

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 50

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Kaviar

Zuchtkaviar in der Luxusgastronomie, weil Wildfang immer problematischer wird. Marktleader ist Caviar House & Prunier.

Seite 13

Politiker 2009

FDP-Nationalrat Otto Ineichen wurde von hotellerieuisse zum tourismusfreundlichsten Parlamentarier gekürt.

Seite 3

Silvester

Schicken Sie uns Bilder von der Mitarbeiter-Feier!

Seite 6

Expansion

«Sehr interessant könnten für uns weitere Standorte in Schweizer Städten sein.»

Seite 5

Manuel Melenchón,
Direktor
Mittel und Ost-
europa NH
Hotels



hotelrevue

avec cahier français

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 152 Stellenangeboten

1002893
Schweiz - Nationalbibliothek
Periodikendienst
Hallwylstrasse 15
3005 Bern

02558
30

Macher packen an

Welche Macher stellen Grosses auf die Beine? Die htr hot revue fokussiert auf erfolgreiche Branchenleute.

CHRISTINE KUNZLER

Wenn Investoren und Mäzene wie Thomas Schmidheiny, Karl-Heinz Kipp, Horst Rahe, Urs E. Schwarzenbach, Thomas Straumann und Jürg Opprecht ihr Geld in Schweizer Hotels stecken, entstehen meist Flaggschiffe. Die einen erfüllen sich mit dem Hotel einen Bubentraum, die anderen wollen Rendite erzielen – oder beides. Für Jürg Opprecht ist es selbstverständlich, dass sein «Lenkerhof» rentieren muss: «Wir

führen das Hotel aufgrund monatlicher Kennwerte. Dies ermöglicht uns, wo nötig, Korrekturen vorzunehmen.» Der deutsche Investor Klaus W. Bender, Chef der Acron-Gruppe, investiert in die Schweizer Hotellerie, weil es sich auszahlt. Das «Steigenberger» in Gstaad generiert eine Rendite von durchschnittlich 6,72 Prozent. Macher sind auch Persönlichkeiten wie Georges Fassbind und Alexander Seiler, die eine Hotelgruppe aufgebaut haben. Und

zwar erfolgreich. Während bei Seilers das Hotel-Portefeuille eher schrumpft, weil die Zermatter mehr auf Immobilien setzen, will die Familie Fassbind nach Basel und Zürich expandieren. Eine Erfolgsgeschichte schreibt auch Macher Alfred Steiner. Er hat die Molino Restaurant-Gruppe nicht nur aufgebaut, sondern führt sie auch gewinnbringend. Ein Jahr vor seiner Pensionierung will er es wissen: Er plant 12 neue Molinos. **Seite 7 bis 11, cahier français 20**

Kommentar

Das Hoffen auf gutes Klima. Nicht nur in «Hopenhagen».



GUDRUN SCHLENZKE

Für die Zeit des zweiwöchigen Klimagipfels trägt die dänische Hauptstadt einen Spitznamen: «Hopenhagen» steht für die Hoffnung, dass man sich für ein Nachfolgeabkommen des 2012 auslaufenden Kyoto-Protokolls einigen kann. Die Zeichen stehen besser als auch schon, über 100 Länder schicken ihre Chefs. Barack Obama kommt, er könnte neuhohne Zustimmung des US-Kongresses die Treibhausgase regulieren. Und die Schwellenländer scheinen ehrgeizige nationale Klimaprogramme zu haben, allen voran China.

«Beim Klima sitzen alle in einem Boot. Allein kann die Schweiz ihre Berge nicht schützen.»

Die Klimaproblematik verdeutlicht, dass die ganze Menschheit am Ende doch in einem Boot sitzt. Nur ein gemeinsamer Effort aller Staaten verspricht wirkliche Besserung. Nur wenn die globale Erwärmung gestoppt werden kann, indem man die Bilanz der Klimagase in der gesamten Atmosphäre in den Griff bekommt, bestehen noch Hoffnungen: Dass die Schweiz als Winterdestination langfristig eine Chance hat, dass das Bild der Gletscher Ende dieses Jahrhunderts nicht nur noch in Geschichtsbüchern zu finden ist. Alleine kann die Schweiz ihre Landschaft nicht schützen.

Die nationale Nachhaltigkeit ist abhängig von der Umweltpolitik auf internationalem Parkett. Deshalb kann man nur hoffen, dass das Verhandlungsklima in «Hopenhagen» ein fruchtbares ist. Und dass die Staaten ihre Versprechen diesmal auch einhalten.

Seite 2

Dubai baut auf Sand

Dubai ist die Stadt der Superlative. Anfang Januar wird das weltweit grösste Gebäude, das Burj Dubai, offiziell eröffnet. In der Hotellerie werden fast nur 5-Sterne-Häuser realisiert. Im kommenden Jahr sollen gegen 40 Hotels eröffnet werden, davon sind 33 absolute Luxus-Residenzen. Ob der touristische Markt diesen einseitigen Fokus auf Luxus langfristig trägt, ist unsicher. «Die Entwicklung von Angebot und Nachfrage ist schwer einzuschätzen», hält Inga Bruns von World of Ponds fest, die mit ihrer Firma selbst ein 5-Sterne-Hotel in Dubai realisiert. Die Finanzkrise erteilte der Wüstenstadt eine erste Lektion: Die Zimmerpreise tauchten 2009 massiv. Das Geld sitzt den aus den Emiraten stammenden Investoren nicht mehr so locker. Man konzentriert sich jetzt auf die Fertigstellung von angefangenen Projekten. Viele grosse Hotel-Projekte liegen erst mal auf Eis. **Seite 3**



Die Morgenröte hinter dem Burj al Arab täuscht: Viele geplante Hotels und touristische Projekte kommen vorerst nicht. Offenbar fehlt auch den dubaianischen Investoren jetzt das Geld.

Garderobe

Hoteliers haften, Wirte dagegen nicht

In der kalten Jahreszeit füllen sich die Garderoben in Restaurants und Hotels mit Jacken und Mänteln. Da werden viele, gerade schwarze Mäntel, nicht nur irrtümlich vertauscht, es häufen sich auch Diebstähle. Das bestätigt nicht nur der Rechtsdienst von hotellerieuisse, das zeigt auch eine Statistik der Kantonspolizei Bern. Um dies zu verhindern, schliessen Nobelrestaurants wie

das «Talvo» in Champfèr oder «Petermanns Kunststube» in Küsnacht teure Kleidungsstücke weg. Zwar haften Restaurantbetreiber in öffentlich zugänglichen Bereichen nicht für die Garderobe – ausser, das Personal nimmt dem Gast die Jacke ab. Anders sieht es für Hoteliers aus: Sie haften für jeden Verlust oder Beschädigung der Gegenstände der Gäste. **Seite 15**

St. Moritz Gourmet Festival

See wurde zum Glatteis für Festival

Die Destinationsbildung Engadin St. Moritz machte das Zusammengehen vor. Jetzt schliessen auch die Gourmets die Region ins Festival 2010 ein, das bisher strikte den St. Moritzer Fünf- und Viersternehäusern vorbehalten blieb. Dieser Bann wird mit der 17. Auflage des Festivals Anfang Februar durchbrochen. Mitun können erstmals auch auswärtige Spitzenhäuser wie der Kronenhof

Pontresina und die Chesa Guardalej Champfèr. Und innovative Berglokale wie das Berghaus auf dem Muottas Muragl und Mathis Food Affairs auf der Corviglia. Auf der Corviglia findet 2010 erstmals auch die Gala Night statt – diese verlässt damit die traditionellen Zelte auf dem zugefrorenen See. «Die Kosten wurden zu hoch», sagt Reto Mathis. **Seite 18 und 24**

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel. 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch



ANZEIGE

MIRELA – modulare Backoffice-Lösungen
von MIRUS und HOTELA.

MIRELA

www.mirela.ch

Biblioteca nazionale svizzera EN
Biblioteca nazionale svizzera DE

Aus der Region

Graubünden

Kooperation mit
Metropolitanraum
Zürich

Der Kanton Graubünden ist neu assoziiertes Mitglied im Verein Metropolitanraum Zürich und ständiger Beobachter in der Regierungskonferenz des Metropolitanraums Zürichs. Die Bündner Regierung ist überzeugt, dass der Kanton eine wichtige Rolle als Bindeglied zwischen Stadt und Land, Berg und Tal übernehmen kann. Der Metropolitanraum Zürich umfasst derzeit 236 Gemeinden in 8 Kantonen und bildet eine Region, die im internationalen Umfeld und für die Schweizer Volkswirtschaft eine zentrale Rolle spielt. dst

Regionalflughafen
Samedan
langfristig sichern

Um den Betrieb des Regionalflughafens Samedan möglichst langfristig zu sichern, haben der Kanton Graubünden und die Engadin Airport AG eine entsprechende Absichtserklärung unterzeichnet. So soll zwischen dem Kanton und der Flughafenbetreiberin ein umfassender Baurechts- und Betriebsvertrag abgeschlossen werden. Der Regionalflughafen Samedan als höchstgelegener Flughafen Europas ist von grosser touristischer Bedeutung. dst

Arosas zweite
Klimaauffensive
wird gestartet

Hotels und Restaurants sollen die CO₂-Emissionen senken. Arosa Tourismus lanciert laut «Südschweiz» eine Initiative zur Energie-Effizienz und zur Optimierung der Betriebskosten. Als erste Feriendestination hatte Arosa im Winter 06/07 den Gästen «klimaneutrale Ferien» angeboten. Dieses Projekt fand in der Folge Nachahmer im ganzen Alpenraum. kjv

Tessin

«Navegna» in
Minusio wird
geschlossen

Per 31. Dezember 2009 wird die Familie Ravelli das **Albergo-Ristorante Navegna** in Minusio schliessen und verlassen. Damit geht nach 42-jähriger Tätigkeit eine Familientradition zu Ende. Die Liegenschaft soll für 12 Mio. Franken verkauft werden. Nun befürchten viele, dass an derselben Lage direkt am See zwischen Locarno und Tenero eine Villa oder ein Wohnhaus gebaut werde. Was aber bereits feststeht ist, dass das gesamte Team vom «Navegna» ab Frühjahr 2010 das neue Restaurant «T3e-Terre» (ex-Mamma-Mia) in Ponte Brolla übernimmt. dst/gf

Stets Sommer
auf Tamaro

Seit fünf Jahren fährt man am Monte Tamaro nicht mehr Ski. Die Touristiker konzentrieren sich deshalb auf die Sommersaison. Die Strategie geht auf.

GERHARD LOB

Im Nordtessin ist reichlich Schnee gefallen. Sogar in Nara im Bleniotal hat die Skisaison 2009/2010 bereits begonnen. Unter einer leichten Schneedecke liegt auch der Monte Tamaro oberhalb von Rivera – am Scheitel zwischen Sotto- und Sopraceneri. Doch im einstigen Ski-gebiet, das den Namen dieses Berges trägt, läuft kein Skilift mehr. Und dies schon seit fünf Jahren.

Dafür aber läuft im Sommer umso mehr. Denn das Bahnunternehmen verzichtet heute ganz auf den Winterbetrieb. Auf nur 1500 Metern über Meer gelegen, bot das Areal – wie viele Skigebiete in mittleren Lagen – kaum Schneesicherheit. «Wenn während Weihnachten/Neujahr oder Karneval noch schlechtes Wetter war, gab es finanzielle Probleme», so Cattaneo. Deshalb wurde der Berg mit den Jahren im Winter immer mehr zur Last für das Familienunternehmen. Und so reifte der Entscheid, auf die Wintersaison zu verzichten und den Betrieb einzig von Ende März bis Anfang November aufrechtzuerhalten.

Eswar im Jahr 2004, dass der Verwaltungsrat der Monte Tamaro SA sich zu diesem Schritt entschloss. «Es war emotional ein schwieriger Entscheid für uns», erinnert sich Verwaltungsratspräsident Rocco Cattaneo. Denn die Kabinenbahn Monte Tamaro mitsamt Skiliften war von seinem Vater Egidio, Besit-

zer eines regionalen Mineralölunternehmens, privat für 20 Millionen Franken Anfang der 1970er-Jahre als Skigebiet für das Luganese gebaut worden. Skistars wie Lara Gut haben hier mit dem ersten Training begonnen.

Die Unternehmer bauten jedoch nicht einfach nur die Skilifte ab, sondern konzentrierten die Kräfte mit neuen Ideen und Investitionen bewusst auf die schneefreien Monate im Frühjahr, Sommer und Herbst. So entstanden auf der Alpe Foppa (Bergstation der Kabinenbahn) die erste Sommerrodelbahn des Tessins und ein neuer Spielplatz für Kinder, an der Mittelstation ein Abenteuerpark mit akrobatischen Klettereien zwischen den Bäumen. «Wir haben jedes Jahr eine neue Attraktion geschaffen und den Cashflow reinvestiert», sagt Cattaneo. Heuer konnte man die erste, mit offizieller Bauwilligung entstandene Downhill-Piste des Tessins in Betrieb nehmen sowie einen neuen Bike-Park.



Monte Tamaro: Die neu eingeschlagene Richtung führte zum Erfolg.

Mit 111 000 Besuchern war die Saison 2009 äusserst erfolgreich. Das Unternehmen wird laut Verwaltungsratspräsident Cattaneo erneuertschwarze Zahlen schreiben. Wanderer, Sportler und Familien sind die Zielgruppen.

Dazu kommen auch Gläubiger und Architekturpilger. Sie besuchen neben der Bergstation die

vom Tessiner Stararchitekten Mario Botta gebaute und 1994 eingeweihte Kapelle Santa Maria degli Angeli. Es kommen Leute aus aller Welt, von Japan über Korea bis Australien, um dieses Kirchlein zu sehen. «Und sie fotografieren so viel – ich kann es manchmal gar nicht glauben», schmunzelt Rocco Cattaneo.

Acquapark Attraktiveres Angebot

Das Gebiet am Monte Tamaro wird für die Freizeit noch attraktiver. Direkt neben der Talstation der Bergbahn entsteht nach dem Vorbild von Alpamaré ein grosser, gedeckter Wasserpark. Die Investitionen belaufen sich auf 85 Millionen Franken und sind rein privat finanziert. Beteiligt ist die

Credit Suisse über ihren Immobilienfonds Real Estate Switzerland, welche das Terrain der Bürgergemeinde für zirka 2,5 Millionen Franken erworben hat. Im Februar 2010 soll der erste Spatenstich erfolgen, wie die Initiatoren dieser Tage mitteilen. Die Einweihung ist dann für Sommer 2012 vorgesehen. gl

Schweizer Städte im Vergleich
überdurchschnittlich gut erreichbar

Studie stellt den Kantonen Aargau, Basel-Stadt und Zürich ein gutes Zeugnis aus.

Gemäss der von BAK Basel im Auftrag der Kantone Aargau, Basel-Stadt und Zürich durchgeführten Erreichbarkeits-Studie haben die drei Kantone eine im europäischen Vergleich überdurchschnittlich gute Erreichbarkeit. Dies sowohl in Bezug auf Reiseziele in Europa als auch weltweit. Diese Kantone profitieren von der zentralen Lage in

Europa und guten Anbindungen an das Land- und vor allem an das Luftverkehrsnetz. Der Kanton Zürich besitzt auch die höchste regionale Erreichbarkeit aller 26 Schweizer Kantone, gefolgt von Basel-Stadt und Aargau. Im internationalen Metropolenvergleich ist Zürich innerhalb von Europa im vordersten Mittelfeld zu finden. dst

Klimawandel geht alle an

An der UNO-Klimaschutzkonferenz in Kopenhagen soll ein Nachfolgeabkommen des 2012 auslaufenen Kyoto-Protokolls geschlossen werden.

DANIEL STAMPELI

Politiker und Experten haben in Kopenhagen zu einem entschlos-

senen Kampf gegen die Erderwärmung aufgerufen. «Der Klimawandel kennt keine Grenzen», sagte der dänische Ministerpräsident Lars Løkke Rasmussen und nahm die 1200 Delegierten aus 192 Ländern in die Pflicht. Laut dem Chef des Weltklimarates, Rajendra Pachauri, ist die globale Durchschnittstemperatur im vergangenen Jahrhundert bereits um 0,74 Grad gestiegen, der Meeresspiegel um 17 Zentimeter.

Die Schweizer Delegation will sich an der Konferenz für ein rechtsverbindliches Abkommen einsetzen, «in das alle Länder eingebunden sind», so Chefunterhändler Thomas Kolly. Die Schweiz sei auch bereit, ihren Ausstoss an Kohlendioxid bis 2020 um 30% zu senken, falls andere Schritten bereit seien. Für José Romero von der Schweizer Delegation ist die Konferenz gut gestartet.

Entrée: Zürich, Hotel St. Gotthard. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv



Zu viel Luxus für den Weltmarkt

Wie sehr die Hoffnungen um die Wüstenstadt Dubai auf Sand gebaut sind, zeigen die jüngsten Entwicklungen. Viele Hotelprojekte sind aufgrund von Geldmangel erst mal auf Eis gelegt, wenn nicht gerade ganz abgesagt. So wird die grösste geplante künstliche Inseloffen in Form einer Palme, «Palm Jumeirah», nun erst gar nicht in Angriff genommen, und die Planung der «Palm-Insel» Jebel Ali ist erst mal gestoppt.

Reihenweise werden Hotelprojekte auf Eis gelegt

Das 790 Mio. US-Dollar teure Trump-Hotel auf der ersten palmenförmigen Insel Jumeirah muss auf seine Realisierung warten wie die Dubai Exhibition City mit ihren 25 Hotels respektive 7000 Zimmern unweit des Airports, das Four Seasons Hotel oder das «Westin», wie aus Insider-Kreisen zu erfahren ist. Welchen Einfluss auf die Hotelierrie zusätzlich der finanzielle Engpass der Staatsholding Dubai World hat, darüber gibt es von offizieller Seite bis anhin keine Informationen. Auf jeden Fall wird die Hauptstadt des Emirats Dubai statt den geplanten 80 000 Zimmern im Jahr 2015 voraussichtlich nur um die 60 000 Hotelzimmer zählen, schätzt man beim Hospitality-Consulting HVS in Dubai.

Der Hotelierrie in Dubai könnte diese «Gesundenschimpfung» sogar gut bekommen: Denn im Zuge der Finanzkrise blieben auch die betuchten Gäste der Wüstenstadt zunehmend fern. Die immer noch sehr gute Auslastung konnte nur mit entsprechenden Preisnachlässen erreicht werden: Offiziell lag die Bettenauslastung 2008 bei 84 Prozent und 2009 bis anhin bei 79 Prozent. Bei Kuoni spricht man allerdings von Preisnachlässen von bis zu 60 Prozent, und auch im kommenden Winter bietet man die Dubai-Übernachtung im Durchschnitt 15 bis 20 Prozent günstiger an. Der RevPAR in Dubai lag gemäss STR Global im Oktober 2009 bei 64 Prozent gegenüber Vorjahr.

Höchste Bettenauslastung, höchste Zimmerpreise: das ist für Dubai erst mal vorbei. Problem ist der Fokus auf die Luxushotellerie.

GUDRUN SCHLENCZEK

Anders tönt es von der Regierung Dubais: Zwischen 4 und 6 Prozent sollen die Vertragspreise mit den Tour-Operatoren trotz Flaute für die kommende Saison erhöht worden sein. Luxusbetriebe wie das 1500-Zimmer-Hotel Atlantis würden lieber mal einen Stock schliessen, als das Zimmer unter 350 Dollar pro Nacht zu verkaufen, so die Länderverantwortliche für die Schweiz und Österreich, Michelle Pétermann.

Es hat viel zu wenige Hotels im mittleren Segment. Aber genau in dieser Hochpreispolitik liegt auch eines der Probleme von Dubais Hotellerie. Es hat schlicht zu viele Luxushotels. Auf 20 Kilometer langen Strand von

Jumeirah stehen ausschliesslich 5-Sterne-Hotels, inzwischen vor allem Ziel des Freizeittourismus. «Im mittleren Segment herrscht eine völlige Unterdeckung», meint Inga Bruns, Geschäftsführerin der World of Fonds in Fulda, die mit «The Cube» in Dubai ebenfalls ein 5-Sterne-Haus mit Medical Wellness auf die Beine stellt.

Zwar entstehen hinter dem Strand erste Betriebe wie Ibis von Accor oder Holiday Express für den weniger zahlungskraftigen Businesskunden. Aber die grosse Liebe der Investoren aus den Emiraten bleibt der pure Luxus. «Das ist eine Mentalitätsfrage», meint Christoph Härle vom internationalen Immobilien-Consulting Jones Lang LaSalle Hotels. «Wenn wir einem Investor aus Dubai raten, in ein 3-Sterne-Hotel zu investieren, bedankt er sich und baut dann doch ein 5-Sterne-Haus.» Ob sich das langfristig rechnet, daran hat Härle durchaus seine Zweifel: «Die Auslastung wird Dubai erreichen, es ist nur die Frage zu welchem Preis.»



Endlich fertig: Am 4. Januar wird die Eröffnung des Burj Dubai, dem höchsten Gebäude der Welt, gefeiert. Es beherbergt ein Address Hotel & Resort, die erste eigene Hotelmarke Dubais.

Mövenpick Preise getaucht

Die Krise im Emirat erreicht Mövenpick Hotels & Resorts in einem heiklen Moment. Nächstes Jahr will die Kette in Dubai sieben Hotels im Management mit insgesamt 1800 Zimmern öffnen. Bis jetzt ist die Gruppe erst mit dem Mövenpick Hotel & Apartments Bur Dubai (255 Zimmer, 57 Apartments) aktiv. Größere Probleme sehe man bei den Neubauten

nicht, weil alle Projekte schon vor drei bis fünf Jahren unterzeichnet worden seien. Zwei der Hotels sollen auf Palm Jumeirah zu stehen kommen. Von einem weiteren Grossprojekt auf der Palmeninsel, dem einst propagierten Mövenpick Dubai Pearl mit 550 Zimmern, verabschiedete sich die Firma in aller Stille. Grund sei ein Eigentümerwechsel. Mit der Belegung des bestehenden Hotels sei

man zufrieden, sagt Toufic Tamim, Vice President Sales & Marketing Middle East. Die Preise seien aber gegenüber 2008 um 35 Prozent getaucht. Tamim sieht aber Positives in der Krise: «Sinkende Preise machen Dubai für Freizeittouristen attraktiv und könnten mehr MICE-Geschäft anlocken.» Es dauere «mindestens fünf Jahre», bis die Preise auf das Niveau von 2008 zurückkämen. ag

Einsatz für Branche

hotelleriesuisse hat Otto Ineichen zum tourismusfreundlichsten Parlamentarier 2009 gekürt und die politischen Schwerpunkte 2010 präsentiert.

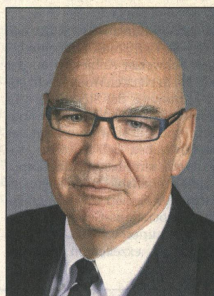
THERES LAGLER

Im Rahmen des jährlichen Polit-Diners, das hotelleriesuisse ges-

tern gemeinsam mit den Swiss Deluxe Hotels im Berner «Bellevue» organisierte, hat FDP-Nationalrat Otto Ineichen die Auszeichnung zum tourismusfreundlichsten Parlamentarier 2009 erhalten. Die Wahl basiert auf einer Abstimmungsanalyse, die hotelleriesuisse während der Sessionen im Nationalrat erstellt. Otto Ineichen führt dieses Ranking klar an. Er folgte bei den branchenrelevanten Geschäften zu 93 Prozent den Abstim-

mungsempfehlungen von hotelleriesuisse. Präsident Guglielmo L. Brentel forderte den Politiker auch im nächsten Jahr zu solcher Weitsicht auf und schenkte ihm symbolisch einen Feldstecher.

Christoph Juen, CEO von hotelleriesuisse, legte die politischen Schwerpunkte des kommenden Jahres dar. Nebst der Mehrwertsteuer-Reform und dem Freihandelsabkommen mit der EU im Landwirtschaftsbereich steht die



Otto Ineichen, FDP-Nationalrat.

Gesundheitspolitik im Fokus. Mit dem Präventionsgesetz, einer möglichen Volksabstimmung zum Passivrauchschutz und der Revision der Alkoholgesetzgebung kommen drei Vorlagen auf die Branche zu. «Wir müssen unsere Anliegen früh einbringen. Das Ganze darf nicht in eine Bevormundung der Betriebe und Bürgersarten», betont Marc Kaufmann, neuer Leiter Wirtschaft und Recht hotelleriesuisse. Der Verband lehnt weitere Restriktionen ab und setzt sich für möglichst liberale Lösungen ein.

Bilder vom Polit-Diner finden Sie im Verlauf des Donnerstags auf: www.htr.ch

Weniger Logiernächte im Oktober und im Sommer 2009

Die Schweizer Hotellerie verzeichnete im Oktober 2009 insgesamt 2,6 Millionen Logiernächte. Dies entspricht gegenüber Oktober 2008 einer Abnahme von 1,8%. Die von ausländischen Besuchern generierten Logiernächte gingen stärker zurück als jene schweizerischer Gäste. Während der touristischen Sommersaison (Mai bis Oktober) 2009 gingen die Logiernächte um 4,2% auf insgesamt 19,7 Millionen zurück. dst

IG bus alpin mit Rekordergebnis unterwegs

Auf das beste Jahresresultat seit ihren Anfängen im Jahr 2006 kann die IG bus alpin zurückblicken. Im Betriebsjahr 2009 wurden in den sieben Regionen des schweizerischen Berggebietes insgesamt 23 000 Gäste transportiert. Drei Regionen sind auch im Winter mit dem öffentlichen Verkehr erschlossen. Ab 2010 ist die Interessengemeinschaft für die ÖV-Erschließung touristischer Ausflugsziele selbsttragend. dst

Neue historische Partner

Die Hotelkooperation Swiss Historic Hotels startet mit fünf neuen Partnerhotels ins Jahr 2010.

DANIEL STAMPFELI

Ab Januar 2010 treten das Alpinhotel Grimsel Hospiz, das «Royal St. Georges» in Interlaken, das «Bellevue des Alpes» auf der Kleinen Scheidegg, der «Schweizer-

hof» Flims sowie das «Kurhaus Bergün» den Swiss Historic Hotels bei. Das Alpinhotel Grimsel Hospiz, das älteste Hospiz der Schweiz am historischen Passübergang, wird ab Juni 2010 nach umfassender Renovation seine Türen neu öffnen. Per 31. Dezember 2009 treten das Hotel Beau Rivage in Lausanne und das Hotel Stern & Post in Amsteg aus dem Verein aus.

Mit Jahresbeginn und sechs Jahre nach der Gründung startet

die Kooperation mit 46 Partnerhotels. «Eine sehr erfreuliche Entwicklung», betont Geschäftsführerin Barbara Zaugg, ergänzt aber: «Gerne würden wir aber noch Hotels in der Suisse romande begrüssen.» Die neuen Partnerhotels von Swiss Historic Hotels profitieren mit ihrer Aufnahme in den Verein zudem von der langjährigen Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus. Der Kooperationsvertrag wurde für weitere drei Jahre verlängert (2010–2012).

Aus der Region

Zürich

Hotel Adler im Niederdorf wird umgebaut

Das Hotel Adler mitten in der Zürcher Altstadt wird in Zukunft seine Gäste in einer grösseren Lobby empfangen können. Das Hotel sowie das dazu gehörende Restaurant Swiss Chuchi werden vom 3. bis 16. Januar 2010 für Bauarbeiten geschlossen. Während dieser Zeit wird die Lobby um 25 Prozent vergrössert und das ans Hotel angrenzende ehemalige Buch-Antiquariat an der Rosengasse ins Raumprogramm der Hotelinfrastruktur eingegliedert. In Zukunft wird das Hotel Meetings und Privatanlässe für bis zu 15 Personen bieten können. kjv

Wallis

WWF und SL rekurrieren gegen Luxus-Resort

Der WWF und die Stiftung Landschaftsschutz haben gegen das Luxus-Ferienresort Aminona Beschwerde eingereicht. Die Baubewilligung für das Projekt russischer Investoren in Mollens sei ein Flakso für die Region. Die Gemeinde habe für die erste Etappe des Projekts mit 15 Gebäuden auf der Hochebene von Crans-Montana grünes Licht gegeben, ohne die von Umweltverbänden aufgeworfenen Fragen zufriedenstellend zu beantworten. kjv

ADAC: Zermatt hat das beste Alpen-Skigebiet

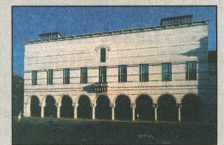


Swiss-Image

Der 16 Mio. Mitglieder zählende Allgemeine Deutsche Automobilclub e.V. (ADAC) hat der Destination «Zermatt – Matterhorn» in der Kategorie «Ski Alpin» gemeinsam mit Breuil/Cervinia den ersten Rang als bestes Skigebiet der Alpen zugesprochen. Die Pisten seien «überaus abwechslungsreich und teilweise rekordverdächtig». Einen fünften Platz erzielte Zermatt bei der Kinderfreundlichkeit. Familien wird eine Fahrt über die Strecke «Rotenboden-Riffelberg» mit 1,5 km langer Schlittelbahn empfohlen. kjv

Basel

Kunstmuseum Basel: 2 Projekte in engerer Wahl



Martin P. Bühler/zvg

Die Jury empfiehlt für das 100-Mio.-Projekt der Erweiterung des Kunstmuseums die Vorschläge der Basler Büros Christ + Gantenbein architects sowie Diener + Diener zur Weiterbearbeitung. Sie wurden in einem internationalen Wettbewerb mit 23 Projekten ausgewählt. Die Jury soll im März entscheiden. Gebaut wird vis-à-vis des bestehenden Museums. kjv

Aus der Region

Ostschweiz

Appenzell: neue Strategie für den Tourismus



Swiss-image

Gemäss einer Studie der Hochschule für Technik und Wirtschaft HTW Chur ist der Tourismus im Kanton Appenzell für die Volkswirtschaft von grosser Bedeutung. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, legt der Verband Appenzellerland Tourismus AR die zukünftige Stossrichtung in seiner neuen Tourismusstrategie fest. Mit schlagkräftigen Tourismusstrukturen, Produktinnovationen, proaktiven Kommunikationsmassnahmen, gezielten Hotelförderungen und strategischen Partnerschaften sollen die Zielvorgaben erreicht werden. dst

Berner Oberland

Neues Budget-Hotel in Beatenberg

Das aus dem Kurhaus Schöneck entstandene Budget-Hotel in Beatenberg heisst ab 26. Dezember 2009 seine ersten Gäste willkommen. Das Budget-Hotel bietet gut 80 Betten in rund 60 Zimmern, mehrere Aufenthaltsräume und einen modern eingerichteten Sitzungs- und Ausbildungssaal. Geleitet wird Budget-Hotel Interlaken-Beatenberg von Rosmarie Kössler und Adrian Shala. Es ist Mitglied bei den Swiss Budget Hotels und der Vermittlungsorganisation Contact Groups. dst

Zentralschweiz

Melchsee-Frutt vermeldet Rekordergebnisse



zvg

Die Ferienregion Melchsee-Frutt blickt auf eine erfolgreiche Sommersaison zurück. Die Logiernächte konnten um 0,25% gesteigert werden, und die Sportbahnen Melchsee-Frutt erzielten einen neuen Sommerrekord. Auch beim Vorverkauf der Wintersaisonkarten konnte das Unternehmen einen neuen Rekord verbuchen. dst

Lässt Sawiris Mega-Seilbahn bauen?

Bei Andermatt könnte dereinst eine Luftseilbahn den Näschen mit der gegenüberliegenden Grächenalpe verbinden. Laut diversen Medienberichten könnte dies nach Sami Sawiris' Entwürfen etwa in 15 Jahren der Fall sein. Benno Nager, Projektleiter der Andermatt Gotthard Sportbahnen, schätzt die Kosten auf 16 Mio. Franken. Vorerst haben andere Projekte Vorrang: Erneuerung bestehender Anlagen und die Verbindung mit dem Skigebiet Sedrun. dst

«Pasta» wird schlank

Seit 2003 ist die Schweizer Parahotellerie ohne eigene Statistik. Jetzt laufen Anstrengungen, bald eine verschlankte Version zu lancieren.

ANDREAS GÜNTERT

Von den total rund 70 Millionen Logiernächten, die der Schweizer Tourismus jährlich erzielt, dürften gut 30 Millionen aus Ferienwohnungen stammen. «Ein absolut markanter und volkswirtschaftlich wichtiger Brocken», sagt Mario Lütolf. Allzu Genaues aus dem Zahlenwerk der Parahotellerie weiss aber auch der Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes nicht, denn seit 2003 gibt es

keine Statistik mehr dazu. Damals wurde die «Pasta» (Parahotellerie-Statistik) ausgesetzt. Aufgrund von Budget-Restriktionen des Bundesamtes für Statistik (BFS). Zudem galt die Erhebungsmethode nicht als hundertprozentigstichhaltig.

Grossteil der Ferienwohnungen ist nicht klassifiziert

In Sachen Qualität und Buchbarkeit ist die Branche seither nicht untätig geblieben: Heute sind rund 18000 Schweizer Ferienwohnungen nach üblichem Sterne-Muster klassiert; über das Portal von My-Switzerland.com sind 26000 Ferienwohnungen einsehbar. Der Gesamtmarkt ist einiges grösser: «Wir schätzen, dass es in der Schweiz etwa 80000 bis 100000 Ferienwohnungen mit rund 3600000 vermietbaren «la warmen» Betten gibt», sagt Reka-Direktor Werner Bernet (siehe «Nachgefragt»).

An der zweiten Fewo-Tagung in Zürich zeigte BFS-Vizedirektor

Ernst Matti auf, wie eine Parahotellerie-Statistik wieder in die Gänge kommen könnte. Das Problem sei, dass kein gesichertes Material zur Grundgesamtheit der Schweizer Ferienwohnungen vorliegt. Ohne zu wissen, wie gross das Angebot ist, lässt sich keine einwandfreie Statistik zimmern. Als «vielversprechende Lösung» könnte das BFS das Eidgenössische Gebäude- und Wohnungsregister (GWR) so mit den Daten der Einwohnerregister der Gemeinden verlinken, dass ab 2014 – Fragen zu Kosten und Verrechnbarkeit einmal ausgenommen – wieder eine «Pasta» gestartet werden könnte.

Abgespeckte Statistik eventuell schon ab 2011

Dass Bewegung in die Sache kommt, wird begrüsst. Wenn es der Branche zu lange dauert: Viele wünschen sich früher eine abgespeckte Statistik, «zusätzlich», sagt Bernet, «sollten die Daten der

professionellen Anbieter wie Interhome, Hapimag, Landal, Reka usw. erfasst werden.»

Tatsächlich bewegt sich etwas in Richtung «Pasta light». In einem Mittelfrist-Szenario wäre denkbar, Daten von sieben grossen Ferienwohnungsanbietern – etwa Interhome, E-Domizil und andere – über die Webplattform STNet einzuspeisen. Mit diesem Material, sagt Lütolf, «könnten in Pilot-Destinationen als Übergangslösung Hochrechnungen erstellt werden». Aus dem Abgleich der Daten der sieben Anbieter und der Grundgesamtheit in den Destinationen sollten «zuverlässige Zahlen sichtbar gemacht werden». Im idealen Falle sogar schon ab 2011. Eine solche «Pasta light» wäre zwar nicht mit dem Siegel des BFS versehen, doch die Bundesstatistiker wollen Hand bieten und bis Ende Jahr ein Dokument mit Input für die Schaffung einer abgespeckten Parahotellerie-Statistik verfassen.



Adam D. Bollart

Wie viele Gäste übernachteten hier? Die Statistik soll's zeigen.

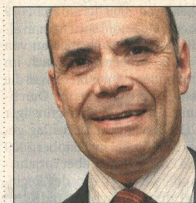
1. Was ist der Stellenwert der Ferienwohnungen im Schweizer Tourismus?

Als es noch eine Parahotellerie-Statistik gab, war die Rede von jährlich 20 bis 24 Millionen Logiernächten in Schweizer Ferienwohnungen. Ein Wert also, der damals schon mehr als der Hälfte der 37,3 Millionen Hotellogiernächte von 2008 entsprach.

2. Wie wichtig ist eine neue Parahotellerie-Statistik?

Unverständlich, dass ein so wichtiger Bereich nicht statistisch belegt ist. Eine Statistik ist ein wichtiges Führungsinstrument, sie ermöglicht Vergleiche im In- und Ausland und hilft, wichtige Entwicklungen zu erkennen.

3. Es dauert wohl bis 2014, bis die Schweiz wieder eine «BFS-Pasta» haben wird.



Nachgefragt

Werner Bernet (60)

Funktion:
Direktor Schweizer Reisekasse Reka

Auszeichnung:
Werner Bernet erhielt 2004 den Milestone in der Kategorie «Lebenswerk»

Anstelle einer Statistik, welche die hinterste und letzte Gemeinde erfasst, wäre mir ein Instrument lieber, das früher zur Verfügung stehen und sich auf die relevanten touristischen Gebiete – Wallis, Graubünden, Berner Oberland, Tessin – konzentrieren würde.

4. Wie müsste ein solches Instrument konkret aussehen, und wer könnte es finanzieren?

Eine solche Statistik müsste per Januar 2011 vorliegen. In der Regel werden Daten monatlich erhoben, also wäre eine monatliche Publikation ideal. Mindestens gewährleistet sein sollte eine zweimal jährliche, auf Sommer- und Wintersaison abgestimmte Publikation. Zur Finanzierung: an einem solchen Instrument müssten vor allem tourismusrelevante Kantone interessiert sein. ag

Mehr Zeitdruck im MICE-Markt

Im MICE-Markt der Meetings, Incentives, Congresses, Events herrschen Zeit- und Preisdruck. Eine Chance für alle, die gut aufgestellt sind. Das zeigt die Messe EIBTM Barcelona.

KARL JOSEF VERDING

Gemäss Barbra Albrecht, Leiterin des Switzerland Convention & In-

centive Bureaus (SCIB) von Schweiz Tourismus, herrschte bei den Schweizer Anbietern an der EIBTM der letzten Woche «sehr gute Stimmung, der Stand war sehr gut besucht, das neue Stand-Konzept und die sehr gute Lage des Stands haben sich bewährt». Sowohl grössere Meetings des Corporate-Geschäfts, als auch solche von kleineren Firmen und Kongresse im Associations-Geschäft seien stark akquiriert worden. «Auf dem Stand des exzellenten 2008 im

Schweizer MICE-Geschäft sind wir allerdings noch nicht wieder», so Albrecht. «das erste Halbjahr 2009 war sehr ruhig, seit Ende August ist die Nachfrage gut. International weist der Trend-Report der EIBTM in eine positive Richtung.»

Gebucht werde auch in diesem Tourismus-Sektor immer kurzfristiger. Man müsse «sehr gut aufgestellt sein, die Kunden haben keine Zeit», so Barbra Albrecht. Es sei bei Anfragen «nicht nötig, sofort bis ins Detail zu gehen, sondern die Ver-

fugbarkeit – wie viele Zimmer zu welchem Preis – muss konkret darstellbar sein, und dies in der Landeswährung des Kunden, damit er nicht lange umrechnen muss. Die Details gib es dann beim nächsten Schritt.»

Ovation Global DMC, die Destination Management Company der Genfer MCI Group, konnte detaillierte Gespräche mit drei grossen Professional Conference Organizers (PCO) über drei umfangreiche Kongress-Veranstaltungen für die

Schweiz in den nächsten Jahren erfolgreich abschliessen.

Enza Cuboccio, Mitarbeiterin für Sales der Destination Engadin St. Moritz, wurde an der EIBTM durch zwei Partner, nämlich das «Suvretta House» und die Verbindung «Kronenhof Pontresina»/Kulm Hotel St. Moritz aktiv unterstützt. «Alle haben sehr gut gearbeitet», resümiert sie: «Es gab ein lebhaftes Interesse der Einkäufer, sowohl bei Verhandlungen mit Hosted Buyers wie auch spontan.»

Krise in Europa uneinheitlich

Im zu Ende gehenden Jahr fiel der Ertrag pro Zimmer im Schnitt der europäischen Hotellerie um 16,8 Prozent. Besonders starke Einbussen musste Osteuropa hinnehmen.

DANIEL STAMPFELI

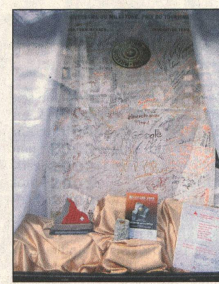
Gemäss einer Deloitte-Studie aufgrund der Branchenstatistik STR Global brachen die Ausgaben europäischer Hotelgäste Anfang 2009 um bis zu 31,3% ein. Der Ertrag pro Zimmer (RevPAR) eu-

ropäischer Hotels fiel um 16,8%. Die Krise hat aber Europas Hotels unterschiedlich hart getroffen. In Tschechien, Estland, Lettland, Litauen, Rumänien, Russland und der Slowakei brach der RevPAR zum Teil um über 30% ein. In der Eurozone schnitt Irland mit minus 22,5% am schlechtesten ab, gefolgt von Spanien mit etwas mehr als minus 20%. West- und Mitteleuropa kamen etwas besser davon. In Frankreich ging der RevPAR um 13,5% zurück, in Deutschland um 12,5% und in Grossbritannien sogar nur um 10%. In der Genfer und Zürcher Hotellerie ging der RevPAR laut

Deloitte um 22,3% respektive 24% zurück.

Fast alle europäischen Städte litten darunter, dass sich Konsumenten kaum noch Kurzausflüge in Europas Metropolen leisten wollten. Nur Glasgow und Edinburgh konnten wachsende Belegungszahlen melden. Den kräftigsten Rückgang musste Düsseldorf hinnehmen. Auch Top-Destinationen wie London, Venedig oder Paris verloren. Letztere erreichte mit 74% immerhin noch die höchste Hotelauslastung im Städtevergleich. In Genf und Zürich betrug die Auslastung 60% respektive 68,1%.

Der Milestone im Schaufenster: Grächen ehrt seine Gewinner



Das Milestone-Schaufenster

«Wir sind stolz, dass die 3. Gewinner des Milestone aus Grächen kommen», schreibt die Marketingassistentin der Unternehmung Grächen, Therese Uhl. Die Gewinner des 3. Milestone-Preises sind die Matterhorn Valley Hotels. Ausgezeichnet worden ist die Kooperation für ihr Qualitäts-Engagement. Um die Freude am Preis mit den Gästen zu teilen, haben die Grächener im Tourismusbüro ein Schaufenster gestaltet, mit dem Plakat mit den Unterschriften der Gäste der letzten Milestone-Preisverleihung. Dieses Plakat kann bei der htr hotel revue ausgeliehen werden (Tel. 031 370 42 16). ck



Manuel Melenchón: «Das Wort «Erfolg» ist heuer wohl für die gesamte Hotelindustrie nicht ganz passend.»

Er sucht eine Schweiz ohne Berge

Die spanische Hotelkette NH Hoteles expandiert rasch. Direktor Manuel Melenchón sieht in der Schweiz Wachstumsmöglichkeiten.

ROBERT WILDI

Manuel Melenchón, wie gefällt es Ihnen in der Schweiz?
Ich muss offen gestehen, dass ich bislang noch nicht allzu viel vom Land gesehen habe, obschon ich regelmässig zu Besuch bin. Meistens treffe ich das Management unserer fünf Schweizer Hotels. Diese kenne ich mittlerweile sehr gut, und auch auf unsere Mitbewerber in der Schweiz halte ich natürlich stets ein Auge.

Welches sind die grössten Konkurrenten?
Accor und Mövenpick gehören auf jeden Fall dazu. Unsere beiden Schweizer Hauptbetriebe liegen bei den Flughäfen Zürich und Genf. Natürlich müssen wir an diesen im Hotelmarkt besonders wichtigen Lokalitäten die Aktivitäten der Konkurrenz genau beobachten. Das gilt aber auch für unsere drei Stadthotels in Genf, Fribourg und Luzern.

Ist NH Hoteles Eigentümerin der Hotels?
Generell arbeiten wir mit Leasing- oder Management-Verträgen. In einzelnen Fällen sind wir auch Eigentümer der Gebäude, so wie beispielsweise in Luzern und Fribourg.

«Die Krise wird 2010 noch nicht vorbei sein, wir dürfen uns nichts vormachen.»

Manuel Melenchón
NH Hoteles/Mittel- und Osteuropa

Und wie sind Sie mit dem Erfolg der fünf Schweizer Hotels zufrieden?
Das Wort «Erfolg» ist heuer wohl für die gesamte Hotelindustrie nicht ganz passend – die Hotellerie in Westeuropa liegt derzeit rund 28 Prozent unter Vorjahr, wie aktuellste Zahlen belegen. Mit unseren Ergebnissen in der Schweiz sind wir im Branchenvergleich sehr zufrieden. Der Umsatzverlust 2009 liegt hier gegenüber dem Vorjahr unter 10 Prozent, die Anzahl Gäste ist in etwa gleich geblieben. Das Schweiz-Geschäft ist aus NH-Sicht

also durchaus gut verlaufen. Unsere Hotels in Luzern und Fribourg waren 2009 sogar besser ausgelastet als im Vorjahr.

Mehr Erfolg also in den kleineren Städten. Ist das keine Motivation für NH Hoteles, das Leisure-Geschäft in der Schweiz zu forcieren, wie das zum Beispiel Accor mit Mercure in Bergregionen macht?
Nein, in den Bergregionen sehen wir uns – zumindest im Moment – nicht. Wir sind eine Stadthotelkette und orientieren uns in erster Linie an Firmen- und Geschäftskunden. Sie machen zum Beispiel in der Schweiz hohe 75 Prozent der gesamten Kundschaft aus. Sehr interessant

könnten für uns deshalb weitere Standorte in Städten sein, wo auch ein interessantes Geschäft mit Seminar- und Kongresstouristen möglich ist. Ich denke an Basel, Bern, Lausanne, Winterthur, Lugano oder St. Gallen.

Gibt es konkrete Pläne?

Nein im Moment nicht. Wir wollen in der Schweiz nicht um jeden Preis und sofort expandieren. Das ist in einem so umkämpften Markt, wie er sich hier darstellt, auch nicht einfach. Dennoch ist die Schweiz für NH Hoteles sehr interessant und birgt ein grosses Potenzial. Wenn sich gute Gelegenheiten für neue Standorte ergeben, werden wir sie nutzen. Daneben ist auch der Schweizer Gastemarkt sehr lukrativ. Wir betreiben Hotels auf der ganzen Welt und möchten diese hierzulande mit verstärkten Marketingaktivitäten noch bekannter machen.

Zur Person In jungen Jahren schon Hoteldirektor

Der Spanier Manuel Melenchón (37) ist seit elf Jahren für die Gruppe NH Hoteles tätig. Mit 26 Jahren startete er als Hoteldirektor im NH Rincon de Pepe Murcia in Spanien und führte danach weitere Betriebe der drittgrössten europäischen Hotelkette. Seit Juni 2008 amtiert er als Business Unit Director für Zentral- und Osteuropa, mit Büro in Wien. Melenchón hat diverse Ausbildungen in Tourismus und Hotellerie sowie einen Executive-MBA absolviert row

NH Hoteles ist dank forschem Wachstum zur drittgrössten Hotelkette Europas aufgestiegen. Geht das trotz Krise so weiter?

Die Krise wird auch 2010 noch nicht vorbei sein, da dürfen wir uns nichts vormachen. Trotzdem wachsen wir weiter. Zurzeit betreibt NH Hoteles 397 Hotels mit 60 500 Zimmern. In den kommenden zwei bis drei Jahren werden 45 weitere Betriebe mit 7000 Betten dazu kommen. Die entsprechenden Verträge sind bereits unterschrieben.

Standpunkt

Neues Modell: online buchbar ohne Kommission



KLAUS OEGERLI

Online buchbar zu sein, ist heute oft mit Kommissionen verbunden. Diese bezahlt der Hotelier für den Zugang zu einem internationalen Vertriebsnetz. Seit geraumer Zeit bewegen sich die Kommissionssätze der grossen Online-Hotelportale jedoch stetig nach oben. Dies ist auch nicht weiter erstaunlich: ein Klick auf ein Google AdWords kostet bis zwei Franken. Eine Buchung ist damit noch lange nicht garantiert. Der Hotelier schätzt deshalb ab, wie viel ihm der jeweilige Distributionskanal Wert ist. Je nach Gewichtung

«Dank der schlanken Prozesse kann der tiefe Satz beibehalten werden.»

übernimmt er einen Teil des Vertriebs selber.

Die Branche befürchtet nun ebenfalls beim offiziellen Online-Distributor von Schweiz Tourismus, dass die Basiskommission steigt. Neben dem Geschäftsmodell der Abrechnung via Portal, wird hier die Bezahlung direkt vor Ort favorisiert. Dieses Modell lässt wesentlich günstigere Kommissionen zu. Dank der zudem schlanken Prozesse, kann der tiefe Satz beibehalten werden.

Neu macht ein attraktives Modell Schule. In der Destination Engadin St. Moritz bezahlt der Hotelier für den Vertrieb über die Destinations-Website gar keine Kommission. Die öffentlich-rechtliche Organisation schaltet damit jegliche Eintrittsbarrieren für die Vertriebskanäle aus. Damit wird die Online-Buchbarkeit durch die Destination aktiv gefördert. Dies steigert die Wertschöpfung in der gesamten Region. Zur Deckung der direkten Betriebskosten wurde eine Transaktionsgebühr vereinbart, welche von der Destination getragen wird.

Auch Zusatzdienstleistungen, wie ein Channel Manager, können allenfalls kostenlos oder zu stark reduziertem Preis angeboten werden. Die reduzierte Kommission wird nun nicht zur Margenoptimierung verwendet, sondern gezielt in die Online-Vermarktung investiert. So entsteht eine echte Win-win-Situation.

Klaus Oegerli ist CEO von STC Switzerland Travel Centre in Zürich.

Wenn die Gäste den Gastgeber nicht stören



SAMIRA ZINGARO
REDAKTORIN

Zum Thema Studentenbar

Kennen Sie das? Es ist kurz nach Mitternacht, man sitzt in einer ungeplanten, aber trauten Runde an einer Bartheke und will alles, nur nicht ins Bett. Wir sassen in keiner Studentenbar. Nicht in einem dieser Lokale, die wie Pilze aus dem Boden schießen und wo das Personal bei jeder Bestellung die Preisliste studiert, um danach den Chef zu fragen, welchen Wein man empfehlen. Wir waren die Letzten am Tresen und die Lustigsten, wie

wir fanden. Der Kellner war anderer Ansicht: Demonstrativ kassierte er ein, stellte die Stühle geräuschvoll auf die Tische, räusperte sich ständig. Es war offensichtlich: Wir störten ihn. Nicht, dass wir randaliert hätten, wir waren selbstverständlich anständig. Doch im Gegensatz zu uns, wollte er ins Bett. Wir zottelten nach draussen. Dort verfestigte sich das spontane Gefühl, welches nur Gruppen entreppst und sich wie folgt äussert: «Lasst uns noch weiter ziehen.»

«Er stellte die Stühle geräuschvoll auf die Tische, hustete übermotiviert. Es war offensichtlich: Wir störten den Kellner.»

Hier brannte Licht, dort lachten Leute – trotz Feierabend. Doch in jeder Bar, wo wir anklopfen, wies man uns ab, wie einst Maria und Joseph durch die Herbergsväter. Auch beim nächsten Lokal höhlte ein Schild: «Öffnungs-

zeiten: 17 bis 1 Uhr.» Es war halb zwei. Wir: «Ja, das ist wohl ein Zeichen. Müssen's ja nicht immer übertreiben.» Die Gaststätte trug den Namen eines Planeten. Drinnen stand einer, der aussah wie ein Student. Weisses Hemd, schwarzes Gilet, zu übermotiviert für diese Art von Bar. Längst schon war hochgestuhlt, an der Wand angelehnt wartete der Wischmopp. Der Barman winkte uns herein. Brachte Bier. Als wir damit fertig waren, brachte er noch mehr Bier. Und wir sprachen,

über was man an solchen Abenden immer spricht: über das Liebesleben im Allgemeinen und im Speziellen. Wie in der Bar zuvor. Doch diesmal war es umgekehrt: Wir Gäste waren es, die nach Stunden nervös wurden. Ich stand auf und entschuldigte mich beim Gastgeber: «Gell, wir sollten zahlen. Du willst sicher ins Bett.» Daraufhin schaut er mich an und sagt: «Ich will euch nicht stören. Ihr habt's so gemüht. Ich bin fertig, wenn die Gäste fertig sind.» Ein wahrer Herbergsvater.



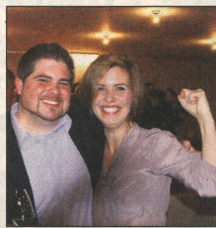
«Ich fühle mich überall in der Welt wohl. Aber die Berge im Prättigau haben schon eine besondere Kraft.»

Tonia Maria Zindel Schauspielerin

6



Die Preisträgerinnen (v.l.): **Ivana Nkolic** (2. Rang), **Regina Eidinger** (1. Rang) und **Sabine Ramseier** (3. Rang).



Pascal Mettler feierte das Diplom mit seiner **Schwester Melanie**.



Rich Fonje (l.) und **Philly Hansen** von «Brothertunes».



Jakob Häberli (v. l.), Präsident Stiftungsrat HF Thun; **Elisbeth Hobmeier**, Chefredaktorin hotelrevue; **Christoph Rohn**, Direktor HF Thun.



Glücklich über die bestandene Ausbildung: **Regula Ritz** (v.l.); **Tanja Häner** und **Oliver Altherr** im Foyer der Hotelfachschule Thun.

Fertig gebüffelt

Letzten Freitag hatten 46 Absolventinnen und Absolventen der Hotelfachschule Thun ihren grossen Tag. Sie durften in der Aula der Schule ihr Diplom entgegennehmen.

MATHIAS ZAUGG

Der Stolz war den Studentinnen und Studenten anzusehen, als sie der Reihe nach die Bühne betraten – zu Recht. «Sie

haben geschwitzt, gebüffelt, waren vielleicht der Verzweiflung nahe, nun dürfen sie sich in ihrem Erfolg sonnen», sagte Gastrednerin Elisabeth Hobmeier, Chefredaktorin der

hotelrevue. Das gilt allen voran für Regina Eidinger. Sie schloss nach 5 Semestern mit der Höchstnote 5.50 ab und erhielt dafür einen Preis im Wert von 5000 Franken, gestiftet von hotelieresuisse und Amari Hotels & Resorts. Der Preis ermöglicht der Gewinnerin einen vierwöchigen Aufenthalt in Thailand, wo sie einen Einblick in den operationellen Bereich verschiedener Amari-Hotels erhalten wird. «Ich freue mich, obschon ich noch nicht genau weiss, was mich dort erwartet», sagte Eidinger. Auf jeden Fall will sie

«neben dem Blick hinter die Kulissen die Sonne geniessen und sich ein bisschen entspannen». Hinter Eidinger rangierte Iwana Nkolic (5.39), gefolgt von Sabine Ramseier (5.35). Beide erhielten Gutscheine im Wert von 1000 Franken. Einer Projektgruppe wurde der Spezialpreis der Hotela «für sozialkompetente, integrative und zielgerichtete Zusammenarbeit» verliehen. Den musikalischen Coup des Abends landete Schuldirektor Christoph Rohn mit dem Engagement der bekannten «Brothertunes».



Michael Bolt (v.l.), Hotela; **Sabrina Günter**; **Dina Bärtschi**; **Jasmina Keira Lüdi**; **Christina Arzt**, Gewinnerinnen Spezialpreis; **Urs Bachmann**, HF Thun.

20 Jahre Hotel Belle Epoque

Eigentlich suchten Marina und Philippe Ledermann einen Ort für ihre weltberühmte Jugendstilsammlung. Daraus wurde ein Hotel, das «Belle Epoque».

ELSBETH HOBMEIER

Zum 20. Geburtstag schenkten Philippe und Marina Ledermann-Puigventos ihrem Hotel 20 wertvolle Ölbilder aus ihrem Privatbesitz. «Aus der Zeit natürlich», sagt Philippe Ledermann, der Erfinder von Zahnimplantaten, der einst wie die sprichwörtliche Jungfrau zum Kind zu einem Hotel in der Berner Altstadt gekommen war. «Aus der Zeit»: Das kann für das kunstsinigliche Ehepaar Ledermann einzig und al-

lein der Jugendstil sein, die «Belle Epoque», nach der sie ihr Hotel, das eigentlich eine Galerie hätte werden sollen, denn auch benannten.

Einst als «kleinstes Grand-Hotel der Welt» gedacht, feierte das «Belle Epoque» zuunterst an der Berner Gerechtigkeitsgasse am letzten Weekend sein 20-jähriges Bestehen. Mit einem Tag der offenen Tür. Und mit den 20 neuen Kunstobjekten in Hotel und Restaurant.



Jürg und Bice Musfeld mit Besitzer **Philippe und Marina Ledermann**.



Der «swingende Hoteller» **Jürg Musfeld** holt Jazzer ins «Belle Epoque».

Gastgeber und Pächter sind seit 2002 Jürg und Bice Musfeld-Brugnoli, die einst viele Jahre lang das «Du Sauvage» in Meiringen geführt und dort auch die «Mystery Week-ends» lanciert hatten. Dass Jürg Musfeld daneben ein «angefressener» Musiker und Jazzer ist und als «Camillo» viele grosse Bands betreut hat, zeigt auch heute noch Wirkung in Bern: Die Jazzkonzerte jeden Sonntagabend in der Jugendstilbar sind legendär. Und dass die 14 Doppelzimmer und 3 Junior-suiten mit Originalgemälden geschmückt sind, hat sich in den letzten 20 Jahren bereits weit über Bern hinaus herumgesprochen.

Aufruf: Dokumentieren Sie mit einem Bild den Jahreswechsel in Ihrem Betrieb

Liebe Hoteliers und Hotelleriemitarbeitende, die hotelrevue publiziert im Januar 2010 Ihre Silvesterabend-Fotos.

Wenn zur Jahreswende die Korken knallen, sind viele von Ihnen um das Wohl der Gäste besorgt. Das Bankett oder die Party sind noch in vollem Gange. Vielleicht finden Sie trotzdem einen ruhigen Moment, um mit Angestellten oder Arbeitskollegen auf das kommende Jahr anzustossen. Wir möchten es wissen! Deshalb rufen wir Sie auf, Ihren Rutsch ins 2010 mit der Digital-kamera zu dokumentieren. Senden Sie uns Ihr Bild mit Legende (Ort der Aufnahme mit Namen und Vornamen der Personen) bis am Montag, 4. Januar an redaktion@htr.ch, und wir publizieren es in der ersten Ausgabe 2010 der hotelrevue oder auf unserer Homepage. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf! htr



So könnten Sie in der ersten Ausgabe 2010 der hotelrevue erscheinen.

Experten für die Professionalisierung des Tourismus-Managements

Neun neue eidgenössisch diplomierte Tourismus-Expertinnen und Experten haben ihr Diplom erhalten.

Diesen September fand die höhere Fachprüfung «dipl. Tourismus-Expertin/-Experte» (Tourex) statt. Der Abschluss auf Tertiärstufe dient der Professionalisierung des Managements in touristischen Betrieben. 9 von 11 Kandidatinnen und Kandidaten konnten das entsprechende Diplom entgegennehmen.

Im Rahmen einer Feier im Verkehrshaus Luzern überreichte Mario Lütolf, Direktor des STC und Präsident der Prüfungskommission, zusammen mit Martin Barth, Leiter Weiterbildung des Instituts für Tourismuswirtschaft an der Hochschule Luzern, den erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen ihre Diplome.

Der Leiter des Bauprojekts «Ebi-Square», Andreas Binkert, hielt eine Rede mit dem Titel «2000-Watt-Gesellschaft und Tourismus», in der er den eidgenössisch diplomierten Touristikern Denkanstösse für ein nachhaltiges Handeln mit auf den Weg gab. maz

Die neuen Tourismus-Experten heissen: Alois Keiser, Musik-Restaurant Stadtkeller Luzern; Corinne Mabilard, Globetrotter Travel Service AG; Susanne Reber, STA Travel; Esther Schubnell, Dispath AG; Helikopter der Schweizer Luftwaffe; Sibylle Steger, TUI Suisse Ltd.; Kathrin Vögele, travelwindow AG; Sarah Wettstein, Kuoni Reisen AG; Daniel Zöllinger, Gasthof Frohsinn / Schaffhauserland Tourismus; Mirko Zumstein, MTC AG, FCM First Business Travel.

Sesselrücken

Das «Steinmattli» öffnet heute mit neuen Besitzern

Anita und Erik Smeenk-De Kruijff (Bild) sind die neuen Besitzer und Betreiber des Hotels Steinmattli in Adelboden. Nach acht



Monaten Umbauzeit findet heute von 15 bis 19 Uhr der Tag der offenen Tür statt. Gegen eine Million Franken haben die beiden in die Sanierung investiert. Morgen kommen die ersten Gäste.

Neuer Mann in der Küche des Hotels Seehof in Davos

Harald Kammermeier (Bild) ist neuer Küchenchef im Arabella Sheraton Hotel Seehof in Davos. Zuvor war er Executive Chef im



Hotel Schweizerhof Luzern und Sous-Chef im Park Hotel Vitznau. Das Bündnerland kennt er bereits von Engagements im «Badrutts Palace» in St. Moritz und im Hotel Kulm in Arosa. maz

Macher. Manager. Alfred Steiner gehört zu den erfolgreichen Schweizer Managern. Kurz vor seiner Pensionierung gibt er noch Vollgas: Der CEO der Molino-Gruppe will schweizweit 12 neue Restaurants realisieren.

Er will zwölf neue Molinos

Alfred Steiner ist CEO der Molino-Gruppe, die zu Jelmoli gehört. Der Macher hat die Restaurant-Kette aufgebaut und zum Erfolg geführt.

CHRISTINE KÜNZLER

Alfred Steiner, welches ist Ihre Lieblingspizza?

Die Miss Italia – eine DOC-Pizza mit Zutaten, wie sie das italienische Gesetz für Pizzas vorschreibt. Das heisst, mit den richtigen Tomaten, dem richtigen Mehl und im vorgeschriebenen Durchmesser von 30 bis 31 cm. Die Miss Italia ist belegt mit San-Marzano-Tomaten, Rucola, Bufala-Mozzarella und Rohschinken und ist mit Trüffelföl beträufelt. Sie ist unsere meistverkaufte Pizza.

In welchem Ihrer Restaurants geniessen Sie die Miss Italia?

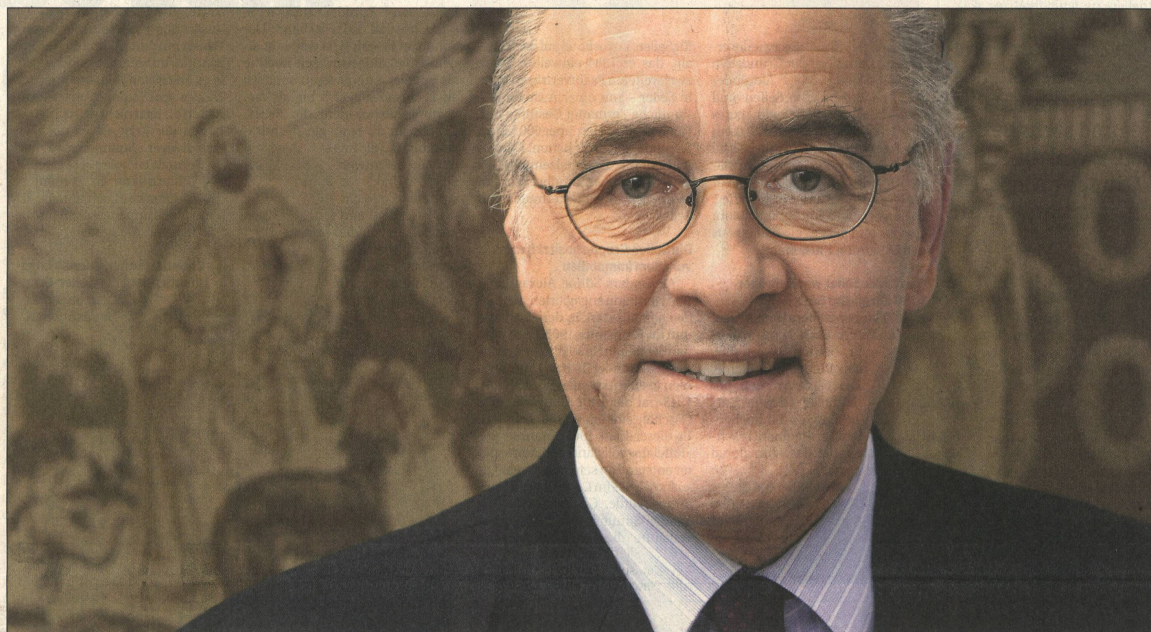
Ich bin oft unterwegs und kehre in allen Betrieben ein. So esse ich die Miss Italia mal hier, mal dort. Natürlich teste ich auch andere Pizzen, denn ich will wissen, ob die Qualität stimmt.

Und, schmecken die Pizzen überall gleich gut?

Ja, wir haben Rezeptbücher mit Fotos, jeder Koch sieht also, wie die Pizza gemacht und angerichtet werden muss. Die Grundprodukte sind referenziert, es können gar keine anderen als die vorgeschriebenen bestellt werden. Dies dient der Absicherung der Qualität.

Nach welchen Kriterien wählen Sie Ihre Küchenchefs?

Es müssen Italiener sein. Wenn Sie ein Italien-Konzept verfolgen, müssen Sie es mit Men-



Alain D. Bollat

Sport hält ihn fit: Alfred Steiner sorgt dafür, dass seine Work-Life-Balance stimmt. Das ist eines seiner Erfolgsrezepte.

schen aus diesem Land und dieser Kultur umsetzen. Sonst funktioniert es nicht – der Gast merkt, dass etwas nicht stimmt.

Jedes Molino-Restaurant präsentiert sich architektonisch anders. Ist das Konzept?

Ja, wir passen uns am Grundriss des Gebäudes an. Doch wir wählen ausschliesslich natürliche Materialien, wie sie in Italien verwendet werden. Wir haben unseren Architekten, der sämtliche Molinos gestaltet hat und weiss, was wir wollen.

Ihr erfolgreichster Betrieb?
Die Pizzeria Molino Molard in Gené – unser grösster Betrieb.

Sie wollen als CEO der Restaurantkette Molino mit sechs neuen Betrieben bis 2012 den Umsatz um 50 Prozent steigern. Wie packen Sie das an?

Im April werden wir ein Molino-Restaurant in Vevay eröffnen, wir haben Projekte für zwei Grossbetriebe in Lugano und zwei in Gené. Alles in allem verfolgen wir in der Schweiz 12 Projekte. Damit, denke ich, sollten wir die Hälfte mehr Umsatz generieren können.

Wie hoch ist der Umsatz heute?
Wir erzielen rund 66 Mio. Franken mit unseren 16 Restaurants.

Haben Sie die Standorte für die neuen Betriebe im Sack?

Wir sind am Verhandeln und weit fortgeschritten, ich denke,

dass wir die meisten anvisierten Standorte erhalten werden. Zum Teil sind die Verhandlungen sehr langwierig und schwierig. Wir sind nur an den besten Lagen in Grossstädten interessiert. Eine Terrasse ist für ein italienisches Restaurant eine Voraussetzung. Ohne

Terrasse läuft nichts.

«Ein Italien-Konzept müssen Sie mit Menschen aus diesem Land umsetzen.»

Alfred Steiner
CEO Molino Restaurants

Topqualität und alles italienische Mitarbeitende. Wir verwenden nur die besten Rohprodukte. Alle unsere italienischen Produzenten kennen wir persönlich und importieren die Produkte via Partner.

Was tun Sie für Ihre Work-Life-Balance?
Ich treibe viel Sport. Dafür plane ich mir mindestens acht bis zehn Stunden pro Woche ein.

Bindella ist die zweite erfolgreiche Kette mit italienischen Restaurants. Ist er Konkurrent oder Kollege?

Ich schätze Rudi Bindella sehr, er ist Kollege und Konkurrent. Wir treffen uns regelmässig, essen gemeinsam und tauschen uns aus. Zudem beliefert uns Bindella mit Weinen.

Die italienische Küche ist des Schweizlers liebste. Wären Sie dafür gewappnet, wenn's plötzlich anders würde?
Das wird sich nicht ändern. Als ich 1964 die erste Pizzeria eröffnete, prognostizierte man mir, dass ich sie nach einem Jahr wieder schliessen würde. Die italienische Küche entstammt einer alten Kultur, die wird immer überleben. Die italienische Küche ist auch viel gesünder als die Schweizer Küche.

Welche Pläne haben Sie für die nächsten zehn Jahre?
Ich möchte noch bis 70 im Geschäft aktiv sein. Als CEO werde ich nächstes Jahr pensioniert, doch ich bin noch Mitglied des Verwaltungsrats und werde

in dieser Funktion mit einem Pensum von etwa 40 Prozent für die Unternehmungsstrategie und -expansion tätig sein und dort helfen, wo man mich braucht.

Antworten auf diese Fragen:

Wer war in Zermatt Herr über 1000 Betten?

Seite 8

Was gefällt Jürg Opprecht am Lenkerhof?

Seite 9

Welche Pläne hegt die Fassbind-Gruppe?

Seite 10

Wo investiert Acron-Chef Klaus Bender?

Seite 11

htr-online
www.htr.ch/fokus

Molino Steiners Baby wächst weiter

Alfred Steiner (64) hat die Molino-Gruppe 1988 gegründet. Die heute 16 Molino-Restaurants stehen in: Bern, Dietikon, Freiburg, Gené (4), Montreux, St. Gallen, Uster, Wallisellen, Winterthur, Zürich (3) und Zermatt. 12 neue Restaurants sind geplant. Durchschnittliche Investitionen pro Restaurant: 3,2 Mio. Fr., Platzangebot: 150 innen und 100 aussen. Die Molino AG beschäftigt 343 Mitarbeitende.

Steiner studierte Wirtschaft und Management. Seine ersten Erfahrungen in der Gastronomie sammelte er als Praktikant in der Küche von Paul Bocuse in Lyon und in Restaurants im Elsass und Mailand. Seine Karriere begann er bei Mövenpick – in verschiedenen Positionen. Von 1973 bis 1984 war er für Bindella tätig, zuletzt als Direktor. Dann übernahm er den Sektor Gastronomie bei Jelmoli und baute Molino auf.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

Veränderungen
beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für
Hotellerie, Gastronomie und
Tourismus

hotline
Das perfekte Hotel

Die Hotelsoftware für höchste Ansprüche

> Sehr effektives praxisorientiertes Programm mit hohem Grad an Professionalität! Ich kann es mit gutem Gewissen weiterempfehlen.<

Paul Wietlisbach,
Geschäftsführer Hotel Rondo
Oensingen

hotline Schweiz • Via Pestalozzi 1
6618 Arcegno

www.hotelprogramm.ch

pistor
Profit

Qualität zu Top-Preisen

www.pistor.ch/profit

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotellerieschule thun
Hotel, Gastronomie & Events

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Wohl Fühl Licht?
www.lampenschirm.ch

Dekolamp AG, Missionstr. 27, 4055 Basel
061 261 70 56 info@dekolamp.ch

Macher. Dynastien. Seiler und Steigenberger, beides berühmte Hoteldynastien, setzen heute vor allem auf Immobilien. Beide Gründer zeichnet eine gewisse Risikobereitschaft aus.

Seiler gehörte halb Zermatt

Die Zermatter Hoteldynastie Seiler begann mit einem Chalet und sechs Betten. Heute wird die Seiler-Gruppe in der 4. Generation geführt.

CHRISTINE KÜNZLER

Die beiden Zermatter Hotels Mont Cervin Palace und Monte Rosa gehören heute zur Seiler-Gruppe, das dritte Hotel, den «Schweizerhof», führt sie im Management. Gründer der Hoteldynastie war Alexander Seiler. 1853 mietete er ein Holzchalet, das er später kaufte. Die Gäste waren begeistert, so dass Seiler die sechs Betten zwei Jahre später auf 35 aufstockte.



Alex Seiler hat die Hoteldynastie aufgebaut.

und als Hotel Monte Rosa wieder eröffnete. Damit war der Grundstein der Seiler Hotels gelegt. Alexander Seiler, ein Bauernsohn, Seifen- und Kerzenmacher, hatte ein gutes Händchen für die Hotellerie, denn bei ihm kehrten bekannte Gäste ein. Der englische Bergsteiger Edward Whymper zum Beispiel, bevor er als Erster das Matterhorn bestieg. 12 Jahre später kaufte er das «Mont Cervin» und liess es ausbauen: Aus den 68 wurden 180 Betten.

Alexander Seiler war Herr über 1000 Zermatter Betten

1871 kamen weitere Hotels dazu. Er kaufte auch Land in Zermatt, betrieb Bauernhöfe, hielt Rinder und Pferde. Die Gäste wurden per Maultier oder in Kutschen vom Tal hochgebracht. Maultiere brachten auch das Baumaterial

für Seilers Luxushotel auf der Riffelalp, das er 1884 einweihete. Nach zwei weiteren Pachtverträgen führte Seiler – mit einer Ausnahme – sämtliche Zermatter Gasthöfe und Hotels. Er war Herr über 600 Mitarbeitende und 1000 Betten. Damals schrieb die Regionalzeitung: «Es gibt zwei Grossgrundbesitzer im Oberwallis – die Klosterfrauen und Seiler.»

Die Seiler-Gruppe besitzt heute vor allem Immobilien

Alexanders Söhne Alexander II und Hermann engagierten sich beide ebenfalls stark in der Hotellerie und im Tourismus. 1908, nach dem Baus des neuen Hotels Victoria, wandelte Alexander II das Unternehmen in eine Aktiengesellschaft um. 1943 trat die dritte Generation ins Geschäft ein: Franz und Joseph II. In dieser Zeit, 1961, brannte das «Riffelalp» vollständig ab. Jahres später entstand an seiner Stelle ein Luxushotel, das im Dezember 2000 eröffnet wurde. Geldgeber war die Sandoz-Stiftung. Vier Jahre später verkaufte die Seiler-Gruppe ihre

Anteile an die Stiftung. Die Seiler-Gruppe besitzt heute vor allem viele Immobilien, wie der Verwaltungsratspräsident und bis Ende Winter noch Verwaltungsrats-Delegierter Christian Seiler sagt. «In ein paar Tagen eröffnen wir ein Haus mit 12 möblierten Wohnungen die wir wochenweise vermieten.» Auf Wunsch mit Hotelservice.

«Ich habe die Hotelfachschule Lausanne als Präsident absolviert», sagt Christian Seiler lachend. Der Sohn von Joseph II ist weder in einem Hotel aufgewachsen noch als Hotelier tätig gewesen, sondern als Rechtsanwalt. «Ich bin als Verwaltungsratspräsident der Seiler-Gruppe für die Strategie, die Infrastruktur und die Investitionen verantwortlich.» Und er vertritt die Sicht des Gastes und kontrolliert, ob die Qualität in den Häusern stimmt. Dass dem Motto des Gründers «Den Gästen

Gutes tun» heute noch nachgelebt werde, dafür sorgten die langjährigen Kadernmitglieder.

Das «Monte Rosa» und das «Mont Cervin Palace» sind gerade umgebaut und renoviert worden. «Wir werden noch mehr in das Mont Cervin Palace investieren», hält Seiler fest. «Wir wollen noch mehr Luxus. Also vergrössern wir die Zimmer und machen mehr Suiten sowie eine Raucher-Lounge.» Die Auslastung der Hotels, sagt er, sei im Winter mit durchschnittlich 85 Prozent gut. Im Sommer jedoch mangle es an Gästen. Massnahmen, die Häuser im Sommer auszulasten, hätten bis jetzt nicht gefruchtet. «In Jahren der Krise ist es noch viel schwieriger, Sommergäste nach Zermatt zu holen», sagt er. Die Gästestruktur in Zermatt sei sommers einfach anders. «Da sind Gruppengeschäfte und tiefere Preise angesagt».

Christian Seiler, Verwaltungsratspräsident der Seiler-Gruppe, wacht über die Investitionen.



Dynastien

Über ein Jahrhundert in der Hotellerie

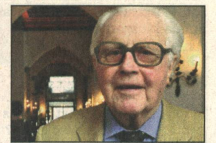
Alexander und Michael Manz leiten seit 2006 in vierter Generation die Manz Privacy Hotels. Den Grundstein hatte ihr Ur-



Michael und Alexander Manz

grossvater Caspar Manz gelegt, der 1889 das Hotel St. Gotthard in Zürich erwarb. Unter seinem Enkel Caspar E. Manz zählte das Familienunternehmen über 50 Betriebe. Heute sind es noch deren drei.

Die Hotelgeschichte der Familie Badrutt begann 1856, als Johannes Badrutt eine kleine Pension in St. Moritz kaufte und



Hansjürg Badrutt

sie zum «Engadiner Kulm» umbauen liess. 1864 erwarb Sohn Caspar das Hotel Beau Rivage in St. Moritz, aus dem 1896 das weltbekannte Badrutt's Palace hervorging. Hansjürg Badrutt ist der letzte Badrutt, der das «Palace» geführt hat.

ANZEIGE

Holen Sie sich ein gutes Stück Schweiz!

Grüezi Schweiz +

Messe für Schweizer Tourismus, Dienstleistungen und Produkte

13. – 16. Mai 2010

Tägi, Wettingen AG

www.gruezi-schweiz.ch

Riesiges, schweizerisches Rahmenprogramm:

- Volkstümlicher Abend (Alphorn, Trychler, Jodler)
- Schlagerparty mit Francine Jordi, Leonard, Oesch's die Dritten, Diana
- Swiss Lady Night mit Orchester Pepe Lienhard
- Diverse Vorträge, Podiumsgespräche und Fachtagungen mit Schweizer Prominenten
- Weltrekord Schweizer Orgeln (Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde)
- Riesige volkstümliche Festwirtschaft

Medienpartner: **htr hotelrevue**, **TELE**, **STADT-ANZEIGER**, **REGIONAL-ANZEIGER**, **ZEITUNG**, **WETTINGEN-ANZEIGER**

Aussteller-Dokumentation jetzt anfordern!

Ja, ich will Informationen zur Messe!

☐ Senden Sie eine bitte die Ausstellerdokumentation

☐ Ich bin nicht interessiert, Grund:

Firma: _____ PLZ/Ort: _____

Name: _____ Telefon: _____

Vorname: _____ Fax: _____

Strasse: _____ E-Mail: _____

Ausgefüllt Talon an: Publiant AG Telletresse 114 5000 Aarau, Tel. 068 832 1070 Fax: 062 832 10 75

Mehr Infos unter: www.gruezi-schweiz.ch

Steigenbergers managen heute keine Hotels mehr

Die Hotelierrfamilien Steigenberger besitzen heute noch drei Hotelimmobilien. Deren Management läuft über Travco.

DIETER SCHÜTZE

Jetzt ist er total übergeschnappt, der Albert – so oder ähnlich werden seine Freunde im niederbayerischen Deggendorf (dort wurde er am 3. November 1889 geboren) gedacht haben, als Albert Steigenberger im mondänsten aller deutschen Kurorte, in Baden-Baden, 1930 ein Hotel übernahm. Denn dem jungen Albert Steigenberger war Deggendorf und das väterliche Textilgeschäft schon lange zu eng geworden. Also ging er 1912 nach Amerika, sammelte dort einiges an Erfahrungen, kam zurück und fügte dem väterlichen Unternehmen gleich einmal eine Spinnerei an.

Nach dem Ersten Weltkrieg stieg er ins Stromversorgungs- und Grundstücksgeschäft ein – wie in diversen Archiven nachzulesen ist. Er muss erfolgreich gewesen sein. An sein erstes Hotel kam er durch Zufall. Seine Enkelin Bettina Steigenberger beschrieb das einmal so: «Grossvater war Kaufmann in Baden-Baden und bekam mal als Sicherheit ein Hotel überschrieben.» Der Rest ist schnell erzählt: Zahlungsunfähigkeit, Zwangsversteigerung, und für 200.000 Goldmark erwarb Albert Steigenberger

das Luxushotel «Europäischer Hof» in Baden-Baden.

Steigenberger führte das heruntergekommene Hotel zu neuer Blüte. Es folgten die Zukäufe weiterer renommierter Häuser wie «Frankfurter Hof» in Frankfurt, «Ritters Park Hotel» in Bad Homburg, das «Park Hotel» in Düsseldorf, um nur einige zu nennen. Schon bald war Steigenberger die leistungsfähigste Hotelkette Deutschlands.

Albert Steigenberger starb 1958, sein Sohn Egon übernahm das Unternehmen und expandierte weiter.



Anne-Marie Steigenberger ist die Witwe von Egon Steigenberger.

Um den Nachwuchs aus den eigenen Reihen auf höchstem Niveau auszubilden, erwarb er 1972 die Hotelfachschule Bad Reichenhall. Bald schon kamen die Frankhof-Kellerei in Hochheim am Main hin-

zu, eine Gesellschaft für die Einrichtung und Ausstattung von Hotelbetrieben sowie eine Beratungsfirma für die Bereiche Hotelwesen und Tourismus. Zur gleichen Zeit wurden völlig neue Hotelkonzepte mit Sport-, Kultur-, Animations- und Gesundheitsprogrammen in Ferien-Destinationen entwickelt.

Nach seinem Tode wurde aus der KG eine AG, an der die Familie Steigenberger 99,6 Prozent der Anteile hielt. Die Expansion ging weiter. Neben den Intercity-Hotels in Bahnhofsnähe gehörte auch das Management des «Petersberg» dazu, das Hotel der Bundesregierung.

Im August 2009 trennten sich die Steigenbergers von ihren Hotels und verkauften an den ägyptischen Touristikonzern Travco Group. Angelika Heyer, Leiterin der Unternehmenskommunikation der Steigenberger Hotels AG: «Travco kaufte die Marke, die Immobilien gehören unterschiedlichen Eigentümern. Schon Steigenberger hatte eine Hotelbetriebsgesellschaft und eine Immobiliengesellschaft».

Steigenbergers managen heute kein Hotel mehr, sie sind nur noch im Immobiliengeschäft tätig. Ihnen gehören noch die Immobilien der drei Hotels «Frankfurter Hof» in Frankfurt, «Steigenberger Airport Hotel» am Frankfurter Flughafen und das «Belvédère» in Davos. Für diese drei Betriebe hat die Travco Pachtverträge mit den vier Steigenberger-Damen Anne-Marie und deren Töchtern Christine, Claudia und Bettina abgeschlossen.

Macher. Mäzen. Jürg Opprecht hat sich mit dem Hotel Lenkerhof einen Bubentraum erfüllt. Trotz Mäzenatentum muss das Haus rentabel geführt werden. Monatlich erfasste Kennzahlen zeigen, wie das Hotel dasteht.

Mit Geld und Glaube zum Erfolg

Jürg Opprecht hat sich mit seinem Hotel Lenkerhof einen Traum erfüllt. Rund 30 Millionen Franken hat er dafür investiert. Bis jetzt erfolgreich.

CHRISTINE KÜNZLER

Sie sind reich an Geld, reich an Erfolg und reich an Glauben, mit dieser Aussage konfrontierte einmal eine Reporterin den «Lenkerhof»-Besitzer Jürg Opprecht in einer Radiosendung. «Viel Geld zu haben», sagte er ihr, erfüllt ihn nicht mit Stolz. «Vielmehr bedeutet das für mich Verantwortung. Ich versuche, mit meinen Mitteln, etwas Sinnvolles zu bewegen.» So hat Opprecht mit seiner Stiftung Business Professionals Network BPN Tausende Arbeitsplätze in der Dritten Welt geschaffen.

Auch mit dem Erlös der Bilder, die er malt und verkauft. Als 13-Jähriger hatte er zu malen begonnen.

Mit dem «Lenkerhof» hat er sich einen langgehegten Traum erfüllt. Dort könne er Gastfreundschaft leben und künstlerisch aktiv sein. «Dafür bietet ein Hotel enorm viel Potenzial. Nicht nur mit Kunst, die an der Wand hängt oder am Boden steht, sondern auch mit der Kreativität, etwas weiterentwickeln zu können – in der Gastronomie, der Innenarchitektur und bei den Mitarbeitenden», sagt er. Die Software im Hotel zu kreieren, sei für ihn eine faszinierende Aufgabe. «Zudem ermöglicht das Hotel mir und meiner Frau, mit Gästen gute Gespräche zu

führen.» Erst haben Opprechts eine Suite im Hotel bewohnt, um näher am Gast und am Mitarbeitenden sein zu können. Doch als die Suiten immer gefragter wurden, zügelten sie in ein Haus an der Lenk.

Neutral gegen aussen und ethische Werten gegen innen

Jürg Opprecht ist ein überzeugter Christ. Sein Hotel soll gegen aussen neutral geführt werden, gegen innen jedoch sollen dort ethische Werte wie Gastfreundschaft, Freundlichkeit und Zuvorkommenheit gelebt werden. Wichtig ist ihm, dass das Hotel mit Passion und Authentizität geführt wird. Er ist des Lobes voll über das Direktorenehepaar Daniel und Daniela Bortler, die das Hotel seit rund drei Jahren leiten. «Die beiden waren früher begeisterte Stammgäste und wollten also am bewährten Konzept des Lenkerhofs festhalten. Sie kamen nicht mit fixen Konzepten, die alles

«Der Lenkerhof ist einmalig. Ihn zu multiplizieren, wäre eine grosse Herausforderung.»

Jürg Opprecht
Mäzen «Lenkerhof»

Häuser leer sind, war das Hotel an der Lenk gut besucht.

Doch er kennt auch die Niederlage. Als junger Mann verkaufte Opprecht das elterliche Geschäft und investierte als Elektroingenieur in verschiedene Unternehmen. Auch in die Telekommunikationsbranche. Damit hat er nicht nur Geld gemacht, sondern auch Millionen verloren. «Ich möchte eine solche Krise nicht wieder erleben, sie aber auch nicht missen, denn ich habe dadurch sehr viel gelernt», hält er fest. Nach diesem Misserfolg gründete er die Stiftung BPN, Business Professional Network. Sie gewährt KMU-Betrieben in Entwicklungsländern betriebswirtschaftliche

Ausbildung, Coaching und Kredite zu fairen Konditionen. Westliche Privatpersonen und Firmen unterstützen das Projekt, indem sie eine Patenschaft für ein von ihnen gewähltes Unternehmen übernehmen. Sie gewähren Darlehen und beteiligen sich an den Kosten für Schulung und Coaching.

Opprecht will das «Lenkerhof»-Konzept nicht «multiplizieren»

Mit dem Umsatz, den der «Lenkerhof» generiert, ist der Besitzer zufrieden. «Die derzeitige Wirtschaftskrise hat das Hotel praktisch nicht getroffen. So haben wir für das Geschäftsjahr 2009/10 in etwa auf Budget. Dies verdanken wir vor allem unserer treuen Stammkundschaft», hält Opprecht fest. Dass das Haus rentabel geführt werden muss, ist für ihn selbstverständlich. «Wir führen das Hotel aufgrund monatlicher Kennwerte. Dies ermöglicht uns, wo nötig, rasch Korrekturen vorzunehmen.» Auf der einen Seite hartes Business im «Lenkerhof», auf der anderen Seite die Entwicklungshilfe mit BPN: ein Widerspruch? «Für mich nicht, auch wenn diese Frage im ersten Moment berechtigt erscheint. Im Lenkerhof kann sich meine Kreativität entfalten, mit BPN versuche ich, etwas von dem weiterzugeben, was ich erhalten habe.»

Von einem weiteren Hotel träumt Opprecht nicht. «Das Hotel Lenkerhof ist mit seinem Konzept einmalig. Es zu multiplizieren, wäre eine grosse Herausforderung.» Lieber konzentrierte er sich auf die Weiterentwicklung des «Lenkerhofs», anstatt seine Kräfte zu verzetteln. Sein Erfolgsrezept? «Meinen über die Jahre gewonnenen Grundsätzen treu zu bleiben. Das heisst vor allem, meine Aktivitäten aus Berufung und Leidenschaft zu tun.» Doch sei ihm wichtig, nicht nur an sich selber zu denken, sondern auch an die weniger Privilegierten in dieser Welt, und so im Leben anderer Menschen Spuren zu hinterlassen», sagt Jürg Opprecht.



Jürg Opprecht will seinen Grundsätzen treu bleiben.

Mäzene

Reiche investieren gerne in Hotels

Die Familie von Karl Heinz Kipp (der Multimillionär weigert sich, Medien ein Bild von sich zur Verfügung zu stellen) besitzt in der Schweiz die Hotels der Tschuggen Group: «Carlton» St. Moritz, «Tschuggen Grand» und «Sporthotel Valsana», beide Arosa, sowie «Eden Roc» Ascona. Für den 18 Monate dauernden Umbau des «Carlton» in ein Suiten-Hotel investierte Kipp 65 Mio. Franken, in das neue Spa des «Eden Roc» fliessen 20 Mio. Sein Geld hatte Kipp mit den Massa-Märkten verdient. 1965 gründete er den ersten Verbrauchermarkt unter dem Namen Massa-Markt in Alzei. 1987 trennte er sich von seinen Anteilen an den Massa-Märkten, die später an Metro gingen.



Thomas Straumann

Thomas Straumann besitzt die Luxushotels Les Trois Rois in Basel und Grand Hotel Bellevue in Gstaad. Sein gemäss «Bilanz» auf 1,5 bis 2 Mrd. Franken geschätztes Vermögen basiert vor allem auf dem 32-prozentigen Aktienanteil der Familie am «Straumann»-Unternehmen für Zahnimplantate.



Urs E. Schwarzenbach

Der Immobilienstarke Financier Urs E. Schwarzenbach aus Thalwil investierte 440 Mio. Franken in den Um- und Ausbau des «The Dolder Grand» in Zürich. Die aktuelle Ausgabe der «Bilanz» zählt ihn mit 1 bis 1,5 Mrd. Franken zu den «reichsten Händlern» der Schweiz. Und im zweiten Jahr nach der Wiedereröffnung steige die Kundenzufriedenheit mit dem «Dolder» sowie die Belegungsquote. kjv

«In Europa fehlen die grossen Innovationen»

Der norddeutsche Schiffsreeder Horst Rahe lässt für sein touristisches Engagement, von den A-Rosa Resorts bis zum Hotel Paradies in Ftan, gemeinsame Basis-Kriterien gelten.

KARL JOSEF VERDING



Reeder und Hoteller Horst Rahe.

«Il Paradis» – so lautet der rätomanische Name des luxuriösen Hotels, das Horst Rahe in Ftan im Unterengadin besitzt. Der älteste Gebäudeteil wurde 1910 von dem Kunstmaler Hans Walter Bayr erbaut. 1995 kaufte der norddeutsche Unternehmer das 23-Zimmer-Hotel. Er besitzt im Ort ein Chalet und

wohnt dort viele Wochen im Jahr. Horst Rahe ist geschäftsführender Gesellschafter der Deutschen Seereederei GmbH in Rostock und Gründer der A-Rosa Resort Management GmbH sowie der A-Rosa Flussschiff GmbH mit ihren Flusskreuzfahrten. Ausser den Resorts gehören zu seinem Beherbergungs-Portefeuille das Engadiner «Paradies» und das Hamburger 5-Sterne-Hotel Louis C. Jacob.

Gibt es ein gemeinsames Basis-Kriterium für Horst Rahe's Aktivität im Tourismus? «Mir geht es», antwortet er, «bei allen unseren Produkten um bestmögliche Servicequalität zu einem angemessenen Preis. Dabei spielen für mich die Mitarbeiter eine zentrale Rolle, weil sie die Standards für den Gast set-

zen, nämlich: ob er sich in den Hotels und Restaurants wohlfühlt oder nicht.» Und: «Mir ist der Umgang mit den Mitarbeitern auch persönlich besonders wichtig. Ich habe erst in der letzten Woche ein Treffen mit den Auszubildenden des Hotels Louis C. Jacob in Hamburg gehabt und war mehr als erfreut zu erleben, mit welcher Begeisterung diese jungen Menschen ihren Gastgeber ausfüllen. Das ist die beste Voraussetzung, um auch weiterhin die Hotels erfolgreich zu führen.»

Anfang 2009 nahmen Rahe's «A-Rosa Resorts» eine Neupositionierung vor: «Mit der Neu-Definition unter dem Markenzusatz «Finest Hideaway Resorts» wollen wir in der Ferienhotellerie einen eigenen Stil prägen und die Resorts als luxuriöse

Rückzugsorte positionieren», so Rahe. In den Mittelpunkt des Resort-Konzepts wird eine Philosophie von Erlebnis und Emotion gestellt: «Schwerpunkt dieser neuen Erlebnisphilosophie sind die Bereiche Spa, Kulinarik, Golf und Sport. Wir wollen dabei eine Vielzahl von Erlebnissen schaffen, die für unsere Gäste eine unvergessliche Auszeit vom Alltag bedeuten.»

Ist Europas Ferienhotellerie auf der Produktseite zu wenig innovativ? Rahe möchte «eine derart allgemeine Aussage nicht treffen – es gibt sicher immer wieder vereinzelt Innovationen, sowie unsere neue Philosophie bei A-Rosa. Aber die grosse, flächendeckende Innovation hat es in den vergangenen Jahren in der Ferienhotellerie nicht gegeben.»

Hat Horst Rahe, wenn er in Mecklenburg weilt, das Engadin im Kopf, und umgekehrt das Meer, wenn er sich für längere Zeit im Engadin aufhält? «Meine Lebensphilosophie ist es, immer dort glücklich und zufrieden zu sein, wo ich gerade bin», antwortet er. «Aufgrund meiner beruflichen und privaten Situation ist es mir glücklicherweise möglich, viele schöne Orte aufzusuchen.»

ANZEIGE
Valentine®
Fritusen Teilerwärmer Teigwarenkoher
Was hält länger?
www.berstsch-valetine.ch

Macher. Gründer. Georges Fassbind hat seine Hotel-Gruppe 1964 gegründet. Mittlerweile ist Sohn Eric am Ruder. Und der hat Expansionsgelüste. Auf der Wunschliste stehen Zürich und Basel.



Eric Fassbind ist mit dem Velo unterwegs, wenn er in seinen drei Lausanner Betrieben zum Rechten sieht.

Fassbind will wachsen

Schnell entscheiden, schlank geschäftlich: Nach dieser Devise funktionieren die Swiss Fassbind Hotels. Sie sind die grösste familieneigene Hotelgruppe.

ANDREAS GÜNTERT

Welches sind die Stärken einer familien-eigenen Hotelgruppe? Eric Fassbind, sonst nicht einer, der lange nachdenken muss, kommt ins Studio. Und kann nur so antworten: «Wir funktionieren halt schon immer so. Ehrlich gesagt, fallen mir gar keine Vorteile ein, die ein anderes System haben könnte.» Eric Fassbind, 43, ist Direktor der drei Fassbind-Hotels in Lausanne und am

als Entwickler der ganzen Gruppe, die sieben Betriebe mit 750 Zimmern und 170 Mitarbeitern zählt. Bruder Marc kümmert sich um die beiden Genfer Hotels; Mutter Doris wacht über Housekeeping und Personalfragen, Vater Georges ist Gründer der Gruppe und den Junior-Sparring-Partner in Investitionsfragen. Das Unternehmen gehört den Eltern. Starke Familienbande also, keine ausserstehenden ungedulden Geldgeber, die sich alle Fortschritte auf Franken und Rappen belegen lassen wollen. «Wer König ist, kann schnell und flexibel Entscheidungen fällen, das ist wohl unsere Stärke», so Eric Fassbind.

Die Fassbind-Hotels schreiben gute Zahlen

Die Gruppe, die sich der Drei- und Viersterne-Stadthotellerie ver-

schreibt, wurde 1964 gegründet. Doch das Gen der Gastfreundschaft reicht weiter zurück, erzählt Eric Fassbind: «Seit sieben Generationen sind die Fassbinds im Hotelgeschäft engagiert. Und über einen Cousin meines Vaters gibt es auch verwandtschaftliche Beziehungen zur gleichnamigen Innerschweizer Edelbrand-De-

«Ums Pricing kümmere ich mich selber, dafür setze ich pro Woche drei Stunden ein.»

Eric Fassbind
Direktor Lausanner Hotels

stillerie. Wenn der Manager eher ein Patron ist und seine Angestellten noch alle kennt, kann sich das positiv auf die Fluktuationen bei den Mitarbeitern auswirken. «Kürzlich», erzählt Eric Fassbind, «wurde eine unserer Gouvernanten pensioniert. Die Dame war früher einmal mein Kindermädchen.» Zur Familien-Power gesellt sich die Rentabilität. Aus einem Umsatz von 45 Mio. Franken zeigten die Fassbind-Hotels 2008 ein Betriebsergebnis von 56,7 Prozent.

2009 seien die Dreisternebetriebe in etwa gleich erfolgreich wie im Vorjahr, bei den Viersternebetrieben seien die Einnahmen etwas gesunken. Bei leicht schwächerem Umsatz und gleich bleibenden Kosten werde man auch 2009 ein Betriebsergebnis I ausweisen, «das um 50 Prozent herum liegen wird.»

Die Gruppe will auch nach Zürich und Basel expandieren

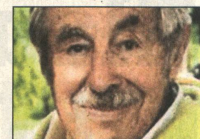
Eines der Geheimnisse der hohen Profitabilität ist wohl die schlankes Organisation, die schnelle Entscheide erlaubt. Und ein Chef, der keine Stäbe für alle möglichen Aufgaben beschäftigt, die mittlere Führungsebene ausnimmt und selber Hand anlegt. «Ums Pricing kümmere ich mich selber, dafür setze ich pro Woche drei Stunden ein.» Die Buchhaltung allerdings ist weniger sein Ding. «Die besorgt der Nachtporier.» Bei solch schlanker Organisation würde ein Fuhrpark mit dicken Schlitten fürs Management schlecht passen. Eric Fassbind ist bescheidener unterwegs in

Lausanne, wenn er im «City», «Agora» oder «Alpha-Palmiers» nach dem Rechten sieht: «An einem normalen Tag fahre ich mit dem Velo bei unseren Stadt-Betrieben vorbei.»

Für die nächsten Pläne des Hoteliers allerdings eignet sich der Drahtesel schlecht. Man peilt Betriebe in Zürich und Basel an: «Wir haben uns zur Expansion in diese Richtung entschieden.» Man sei auf der Suche nach Hotels in der Gröszenordnung von 80 Zimmern. In der Idealversion visiert man pro Stadt je einen Drei- und einen Viersternebetrieb an, genauso, wie man heute in Bern mit dem «City» am Bahnhof und dem «Ambassador» sowie in Genf mit dem «Cristal» und dem «Cornavin» aufgestellt ist. Gesucht seien Betriebe zur Übernahme, die am Ende ihres Zyklus stünden und Renovationsbedarf hätten. Baulärm, Handwerker in der Lobby – für den statusbewussten Hotelier im Nadelstreif wohl ein Graus. Nicht so für Fassbind: «Ich mag Baustellen. Und die Gummistiefel ziehe ich mir immer besonders gerne an.»

Gründer

Von Mövenpick über Sunstar bis zu Hyatt



Ueli Prager

Der Hotelierssohn Ueli Prager eröffnete im Jahre 1948 in Zürich das erste Mövenpick-Restaurant. Die ersten beiden Mövenpick-Hotels wurden 1972 eröffnet. 1970 wurden die Verkauf-Weinkeller Caves Mövenpick lanciert, 1972 wurde die Produktion von Mövenpick-Speiseeis aufgenommen. 1992 verkaufte Prager seine Aktienmehrheit am Mövenpick-Konzern.



Fritz Buser.

Fritz Buser gründete 1969 zusammen mit dem unterdessen verstorbenen Ernst Rieder und einem Kapital von 10 Mio. Franken die Sunstar Hotels. Sie sind in Auswahl und Akquisition auch in Zukunft auf Viersternehotels an sehr guten Standorten fokussiert. Fritz Buser bleibt Hauptaktionär; das Amt des Verwaltungsratspräsidenten hat er an Sohn Rolf übergeben.



Jay Arthur Pritzker.

Jay Arthur Pritzker gründete im Jahre 1957 die Hyatt-Hotelgruppe, zu welcher unterdessen die Marken «Grand Hyatt», «Park Hyatt», «Hyatt Regency», «Hyatt Place» und «Andaz» gehören. Das Zürcher Park Hyatt Hotel ist eines derjenigen Hyatt-Objekte, an welchen die Familie Pritzker selber das Eigentum übernahm.

Aus der Abstinenzbewegung geboren

Die ZFV-Gruppe ist heute eines der grössten Gastro-Unternehmen der Schweiz. Ihren Ursprung hat sie bei Susanna Orelli in der Zürcher Abstinenzbewegung des ausgehenden 19. Jahrhunderts.

MATHIAS ZAUGG

Die Genossenschaft, die 1894 unter dem Namen «Zürcher Frauenverein für Mässigkeit und Volkswohl» gegründet wurde, nennt sich heute kurz ZFV und ist in den letzten Jahren kontinuierlich zu einem der

grössten Gastrounternehmen der Schweiz gewachsen. Auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten scheint die Gruppe am Wachstumskurs festzuhalten. Seit 31. Oktober dieses Jahres ist die Gastrogensenschaft neue Besitzerin des Berner Hotels Arabelle, das sie zuvor als Pächterin geführt hatte. Ab Frühling 2010 wird sie schrittweise die Gastrobetriebe der BEA Bern Expo AG übernehmen und Ende März ebenfalls in Bern eine vierte Filiale ihrer «Mishio»-Restaurantkette eröffnen.

Am Ursprung des Unternehmens steht Susanna Orelli-Rinderknecht. Sie initiierte 1894 die Gründung des «Zürcher Frauenvereins für Mässigkeit und Volkswohl», ab

1910 «Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften». Bereits im Gründungsjahr begannen die wohlhabenden Bürgerfrauen unter der Leitung von Susanna Orelli alkoholfrei zu wirteln, denn der billige Alkohol führte viele ins Elend. Das erste Lokal war der «Kleine Marthahof», die erste alkoholfreie Kaffeebude in Zürich.

Der Verein war so erfolgreich, dass er schnell einmal neun Restaurants besass und 1900 das Volks- und Kurhaus Zürichberg bauen konnte. Das Haus über dem See ist heute eines von 12 Sorell Hotels der ZFV-Unternehmungen. Bis 1942 wurden in Zürich drei weitere Hotelprojekte realisiert, die auch heute im ZFV-Portfolio auftauchen.

1907 startete der Beherbergungsbetrieb im «Rüthli». 1915 erwarb der Verein das Kurhaus Riggiblick, und 1942 ging das Hotel Seidenhof in seinen Besitz über. Dann kehrte in Sachen Hotellerie länger denn je Ruhe ein. Den Wendepunkt markierte das Jahr 2001, als das Zürcher Hotel Seefeld, das der Verein zwei Jahre zuvor gekauft hatte, den Betrieb aufnahm. Mit der Eröffnung wurde die bislang unter dem Namen ZFV Hotels auftretende Gruppe in Sorell Hotels umbenannt – in Anlehnung an den Vor- und Nachnamen der ZFV-Gründerin Susanna Orelli.

Im Vergleich zu Orellis Zeiten ist das Unternehmen heute noch breiter diversifiziert. Neben Hotels und



Susanna Orelli (1845-1939).

Restaurants betreibt die Gruppe Uni-Mensen und Kantinen. Und sie dringt zunehmend in den Café- und Backwarenmarkt vor. 2006 übernahm sie das traditionsreiche Café Schürter, das letzte Woche nach Umbauarbeiten neu eröffnet wurde, sowie die 15 Filialen der Bäckerei Kleiner. Verändert hat sich auch die Alkoholkonsumtion. Seit 2001 wird in den ZFV-Betrieben – mit Ausnahme der Schul-Mensen – wieder Alkohol ausgeschenkt. Allerdings wurde die Bekämpfung des Alkoholismus damit nicht ganz aufgegeben. Die Gastrogensenschaft vergibt jährlich 400000 Franken an soziale Projekte, darunter 100000 Franken an das «Blaue Kreuz» zur Bekämpfung des Jugendalkoholismus.

Macher. Investor. Der Chef der deutschen Acron-Gruppe, Klaus Bender, investiert in Schweizer Hotels. Nicht nur aus Freude, sondern auch weil Hotelimmobilien für seine Anlage-Kunden rentabel sind.

Bender setzt auf Sicherheit

Die Acron Gruppe konzipiert Immobiliengesellschaften, seit vier Jahren auch in der Hotellerie. Worauf Acron-Chef Klaus Bender bei Hotelinvestitionen achtet.

GRUDRIN SCHLENCZEK

Auf den Geschmack von Hotelliengesellschaften ist Klaus W. Bender erst 2005 gekommen. Mit dem Erwerb des Steigenberger Hotels Gstaad-Saanen legte man den Grundstein für Hotelinvestments. Vorher hatte der Jurist mit seiner in Düsseldorf ansässigen Acron Gruppe fast 25 Jahre lang ausschliesslich Investmentgesellschaften für Gewerbeliegenschaften ins Leben gerufen. Doch der heute 62-Jährige musste feststellen, dass Hotelimmobilien für seine Anleger-Klientel durchaus attraktiv sind. Wenn man gewisse Eckdaten beachtet und die richtige Betreiberform wählt.

Dank ausgeklügelten Pachtverträgen stimmt die Rendite

Bender garantiert seinen Kunden eine langfristige Mindest-Rendite von 6,5 Prozent aufs eingesetzte Kapital. Durchschnittlicher Zeithorizont: 20 Jahre. Punkte Rendite schneiden dabei Hotels nicht schlechter als Büroliegenschaften ab. Im Gegenteil. Für die jüngst erworbene Büroimmobilie am Standort Glattpark in Zürich prognostiziert Acron ab 2010 eine Rendite von 6,25 Prozent, ab 2014 sollen es dann 6,5 Prozent sein. Beim «Steigenberger» in Gstaad beläuft sich die Rendite schon heute auf durchschnittlich 6,72 Prozent. Um dem Investor die Rendite garantieren zu können,

stellt Klaus W. Bender klare Anforderungen an die Hotelimmobilie und deren Bewirtschaftung: Das Gebäude sollte beim Erwerb neu oder neuwertig sein und mindestens der 4-Sterne-Klassifikation gerecht werden.

Als Betreiberform kommt für Bender ausschliesslich der Mietvertrag mit einer Mindestlaufzeit von 20 Jahren in Frage. «Mit festen Pachtverträgen liegt das kalkulierbare Risiko auf der sicheren Seite», erklärt Klaus W. Bender. «Reine Managementverträge würden wir nicht eingehen.» Denn bei solchen müsste der Investor einen Teil des Risikos mittragen. Und der Mieter wird noch zu weiteren Konzessionen verpflichtet. Mit «Double-

Acron-Portfolio, das «Radisson Blu» am Zürcher Flughafen, kämpfte mit sinkenden Auslastungen und musste mit tiefen Zimmerpreisen Betten füllen. Bender beruhigt: «Auf die Rendite des Investors haben die Entwicklungen keinen Einfluss.»

Der Düsseldorfer setzt seinen Fokus klar auf die Schweiz

Als Betreiber in Frage kommen für Bender nur «renommierte Hotelgesellschaften», die über «aus-

reichende Liquidität» verfügen. Mit einer so genannten Patronatsklärung der Muttergesellschaft wird die Zahlung der Pacht abgesichert. Für jede Immobilie

ruft Acron eine eigene Aktiengesellschaft ins Leben. Privatanleger, aber auch institutionelle Anleger

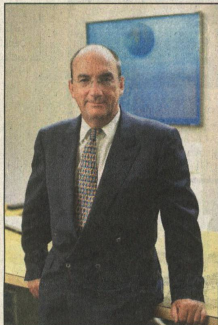
«Reine Managementverträge würden wir nicht eingehen. Das Risiko ist zu gross.»

Klaus W. Bender
Delegierter des Verwaltungsrats Acron

vertrauen ihr Geld den von Bender ins Leben gerufenen Immobilienbeteiligungsgesellschaften an.

Der gebürtige Düsseldorfer lebt nicht nur seit ein paar Jahren in der Schweiz. Auch sein Expansionsfokus ist seit 2005 klar auf Helvetien ausgerichtet. Die Acron AG in

Zürich befindet sich für den hiesigen Hotelmarkt bereits in konkreten Verhandlungen. Dabei könnte es sich sowohl um Business- als auch um Ferienanlagen handeln, für Bender sind beide Varianten aus Investorensicht attraktiv. Kein Thema sind für Bender die Osteuropamärkte oder Asien. Dort seien die gesetzlichen Rahmenbedingungen zu vage. Und Unsicherheit will und kann sich Klaus W. Bender für seine Investitionen nicht leisten.



Seit 10 Jahren ist Klaus W. Bender mit der Acron AG in der Schweiz.

Net- oder sogar «Triple-Net»-Mietverträgen bittet Acron den Mieter neben der reinen Pacht noch für Versicherungen, Liegenschaftssteuer bis hin zu Unterhalt und Erneuerung zur Kasse.

Dank Pachtverhältnissen kann der Acron-Chef das unruhige Tourismusjahr 2009 auch gelassen nehmen. Gerade das zweite Hotel im

Weitere Investoren

Aus Liebe zum Ort, zur Gastronomie und zum Hotel

Der aus Frankfurt stammende Multimillionär **Stefan Breuer** (51) lebt seit zehn Jahren mit seiner Familie in Ascona. Genau am 07.07.2007,



Stefan Breuer.

eröffnete er das Restaurant «Seven» in Ascona, das von Ivo Adam geleitet wird. Die Zahl «Seven» steht für die Anzahl seiner Familienmitglieder. Er hat mit seiner Frau Birgit fünf Kinder. Die Familie Breuer und Ivo Adam wurden dieses Jahr für ihr Konzept «Seven» mit dem Award des Leaders Club Deutschland ausgezeichnet. Stefan Breuer will mit seinen Ideen Ascona neues Leben einhauchen. Geplant ist im Rahmen der «Seven»-Betriebe eine weitere Club-Lounge, die im Frühjahr 2010 eröffnen soll und Apartments, aber kein Hotel.



Jürgen Grossmann.

Ende 2006 erwarb der deutsche Grossindustrielle **Jürgen Grossmann** das Arosa Kulm Hotel. Grossmann ist langjähriger Gast im Arosa Kulm, hat eine enge Beziehung zum Ort und möchte das 5-Sterne-Haus in Arosa mit den nötigen Investitionen erfolgreich in die Zukunft führen. Der Stahlunternehmer ist alleiniger Gesellschafter der Georgsmarienhütte Unternehmensgruppe, einem Verbund aus 44 mittelständischen Unternehmen in Deutschland und Österreich, die alle in verschiedenen Branchen in der Schwerindustrie tätig sind. Grossmann gehört auch das Gourmetlokal «La Vie» in Osnabrück. gsg

Ganz herzlich Dank

Für die vertrauensvolle und erfolgreiche Zusammenarbeit im vergangenen Jahr danken wir unseren Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitenden von ganzem Herzen.

Wir wünschen Ihnen für die bevorstehenden Feiertage erholsame, glückliche Tage im Kreise Ihrer Familie und «en guete Rutsch» ins neue Jahr.

Ihre Romer's Hausbäckerei AG

ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Convenience-Sortiment für Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Grossabnehmer, Detailisten
Neubuchstrasse | Postfach 55 | 8717 Benken SG | Telefon 055 293 36 36 | Fax 055 293 36 37 | info@romers.ch | www.romers.ch

liegenschaften

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

**Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit**

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung vom Betriebsergebnis mittels Marketingmassnahmen mit neuen Angeboten und Erschliessung neuer Märkte
- Organisation von Betriebsübergaben und Nachfolgeregelungen
- Vermittlung bei Rechtsstreitigkeiten zwischen den Parteien
- Projektentwicklung / Projektoptimierung zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und Finanzierungskonzepte
- Rekrutierung von Direktionen, Geschäftsführungen, Kader, Anschluss an eine Betriebsgruppe
- Individuelle Beratungen

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

189-2237

Die aussergewöhnliche Pacht

- Region Aargau/Solothurn
- Gebäude, Einrichtungen, Inventar – 5-jährig
- Top eingerichtet, komplettes Inventar vorhanden – nichts fehlt
- Gourmet-Restaurant (15 Punkte) mit 60 Plätzen
- Restaurant gutbürgerlich mit 80 Plätzen
- Saal mit 180 Plätzen, unterteilbar in 60, 120 oder 180 Plätze
- Grosse Gartenterrasse mit alten Bäumen
- Genügend Parkplätze
- **Pacht zwei Jahre gratis**, dann 2% unter marktüblichem Pachtzins
- Ab fünftem Jahr Pacht kann das Restaurant zum Preis von weniger als 50% der Erstellungskosten (2005) gekauft werden

Geeignet für ein innovatives Unternehmerpaar, das in eine vielversprechende Gastro-Zukunft blickt. Nur Interessenten mit bester Qualifikation und erstklassigen Referenzen werden berücksichtigt.

Ihre schriftliche Bewerbung mit allen notwendigen Unterlagen sind zu richten an:

Chiffre Q 193-798878, an Publicitas SA, Postfach 48,
1752 Villars-sur-Glâne 1.

5028-2719

huusverhauf

Landgasthof & 6½-Zimmer-Einfamilienhaus

Das Objekt befindet sich an der Hauptstrasse zwischen Hittnau und Saland.
Gemäss GVZ beträgt das verbaute Volumen 2005 m³. Zu diesem Objekt gehören 2 Parzellen mit einer Fläche (3759,70 m² und 3485 m² Parkplatz).

Verkaufspreis CHF 1 028 000.– alles inkl.

Hausverkauf
Turmstrasse 7
8330 Pfäffikon

Alexandra Locher
Tel. 043 288 61 75
a.locher@gmx.ch

5039-2724

anzeigen

Gelegenheit! Wegen Platzmangels
für Empfang/Hotel:

Polstergruppe DE SEDE

absolut neuwertig, offwhite, 3 Sofas
3-sitzig à 215 cm, U-Form, Unter-
gestell Hochglanz verchromt, Kopf-
stützen können hochgestellt werden.

NP Fr. 39'000.–, VP Fr. 13'500.–,
Tel. 044 936 12 12 / 079 420 24 10

5050-2727

aus- und weiterbildung

24. GastroForum für die Frau 2010

Der Event für Fachfrauen
aus Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



Genüsse
und andere
gastrophile Gefahren

10. bis 14. Januar 2010
Hotel Schweizerhof, Lenzenerheide
GastroSuisse Berufsbildung
T 0848 377 111 / F 0848 377 112
weiterbildung@gastrostuisse.ch

GASTRO SUISSE

4860-2636

Wir suchen für unsere Investoren

Hotels, Mehrfamilienhäuser, Personal-
häuser, Büro-/Geschäftsliegenschaf-
ten und Bauland.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen
oder nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

Gasser Consulting AG
Zürichbergstrasse 36, 8044 Zürich
Tel. 079 404 76 56
beatricegasser@bluewin.ch

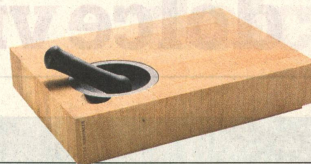
5054-2728

Gelesen von Entscheidungs- trägern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue



Design auf dem Tisch

Die Französin Sylvie Amar kreiert innovative, aber funktionelle Gastro-Utensilien.

Seite 17

«Wir machen den besten Kaviar der Welt»

Peter G. Rebeiz baute einst in Genf das Caviar House zum grössten Importeur von iranischem Kaviar auf. Heute investiert er in eine französische Störzucht. «Ich will den besten Kaviar der Welt machen», sagt er.

ELSBETH HOBMEIER

Er taucht das kleine Perlmuttlöffelchen sorgfältig in die Masse schwarzer Körner, holt einen gehäuften Löffel raus und – nein, führt ihn nicht zum Mund, sondern setzt den Kaviar auf den blossen Handrücken, um ihn von dort direkt in den Mund zu saugen. «Ich degustiere den Kaviar gerne nach herkömmlicher Art», sagt Peter G. Rebeiz zu den verblüfften Beobachtern. Die Hautwärme, der eigene vertraute Hautgeruch: Das sei die allerbeste und zudem die neutralste Grundlage für einen Kaviartest, ist er überzeugt. Dabei spüre man auch sofort die Qualität eines Produkts. «Von jedem anderen Fisch würde die Hand fünf Tage lang stinken», lächelt er verschmitzt, «bei diesem hier merkt man überhaupt nichts von Fisch.»

Gleicher Fisch, gleiche Zucht, verschiedener Geschmack

Stimmt. Auch nach mehrmaligem Aufhäufen und Wegsaugen riecht die Haut immer noch nach Haut und nicht nach Fisch. Und auf

Fakten Caviar House & Prunier weltweit führend

Die weltweit grösste Kaviarmanufaktur hat ihren Hauptsitz in Genf. Das Schweizer Caviar House & Prunier wird von VR-Präsident und CEO Peter G. Rebeiz geleitet und beschäftigt 400 Mitarbeitende. Zum Unternehmen gehören der traditionsreiche Störzüchter Prunier in Bordeaux sowie weltweit 20 Feinkostgeschäfte, 22 Seafood-Bars und vier Restaurants. 2010 soll in Zürich ein Geschäft eröffnet werden. Teil des Unternehmens ist zudem die Balik-Lachsräucherei im Toggenburg. eho



«Kaviar ist eine Vertrauensfrage. Ich vertraue nur unserer eigenen Produktion.»

Peter G. Rebeiz
President Caviar House & Prunier



Kaviar degustieren auf der Haut.

der Zunge lernt man sehr bald die verschiedenen Arten von Salzigkeit zu unterscheiden. Peter G. Rebeiz erklärt die Stilrichtungen: «Tradition» meint die ursprüngliche französische Art, «Paris» jene, wie sie einst in den 20er-Jahren in Bordeaux produziert und nach Paris zum Verzehr geschickt wurde. «St-James» lehnt sich eher an den iranischen Geschmack an, während «Malossol» in die russische Richtung zielt.

Alle vier Geschmacksrichtungen stammen jedoch von derselben Störart und aus derselben Zucht. «Immer der gleiche Fisch, immer die gleiche Zucht, immer das gleiche Schlachalter von rund neun Jahren», bekräftigt Rebeiz. Unterschiedlich sei nur die Beigabe der Salzmenge und der Salzart, mit denen das Produkt reift.

Kaviar ist der gereinigte und gesalzene Roggen, also die Eier, die im Bauch eines weiblichen Störs reifen. Die verschiedenen Störarten kom-

men vorwiegend aus dem Schwarzen und dem Kaspischen Meer. Die Kaviarsorten werden nach der Störart benannt, von der sie stammen: Beluga gilt als die feinste und teuerste Sorte und ist mit 3,5 mm Durchmesser der grösste Kaviar, die Eier sind anthrazitfarben. Der Osietra ist 2 mm gross und ist etwas hartschaliger und unempfindlicher. Und der Sevruga schimmert in allen Grautönen, hat eine sehr dünne Schale und ist ebenfalls 2 mm gross.

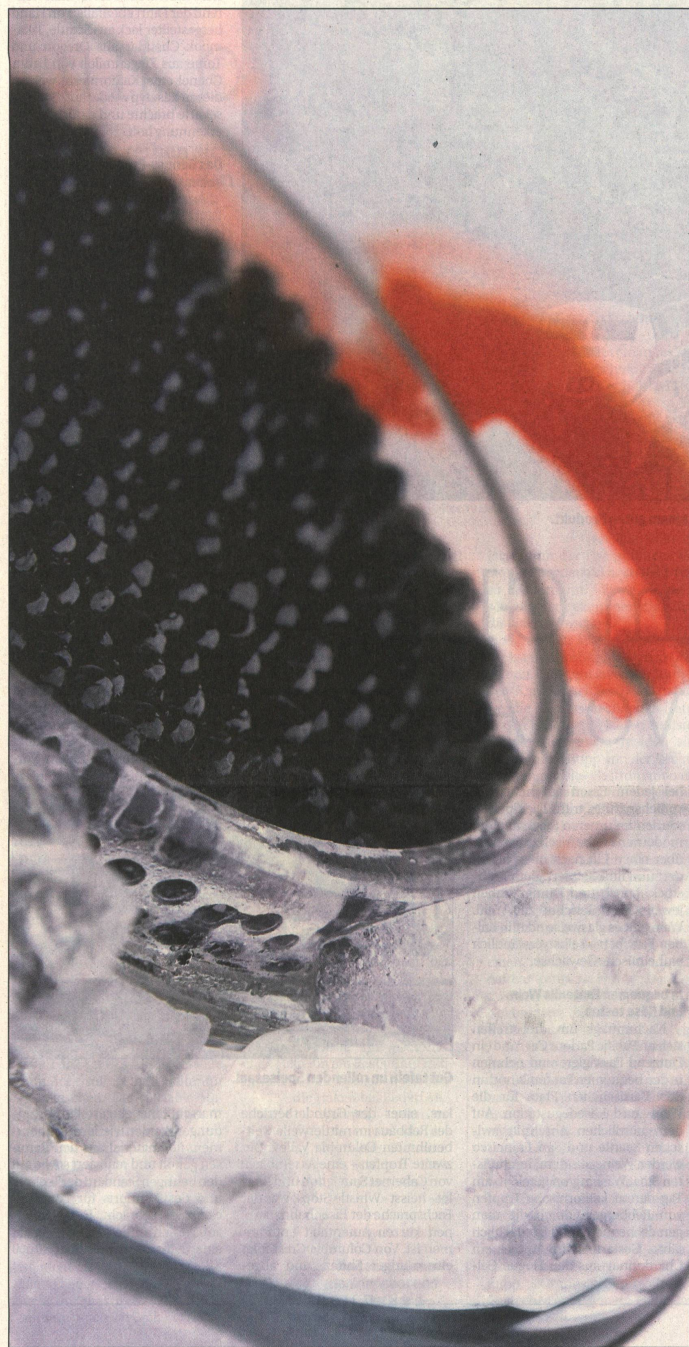
Peter G. Rebeiz, Doyen und Motor des Kaviarhandels

Diese Welt des Kaviars hat Peter G. Rebeiz so ziemlich auf den Kopf gestellt. Der 1961 in Kopenhagen geborene Sohn eines Kaviarimporteurs übernahm mit 23 Jahren in Genf das Caviar-House-Geschäft seines Vaters und baute das Unternehmen zur weltweiten Nummer eins im Kaviarhandel aus. 1984 erfand er eine neue Qualitätsklassifizierung für Kaviar, die heute internationale Gültigkeit hat und sich nach dem Alter der Fische zur Zeit des Fangs richtet: Royal Black (18 bis 20 Jahre), Imperial (30 bis 40 Jahre), Almas (60 bis 80 Jahre).

Nach dem Zerfall der Sowjetunion erreichte Rebeiz, dass der Stör weltweit auf die Artenschutzliste der UN-Konvention gesetzt wurde. Für sein eigenes Unternehmen zog er die entsprechenden Schlüsse, übernahm 2004 die französische Störzucht Prunier und investierte als erster Kaviarhändler der Welt in Zuchtstör. «Die Zucht ist der einzige Weg, von A bis Z die ganze Produktion unter Kontrolle zu halten», ist Peter G. Rebeiz heute überzeugt, «denn Kaviar ist eine Vertrauensfrage, es wird sehr viel gefälscht». Sein Ziel sei, den besten Kaviar der Welt zu machen. Mit Erfolg: Heute setzt auch die Nobelpremie auf Zuchtstör.



Ein edles Teil für eine edle Delikatesse: Kaviarschale von Lalique zum Ladenpreis von rund 4000 Euro.



Eiskalt serviert, so wie die Natur ihn geschaffen hat: Kaviar. Heute meistens aus einer Zucht.

Kaviar Von sanft bis kräftig gesalzen



Der Sanfte: Prunier Paris.



Der Edle: Prunier Tradition.



Der Erdige: Prunier Saint-James.



Der Salzige: Prunier Malossol.

Vier fangfrische Kaviar-Sorten, von denen keine älter als 48 Stunden ist, wurden letzte Woche in der Turmstube des Hotels Widder am Zürcher Rennweg von einem geladenen Fachpublikum degustiert. Zur Kostprobe gebeten hatte das weltweit grösste Kaviarunternehmen Caviar House & Prunier, deren

Chef Peter G. Rebeiz als «Doyen du Caviar» gilt.

Da waren: Eine Reihe von eisgekühlten Dosen mit verschiedenfarbigen Deckeln, eine jede randvoll mit schwarz-körnigem, identisch scheinendem Inhalt, der sich beim Tasting aber als grundlegend verschieden erwies. Als «Einstei-

ger» empfiehlt sich «Prunier Paris» in der weissen Dose: Er wirkt sehr fein und zurückhaltend, da er nur schwach gesalzen wird, «ein richtiger Liebling der Frauen», verrät Peter G. Rebeiz. Ebenfalls fein, aber schon etwas kräftiger ist der «Tradition» in der mittelblauen Dose. Der «Saint James» ist so,

wie ihn die Engländer in den Londoner Luxuslokalen lieben: etwas erdig im Geschmack, kräftig, ohne jedoch fischig zu wirken. Den salzigsten, kräftigsten Hauch von Meer bringt der «Malossol» auf die Zunge. Zu probieren lohnt sich die Veränderung mit einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer. eho

News

Bauern ernten
Tonnen von
Merlot-Trauben

Nach der diesjährigen Weinbauern im Tessin knapp 6300 Tonnen Merlot-Trauben an den Sammelstellen abgegeben – das sind 11 Prozent über dem Jahres-Mittelwert. Der Marktwert wird auf rund 25 Millionen Franken geschätzt. Zählt man die restlich ernteten Traubensorten dazu, ergibt dies einen Wert von insgesamt 29 Millionen Franken. Wie das Tessiner Finanz- und Wirtschaftsdepartement (DFE) mitteilt, habe man in den vergangenen 20 Jahren nur in den Jahren 1991 und 2004 mehr Geld für die Trauben ausbezahlt. Gemäss Behörden erreichen die Früchte durchschnittlich 87 Oechslegrade. **saz**

Ex-Miss
Rigozzi: Badenixe
statt Kaffeepause

Für die diesjährigen Winterkampagnen haben Tourismusdestinationen Promis verpflichtet. Wäh-



rend die Violonistin Vanessa Mae mit ausgestreckten Armen für St. Moritz einsteht, wirbt Ex-Miss Schweiz **Christa Rigozzi** exklusiv für Leukerbad: Die Tessinerin – als Werbeträgerin für Kaffee bekannt – wird ab 2010 Testimonial für den Walliser Wellness-Ferienort. **saz**

Hotelplan wird
nächstes Jahr
75-jährig

Migros-Vater Gottlieb Duttwiler hat die Reisemarke 1935 gegründet: Hotelplan sollte Schweizerinnen und Schweizern ermöglichen, preiswert in den Urlaub zu fahren. So fuhr der erste Hotelplan-Zug im gleichen Jahr nach Lugano. Eine Woche – alles inbegriffen – kostete 65 Franken.

2010 jubiliert nun Hotelplan. Zu diesem Anlass wurde der Geburtstagskatalog «75 Top-Angebote» lanciert. Darin enthalten sind beispielsweise Pauschalreisen für Skiferien in der Schweiz oder vier Tage New York mit Flug ab 750 Franken pro Person. Die Angebote sind ab 16. Januar 2010 buchbar und vom 1. März bis 31. Oktober gültig. **saz**

Freiluftkino mit
Fondue und
Bergkulisse

Dass die Openair-Saison mit dem Ende des Sommers nicht beendet sein muss, zeigt sich diesen Winter in Adelboden. Vom 29. bis 30. Januar sowie vom 5. bis 8. Februar wird dort die «Gurtermatte» zur Kinolandchaft. Ab jeweils 19.45 Uhr werden Hollywood-Kassenschläger wie Mamma Mia, Ice Age 3, Twilight und Fame gezeigt. Als Schweizer Premieren sind die Filme Sherlock Holmes und Up in the Air programmiert. Ab 18 Uhr wird in einem Zelt Fondue serviert. Neben einer (ungeheizten) Tribüne und Festhütchentischen unter freiem Himmel stehen dem Publikum auch geheizte Plätze zur Verfügung. **saz**



Die Amtrak ist wieder auf Vorfahrt – dank staatlicher Unterstützung und einem guten Produkt.

Bilder zvg

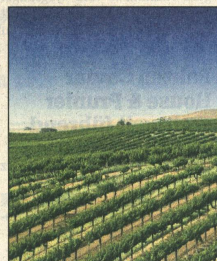
Den Wein im Glas,
die Reben vor Augen

Mit dem «Coast Starlight» der Amtrak von Seattle nach Los Angeles durch Rebberge reisen. Und dabei Weine verkosten und Käse geniessen.

KURT METZ

Die staatliche amerikanische Passagierbahn-Gesellschaft Amtrak ist bedeutend besser als ihr Ruf: Die von aussen klobig wirkenden Doppelstockwagen im Aluminium-Look überzeugen innen durch Grosszügigkeit und eine Aktivitätsvielfalt, ähnlich wie sie an Bord von Kreuzfahrtschiffen zu finden ist. Das gegenwärtige Flaggschiff der Langstreckenzüge ist der «Coast Starlight», der von Seattle nach Los Angeles während knapp 36 Stunden unterwegs ist. Währenddem der 10-Wagen-Zug durch Wa-

shington State, Oregon und entlang der Pazifikküste Kaliforniens rollt, spielt sich an Bord ein reges soziales Leben ab. Zu den im Zuschlag für das Schlafwagenabteil inbegriffenen Mahlzeiten trifft man sich im Oberdeck des Speisewagens mit 16 Vierertischen. Platziert wird man nach Gutdünken des Maitre de Service, womit man



Fotolia

Kalifornische Reben: Der Wein wird auf der Durchfahrt getestet.

bei jedem Essen auf neue Gesprächspartner trifft. Die Speisen werden im unteren Stock in einer modernen Küche frisch zubereitet, über einen Lift nach oben befördert und flink serviert. Zum Frühstück, Lunch und Dinner stehen jeweils fünf Gerichte zur Wahl. Wein gibt es glasweise oder in halben Flaschen – selbstverständlich einheimische Gewächse.

In bequemen Fauteuils Wein
und Käse testen

Nachmittags um drei treffen sich im Pacific Parlour Car rund ein Dutzend Passagiere und nehmen in den bequemen Fauteuils und an den Bartischen Platz für die Wein- und Käsedegustation. Auf dem nördlichen Abschnitt zwischen Seattle und San Francisco werden Weine aus dem durchreisten Staat Washington gereicht, am Tag darauf kalifornische Tropfen von Rebbergen, durch die man gerade bequem und gemächlich fährt. Gestartet wird mit einem Chardonnay aus den Hogue Cel-



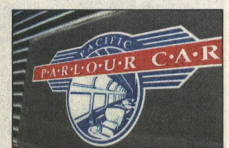
Gut tafeln im rollenden Speisesaal.

lars, einer der Gründerbetriebe des Rebbaus im mittlerweile weltberühmten Columbia Valley. Der zweite Tropfen – eine Assemblage von Cabernet Sauvignon und Merlot – heisst «Whistle Stop», was der Fachsprache der Eisenbahn für einen kurzen Aufenthalt entnommen ist. Von Columbia Crest folgt ein kräftiger Shiraz, und abge-

schlossen wird das Quartett mit einem Riesling aus dem Yakima Valley mit 1,6 Prozent Restzucker, was ihn zum idealen Begleiter für Käse macht. Käse testet man während der Fahrt ebenfalls: von Hand hergestellter Jack aus Seattle, Tillamook Cheddar aus Oregon und Tome aus Ziegenmilch von Laura Chenel, einer Kalifornierin, welche diesen Käsetyp wieder auf die Speisekarte brachte und dafür viel Anerkennung holt.

Das Genuss-Produkt der Amtrak
kommt bei den Gästen an

Am zweiten Nachmittag auf der Fahrt entlang des Central Valley und der Pazifikküste stehen Pinot Gris, Pinot Noir, Petite Sirah und Riesling aus den Santa Barbara und Monterey Counties sowie aus der Gegend von Paso Robles auf dem Programm. Die Käse heissen Purple Moon, Rouge River Blue



Im Pacific Parlour Car wird Wein und Käse getestet.

und Flagship und stammen aus Modesto, Oregon und Seattle. Der Unkostenbeitrag für das Wine & Cheese Tasting beträgt bescheidene 5 Dollar pro Nachmittag, aufschlussreiche Verkostungsnotizen inbegriffen.

Einst fast dem Tode geweiht, ist Amtrak dank staatlicher Unterstützung und einem den Bedürfnissen entsprechenden Genuss-Produkt seit sechs Jahren auf dem Vor-

Flights of Wine auf hoher See

Weinstuben an Bord von Kreuzfahrtschiffen? Das «Mariner of the Seas» führt seine Gäste spielerisch in den Genuss edler Tropfen ein.

KURT METZ

«Vintages» heissen die Weinbars an Bord der Schiffe von Royal Caribbean, die im Zentrum über eine Promenade mit Geschäften, Cafés und Unterhaltungsmöglichkeiten verfügen. Dazu gehören die Bauten der Freedom- und Voyager-Klasse sowie das kürzlich von der Werft übernommene, grösste Cruise

Ship der Welt, die Oasis. Die Reederei schuf zusammen mit den drei Spitzen-Weingütern von Robert Mondavi, Beringer Blass Wine Estates und Niebaum-Coppola originale Interieurs und stellte eine Weinkarte zusammen, die feine Tropfen aus der Neuen Welt – Nordamerika, Südafrika, Australien und Neuseeland – auflistet.

Ab fünf Uhr nachmittags wird das 5-Unzen Glas (etwa 1,5 dl) mit drei Käsen, Trockenfrüchten, Nüssen und feingeschnittenem Baguette-Toast ab zirka 6 Dollar (plus 15% Trinkgeld) angeboten. Nach dem Abendessen haben die Gäste die Wahl, ihren Schlummertrunk entweder von Käse oder in Schokolade getunkten Erdbeeren und hausgemachten Pralinen begleitet zu lassen. Es werden ausschliesslich Weine aus 7,5-dl-Fla-



zvg

Die Schiffe der Royal Caribbean kooperieren mit Weingütern.

schen ausgeschenkt. Die Auswahl ist breit was Herkunft, Alter und Preis anbelangt. Geniessen kann der Gast die Tropfen wahlweise an der Bar, in tiefen Sesseln und auf Sofas in der Weinstube sowie

«draussen» an Bistrotischen auf der Promenade im Innern des Schiffs.

Originell sind die so genannten «Flights of Wine», jeweils eine thematische Auswahl von mehreren

Weinen, die in 2-Unzen Portionen gereicht werden. Das erlaubt Vergleiche innerhalb einer Traubensorte aus verschiedenen Anbaugebieten oder von unterschiedlichen Beerenarten aus einer Kellerei. So gibt es den Tribut an Robert Mondavi, ein Set zu Ehren der kalifornischen Weinbau-Ikone. Oder man kostet parallel Sauvignons Blancs von Beringer, Silverado, Coppola und Emmolo aus den Napa und Miller Valleys. Weinseminare finden – gegen ein kleines Entgelt – meist an Tagen statt, die jeweils einem Thema gewidmet sind, wie «Kalifornische Träume» oder «Director's Choice: Francis Ford Coppola». Damit führt Royal Caribbean auch Gäste fast spielerisch in den Genuss von Wein ein, die sich sonst kaum an das edle Getränk gewagt hätten.

Nerz und Samt gut bewacht

Im Winter reihen sich Jacken um Mäntel in den Garderoben – und mehrten sich Diebstähle. Um dies zu verhindern, schliessen Nobelbetriebe teure Kleidungsstücke weg.

SAMIRA ZINGARO

Der nigelnagelneue Versace-Mantel gehörte ihr nicht, sagte die Dame. Sie besitze zwar dasselbe Modell, doch dies seit längerem. So zog der weibliche Gast im Gourmetrestaurant Talvo in Champfer bei St. Moritz vor danken – mantellos. Geschäftsführerin Brigitte Jöhri wartete einige Wochen zu. Aber niemand meldete sich, weil er eine Versace-Jacke vermisste. Da rief die Gastronomin die Frau an, die vor kurzem ohne Mantel das Restaurant verliess und sagte: «Keiner vermisst das Kleidungsstück. Nehmen Sie es doch.»

In der kalten Jahreszeit wird es eng an den Kleiderhaken. Jeden Winter verwechseln Gäste ihre Jacken», weiss Brigitte Jöhri. Besonders schwarze und blaue Herren-

mäntel würden oft irrtümlich vertauscht. «Im Gegensatz zu den Männern wissen die Damen mehrheitlich, welche Marke sie tragen.» Im «Talvo» werden hochwertige Kleidungsstücke beim Empfang im Schrank eingeschlossen, gegen eine Nummer. Was verwahrt wird, entscheidet das Personal – ausser der Gast besteht auf die bewachte Garderobe. Herkömmliche Jacken werden an allgemein zugängliche Ständer gehängt. Auf Wunsch schliesst die Belegschaft des «Talvo» auch Schneestiefel ein. Selbst für die Handtaschen ist vorgesorgt: Aus Platzgründen gibt es im Restaurantbetrieb zwar keine extra Beistellstische, dafür einen Handtaschenhalter (siehe auch Zweittext unten).

«Die wirklich reichen Leute machen keinen Aufstand»

Auch in Grund bei Gstaad liegen keine Handtaschen am Boden. Wer im ersten Stock des «Chlösterli» – im Gourmetrestaurant By Dalsass – speist, der kriegt entweder einen Schemel extra für die Tasche oder einen Tischhaken. Teure Mäntel werden im Büro gesichert. «Den Gästen sagen wir: Für die Jacken haften wir, doch nicht für den Inhalt der Taschen», so Direktor Thierry

Fischer. Wirklich gestohlen worden sei noch nie etwas. Zweimal in vergangener Zeit hätten Gäste behauptet, ihnen seien echte Pelze entwendet worden. «Jedes Mal stellte sich heraus: Es waren gefälschte.» Fischer weiss aus Erfahrung: «Wirklich reiche Leute machen keinen Aufstand.»

Erzählt ein Gast die Wahrheit oder nicht?

Gleich handhabt man es am rechten Zürichsee. Bei Iris Petermann von den gleichnamigen Kunststuben werden «alle Mäntel in einen Kasten geschlossen.» Um Verwechslungen zu vermeiden, versehe man die

«Für die Jacken haften wir. Hingegen nicht für den Inhalt der Taschen.»

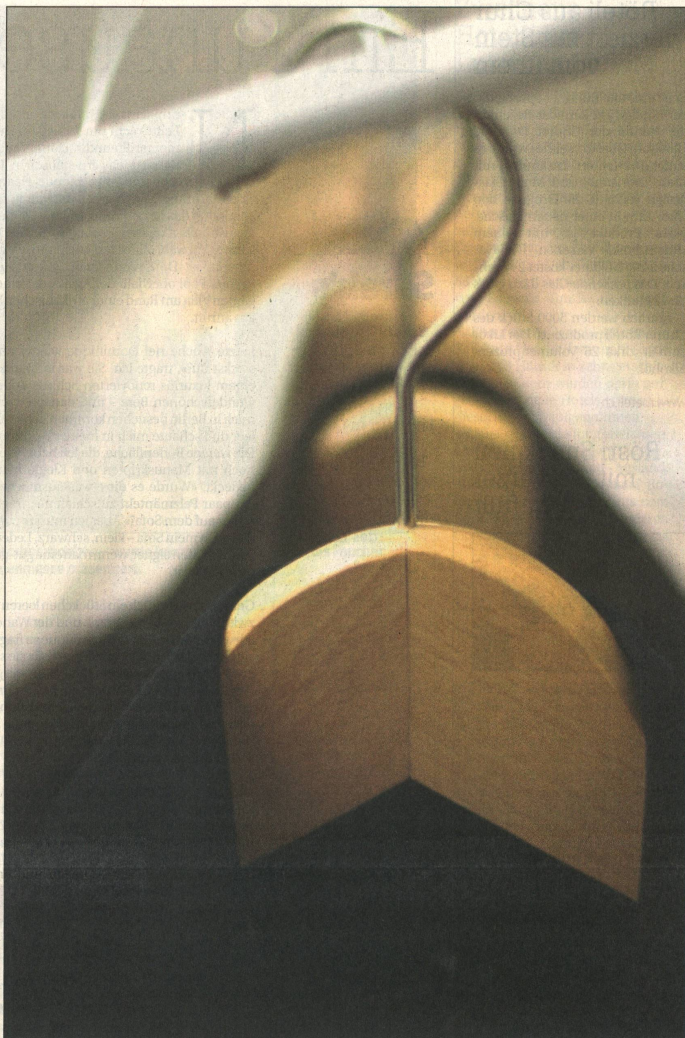
Thierry Fischer
«Chlösterli» in Gstaad

Jacken mit der Tischnummer. Gestohlen worden sei noch nie etwas, so Petermann. Einen Handtaschenhalter bekommen die Gäste, die einen wünschen.

Gerade im Winter häufen sich Diebstähle bei Garderoben in Gaststätten. Dies geht aus einer Statistik der Kantonspolizei Bern hervor, welche die entsprechenden Daten in den letzten drei Jahren auflistet. Bei hotelieriesuisse melden sich laut Annette Rupp von der Rechtsberatung «viele» Gastronomien mit Fragen zur Haftung von Gegenständen der Gäste. Oft würden die Betreiber zweifeln, ob der bestohlene Gast auch die Wahrheit sagt. Zum Beispiel der Geschäftsleiter, der «normal» gekleidete Gäste beobachtet hatte. Am nächsten Tag hätten just diese ein diamantenes Collier für mehrere tausend Franken vermisst. Oder der Hotelier, der für einen entwendeten Computer haftbar gemacht wurde: Der Gast duschte, bei offenem Fenster im Nebenraum. Als er zurückkehrte, war sein Laptop auf dem Pult weg.

Rupp rät den Hoteliers und Restaurantbetreibern, die Gäste zu einer Anzeige bei der Polizei zu bewegen. Je nach Verschulden des Hoteliers, entscheidet dessen Versicherung, ob sie die Kosten übernimmt.

Bei Langfingern beliebt sind im Winter die Skiräume. Kontrolliert werden diese kaum, doch weil der Hotelbetreiber einen solchen Platz anbietet, haftet er auch. Wenn ausgerechnet die tausendfränkigen Skischuhe verschwinden, würde so manch ein Hotelier stutzig, so Rupp. «Grundsätzlich sollte ein Gastgeber aber seinem Gast glauben.»



Winterzeit ist Jackenzeit: Wenns eng wird in der Garderobe, häufen sich die Diebstähle.

Foto: K.

Handtaschen Ein Haken für die beste Freundin der Damen

Sie gelten als unzertrennliche Begleiter, als engste Vertraute der Frauen: Die Handtaschen. Doch in Restaurants fehlt ihnen oft der Platz. Auf den Tisch? Unpassend. Unter den Tisch? Störend. Über den Stuhl? Unpraktisch. Für solch verzweifelte Fälle gibt es ein Accessoire zum Accessoire: einen Halter für Handtaschen. Der portable Haken misst rund zehn Zentimeter und kann je nach Modell zusammengeklappt werden. Er passt in jede Handtasche und lässt sich an einen beliebigen Tisch hängen – vorausgesetzt die Platte ist nicht zu dick. Die Dinger sind nicht nur praktisch, sondern auch stylisch.

Ob mit Swarovski-Strassstein oder integriertem Schminkspiegel, ob elegant oder verspielt: Die Motive auf den Handtaschenhaltern sind so unterschiedlich wie die Handtaschen selber.

Oft bringen (mehrfach weibliche) Gäste ihre persönlichen Halter in ein Restaurant mit. In vielen Nobelbetrieben werden die Haken bei Bedarf angeboten – wenn es eng wird für die beste Freundin (siehe auch Haupttext).

saz



www.hooky.ch
Portabel, zusammenklappbar und elegant: Der Handtaschenhalter.

zvg

Wirte haften nicht, Hoteliers hingegen schon

Rechtlich gesehen haften Restaurantbetreiber in öffentlich zugänglichen Bereichen eines Lokals nicht für Kleider und Wertgegenstände ihrer Gäste. Das gilt ungeachtet des Schildes «Für Garderobe wird jede Haftung abgelehnt.» Steht dem Kunden aber eine bewachte Garderobe zur Verfügung oder nimmt das Personal dem Gast die Jacke ab,

um sie «irgendwo» aufzuhängen, geht der Restaurantbetreiber ein Hinterlegungsvertrag ein (Artikel 472 im Obligationenrecht / OR). Dieser tritt auch bei einer mündlichen Abmachung in Kraft.

Anders sieht die Sachlage bei Hoteliers aus. Diese haften laut Artikel 487 im OR für jeden Verlust oder Beschädigung der Gegenstände der Gäste. Das gilt gemäss

Rechtsberaterin Annette Rupp von hotelieriesuisse selbst, wenn ein Hotelgast das interne Restaurant betritt und dort seinen Mantel aufhängt. Kann dem Hotelbetreiber kein Verschulden zugewiesen werden, ist die Busse auf 1000 Franken begrenzt. Zu Diebstählen kommt es im Winter laut Annette Rupp oft in Skiräumen (siehe Haupttext).

saz

Molekulares in der Do-it-yourself-Küche

Wer immer wieder mit der ungewöhnlichen Art zu kochen liebäugelt: Neu gibt's ein «Starter-Set» für Profis und «Molekulare Partyrezepte» für Anfänger.

RENATE DUBACH

Was man auch von den molekularen Küche halten mag: Ein paar Ideen haben sich in die gehobene Gastronomie geschmuggelt: Ein würziges

Schäumchen da, ein Gelee mit einem überraschenden Aroma dort. Wer selber mal ausprobieren will, wie's funktioniert, erstet am besten einen kleinen molekularen Zauberkasten. Es gibt sie in verschiedenen Varianten, beispielsweise das «Starter-Set Molekulare Küche» für Profis, oder «Molekulare Partyrezepte» für interessierte Amateure.

Aus Pülverchen und Kapseln richtige Menüs herstellen

Die Profi-Kiste enthält ein Rezeptbuch von Heiko Antoniewicz



und zehn Texturgeber. Mit diesen Pülverchen lassen sich Kapseln mit flüssigem Kern, Schäume unterschiedlicher Kompaktheit und

festes Gelee herstellen. Damit lassen sich Gerichte wie Petersilienbrühe mit Sardine, Kirschtorte mit Rahm, Weizen-Espuma mit Bananenkompost oder Spanferkel mit Gurkenjoghurt herstellen.

Antoniewicz befasst sich seit Jahren mit molekularen Techniken, er ist ein Perfektionist, dessen Gerichte wie moderne Gemälde aussehen. Die Nachahmung ist –

obwohl er das im Vorwort behauptet – nicht ganz einfach. Es empfiehlt sich sehr, die knapp gehaltenen Rezepte bis zum Schluss durchzulesen, um sicherzugehen, dass man das benötigte Werkzeug auch wirklich zur Verfügung und genug Zeit einberechnet hat.

Im Gegensatz dazu sind die molekularen Partyrezepte leicht nach-

zukochen. Auch weil bei jedem Rezept Zubehör, Zutaten, Schwierigkeitsgrad und Zubereitungszeit genau aufgelistet werden.

Die Party-Rezepte sind effektiv wie überraschend

Der Baukasten enthält fünf Texturgeber, einen Dosierlöffel, eine Spritze zur Herstellung von Aromaperlen, einen Sieblöffel zum Abschöpfen der Perlen und Knistazoon. Letzteres sind Körnchen, die im Mund zu prickeln beginnen – ähnlich, wie wenn man ein Stück Brausetablette im Mund zergehen



lässt. Bloss knistert Knistazoon ziemlich laut. Wenn man ein paar Körnchen etwa über einen Gin Tonic in Geleeform streut, führt es bei Testpersonen ausnahmslos zu erstaunten Gesichtern und Gelächern.

Die restlichen Rezepte sind zwar weniger effektiv, aber trotzdem überraschend.

Starter-Set Molekulare Küche, Heiko Antoniewicz, Matthes Verlag, Fr. 242.–
Molekulare Partyrezepte, A. Herz, R. de Preter, S. Glasmacher, Umschau Verlag, Fr. ca. 80.–

News

Röteli aus Chur
verziert mit Stein
vom Rhein

Er ist eine alte Bündner Spezialität: der Röteli. 1912 kam das Rezept in die Hände der Churer Drogerie Ullius am Obertor, seither wurde es laufend verfeinert. Zusammen mit Chur Tourismus und Muja Glas-design verkauft die Drogerie den Likör nun in einer neuen Flasche. Jedes Produkt ist mit einem «Rhein-Pölla» versehen. Die Flasche à 200 Milliliter kostet 24 Franken. Das passende Glas dazu gibt's für 12 Franken.

Jährlich werden 5000 Stück des Churer Röteli produziert. Der Likör enthält zirka 26 Volumenprozent Alkohol. **saz**

www.roeteli.ch

Rösti Snack neu
mit Greyerzer
gefüllt

Das Tiefkühlprodukt Rösti Snack von Kadi wird erweitert: Neu enthält die Snack-Reihe Le Gruyère AOC-Füllungen. Das Unternehmen mit Sitz in Langenthal preist das Produkt unter anderem als Apérohappen an. Rösti Snacks gibt es bereits mit Spinat-, Fondue- oder Caprese-Füllung. **saz**

ANZEIGE

MARKTNOTIZEN

Online schnell und
sicher die richtigen
Verstalter finden

Eine gelungene Reise erfordert von jedem Veranstalter den Kontakt zum jeweils passenden Leistungsträger. Die Beschaffung der richtigen Informationen ist dabei eine ständige Herausforderung. Abgabensysteme sind oft unüberschaubar und unterschiedliche Internetseiten erschweren die Suche.

Mit der Site www.busgruppeninfo.de wird das anders. Hier finden Busunternehmen ausschliesslich Leistungsträger wie Hotels, Restaurants und Ausflugsziele, die mit Busreisegruppen zusammenarbeiten wollen. Die Suche in der Site ist einfach, der Kontakt ist direkt – es entstehen auch keine Vermittlungsgebühren.

www.busgruppeninfo.de verschickt monatlich einen Newsletter mit Sonderaktionen an über 2600 Busunternehmen und Gruppenveranstalter, der in der Branche stark beachtet wird. Über 2100 Betriebe vertrauen auf das Portal: Sie können sich optimal präsentieren zu einem günstigen Preis präsentieren.

www.busgruppeninfo.de

Ein Zuhause weg von Daheim



Sarah's

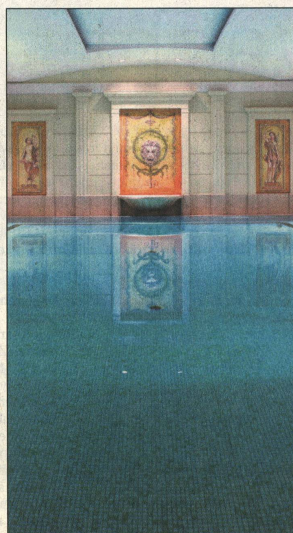
Sarah Quigley ist Schriftstellerin. Sie wuchs in Neuseeland auf, machte ihren Doktor der Literatur in Oxford und lebt jetzt in Berlin. Für die htr schreibt sie einmal pro Monat über die schönen Seiten des Lebens.

Normalerweise beneide ich andere Leute nicht um ihr Leben, aber mit meiner Freundin Dominique würde ich doch gerne tauschen. Dominique hat nicht nur lange blonde Haare und ist entfernt mit Meryl Streep verwandt, ihr Job beinhaltet das Reisen rund um den Globus, um Luxushotels zu testen. Immer wenn eine unbekannte Vorwahl-Ziffer auf meinem Telefon erscheint, ist Dominique dran, die von einem Infinity Pool oberhalb der Ägäis oder einer eleganten Villa am Rand einer afrikanischen Wüste aus anruft.

Letzte Woche rief Dominique wieder an. «Wo steckst du?», fragte ich. Sie war in Marokko, in einem luxuriös renovierten Schloss auf einem wunderschönen Berg – und danach würde sie mich in Berlin besuchen kommen. Ich schluckte leer und schaute mich in meiner Wohnung um. Die wenige Bodenfläche, die ich habe, war kniehoch mit Manuskripten und Kleiderhäufchen bedeckt. «Würde es dir etwas ausmachen, auf ein paar Pelzmänteln zu schlafen?», fragte ich. «Oder auf dem Sofa?» Aber ich musste zugeben, dass sich mein Sofa – klein, schwarz, Leder – nur zum Schlafen eignet, wenn man eine gut-gepolsterte Katze ist.

Gerade bemerkte ich ein Stückchen leeren Raum zwischen dem Kühlschrank und der Wand, und ich war drauf und dran, Dominique zu fragen, ob sie auch stehend schlafen könnte, als sie sich an etwas erinnerte. Sie wollte sich schon seit geraumer Zeit ein neues Luxushotel in Berlin ansehen, und jetzt war Nebensaison. «Ich bekomme vielleicht eine Suite!», sagte sie. Fünf Minuten später rief sie zurück und lud mich ein, ein paar Tage mit ihr in Berlin zu verbringen.

Ich kannte das Hotel gut – weil ich schon mehrmals daran vorbeigekommen war. Mit schweren Einkaufstaschen bepackt, hatte ich zu den Gästen hinaufgesehen, die mit Champagnergläsern in



Der Tag beginnt mit einem Sprung in den Pool.

der Hand auf den Balkonen standen. Jetzt würde ich diejenige sein, die auf die Einheimischen heruntergucken konnte, für ganze 48 Stunden. Die Lobby war voller Lilien, und der Concierge hiess uns so herzlich in Berlin willkommen, dass ich es nicht über mich brachte, ihm zu erzählen, dass ich schon seit neun Jahren hier lebe. Statt dessen nahm ich eine Karte mit hilfreichen Hinweisen zu zehn Top-Touristenattraktionen in Empfang. «Champagner?» schlug Dominique

vor und ging in Richtung der kaum beleuchteten Bar. Dort nahm ein schneidiger Kellner unsere Bestellung entgegen, ein anderer stahl sich in unsere Herzen.

Ich begann den Ausdruck: «Ein Zuhause weg von Zuhause» zu begreifen. Die Ironie dahinter war natürlich, dass dieses überhaupt nicht so war wie mein Zuhause. Ich wachte auf und hörte Ruhe – und nicht die Müllabfuhr. Auf dem Tisch waren frische Erdbeeren und die neuesten Wettverhersagen – keine braun werdende Bananen und alte Zeitungen. Ich war bloss zehn Minuten von meiner Wohnung, aber Lichtjahre von meinem Leben entfernt.

Jeder Tag begann mit einem Sprung in den eleganten Pool und endete damit, dass ich schweren Herzens begriff, dass ich nie mehr nach Hause gehen konnte. Der Luxus hatte mich für immer verdorben. Bald würde ich wie Jennifer Lopez sein, die so verwöhnt war, dass sie sich nicht mehr mit gewöhnlichem Toilettenpapier zufriedengeben konnte und sich extra-weiches liefern liess, überall wo sie hinging. Ich war im Nirwana – aber nur für eine kurze Zeit. Und ein zeitlich begrenztes Paradies, das wissen weise Leute, ist ein schreckliches Versehen.

Als sich Dominique zum Flughafen aufmachte, begab ich mich zum Wirklichkeits-Test. Mein Treppenhaus hatte noch nie so schäbig ausgesehen, meine Wohnung noch nie so überstellt. Wer würde mich morgens höflich grüssen und abends mein Bett aufdecken? Wer würde schwarze Schokolade auf mein Kissen legen und meine Stiefel polieren? Ich schaute aus dem Fenster und sah, wie mein Nachbar seine leeren Flaschen im Regen sortierte. Er blickte wild und grimmig drein. Ich wusste genau, wie er sich fühlte.

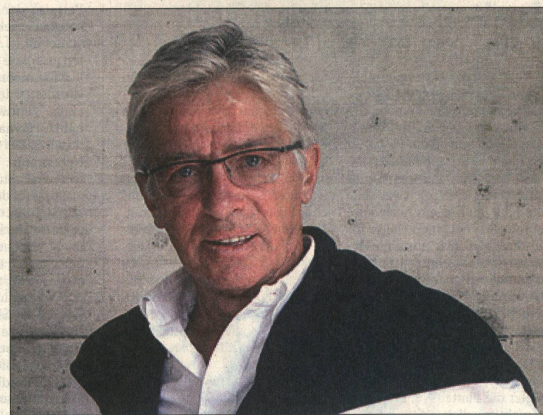
Deutsch von Renate Dubach.
Das englische Original: www.htr.ch/dolce-vita

Hoteltextilien in
hoher Qualität mit
langer Lebensdauer

Der Schweizer Firma White Cotton, gegründet 1999 steht Nicolas Zehntner als ausgebildeter Textil-Ingenieur vor. Sein Hauptziel ist die untadelige Qualität der Produkte und ihre lange Lebensdauer. Grosse Aufmerksamkeit geniessen die Details, die die White Cotton-Produkte veredeln. Sie werden ausschliesslich in Westeuropa hergestellt. Die sorgfältig ausgewählten Produktionsunternehmen gewährleisten hohe Professionalität. Erfahrene Fachleute mit Kompetenz stellen die Artikel in reiner Baumwolle her.

Stets präsent und immer aufmerksam für die Bedürfnisse der Kunden und neusten Entwicklungen verbessert und erweitert White Cotton seine Kollektion. Nach dem Grundsatz «Der Kunde ist König» arbeitet White Cotton am hohen Anspruch an die Qualität der Artikel und deren Langlebigkeit.

www.whitecotton.ch



Nicolas Zehntner leitet die Firma White Cotton.

Intensiver
Geschmack zur
individuellen
Verfeinerung

Sie sind hoch konzentriert, kraftvoll und fein: Die neuen flüssigen Fonds-Konzentrate von Knorr. Als Rind-, Huhn- und Fisch-Fonds erhältlich eignen sie sich optimal zum Würzen, Abschmecken oder Verfeinern vieler Gerichte. Dank ihrer konzentrierten Rezeptur sind die Knorr Fonds-Konzentrate besonders ergiebig (30/34l). Sie sind sowohl warm wie kalt einsetzbar und lösen sich sofort auf. Sie sind in einer praktischen Einliter-Flasche erhältlich. Alle drei Produkte werden ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe hergestellt.

Verleihen Sie Ihre Gerichte Ihre persönliche Note – wir inspirieren. Sie kreieren!

www.unileverfoodsolutions.ch
www.unilever.ch

Konzentrierter Geschmack in der praktischen Einliter-Flasche: die flüssigen Fonds-Kontrate von Knorr.

Klare Gemüsebouillon
als Basis für gesunde
und feine Gerichte

Viel Geschmack und gesund: Gemüsebouillon von Maggi.

Gemüsebouillon muss heute ganz besonders hohen Ansprüchen genügen. Viel Geschmack soll sie haben und dabei wenig Fett enthalten. Neben dem fein abgeschmeckten Maggi Gemüsebouquet mit Kräutern bietet Nestlé Professional nun eine weitere Varietät an: die Gemüsebouillon Nature von Maggi.

Sie ist eine klare und fettarme Bouillon, vegetarisch, verzichtet völlig auf Glutamat, enthält keine Kräuter oder andere nicht lösliche Gemüsestücke. Diese Bouillon ist die ideale Basis für Bouillons und Suppen und eignet sich hervorragend zum Würzen und Abschmecken von Gerichten.

www.nestleprofessional.com

Sie kreiert ausgefallene, aber funktionelle Tableware, die auch Spitzenköche begeistert: die französische Designerin Sylvie Amar.

KATJA HASSENKAMP



«Brochette» à la Amar: Spiessli für einmal ganz anders.



Fotos Sylvie Amar/zvg

«Fumoir» – eine Gläserbatterie gefüllt mit Schokolade, verziert mit je einem Himbeerbonbon – wurde konzipiert für Jean-François Foucher, Chef-Pâtissier des «Park Hyatt Paris-Vendôme», und an der Pariser Schokoladenmesse präsentiert.

Durchgestylte Spielereien



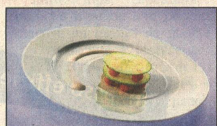
Industriedesignerin Sylvie Amar.

Ob Topköche wie Pierre Gagnaire, Olivier Roellinger und Carlo Cracco oder die uralte Schokoladenmarke Cailler – die französische Designerin Sylvie Amar hat so manch berühmten Namen in ihrer Kundenkartei. Dennoch sagt sie bescheiden: «Was wollen wir Designer noch erfinden? Die Buffets des legendären Hofkuchs Marie-Antoine Carême oder Kochutensilien aus römischen Patrizierküchen machen es deutlich: Es war alles schon mal da.» Vielmehr müssten sie sich als Vermittler zwischen Tradition und Moderne verstehen und alte Utensilien mit einem zeitgenössischen

Outfit versehen, findet die Spezialistin für Gastro-Design.

Ihr Verhältnis zu den Herstellerfirmen ist nicht nur einfach

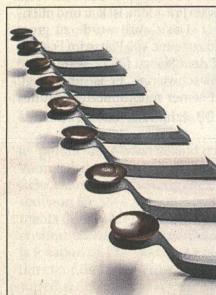
Gelernt hat die heute 39-Jährige an der Pariser Schule für Industrie-Design. Auch deswegen weiss sie um die technische Machbarkeit ei-



Eine Insel in der Tellermitte: die Tellerserie «Lido».

nes Projekts. Immer wieder haben Industrielle sie in ihrem künstlerischen Eifer gebremst, weil ein Entwurf nicht produzierbar war. Allein die Suche nach Modell-Herstellern wird «oft zu einer Quälerei und nimmt viel Zeit in Anspruch».

So hat sie mit ihrer Tellerserie Lido sowohl in der französischen Porzellan-Hochburg Limoges, als



Probierlöffel «Cuillères», kreiert für die Schokoladenmesse.

auch bei der thüringischen Firma Kahla angeklöpft, ehe sie in Barcelona bei CIM Gehör fand. Auch für ihre Spiess- und Reagenzgläserchen, die sich mit einer Halterung am Tellerrand einklinken lassen, hat sie drei Jahre nach einem Produzenten gesucht. Generell waren ihre Erfahrungen mit Herstellern eher schwierig, und sie stiess

gerade bei Europas Porzellan- und Tableware-Herstellern oft auf Ablehnung. In Frankreich wollte man nicht mit einer Unbekannten arbeiten, in Deutschland winkte man ab, weil die Franzosen nichts produzieren wollten, und in England passten ihre Vorschläge nicht in die Firmenstrategien.

Ihr Verhältnis zu den Küchenchefs ist umso besser

Übrig blieb der direkte Draht zu den Küchenchefs, allen voran Pierre Gagnaire. Der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete französische Koch war nicht etwa an ihren Geschirrentwürfen interessiert. Er fand ihre Visitenkarte witzig, lud sie ein – und bot ihr die Zusammenarbeit an. Mittlerweile sitzen Sylvie Amar und ihr Team an der Speisekarte für das Gagnaire-Lokal in Moskau, das im Frühjahr eröffnet werden soll. Mit dem bretonischen Topkoch Olivier Roellinger entstanden eine Pfeffermühle, ein schmaler Gewürzöffel, eine Gewürzbox und ein Schneidebrett mit integriertem Möser. Dafür wurde sie im Oktober anlässlich

des «Observateur du design» mit einem Stern ausgezeichnet.

Neu ist die Kooperation mit dem Chef-Pâtissier des «Park Hyatt Paris-Vendôme», Jean-François Foucher, für den sie auf der letzten Pariser Schokoladenmesse gestylte Probierlöffel und eine Gläserbatterie für Schoko-Himbeerbonbons konzipierte. Eigenwillig ist auch der beleuchtete Teller «smoon ray», den sie sich für den italienischen Sterne-Koch Carlo Cracco ausgedacht hat: Ein von innen beleuchteter Tellerkubus, auf dem Leckereien in Szene gesetzt werden.

Bereits ins dritte Jahr geht ihre Zusammenarbeit mit Nestlé für die Marke Cailler. Angeheuert wurde sie, als nach jemandem gesucht wurde, der modernes Packaging mit alten Traditionen verschmelzen kann – immerhin gibt es die Schokolade «Femina» seit 1902 und «Frigo» seit 1925. Nach einem allgemeinen Facelifting der Cailler-Verpackungen widmet sich Sylvie Amar nun dem «kleinen Nest», dem Oster-Nestlé 2010.

www.sylvieamarstudio.com

Genuss

Zwei neue Hotelführer: Luxus und Idylle

Der neue Hotelführer von Schweiz Tourismus und den Schweiz Deluxe Hotels weist den Weg zu 39 Luxus-Häusern in der Schweiz. Darin finden sich Stadthotels wie das Savoy Baur en Ville in Zürich oder das Genfer Four Seasons Hotel des Bergues ebenso wie Bergpaläste, zum Beispiel das Cervin Palace in Zermatt oder das Suvretta House in St. Moritz. Der Guide umfasst 68 Seiten und kann auf der Website von Schweiz Tourismus bestellt werden.

Ebenfalls neu erschienen ist der Romantik Hotel & Restaurant Guide 2010. 205 Häuser in zehn verschiedenen Ländern werden darin aufgelistet; 16 neue Hotels wurden in dieser Ausgabe aufgenommen.

Laut Pressemitteilung erleichtert der Führer den Hoteliers die Vermarktung im In- und Ausland. Auch dient das Markendach Romantik Hotels & Restaurants dem Erfahrungsaustausch mit anderen Hotelinhabern. saz

Ein Brot geformt wie ein Steinbockhorn



zvg

14 Bäcker aus dem Graubünden führen neu das so genannte Capricorn-Brot in ihrem Sortiment. Gemäss alpina-vera – der Verbund setzt sich für den Absatz natürlicher Alp-Produkte aus den Kantonen Glarus, Uri und Graubünden ein – stammen die Zutaten vollumfänglich aus der Region. Das Brot trägt die Form eines Steinbockhorns und lehnt somit an das Bündner Wappentier an.

Das Produkt wurde 2008 zusammen mit zwei Bäckern und Gran Alpin entwickelt. An der Messe Higa 09 in Chur feierte das Brot seine Premiere. saz

Spass im Schnee für Gross und Klein

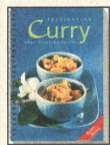
Zum zweiten Mal organisiert Rivel-la am Flumserberg den Family Contest. Das Skirennen für Eltern und Kinder findet am Sonntag, den 13. Dezember statt. Gestartet wird um 10.30 Uhr auf der Rennpiste auf der Prodalp. Drei bis fünf Familienmitglieder bestreiten gemeinsam auf Ski oder Snowboard einen einfachen Rennparcours. Bedingung ist, dass mindestens ein Elternteil mit mindestens einem Kind unter 14 Jahren teilnimmt. Die Messuhr stoppt, wenn der letzte Fahrer eines Teams die Ziellinie überquert hat. Abseits der Rennstrecke sorgt ein Animationsprogramm für Unterhaltung.

Das Schnee-Event kostet 85 Franken, inbegriffen sind die Tageskarten für bis zu fünf Familienmitglieder, Verpflegung, Geschenke sowie Preise. saz

www.familycontest.ch

Neue Bücher

Würziges Südasien: Curry ist mehr als nur Curry



Betty Bossi nimmt die Leser mit auf einen Streifzug durch das südliche

Asien. Dort ist Curry mehr als ein simpler Eintopf. Von Schmorgerichten zu leichter Kost aus Fisch und Meeresfrüchten: Beim Blättern durch die Rezeptsammlung riecht man sie förmlich, die vielfältige und vor allem würzige asiatische Küche.

Betty Bossi: *Faszination Curry. Indien, Thailand und Indonesien*, Betty Bossi Verlag AG, 104 Seiten, Fr. 19.90

Marke Schweiz: Ragusa, Rivella und Ricola

Das Buch weckt Kindheiterinnerungen und Heimatgefühle. Dies

auch wenn die Frage «Wer hat's erfunden?» nicht immer mit «Die Schweizer» beantwortet werden kann. «In aller Munde» ist eine Bestenliste von Lebensmitteln, die der Schnelligkeit der modernen



Zeit trotzen und die wir ungeachtet der Globalisierung mit unserem Land verbinden. Erstaunliches liefert die Auswahl kaum – ausser etwa, dass die Pizza als «Schweizer

Nationalgericht Nr. 1» präsentiert wird. Dafür kommt man in den Genuss von viel Bewährtem und Altvertrauem.

Alfred Haeffeli (Hrsg.): *Best of Switzerland. In aller Munde. Die 100 beliebtesten Schweizer Lebensmittel*, Faro im Fona Verlag AG, 217 Seiten, Fr. 44.80

Globetrotterin: Einmal um die Welt – kulinarisch

Nach ihrer neunmonatigen Weltreise kehrte die Autorin Andrea Farthofer mit 1000 Rezepten und einem X-fachen an Fotos heim. Diese teilt sie nun mit der Öffent-



lichkeit: Die österreichische Übersetzerin hat einen kulinarischen Reiseführer verfasst, gespickt mit ihren Urlaubsfotos und persönlichen Einträgen. Ihr Rezept-Trip führt uns von Südostasien, weiter in die Süde bis hin nach Australien und Hawaii. saz

Andrea Farthofer: *Genussvoll um die Welt. Ein Reisekochbuch für alle Sinne*, Styria, 309 Seiten, Fr. 49.50

Impressum

htr hotelrevue
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur
hotellerieuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Chefredaktion: Elisabeth Hoelmerle/eho.

Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls

Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Resortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Resortleitung fokus), Simone Leitner Fischer/sls (Resortleitung

dolce vita); Miroslav Halabala/mh (Resortleitung cahier français); Eugenio D'Alessio/eda; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenker/gsg; Karl Josef Verding/kjv; Samira Zingaro/sz. Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD).

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontär: Mathias Zaugg.

Online Redaktion: Melanie Rottlyom

Verlag

Leitung: Barbara König.

Assistentin: Monika Hausmann.

Stellensinsette: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wüss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller, Bëda-Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafico AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-begabte 2008/09.

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.

ISSN: 1424-0440

Kontakte

Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch

Abonnemente: Tel. 031 740 97 93,

Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch

Inserate: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und

Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les

documents envoyés sans concertation préalable



Hoteliers und eine Hotelière, Köche und eine Köchin: Sie alle engagieren sich fürs Gourmet Festival 2010.

Auf den Berg statt aufs Eis

2010 findet das St. Moritz Gourmet Festival erstmals nicht auf dem See statt. Sondern auf der Corviglia. Und im ganzen Oberengadin.

ELS BETH HOBMEIER

Vor 20 Jahren schalten Gourmets den Ort St. Moritz «eine kulinarische Wüste». «Diesen Vorwurf kontern wir inzwischen auf der ganzen Linie», lacht Urs Höhener, der mit seinem «Schweizerhof» in St. Moritz zu den Gründungsmitgliedern des Gourmet Festivals gehört. Dieses Event bringt jedes Jahr internationale Kochkoryphäen ins Oberengadin: Die Küchenchefs der Fünf- und Viersternehäuser kochen Seitens mit ihren Gastköchen. Kitchenparty, Champagnerdinner, Tastings gehören zum Topprogramm. Und beim grossen Finale servieren sämtliche Chefs gemeinsam ein Menü.

Im Februar 2010 startet das Festival in seine 17. Auflage. Und verlässt dabei ausgetretene Pfade. Die markanteste Änderung dürfte der Wechsel sein vom Markenzeichen des zugefrorenen Sees in die luftige Höhe der Corviglia-Hütte.

«400 Plätze wurden zu viel», sagt Präsident Reto Mathis. Warum das? Warum vom See hinauf auf den Berg? Die Antwort von Reto Mathis, Herr der Corviglia, Mitbegründer des Festivals und dessen Präsident, ist klar und nüchtern: «Das Ganze wurde zu gross und zu teuer. 400 Plätze im Festzelt auf dem See zu füllen, wäre heute sehr schwierig. Er ist überzeugt, mit seiner renommierten «Hütte»

auf fast zweieinhalbtausend Metern eine ebenso spektakuläre Location zu bieten. Acht Kochbrigaden, sämtliche Produkte und alle Getränke müssen zuvor hinauf transportiert werden, das Gala-Menü soll von Musik, Mode und Feuerwerk umrahmt werden.

Urs Höhener vom «Schweizerhof» fügt den finanziellen Aspekt dazu: «Jedes Jahr mussten wir allein für die Infrastruktur auf dem See 120 000 Franken hinlegen. Das ist sehr viel Geld.» Und wenn dann noch, wie im letzten Jahr, nacheinander der Schnee fällt und die Durchführung auf dem immer schwerer belasteten See problematisch und bis zuletzt unsicher macht, dann glaubt man den Organisatoren gern, dass sie lieber auf den erprobten Transport mit der Corviglia-bahn setzen.

Erstmals wird zudem die ganze Region Oberengadin ins Konzept einbezogen – sehr zur Freude einiger Hotels, die sich schon lange fürs Mittun interessiert hätten, aber als Nicht-St.-Moritzer draussen vor der Tür bleiben mussten.

«Wir nehmen unsere neue Tourismusorganisation Engadin St. Moritz als Beispiel und dehnen das Festival auf die ganze Region aus», erklärt Reto Mathis dazu. Dabei sind nun auch Eventlocations ohne Gastteams, etwa der Muottas Muragl mit täglichen «Mountain Lunches», die Wine and Cheese

Celebration im Cava des Hotels Steffani oder die Degustation von extrem seltenen Weinen von Martel und Caratello.

«Win-Win für alle», sagen Kronenhof und Guardalej

«Kronenhof»-Direktor Heinz Hunkeler sieht als Neueinsteiger den Gewinn nicht nur für die Gäste, sondern weit mehr für die Mitarbeitenden: «Win-Win für alle», sagt er. «Das Engagement motiviert und inspiriert. Und kann auch neue Gäste bringen», hofft die «Guardalej»-Direktorin Regina Amberger, die ebenfalls erstmals mitmacht. Ein bereits «erfahrener Hase» ist «Suvretta»-Chef Vic Jacob – er freut sich aufs quere RTL-TV-Kochteam, das die gediegene Atmosphäre des edlen Hauses aufmischen wird.

Fakten So wird das St. Moritz Gourmet Festival 2010

Das Festival findet vom Montag, 1. bis Freitag, 5. Februar 2010 statt. Erstmals umfasst es die ganze Region Oberengadin: Neu dabei sind das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina, das Hotel Chesa Guardalej in Champfer sowie die Restaurants Muottas Muragl, das Cava im Hotel Steffani und Mathis Food Affair auf der Corviglia, wo in einer Höhe von 2486 Metern über Meer erstmals die grosse Gala Night stattfindet.

10 sternengekrönte Köche gastieren in St. Moritz. Das ganze Programm und diverse Gourmet-Packages können unter www.stmoritz-gourmetfestival.ch gebucht werden. eh

«Lieber 220 Plätze auf dem Berg, als 400 auf dem See. Das Zelt wurde zu gross.»

Reto Mathis
Mitbegründer Gourmet Festival



ANZEIGE



Top of Europe – mit E-Payment bequem im Internet bezahlen

Die Jungfrauabfahrten im Berner Oberland verkaufen im Internet Fahrkarten und Souvenirs. Für die Bezahlung nutzen sie E-Payment, die Inkassolösung für Onlineshops von PostFinance. Die Käufer bezahlen im Internet mit der PostFinance Card oder der Kreditkarte. Der Online-einkauf ist beliebt: Immer mehr Kunden nutzen diese bequeme Zahlungsart.

Die Jungfrauabfahrten gehören zu den erfolgreichsten Transportunternehmen in der Schweiz. Auf ihr höchstes Reiseziel, das Jungfraujoch (Top of Europe), befördern sie jährlich über 700 000 Besucher aus dem In- und Ausland. Aber auch die Schynige Platte und der Harder, der Hausberg von Interlaken, sind bekannte und beliebte Ausflüge. Seit 2004 verkaufen die Jungfrauabfahrten Fahrkarten, Souvenirs und Einzelplatzreservierungen im Internet. Und das Geschäft im Internet boomt, auch dank der sicheren und einfachen Inkassolösung E-Payment von PostFinance.

Das Geld ist am nächsten Tag verfügbar

Die in- und ausländischen Gäste der Jungfrauabfahrten können im Onlineshop mit der PostFinance Card und mit den gängigsten Kreditkarten wie Visa, American Express, MasterCard und JCB bezahlen. «Die Einnahmen stehen uns sofort für das Cash-Management zur Verfügung, sobald die Gutschrift auf den Konten erfolgt ist», sagt Jürg Brönnimann, Leiter Rechnungswesen

der Jungfrauabfahrten, und ergänzt: «Bei Zahlungen mit der PostFinance Card ist das Geld bereits am nächsten Tag auf unserem Konto.»

Bisher alle Zahlungsgutschriften erhalten

Neben den Vorteilen des elektronischen Zahlungsverkehrs, der ein teures Bargeldhandling überflüssig macht, hat E-Payment weitere Pluspunkte: «Wir haben bisher bei sämtlichen Transaktionen die Zahlungsgutschriften erhalten», so Brönnimann. Ebenfalls problemlos verlief die Aufschaltung von E-Payment: «Wir mussten uns nur um die vertraglichen Angelegenheiten mit den Kreditkarteninstituten kümmern. Den Rest erledigten PostFinance und ABACUS.» Dies war so einfach möglich, weil das Finanzinstitut zu den grössten Finanzsoftwares, wie zum Beispiel ABACUS, standardisierte Schnittstellen aufgebaut hat. PostFinance hilft zudem auch beim täglichen Geschäft – und dies sogar rund um die Uhr. Der Kundendienst von PostFinance ist 7 x 24 Stunden an 365 Tagen erreichbar.

Die Vorteile von E-Payment von PostFinance

- Effiziente und sichere Inkassolösung für Onlineshops jeder Grösse
- Zahlungsarten: PostFinance Card, E-Finance, Kreditkarten und weitere
- Belastung und Gutschrift nach maximal einem Tag bei PostFinance Card und E-Finance
- Günstige Transaktionskosten
- Spezielles Pricing für Micropayment bis 25 Franken
- Sichere Datenübertragung (mind. 128-Bit-Verschlüsselung)
- Kompetenter Kundenservice Merchantelp
- 7 x 24 Stunden Kundendienst (0848 888 300)

Weitere Informationen:
www.postfinance.ch/epayment

cahier français

htr hotelrevue No 50 / 10 décembre 2009



Valais

L'association Altitude 1400 propose une charte pour préserver les paysages alpins.
Page 21



Charters neige

Chaque hiver, Cointrin accueille des centaines de milliers de touristes.
Page 22

La Pasta light cuit à feu doux

Depuis 2003, la parahôtellerie suisse ne dispose plus de statistiques propres à son secteur, mais elle fait des efforts de coordination pour en lancer une version «allégée».

ANDRÉAS GÜNTERT

Réunis par la Fédération suisse du tourisme (FST) pour leur deuxième journée d'étude Fewo, les représentants de la classification nationale des appartements de vacances ont reçu des informations au sujet de l'évolution de la statistique dans le domaine des appartements de vacances. Ils ont, par ailleurs, échangé une foule d'opinions et d'expériences.

Sur les quelque septante millions de nuitées recensées chaque année par le tourisme suisse, ce sont bien 30 millions qui devraient être attribuées aux appartements de vacances.

Un secteur important sur le plan économique

Pour Mario Lütolf, «le secteur des appartements de vacances est extrêmement important sur le plan économique». Bien que – et le directeur de la FST le sait parfaitement – ce secteur ne dispose plus de statistiques propres. En effet, en raison des restrictions budgétaires à l'Office fédéral de la statistique (OFS), celle de la parahôtellerie (Pasta) a été supprimée en 2003. Conséquence de ce phénomène, un im-

broglie au niveau des chiffres, sans compter que la méthode utilisée n'est, de surcroît, pas cent pour cent concluante.

«Ce n'est pas un honneur pour le pays touristique qu'est la Suisse de ne pas être en mesure de justifier statistiquement parlant ce type de données», a reconnu sans peine Mario Lütolf.

Garantie de qualité et de visibilité

Entre-temps, cependant, la branche n'est de loin pas restée inactive en termes de qualité et d'accès facilité à la réservation. Aujourd'hui, en effet, près de 18 000 appartements de vacances sont classifiés selon le modèle usuel des étoiles, alors que 26 000 d'entre eux sont à la portée de tout le monde sur

Le Valais est le roi des appartements de vacances

Notre pays comptait au 31 décembre 2008 près de 18 000 appartements de vacances classifiés, dont une majorité de trois et de deux étoiles (respectivement 10 500 et 3 000), selon «Le tourisme suisse en chiffres», le bulletin statistique édité par la Fédération suisse du tourisme (FST). C'est loin d'être une surprise, le Valais se taille la part du lion dans cette statistique, avec plus de 6 000 appartements de vacances recensés par la FST. Le Vieux-Pays est suivi des Grisons (5 250) et de l'Oberland bernois (2 550). A noter encore que sur les 3 600 000 appartements helvétiques comptabilisés à l'occasion du recensement 2000, 120 500 restaient inoccupés.

eda



Les estimations font état de 80 000 à 100 000 appartements de vacances en Suisse. Ici la station de Thyon, en Valais.

le portail de MySwitzerland.com. Werner Bernet, le directeur de la Reka, estime pour sa part qu'il existe environ 80 000 à 100 000 appartements de vacances en Suisse, dont environ 36 000 sont disponibles à la location de lits «tièdes». Le vice-directeur de l'OFS, Ernst Matti, de son côté, a donné une série d'informations sur l'évolution enregistrée dans le domaine des enquêtes statistiques.

Sur la base de nouvelles identifications du Registre fédéral des bâtiments et des logements (RegBL) – en particulier l'harmonisation entre les registres communaux et le RegBL – de nouvelles possibilités s'offrent à l'OFS pour faire démarrer une nouvelle Pasta à partir de 2014.

Un instrument fiable en 2011 déjà

Quelques choses bougent est certes unanimement salué, mais la branche juge que le délai est trop éloigné. Ainsi, Werner Bernet est d'avis qu'une «statistique est un instrument de gestion indispensable et qu'elle devrait dès lors être disponible plus tôt, en 2011 déjà, et se concentrer avant tout sur les régions touristiques les plus importantes – le Valais, les Grisons, l'Oberland bernois et le Tessin – qui pourraient en assumer en priorité le financement».

On le voit, la perspective d'une Pasta «allégée» n'est plus si éloi-

gnée. Dans un scénario à moyen terme, il serait concevable d'augmenter le STNet des données des sept grands prestataires d'appartements de vacances – tel que Interhome, E-Domizil, Reka, etc.

Avec ces données, souligne Mario Lütolf, il serait possible de créer nos propres indicateurs et par recoupements et comparaisons, il

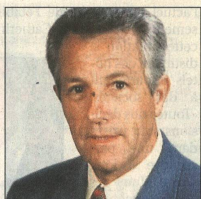
devrait en sortir des chiffres fiables. «Concrètement, précise Werner Bernet, les données seraient mises à jour tous les mois. Dans l'idéal, elles devraient aussi être publiées tous les mois, mais au minimum deux fois par année pour les saisons d'été et d'hiver.»

L'OFS se dit prêt à collaborer et à offrir son soutien dans la mesure du

possible, même s'il ne peut se poser en producteur de tels indicateurs.

Bonne nouvelle, cependant, l'office s'est engagé à rédiger, avant la fin de l'année, un document donnant des informations sur la création de ces indicateurs.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article de la page 4



A chaud

André Guinnard

Naissance: 1942

Fonction: André Guinnard est le président de la société Guinnard Immobilier SA, à Verbier, qu'il a fondée en 1965.

1. Que vous inspire l'absence de statistiques en matière de parahôtellerie?

Au début des années 2000, j'étais personnellement intervenu auprès de Ruth Dreifuss pour lui demander de supprimer ces statistiques. Je les trouvais peu utiles et souvent éloignées de la réalité. Elles tombaient en outre une année et demie après la période sous enquête...

2. Une nouvelle statistique est prévue pour 2014.

C'est très tard. En tout cas, dans le cadre des discussions sur la création de l'observatoire du tourisme valaisan, j'ai demandé que notre canton rapatrie la gestion de toutes ses statistiques à l'intérieur des frontières cantonales, dans un souci de centralisation. Notre participation à l'OFS coûte 60 000 francs. Mieux vaut que cet argent reste dans le Vieux-Pays.

3. Quel est le poids de la parahôtellerie en Valais?

Dans notre canton, elle représente 79% des nuitées, à tel point que je n'hésite pas à affirmer qu'en Valais, l'avenir de l'hôtellerie, c'est la parahôtellerie. Et en Suisse, s'il y a encore des hôtels, c'est grâce à la parahôtellerie. A Verbier, par exemple, les derniers hôtels ont été construits par des promoteurs immobiliers plutôt que par des professionnels de la branche.

4. La parahôtellerie souffre-t-elle de la crise, à l'instar de l'hôtellerie?

Oui, on aura sans conteste moins de monde cette année. La plupart des estimations font état de 7% à 10% de moins par rapport à l'année record que fut 2008. Quant aux recettes, elles devraient diminuer de 10% à 12% sur l'ensemble des stations. Mais à Verbier, on reste confiants. eda

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32



Des lits vides? Faites-le nous savoir!



www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Téléphone 031 370 42 26
hotelspecials@hotelleriesuisse.ch



hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.

La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme. Novatrice, moderne et fonctionnelle. Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

PURITY C – la solution flexible



http://professional.britta.ch

En bref

Suisse

L'appréciation
du franc suisse
menace toujours

Quelle pourrait être l'évolution prochaine du franc suisse par rapport à l'euro notamment? Dans leur dernier bulletin d'information, les experts du Centre de recherches conjoncturelles de l'ETH de Zurich (KOF) notent qu'il y a actuellement «une pression persistante à l'appréciation» de notre monnaie. Si le cours du franc par rapport à l'euro était encore de 1 fr. 48, à mi-mars, il a tendance à s'orienter à nouveau aux environs de 1 fr. 50. mh

Les minibars des
hôtels montrés
du doigt

Alain D. Bortol

L'Office fédéral de l'énergie pointe du doigt les minibars installés dans les hôtels suisses. Ces réfrigérateurs, indique l'office, consomment, en effet, quatre fois plus d'énergie que ceux détenus par les ménages du pays. Quelque 55 000 minibars sont en usage dans les établissements hôteliers suisses. Ils consomment près de 24 millions de kilowattheures par an, soit autant que 6000 ménages. Pour l'office fédéral, l'utilisation de «minibars plus efficaces sur le plan énergétique» et qui existent sur le marché, permettrait d'économiser plus de deux millions de francs. mh

Un guide pour
l'utilisation du
label de qualité

Pour les organisations qui l'ont créé, le Label de qualité du tourisme suisse doit être communiqué au public. Plusieurs manières permettent de le faire. Celles-ci ont été rassemblées dans un guide qui vient de sortir et qui est téléchargeable sur l'Extranet de la Fédération suisse du tourisme (FST). Ce manuel existe pour l'instant en allemand. Une version française pourrait toutefois être éditée si l'intérêt est suffisant. mh

De nouveaux
trains à deux
niveaux dès 2013

LSD

Atout touristique important, l'offre de transport ferroviaire est en passe de s'améliorer. Les CFF ont annoncé qu'ils mettront en service, probablement lors du changement d'horaire de 2013, de nouveaux trains à deux niveaux, entre Genève et Saint-Gall, dans un premier temps. Ces nouvelles compositions comprendront notamment des prises de courant à chaque place assise, des écrans plats pour l'information, un nouveau compartiment familles. Ces trains permettent d'augmenter de 40% l'offre de places assises, précisent les CFF. mh

Un manager à vélo

Décisions rapides, structures légères: c'est la devise des hôtels Fassbind. La plus grande chaîne familiale de Suisse lorgne du côté de Zurich et de Bâle. Le directeur fait le point.

ANDREAS GÜNTERT

Eric Fassbind
avoue aimer
les chantiers.

Quelles sont les forces d'un groupe hôtelier en mains familiales? Eric Fassbind, réfléchit longtemps, avant de concéder: «Ma foi, nous fonctionnons depuis toujours ainsi». Eric, 43 ans, est le directeur des trois hôtels Fassbind, à Lausanne, et de concéder: «Ma foi, nous fonctionnons depuis toujours ainsi». Eric, 43 ans, est le directeur des trois hôtels Fassbind, à Lausanne, et de concéder: «Ma foi, nous fonctionnons depuis toujours ainsi».

«Celui qui
règne sur son
territoire
peut décider
rapidement.»

Eric Fassbind
Directeur de la chaîne éponyme

L'entreprise appartient aux parents. Une solide tribu familiale, pas des «actionnaires» impatientes de suivre la rentabilité de leurs investissements. «Celui qui règne sur son territoire peut décider rapidement et être flexible, voilà notre force, dit Eric Fassbind. Le groupe, qui voue son activité à des hôtels trois et quatre étoiles en zone urbaine, a été fondé en 1964. Mais les gènes de l'hospitalité remontent

loin, selon Eric Fassbind: «Les Fassbind sont une dynastie hôtelière depuis sept générations.»

Le succès est
au rendez-vous

Quand le manager est un patron qui connaît tous ses employés, cela peut avoir des incidences positives sur la stabilité du personnel. «Il y a peu, raconte Eric Fassbind, une de nos gouvernantes a pris sa retraite. Elle avait été ma nurse autrefois.» Au pouvoir familial s'ajoute la rentabilité. Avec un chiffre d'affaire de 45 millions, les hôtels Fassbind ont réalisé en 2008 un résultat d'exploitation I de 56,7%. «L'année 2008 fut extraordinaire», se réjouit Eric

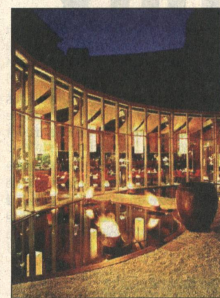
Fassbind. En 2009, les trois-étoiles ont connu le même succès qu'en 2008, alors que les quatre-étoiles ont subi un léger fléchissement. Avec un chiffre d'affaires à peine plus faible et les mêmes coûts fixes, «on pourrait quand même afficher un résultat d'exploitation I d'environ 50%», souligne Eric Fassbind. Encore un résultat remarquable.

L'un des secrets de cette rentabilité réside dans une hiérarchie aussi simple que possible permettant un management pointu. Et un patron qui intervient là où bat le cœur de l'hôtel. Avec une telle structure, un parc automobile lourd ne conviendrait pas. Pour gérer les trois hôtels lausannois (le City, l'Agora et l'Alpha Palmiers), Eric Fassbind a donc trouvé: «En temps normal, je roule à vélo d'un hôtel à l'autre.»

Le groupe
cherche à s'étendre

Mais pour les projets futurs, la bécane ne sera pas très adaptée: «Il y a quelque mois, nous avons décidé de nous développer à Zurich et à Bâle.» Idéalement, le groupe vise des établissements trois et quatre étoiles, dans la même veine que le Cristal ou le Cornavin de Genève. Des établissements en fin d'exploitation qui auraient besoin d'être rénovés. Des bruits de chantier, des ouvriers dans le lobby – un cauchemar pour l'hôtelier. Pas pour Eric Fassbind: «J'aime les chantiers. Et pour cela, j'enfile volontiers des bottes en caoutchouc.»

Adaptation Françoise Zimmerli
sur la base d'un article de la page 10.
Voir également le dossier Fokus
ainsi que l'article ci-dessous.

L'Alpha Palmiers, à Lausanne,
un des fleurons de Fassbind.

La pérennité comme guide

L'Hôtel Beau-Rivage est un des fleurons de l'hôtellerie genevoise. Il est aussi un exemple fort de tradition hôtelière familiale.

MIROSLAW HALABA

Il a accueilli dans ses murs l'impératrice Sissi, Richard Wagner ou encore le Maharajah de Patiala, pour citer quelques-uns de ses hôtes célèbres. Assurément, l'Hôtel Beau-Rivage est un témoin essentiel de l'histoire de Genève. Outre son cachet historique, ce cinq-étoiles construit en 1865 a la particularité d'être, depuis quatre générations entre les mains de la dynastie Mayer. Il est, d'ailleurs, le dernier palace indépendant de la Cité de Calvin. Pour Jacques Mayer,

l'actuel propriétaire de l'établissement avec sa sœur Catherine, cette situation le distingue des hôtels appartenant à des sociétés. «Toutes nos décisions sont prises dans une perspective à long terme. Tous les investissements sont faits pour assurer la pérennité de l'hôtel», note-t-il.

Si la «passion pour la maison» a toujours guidé les membres de la famille qui se sont succédé à la tête de l'établissement, la transmission de ce patrimoine «n'a jamais été

facile». «Les descendants ne choisissent pas tous l'hôtellerie comme profession», explique Jacques Mayer. A cela s'ajoute le fait que les moyens destinés à rémunérer le capital ont toujours été relativement modestes, ceci compte tenu de la nécessité de réinvestir dans l'établissement pour assurer son entretien. Renonçant aux grands travaux, la famille s'est toujours attachée à faire des rénovations per-



«Tous les
investissements
sont faits pour
assurer la pérennité
de l'hôtel.»

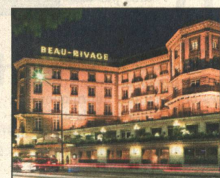
Jacques Mayer
Copropropriétaire de l'Hôtel Beau-Rivage

manentes. Ainsi, le printemps prochain, s'achèvera un programme

de travaux qui aura duré plus de dix ans.

Jacques Mayer ne se fait pas de soucis pour la succession. La jeune génération devrait prendre le relais. Le passage de témoin devra toutefois être bien préparé. «L'entreprise doit s'assurer que les successeurs aient une très bonne formation professionnelle et qu'ils aient l'occasion de faire leurs preuves dans des fonctions de management qui ne doit pas forcément être hôtelière», indique-t-il.

Si certains grands hôtels doivent beaucoup à l'existence de mécènes, le Beau-Rivage n'est pas de ceux-là. «Les investissements sont assurés par les finances de l'entreprise», explique encore Jacques Mayer. Il ajoute cependant: «Nous prenons très peu de dividende. Alors, sur ce plan-là, nous sommes des mécènes.»



Un fleuron datant de 1865.



Un cachet historique préservé.

Ça bouge dans le canton

Quelques bonnes nouvelles sont tombées ces derniers jours portant sur l'offre hôtelière du canton de Neuchâtel.

MIROSLAW HALABA

Située à Malvilliers, commune de Boudevilliers, l'Hôtel-Restaurant de La Croisée est placé, depuis un mois, sous la direction de Jean-François Badet, administrateur du restaurant des Rives-du-Doubs, aux Brenets, ceci suite au

départ en retraite des tenanciers précédents. «L'idée est de développer l'aspect touristique de la région du Val-de-Ruz», indique Claude Borel, propriétaire des Rives-du-Doubs, cité par le quotidien «L'Express». Le site offre vingt-six chambres et des salles de réunion. Le même quotidien a aussi révélé que l'entreprise de construction fribourgeoise Gilbert Brodard & Fils avait mis à l'enquête un projet immobilier hôtelier de 30 millions de francs qui prendrait place sur le terrain de l'Hôtel Pattus, à Saint-Aubin, anéanti par un incendie en 1991.



Christian Galley/LSD

Nouvelle direction à l'Hôtel-Restaurant de La Croisée.

Les hôtes chinois embellissent
la statistique hôtelière

En octobre et durant l'été, les baisses de fréquentation ont largement marqué l'activité hôtelière helvétique.

Durant la saison estivale, qui a duré de mai à octobre, les hôtels suisses ont enregistré 19,7 millions de nuitées, soit un recul de 4,2% par rapport à l'été 2008. La demande indigène a diminué de 2,1% à 8,6 millions d'unités et la demande étrangère de 5,8% à 11,1 millions. La plupart des marchés ont connu des baisses. Toutefois, une embellie est venue de la Chine (sans Hong-Kong). Les hôtes de ce pays ont, en effet, affiché la hausse absolue la plus marquée avec une croissance

de 28,9% à 160 258 nuitées. Cette performance a été particulièrement remarquable en octobre. Seize mille nuitées de plus ont été recensées par rapport à octobre de l'an passé, ce qui représente une progression en valeur absolue de 85%. Les visiteurs de Hong-Kong ont aussi été plus nombreux: +8000 nuitées ou +30%.

On notera que la Suisse centrale a connu la baisse la plus forte, tant durant le mois d'octobre que durant l'été. mh

Altitude 1400 rebondit

Mitage du territoire alpin, fièvre immobilière: l'association Altitude 1400 tire la sonnette d'alarme et en appelle à un grand débat en Valais.

GENEVIÈVE ZUBER

En 2007, lors de sa création, l'association altitude 1400 avait beaucoup fait parler d'elle. «A l'époque, explique Bernard Attinger, l'actuel président du collectif, les grands projets touristiques immobiliers arrivaient comme des vautours sur les Alpes, ce qui avait incité un groupe d'architectes à lancer le débat à travers des conférences et une exposition.»

Depuis, si altitude 1400 s'est fait plutôt discrète, c'est pour mieux rebondir aujourd'hui sur la scène médiatico-touristico-alpine, avec un comité plus étoffé et composé de fortes personnalités: à part l'ancien architecte cantonal, un Bernard Attinger toujours aussi incisif, on y trouve le directeur de la marque Valais Yvan Aymon, des architectes reconnus, Philippe Venetz et Lucien Barras, Eric Nanchen, directeur de la Fondation durable pour les régions de montagne et Christophe Clivaz, professeur à l'Institut universitaire IUKB dis-

pensant une formation master en tourisme.

Dix propositions pour l'avenir

Pour altitude 1400, il n'est pas de mettre le Valais sous cloche, mais d'inciter les Valaisans à déterminer quel développement, quel avenir ils souhaitent. «C'est le moment où jamais d'y réfléchir, car actuellement, le développement immobilier traverse une accalmie. A cause de la crise financière, la plupart des grands projets ne se sont pas réalisés. Aux Valaisans de prendre la maîtrise de leur développement pour éviter d'être les jouets des prochains flux financiers.»

Comme piste de discussion, altitude 1400 lance un manifeste en dix

«A l'époque, les grands projets immobiliers arrivaient comme des vautours.»

Bernard Attinger
Président d'altitude 1400

points, dix propositions pour l'avenir, «pour préserver nos paysages alpins, car sinon on risque bien de scier la branche touristique sur laquelle nous sommes assis». D'autre part, une exposition itinérante est prévue ce printemps.

Selon cette charte, il est temps de passer à une consommation judicieuse du sol, cette denrée n'étant pas renouvelable. «Pendant ces trente dernières années, on a davantage construit que pendant les 10 000 années précédentes. Il s'agit maintenant de se donner une vision de l'aménagement du territoire à vingt ans», expliquent les responsables d'altitude 1400.

Mais comment préserver cette ressource ainsi que la beauté des paysages? La charte propose de ré-



Un manifeste en dix points dans le dessin de préserver les paysages alpins valaisans vient d'être lancé.

duire la taille des zones à bâtir, de densifier les centres, de rénover le parc vieillissant grâce à une politique incitative, de terminer les stations existantes au lieu de miter les endroits encore non encore bâtis. La question est pour le moins sensible et il faudra trouver un système de compensation pour les propriétaires de terrains. Mais selon alti-

tude 1400, il existe des pistes, à approfondir, comme celle de vendre des droits à bâtir non utilisés dans des centres urbains ayant besoin d'augmenter leur densité.

Le manifeste propose de dépasser la monoculture du ski

Autre pavé dans la mare: le manifeste d'altitude 1400 propose de

dépasser la monoculture du ski, activité par trop saisonnière, et faire des stations des lieux de vie habités à l'année. Le tourisme valaisan se cherche, ces différents thèmes sont dans l'air. Reste à savoir, si le débat s'enflamme en Valais, si ce sera un feu de paille ou s'il peut déboucher sur du concret, malgré les intérêts immédiats en jeu.

Crans-Montana Tourisme propose une visite virtuelle de la station

La destination valaisanne fait un pas de plus dans son concept de communication électronique.



Ce que l'internaute découvre désormais sur le site de la station.

Crans-Montana est l'une des destinations de Suisse où la communication électronique atteint un degré d'utilisation et de pénétration très élevé. Elle vient de faire un pas de plus dans ce sens en proposant une visite virtuelle de son espace.

Grâce à l'application «Virtual City», qui a assemblé dix-neuf images panoramiques, l'internaute peut découvrir tout le paysage hivernal et estival de la station. Certaines de ces images ont été photographiées depuis un

ballon dirigeable qui a survolé le site depuis une hauteur de 60 mètres. «Cette visite virtuelle est la première proposée en Suisse par une station de montagne», indique Xavier Bianco, responsable du marketing.

Cette application sera encore utilisée à d'autres fins, puisqu'il est question de proposer bientôt des visites de certains lieux et commerces de la station. «Les partenaires manifestent un intérêt marqué pour ces visites», précise Xavier Bianco.

Diplômés, les apprentis restent fidèles à la branche

Les apprentis formés dans l'hôtellerie et la restauration continuent, dans l'ensemble, à travailler dans la branche après leur formation. Un sondage d'hôtellerie suisse l'a montré.

MIROSLAW HALABA

On l'entend dire souvent: une fois leur diplôme en poche, les jeunes apprentis ont tendance à chercher leur bonheur professionnel dans d'autres branches que l'hôtellerie et la restauration.

En est-il vraiment ainsi? Les responsables du secteur d'activité «profession et formation» d'hôtellerie suisse ont voulu en avoir le cœur net. Aussi ont-ils fait un sondage auprès des nouveaux diplômés 2009 et ceux de 2008. 654 questionnaires ont été envoyés et 334 ont été remplis. Les résultats, publiés dans le rapport de gestion des hôtels-écoles, récemment paru, sont éloquentes.

Il est apparu que 84% des spécialistes en hôtellerie et 85% des spécialistes en restauration des années 08/09, ainsi que 71% des

employés en hôtellerie/restauration des années 07/08/09 restent fidèles à la branche.

La formation continue plébiscitée

Il est également intéressant de savoir que 54% des jeunes qui ont répondu au questionnaire choisiraient une nouvelle fois cette formation de base si c'était à refaire et

30% d'entre eux se sont déclarés incertains. Le sondage a, par ailleurs, montré que pour plus des trois quarts des apprentis, la formation continue est importante, voire très importante pour la suite de la carrière professionnelle.

Des centaines d'apprentis dans les hôtels-écoles

L'année scolaire 2008/2009 a permis à plusieurs centaines d'apprentis de suivre des cours dans les six hôtels-écoles d'hôtellerie suisse, dont une se trouve, rappelons-le, au Classic Hotel à Leysin, dans les Alpes vaudoises.

Ainsi, sur les 1007 spécialistes en hôtellerie, 828 ont été formés dans les hôtels-écoles. Pour les spécialistes en restauration, ce chiffre ne s'élève qu'à 249, alors que 2224 apprentis sont formés dans les écoles professionnelles locales. Les 249 apprentis travaillent essentiellement aux Grisons, en Valais et dans l'Oberland bernois pour l'hôtellerie saisonnière. Le rapport annuel sur les hôtels-écoles mentionne aussi qu'en raison d'une demande trop faible des secteurs saisonniers, aucun employé en restauration n'a «malheureusement pu être formé ces deux dernières années».



La branche reste attrayante pour les nouveaux diplômés.

En bref

Fribourg

Une liaison ferroviaire entre Bulle et Berne



Le canton de Fribourg met en place un réseau RER. Une première étape sera particulièrement importante puisqu'elle prévoit de relier par voie ferroviaire Bulle à Berne, en passant par Romont et Fribourg. L'actuelle ligne directe de bus Fribourg-Bulle sera supprimée. Des travaux d'infrastructure devront toutefois encore être réalisés. La deuxième phase du projet comprendra la mise en service de la cadence semi-horaire sur toutes les lignes régionales à destination de Fribourg.

Vaud

Réouverture d'un hôtel au Brassus

Après plusieurs mois de rénovation, l'Hôtel de La Lande, au Brassus, dans la Vallée de Joux, a rouvert ses portes au début du mois. Propriété de la commune du Chenit, placée sous la direction de Dorothée Charpiot, l'établissement propose vingt-six chambres, dont douze ont été rénovées. Voué la semaine au tourisme d'affaires principalement, il possède également deux salles de séminaires, un bar et un restaurant italien: La Petite Lande. Il envisage d'être classé trois étoiles.

24 Heures de Villars 2010: trois bénéficiaires



L'édition 2010, des 24 Heures de Villars, qui auront lieu les 16 et 17 janvier, fera bénéficier trois organisations caritatives, à savoir: la Ligue vaudoise contre le cancer, l'EORTC (organisation européenne de lutte contre le cancer) et Disability Snowsport UK. Cette manifestation, qui anime la station vaudoise, est une course de ski/snowboard qui se déroule durant 24 heures. En dix ans, elle a permis de récolter 4,6 millions de francs.

Suisse

Recul probable de la consommation des ménages

La propension à consommer des ménages suisses tend à reculer. Une enquête de l'Université de Saint-Gall a montré que 38% des deux mille personnes interrogées entendent réduire leurs dépenses en 2010 et 16% envisagent de les augmenter. Deux raisons expliquent leur attitude: la diminution attendue du revenu disponible et les incertitudes quant à l'évolution de la situation économique. Les dépenses de Noël devraient cependant rester stables.

En bref

Monde**Voler devrait bientôt coûter plus cher**

A court et à moyen terme, les prix des billets d'avion devraient augmenter sensiblement partout dans le monde. C'est le résultat d'un sondage effectué auprès de 60 experts en tourisme de trente pays et diffusé par les organisateurs du salon touristique ITB à Berlin. Cette augmentation sera notamment due à la hausse des taxes et des redevances. mh

Une application iPhone pour la réservation

Au début du mois, le département des nouvelles technologies du groupe Accor, accorhotels.com, a mis à disposition des utilisateurs d'iPhone une application permettant de réserver des chambres d'hôtels. Développée par l'entreprise Haiku, elle est disponible en cinq langues et donne accès à trois mille établissements hôteliers du groupe, dont les hôtels Mercure, Sofitel et Novotel. mh

Suisse**Hotelplan s'apprête à fêter ses 75 ans**

Voyagiste du groupe Migros, Hotelplan fêtera l'an prochain son 75e anniversaire et son 20-millionième client. La marque a, en effet, été fondée le 29 avril 1935 par Gottlieb Duttweiler pour venir en aide à l'hôtellerie suisse affaiblie par la crise et pour permettre à un large public de passer des vacances. Des offres d'anniversaire ont été mises sur pied. mh



Chaque hiver, Cointrin est le théâtre du même rituel avec l'arrivée massive de touristes britanniques.

La ruée alpine

Cet hiver, des centaines de milliers de skieurs transiteront à nouveau par Cointrin.

ALEXANDRE NICOLIN

Durant de longues années, Lyon-Satolas régnait en centre névralgique du marché des charters neige. Ce n'est qu'à la fin des années nonante que l'Aéroport International de Genève (AIG) a réussi à attirer d'importants tour-opérateurs et est parvenu à se tailler la part du lion face à ses concurrentes Grenoble, Chambéry ou Lyon.

Un marché qui se développe à toute vitesse

Depuis lors, ce marché n'a cessé de se développer. Il faut dire que Cointrin dispose de remarquables

avantages comparatifs: des infrastructures très adaptées, une situation idéale entre Alpes suisses et françaises, ainsi que l'assurance, pour les voyageurs, que d'impétueuses grèves ne ruineront pas leur séjour.

Qui dit marché charter neige dit british customers. En effet, après avoir inventé le tourisme moderne, les sujets de la pluvieuse Albion, dotée de l'industrie touristique la plus puissante du monde, semblent s'être accaparés du concept charter neige à eux tout seuls.

Pour preuve, ces dernières années, les Britanniques ont constitué 80% de la clientèle sports d'hiver de l'AIG, loin devant les Scandinaves, les éternels Pouillidors, sans parler des Russes, des Allemands ou des Néerlandais, qui pointent loin derrière.

Et ni le marasme économique ambiant ni la faiblesse de la livre sterling ne semblent avoir entamé l'envie des Anglais de dévaler les pistes enneigées. Ainsi, si ces derniers furent 20% de moins à voyager en Suisse lors des dix premiers mois de l'année, les charters neige provenant d'Angleterre n'ont pas connu de fléchissement l'hiver passé et il devrait en être de même cette saison. «Malgré les difficultés, les Britanniques ne veulent pas sacrifier leur vacances neige. Par contre, ils tendent à dépenser un peu moins», remarque Bertrand Staempfli, attaché de presse de l'AIG.

Entre la mi-décembre et la mi-avril, l'AIG tombe chaque week-

end dans une frénésie totale et doit résoudre le casse-tête logistique suivant: comment absorber, en surplus du trafic habituel, une cinquantaine d'avions acheminant près de 10 000 vacanciers et qui en emportent 10 000 autres de retour vers leur foyer?

Et chaque week-end, l'AIG, une quinzaine de tours-opérateurs et de compagnies aériennes sur les dents réalisent ensemble ce petit miracle. Pour des clients qui disparaissent aussi vite qu'ils sont arrivés. «Ce marché se caractérise par une grande flexibilité. La saison est lancée dès l'apparition des premières neiges et elle s'interrompt dès que la neige se met à fondre. Quitte à annuler au dernier moment», sourit Bertrand Staempfli.

Le low-cost booste le transport aérien

Si pour les Néerlandais ou les Allemands, le train a longtemps constitué une véritable alternative au charter, l'avènement du low-cost ne permet plus au transport ferroviaire de rivaliser avec les compagnies aériennes.

Par exemple, EasyJet s'est engouffré dans la brèche et se targue de desservir près de 300 stations de ski. Et il s'agit d'un slogan publicitaire agaçeur. La compagnie britannique passe de 63 vols le week-end durant l'année à 129 pendant l'hiver. «Un vrai bouleversement sur ce segment de marché», lance Bertrand Staempfli. Et peut-être la piste sur le développement futur de la branche.

Le Wilson s'orientalise

L'Hôtel Président Wilson, à Genève, abrite depuis le 1er décembre un nouveau salon aux influences orientales. Visite guidée.

EUGENIO D'ALESSIO

Le Président Wilson, un des cinq étoiles les plus prestigieuses de la place genevoise, continue de se parer des atours de la culture orientale. Après avoir accueilli en ses murs le restaurant L'Arabesque, une perle de la gastronomie liba-

naise, l'hôtel a inauguré, le 1er décembre dernier, un salon oriental ouvert tous les jours de 14 h à 1 h du matin.

Un espace qui se prête aux pauses douces

«Nous avons voulu créer une sorte de salon de thé libanais qui s'inscrit dans le même esprit que L'Arabesque. L'idée était de décliner la cuisine de cet établissement d'une façon plus informelle, mais dans un cadre tout aussi convivial», explique Amélie Vavasseur, la chargée de communication. Ce nouvel espace se prête, entre autres, aux

rendez-vous, aux apéritifs ou aux pauses douces. Drapé dans une atmosphère cosy et raffinée, agrémenté d'un décor mêlant touches orientales et contemporaines, il dispose en effet d'une carte alléchante qui s'inspire des spécialités de L'Arabesque.

Le chef Ulrich Behringer y propose des mets comme les manakichs (pizzas orientales), les mezzés, les brochettes de viande ou, côté desserts, la crème brûlée au safran et à la cardamome. Une riche gamme de thés, d'arabiques et de cocktails vient compléter l'offre gastronomique. «En offrant une

restauration à toute heure, le salon permet un bon compromis avec L'Arabesque», commente Amélie Vavasseur.

Un lieu qui se veut chic et tendance

Lieu chic et tendance dans l'air du temps, le salon oriental est niché dans un décor intimiste paré d'éclats de platine, de lampes en cristal de roche en forme d'amplores, réalisées à la main par le Français Mathieu Lustrerie, de bougies parfumées et d'un tapis gaufré dans un motif crocodile. Un endroit à découvrir, assurément.



Le salon oriental du Président Wilson est richement décoré.



Le saumon adore le Cantadou Raifort! Et vous?



Lolies de saumon au Cantadou

Menu: Apéritif, Temps de préparation env. 10 à 20 min.
Recette pour 40 personnes:

Ingédients:
60 Tranches Saumon
1.250 kg Cantadou raifort

Préparation:
Tartiner 60 tranches de saumon fumé avec du Cantadou raifort, rouler, laisser refroidir au frigo puis découper en rondelles. Vous pouvez par exemple les placer sur des pics à brochettes et les servir en lolies.



Faites-en tout un fromage

Avis aux amateurs de fromage: on peut s'attendre au meilleur comme au pire dans nos restaurants.

MICHEL BLOCH

Le chariot de fromages du fameux restaurant Le Louis XV Alain Ducasse, à Monaco, mérite presque le voyage à lui tout seul. On en salive rien qu'à y penser. Un véritable spectacle que l'arrivée de ce chariot devant vos yeux. Des dizaines de fromages différents aux origines variées, plus appétissants les uns que les autres et souvent affinés spécialement pour le restaurant, composent un véritable tableau... de maître bien entendu. Certes, un chariot de fromages coûte cher et une fois entamés, ceux-ci ont moins fière allure. En plus, sauf exceptions et à la différence d'une œuvre d'art, ils ne prennent que rarement de la valeur avec le temps.

Le fromage constitue souvent un plat essentiel

Mais comme le souligne Philippe Vuillemin, le directeur général de l'Hôtel de la Cigogne à Genève, «nous attachons une grande importance au fromage qui constitue pour beaucoup de nos clients un plat essentiel, un moment important dans un repas. Nous choisissons quelques très beaux fromages et prenons soin de toujours présenter des pièces

que nous aimerions manger. Ce n'est pas toujours très rentable sur le plan financier, mais essentiel quant à l'image que nous donnons à nos clients.»

Une chose est certaine, le chariot ou le plateau doivent faire envie. Il y a des restaurants où c'est une véritable fête que de déguster des fromages. Parfois aussi, il arrive que celui-ci «respire» quelque chose de triste, faute de consommateurs. Il existe aussi des restaurants qui ont fait le choix de ne pas proposer de fromage.

Déposer d'un choix limité de très beaux produits

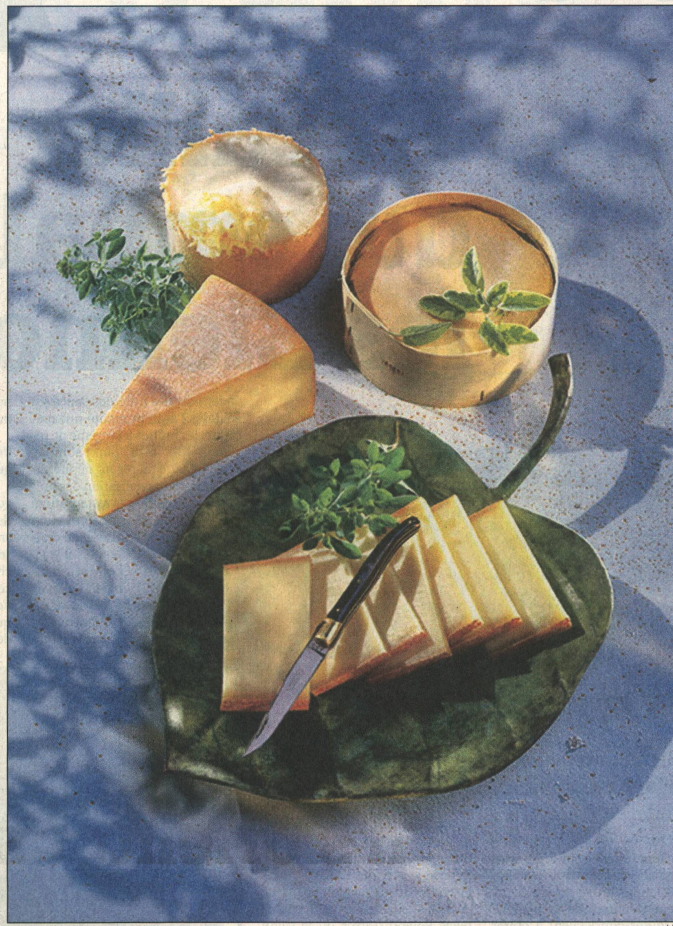
La tendance qui se dessine semble être la suivante: disposer d'un choix limité de très beaux fromages. Edgard Bovier, chef des cuisines du Lausanne Palace & Spa, est fier de n'en proposer que quelques-uns, «mais quels fromages», souligne-t-il avec enthousiasme. Même position chez Roberto Benvenuto, chef des cuisines de l'Hôtel Richemond à Genève qui a opté pour des fromages «en nombre raisonnable» avec une préférence pour des produits italiens «de très grande qualité». Un bon service, cela signifie plusieurs choses pour le client, amateur de fromages. Tout d'abord, cela veut dire que les fromages sont proposés par un personnel compétent. Le client doit pouvoir faire son choix et bénéficier des conseils éclairés de la part de la personne qui le sert. Pour procéder à son choix, il appréciera que le serveur ne débite pas à la vitesse de mach 2 la liste de tous les produits à disposition, comme s'il voulait battre un record. Le client, même s'il a l'esprit plutôt vif, ne retiendra alors que les noms et provenances des deux ou trois premiers.

Il ne s'agit pas d'une tâche dont on se débarrasse.

Le plateau, dans sa présentation, doit inciter les clients à déguster les produits.



ZVG



100

Les fromages doivent être proposés par un personnel compétent.

barrasse, mais d'un honneur qui consiste à proposer des aliments de qualité. Le client attend d'avoir en face de lui un interlocuteur qui connaît «sa matière». Ce dernier doit pouvoir le renseigner sur l'origine, la composition, le goût et poser des questions pour suggérer les fromages les plus adaptés aux attentes dudit client. On évitera également d'apporter religieusement un minuscule morceau accompagné d'un grain de raisin tout aussi minable, tous les deux posés sur une assiette trop grande. Sauf en période de disette grave. Et encore!

L'assiette doit être superbe surtout si le client a opté pour plusieurs fromages. La présentation aussi. Le client doit se faire plaisir et l'on mange aussi avec les yeux.

Une opportunité de recettes pour les établissements de restauration

Aux yeux de Philippe Vuillemin, le directeur général de l'Hôtel de la Cigogne à Genève, «il serait préférable de ne pas proposer de fromage plutôt que de disposer d'un assortiment de qualité moyenne». Et d'argumenter: «Le fromage doit en effet pas être le parent pauvre du repas. Qu'on se le dise, il y a de la réputation du restaurant, donc, en ce qui nous concerne, de l'hôtel.» Cet avis, nous l'avons d'ailleurs rencontré chez la plupart de nos interlocuteurs. Le plat de fromages, c'est également le moment où le client

apprécie un verre de vin. Là encore, le conseil revêt une importance cruciale: certains, en effet, se décideront pour un vin blanc, d'autres opteront plutôt pour un vin rouge.

Par ailleurs, et c'est là aussi un aspect qui a toute son importance, la «carte des fromages» doit évoluer dans l'année en fonction du calendrier. D'une manière générale, le fromage constitue directement ou indirectement une opportunité de recettes pour le restaurant... à condition, bien évidemment, de savoir s'y prendre. mb

Ex-Miss et vins

Christa Rigozzi lie son destin à Loèche-les-Bains

C'est désormais officiel: dès le 1er janvier, **Christa Rigozzi** sera la représentante exclusive de Loèche-



100

les-Bains. L'histoire d'amour entre l'ex-Miss Suisse et la célèbre station thermale valaisanne avait commencé début 2009 quand la Tessinoise était devenue le porte-drapeau de Loèche-les-Bains Tourisme, qui avait lancé, à cette occasion, une campagne de promotion nationale. eda

Morges veut mieux promouvoir son Domaine

La Ville de Morges (VD) souhaite mieux faire connaître et mieux mettre en valeur les vins de son Domaine. Pour ce faire, elle a actionné deux leviers: le lancement d'un site web dédié au Domaine, qui permet de commander différents produits, et le développement d'une nouvelle identité visuelle. La Municipalité ambitionne par la même occasion de mieux rentabiliser son vignoble. Le Domaine de la Ville de Morges s'étend sur 15 hectares et emploie deux vignerons. eda

www.vinsdeterritoirismorges.ch

Table et culture

Du nouveau sur le front de la décoration de table

Papier glacé, une société qui a pignon sur rue dans la localité de Granges-Paccot, située dans le canton de Fribourg, propose désormais sur internet, depuis octobre dernier, une large gamme d'objets en papier destinés à embellir les tables et à ajouter une touche d'originalité aux apéritifs. Ronds et attaches de serviettes, sachets pour déchets, disques pour verres à pied, le tout en papier imprimé sur fond d'inscriptions poétiques: les restaurateurs, les hôteliers et les sociétés organisatrices d'événements disposeront d'un très vaste choix. eda

www.papierglace.ch

Un établissement fribourgeois à l'honneur



100

Le nouveau guide 2010 du Réseau Romantik Hotels & Restaurants est sorti de presse sous le slogan «Vivre en harmonie avec la nature». Seize nouveaux établissements ont été retenus, dont un en Suisse. Il s'agit de l'Hôtel Broc'ault, à Broc-en-Gruyère (FR). Romantik Hotels & Restaurants compte désormais 205 établissements disséminés dans dix pays du continent européen, dont 24 en Suisse. Ces hôtels sont ancrés dans leur région sur les plans culturel et historique. www.romantikhotels.com

Deux jeunes Valaisans dynamiques préparent un Noël très gourmand

Le premier salon dédié à la gastronomie de Noël se tiendra en Valais, à Châteauneuf-Conthey. Une nouveauté pour animer les papilles avant les fêtes.

ISABELLE BAGNOUD LORETAN

«Il y a de nombreux marchés de Noël dans toute la Suisse, mais, à notre connaissance, aucun n'est dédié uniquement à la gastronomie de Noël». C'est à partir de ce constat que deux jeunes Valaisans, Caroline Dayen et Yohann Dayer, se sont engagés dans le créneau et organisent «Noël gourmand», le premier salon dédié uniquement à la gastronomie de Noël, les 18, 19 et 20 décembre à la salle polyvalente

de Châteauneuf-Conthey. Caroline Dayen a notamment travaillé à Paris Expo dans le cadre d'organisation d'événements et du fameux Salon de l'agriculture. Diplômée HEC, elle est revenue en Valais pour créer, avec son partenaire, sa propre société. Ils retiennent de leur expérience française l'envie de valoriser les producteurs.

«Nous désirons surtout mettre en contact direct consommateurs et producteurs», précise Caroline Dayen qui travaille sur ce projet depuis plus d'une année. «J'ai remarqué que les producteurs français étaient plus professionnels. Ils occupent le terrain sur les marchés, sur le web, car ils ne vivent que de leurs produits, ce qui n'est pas toujours le cas ici», note l'organisatrice.

Une vingtaine d'exposants viendront du Valais, de Fribourg, du

canton de Vaud, du Jura et même de France proposer des produits sucrés, salés, solides ou liquides. L'endroit sera idéal pour trouver l'inspiration pour des repas de fête avec salaisons, vins, chocolats...

Les organisateurs veulent aussi offrir un lieu d'échanges et d'animations interactifs: présentation de produits, cours de cuisine gratuits, cérémonie du thé, ateliers pour enfants. «Nous avons voulu créer un cadre convivial». Si les jeunes entrepreneurs se révèlent très professionnels en matière de communication notamment, difficile pour eux de prédire combien de personnes participeront à cette première édition. Reste maintenant à décorer au mieux la salle pour que la gourmandise opère...

www.noelgourmand.com

La croisière s'amuse lors de la Saint-Sylvestre

La Compagnie générale de navigation invite les fêtards à une Saint-Sylvestre sur les flots.

Depuis 2004, la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN) organise régulièrement des croisières pour fêter le réveillon de la Saint-Sylvestre.

Le 31 décembre, une joyeuse flottille verra l'ancre à Lausanne, à Genève et dans le Haut-Lac (départ prévu à Vevey-Marché). Au programme des réjouissances dans les trois bateaux de la CGN: gastronomie de fête, musique, cotillons, bonne humeur et traditionnelle coupe de champagne offerte sur le coup de minuit. Les fêtards des croisières de Lausanne et du Haut-Lac pourront même assister au feu d'artifice de minuit mis sur pied à Vevey.

«Ces réveillons sur les flots, qui attirent une clientèle très

hétéroclite, connaissent un gros succès, puisque nous affichons toujours complet», explique Terry Guillaume, le responsable du service de presse de la CGN. Et de donner des chiffres qui parlent d'eux-mêmes: «Nos trois bateaux embarqueront plus de six cents personnes.» eda



100

La Saint-Sylvestre sur le Léman, un moment magique.



«La Suisse est pour NH Hoteles un marché très intéressant doté d'un grand potentiel de développement.»

Manuel Melenchón Pérez (Page 5)

24

L'écailler qui emballe les Biennois



Le bar à huîtres de l'Elite, à Bienne, accueille jusqu'au 24 décembre l'écailler **Xavier Caille**, couronné champion du monde. Portrait.

EUGENIO D'ALESSIO

Depuis le 11 novembre, un parfum de grand large et des échos d'accent français empaquetent le bar à huîtres du restaurant de l'Hôtel Elite, à Bienne: l'écailler Xavier Caille, 42 ans, est le maître incontesté des lieux. Ce personnage haut en couleur, à la silhouette filiforme, officie pour la deuxième année consécutive au sein de l'établissement biennois.

Un virtuose né à Louviers, près de Paris

«C'est Philippe Corras, le champion de Suisse des ouvreurs d'huîtres, qui m'avait aiguillé sur l'Elite en 2008 en m'indiquant que le quatre-étoiles cherchait un écailler», précise l'enfant de Louviers, une localité située à une centaine de kilomètres de Paris. Preuve d'un

talent forgé dans l'acier, le Français a décroché, fin septembre à Gateway (Irlande), le titre de «meilleur ouvreur d'huîtres de la planète»: «Ces joutes consistent à ouvrir trente coquilles en un minimum de temps et à aligner avec esthétisme les mollusques sur des plateaux. J'ai été couronné pour une petite seconde: 2 minutes 29 contre 2 minutes 30 pour le second classé, un Américain. Mais mon record absolu est de 2 minutes 10.»

Derrière son étal biennois gavé de mollusques, Xavier Caille prépare les plateaux, prodigue ses conseils, informe les clients sur les particularités et l'origine des huîtres. Ce professionnel de haut vol, qui œuvre dans la bonne humeur, a un credo de globe-trotter: «Pour exercer ce métier, il faut voyager, voir les huîtres du monde entier et rencontrer des passionnés. Outre la Suisse, j'ai travaillé,

entre autres, en Corse, en Angleterre, en Irlande et aux Etats-Unis.»

L'écailler de Louviers a plusieurs atouts dans sa manche. Maître d'hôtel depuis 15 ans, propriétaire d'une société en région parisienne, il travaille avec des traiteurs, dans le cadre de dégustations ou de cocktails, sur des manifestations telles Roland Garros ou le salon aéronautique du Bourget. Et il compte parmi ses clients le Ministère français de l'agriculture. Il révèle avoir côtoyé dans son activité professionnelle des stars comme Catherine Deneuve ou Line Renaud, «deux grandes amatrices d'huîtres devant l'Eternel».

Un univers gastronomique à lui seul

C'est bien connu, les huîtres forment un univers gastronomique à part entière. Xavier Caille, lui, n'a pas de préférence en matière de mets: «On trouve des plats succulents partout. En Normandie, les huîtres sont apprêtées avec du camembert ou de l'andouillette. A une époque, à Bordeaux, elles

étaient servies avec des saucisses chaudes. J'ai, de mon côté, une spécialité: les huîtres à la crème de réglisse.» Un brin plus sombre, l'écailler jette un regard dépit sur la commercialisation des huîtres dans la restauration: «La consommation continue de croître, mais il y a à boire et à manger. J'ai parfois le sentiment que les profession-

nels de la branche pensent au profit avant toute autre considération.»

Un engouement qui atteint des sommets

En cette période de fêtes, l'engouement pour les huîtres atteint des sommets. Malgré leur cherté, les mollusques agrémenteront souvent les repas de réveillon. Un chiffre donne la mesure de ce succès: la Suisse importe chaque année près de 200 tonnes d'huîtres, qui seront surtout dévorées entre décembre et janvier.



Alain D. Bolla

Xavier Caille est champion du monde depuis septembre dernier.

Appel

Envoyez-nous vos photos de la Saint-Sylvestre!

Pour vous, chers hôteliers et collaborateurs, la nuit de la Saint-Sylvestre est toute vouée à l'attention de vos hôtes qui fêtent le passage dans l'an nouveau. Malgré cela, vous trouverez, peut-être, un petit moment d'accalmie pour déboucher une bouteille de champagne et vous souhaiter la bonne année. Si tel est le cas, nous aurions le plaisir de publier une photo de cet événement dans la première revue de l'année qui paraîtra le 7 janvier ou sur notre site. Nous vous invitons, dès lors, à nous faire parvenir, d'ici le **lundi 4 janvier**, une photo digitale, de bonne résolution, à l'adresse: redaktion@htr.ch, ainsi que le lieu où la photo a été prise et les noms et prénoms des personnes y figurant. Un grand merci d'avance. mh

En bref

Recours contre le projet touristique d'Aminona

Le WWF et la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage ont déposé auprès du



Zg

Conseil d'Etat valaisan un recours contre l'autorisation de construire un méga-complexe touristique à Aminona, a révélé l'ATS. Motif: les garanties environnementales ne sont pas suffisantes. En août, la commune de Molens avait donné son autorisation à la construction de 15 immeubles, représentant 900 lits. Il s'agit de la première phase d'un complexe plus vaste lancé par le groupe russe Mirax. mh

La compagnie Easy Jet renouvelle sa présidence

La compagnie aérienne low-cost Easy Jet a annoncé hier le remplacement, dès le 1er janvier, de son président David Michels par Michael Rake ainsi que le départ, au 30 juin, de son directeur général Andy Harrison. Ce dernier a fait savoir qu'il souhaitait affronter «de nouveaux défis». Pour mémoire, Michael Rake était entré au conseil d'administration de la compagnie britannique en juin dernier en qualité de vice-président et de premier administrateur indépendant. eda

Rectification

L'Hôtel du Golf à Villars étoffe son offre

Des erreurs se sont glissées dans la présentation des transformations hôtelières pour l'hiver parue, sous la forme d'une carte, dans notre édition du 3 décembre. Ainsi, l'Hôtel du Golf, à Villars, n'a pas fermé durant les travaux d'aménagement. Ces travaux, d'un montant de 2,4 millions de francs – et non pas, comme indiqué, de 240 000 francs –, ont porté, entre autres, sur un nouveau wellness, un nouvel espace de conférence et deux terrasses. mh

Suisse Rando reçoit une distinction pour sa «logistique exemplaire»

Un GS1 Suisse met un point d'orgue aux festivités du 75e anniversaire de l'association faîtière du tourisme pédestre.

Peter Jossen, le président, et Christian Hadorn, le directeur, ont pu revenir de Berne avec un souvenir qui marquera le 75e anniversaire de Suisse Rando. L'association faîtière du tourisme pédestre a, en effet, reçu, fin novembre, le «Swiss Logistics Public Award».

Cette distinction est remise par GS1 Suisse, une association regroupant 4500 entreprises dont l'activité est d'optimiser les chaînes à valeur ajoutée du producteur au consommateur final. Elle récompense des prestations particulières dans le domaine de la logistique.

Le jury a été particulièrement sensibilisé par «l'excellente» collaboration qui règne entre les différents acteurs qui gravitent autour du réseau des chemins pédestres mis en place et maintenus par Suisse Rando. Suisse Rando travaille avec les autorités cantonales et communales, les propriétaires terriens et des centaines de béné-



Les lauréats: **Christian Hadorn** (à g.) et **Peter Jossen**.

voles. Pour son président, Robert Vogel, cette performance logistique est «exemplaire» et mérite bien une distinction. mh

Le 17e Saint-Moritz Festival s'annonce somptueux

Entre le 1er et le 5 février, le 17e Saint-Moritz Gourmet Festival accueillera aux Grisons onze stars et icônes de la gastronomie mondiale. Aperçu.

EUGENIO D'ALESSIO

Placée à nouveau sous la baguette du grand chef Reto Mathis, la dix-septième édition du Saint-Moritz Gourmet Festival promet des étincelles du 1er au 5 février prochain. La manifestation grisonne attend onze vedettes de la gastronomie en provenance d'Europe et de Dubaï, dans les Emirats arabes unis. Et pour la première fois, ce rendez-vous prestigieux proposera des événements et des manifestations dans toute la Haute Engadine.

La France sera notamment représentée par Christophe



Irma Dütsch sera une des vedettes du 17e Saint-Moritz Gourmet Festival.

Bacqué, du restaurant Le Monte Cristo, au Castellet, qui a décroché la trophée 2008 «Grands chefs Relais & Châteaux». L'Italie, pour sa part, pourra compter sur Gaetano Trovato, du restaurant

Arnolfo, à Sienne (Toscane). Le grand chef transalpin a été récompensé par deux étoiles Michelin.

Mais la Suisse n'est pas en reste, puisqu'elle verra rayonner en terre grisonne Irma Dütsch, la première Suisse à avoir reçu une étoile au guide Michelin. La Gruérienne a tenu pendant près de 30 ans un célèbre restaurant à Saas-Fee, le Waldhotel Fletschhorn. Elle a écrit de nombreux livres. Elle a, par ailleurs, été cette année la marraine du Salon suisse des gouts et terroirs de Bulle.

Pour mémoire, le Saint-Moritz Gourmet Festival a été fondé en 1993. Depuis sa création, il poursuit le même objectif: favoriser les échanges entre les grands maîtres de l'art culinaire, loin de tout esprit de compétition. Il a servi de modèle à une foule d'autres manifestations gastronomiques.

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotelrevue Nr. 50 / 10. Dezember 2009

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz
Le principal marché de la branche

Erste Ausgabe 2010
erscheint am Do. 7. Januar 2010
Anzeigenschluss: Mo. 4. 1. 2010, 12.00 Uhr

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Mier mached de Unterschied!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH
Postfach, 8048 Zürich

**Wir sorgen für
Nachwuchs**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

GASTRO-SUISSE
JOB SERVICE
SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!
WIR VERMITTELN
Küchenchefs für Top-Stellen.
Servicemitarbeiter
für Stadt und Land.
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich; Tel. 044 377 55 35
Fax 044 377 55 90, E-Mail: jobservice@gastro-suisse.ch
www.gastro-suisse-jobservice.ch

**Hoteldirektorin
gefunden**
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-6
Deutsche Schweiz	2-6
Svizzera italiana	5
International	-
Stellengesuche	6
Suisse romande	6
Marché international	-
Demandes d'emploi	6

Esprit, Charme und die jugendliche Frische der Mitarbeitenden prägen das Ambiente des Unternehmens.

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleineren bis mittelgrossen Betriebes, Optimierung des Auftritts & Angebots, Gewinne erwirtschaften sowie sich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern, sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche, Standort: An top City-Lage einer angesagten Schweizer Metropole. Sie werden innerhalb einer Famous Collection of Boutiques- und Business-Hotels – im Raum EU & CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Einstieg als Stv. Restaurant Manager – ER oder Stv. – Typ-Maitre de la gastronomie bzw. als Botschafter des Hauses! Mit dem Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist, hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem Restaurantleiter teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten ihn bei Abwesenheiten.

Stv. Leiter/in Restaurant-Brasserie & Bar Mitglied des oberen Kaders

Kundenwünsche werden sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedarfsorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleiter bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastroprofi. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut. Der Eintrittstermin auf Jan./Feb. bzw. früher oder später nach Vereinbarung käme Ihnen entgegen. – Ärmel hochkriechen und Commitment sind für Sie keine Schlagworte! Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns kennen lernen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Attraktives, grösseres Seminar- & Convention Center, Restaurant, Terrasse & Bar-Lounge auf gehobenem Niveau

Ziel ist es, Geschäftsleuten, Seminar- und Tagungsgästen, Besuchern von Kulturveranstaltungen und allem voran natürlich den Städtern eine Oase der Gastlichkeit zu bieten; einen Mix aus Restaurant, Art Café, Treffpunkt mit Lifestyle-Charakter und professionell ehrlicher Gastronomie. Ihrer unternehmerischen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Ob Sie alleine, als Paar oder als Duo auftreten spielt keine Rolle. Sie haben sich zum Ziel gesetzt, Ihre Kraft, Ihre Zeit, Ihre Persönlichkeit und Ihr Kapital dort zu investieren, wo es sich zu investieren lohnt.

Das Renommee des Hauses, der hohe Bekanntheitsgrad, die besonders vorteilhafte Lage – im Herzen der City einer beliebten Schweizer Stadt – und die enge vertrauensvolle Zusammenarbeit mit lokalen Hoteliers, einheimischen Unternehmen bzw. Vertretern der Stadt, garantieren Ihnen eine hohe Anzahl von Anlässen mit zahlreichen Seminar- & Konferenzteilnehmern, Veranstaltungsbesuchern und Tagungsgästen. Mit dem Restaurant befinden Sie sich im freien Wettbewerb und können sich hier wie dort als engagierte F & B-Persönlichkeit innert Kürze einen guten Ruf verschaffen.

Unternehmerpersönlichkeit als Pächterin oder Geschäftsführerin

Dieser überaus interessante Betrieb bietet viel konzeptionelle Freiheit und Potential! Ideale Grundlage für die logische Fortsetzung Ihrer bisherigen gastronomischen Erfolge. Bevorzugt wird die Variante «Miete/Pacht»; die Form «Geschäftsführung» ist denkbar. Die Besitzer bieten Ihnen dazu nicht nur eine günstige Einstiegsvariante (keinerlei Inventarübernahme), sondern unterstützen Sie auf allen Ebenen: sei dies durch eine sorgfältig geplante Einführung bei lokalen Firmen, Behördenvertretern oder durch aktive Mithilfe im Marketingbereich!

Wichtig ist, dass für Sie der Gast im Mittelpunkt steht! Die optimale Bewirtschaftung der F & B-Outlets, die effiziente Seminarverpflegung sowie die reibungslose Durchführung von Banketten und Spezialanlässen zählen zu Ihren grossen Stärken. Was sonst noch wichtig ist und welche weiteren Vorteile Ihnen geboten werden, erfahren Sie in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch. Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen. Überzeugen Sie sich selbst und uns!

Ihr Gastro-Beraterteam: **Ansgar Schäfer & Christina Kägi** (Mitglied der Geschäftsleitung)

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT

PILATUS
LUCERNE

Für unsere klassischen Bergrestaurants Fränküntegg und Krienseregg suchen wir per 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung je eine/n verantwortungsbewusste/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben und Verantwortung:

Diese Kaderstelle beinhaltet die Verantwortung für eines der beiden Restaurants und die Führung bis zu 5 Mitarbeitende. Unter den Vorgaben des Leiters Hotels & Gastronomie und der PILATUS-BAHNEN führen Sie eines der beiden Restaurant selbstständig. Dazu gehören die Gästebetreuung, die Mitarbeiter-einsatzplanung, Förderung und Weiterentwicklung der Brigade, Mitgestaltung bei der Angebotsplanung, den Wareneinkauf und die korrekte Lagerverwaltung, die Einhaltung der Hygienerichtlinien, Mithilfe in der Küche, Tagesabrechnungen sowie allgemeine administrative Tätigkeiten.

- Abschluss einer Beruflehre in der Gastronomie mit mindestens 5 Jahren Berufserfahrung in verschiedenen Funktionen - vor allem im Bereich Service
- Mindestens 1 Jahr Erfahrung als Betriebsleiter/in
- Gastgeber/in mit Leib und Seele
- Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsdenken
- Sie sind organisationsstark und lösungsorientiert
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Herkunft
- Nebst Schweizerdeutsch bringen Sie gute Sprachkenntnisse in Englisch mit (weitere Fremdsprachen sind erwünscht)

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung mit mehrheitlichem Tagdienst, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein engagiertes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie einen anspruchsvollen Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

PILATUS-BAHNEN • Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1 • CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 • Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch • Internet: www.pilatus.ch



network
für wertorientierte unternehmensführung im tourismus

Zwischen Zürich und St.Gallen - Vorhang auf, um neue Highlights zu setzen!

Im Auftrag des Eigentümers suchen wir per 1. März 2010 für einen traditionsreichen Hotel- und Gastronomiebetrieb in der Ostschweiz eine qualifizierte Persönlichkeit als

Gastgeber / in oder Gastgeberpaar

Der regional bekannte ****Sterne-Betrieb verfügt über 38 Zimmer sowie 40 Serviced Apartments. Zwei Restaurants mit 50 und 80 Sitzplätzen, eine Bar mit 65 Sitzplätzen, 2 Seminarräume mit 60 Plätzen sowie ausreichend Parkplätze ergänzen das Angebot. Das Hotel ist zentral gelegen, der Bahnhof, an der IC-Strecke Zürich-St.Gallen, ist eine Gehminute vom Hotel entfernt.

Zwei Aufgaben stehen im Vordergrund: Zum ersten übernehmen Sie die Verantwortung für den gesamten Hotel- und Restaurationsbetrieb. Sie sind mit Ihrem motivierten und leistungsfähigen Team der perfekte Gastgeber. Sie verwöhnen Individualgäste mit der persönlichen Note, welche Besucher zu Stammgästen machen. Dank der gepflegten und innovativen Gastronomie steht das Haus auch weiteren Gästegruppen offen. Die zweite Aufgabe besteht darin, das Haus mit neuen Ideen, mit Esprit und Charme neu zu positionieren. Sie haben Freude und Energie, Angebotstücken zu identifizieren, attraktive neue Ideen zu entwickeln und erfolgreich am Markt zu verkaufen. Eine umfassende Sanierung der Liegenschaft wurde im Jahr 2009 durchgeführt.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit solider Grund- und Ausbildung sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 40 Jahren. Sie haben ein besonderes Flair für die Gastronomie, sind ein ideenreicher Macher, sprachgewandt (d, e), verkaufs- und marketingorientiert, in der Lage Ihr Team überzeugend und motivierend zu Service-Qualität zu führen und die regionalen Beziehungsnetze zu pflegen.

Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um den Betrieb in Zukunft neu am Markt zu positionieren.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Dr. Marcus Frey (Mobil +41 79 455 11 43).

CFB network AG
Ettelstrasse 42
CH-8038 Zürich

Telefon +41 43 810 02 25
Fax +41 43 810 02 24
www.cfbnetwork.ch

Linde

Die Linde hat sich der echten Schweizer Gastfreundschaft verschrieben – sowohl im gepflegten Speiseraum, das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde, wie auch im charmanten Hotel mit 17 modernen, komfortablen Zimmern.

Chance für jüngeren Küchenchef (30-40 Jahre)

Für die Führung der Küche suchen wir nach Vereinbarung, motivierte, starke Persönlichkeit (längerfristiges Engagement).

Haben Sie Interesse an einer neuen Herausforderung?

- Möchten Sie mit Herzblut und Menschlichkeit einer Küchenbrigade von 6–8 Personen vorstehen?
- Haben Sie Erfahrung auf dieser Position?
- Sind Sie auch in hektischen Zeiten belastbar und effizient?
- Kochen Sie marktfähig, klassisch und neuzeitlich?
- Sind Sie bestrebt betrieblich gesteckte Ziele zu verwirklichen?

Fühlen Sie sich angesprochen, so freuen wir uns über eine Kontaktaufnahme und Zustellung Ihres Dokuments.

Hotel Restaurant Linde • Klosterplatz
Silvia & Geri Nussbaumer-Kälin • CH-8840 Einsiedeln
Tel. 055 418 48 48 • hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde-einsiedeln.ch • Mittwoch Ruhetag

Die Lenzerheide Marketing und Support AG (LMS) ist die Marketing- und Verkaufsorganisation der Destination Lenzerheide und der Lenzerheide Bergbahnen. Für diese neu gegründete Unternehmung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den/die

Direktor/in Marketing und Support

Schlüsselfunktionen:

- Führung der Lenzerheide Marketing und Support AG
- Entwicklung und Umsetzung der Unternehmensstrategie LMS
- Erarbeitung und Vermarktung von nachhaltig erfolgreichen Angeboten
- Aufbau einer effizienten Verkaufsorganisation
- Aufbau der Destinations-Management-Organisation (DMO)
- Intensivierung des Netzwerkes mit sämtlichen Leistungsträgern und Schlüsselpartnern inner- und ausserhalb der Tourismusbranche
- Mitglied der Geschäftsleitung der Lenzerheide Bergbahnen AG

Wir suchen eine Persönlichkeit mit folgendem Anforderungsprofil:

- Fachhochschul- oder Uni-Abschluss
- vertiefte Kenntnisse in Betriebswirtschaft und Marketing
- breite Erfahrung und Netzwerke im Tourismus
- Führungserfahrung, Verhandlungsgeschick und Leadership
- begeisterungsfähige, kommunikative und integre Persönlichkeit
- gute Englisch-Kenntnisse und evtl. Italienisch-Kenntnisse
- Alter: 30 – 50 Jahre

Wir bieten ein interessantes Arbeitsumfeld in einer der schönsten Regionen Graubündens und attraktive Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse für diese anspruchsvolle Aufgabe geweckt? Ein motiviertes und kompetentes Team wartet auf seinen Coach!

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto bis 31. Dezember 2009.

Lenzerheide Marketing und Support AG
Dr. Roland Zegg
Verwaltungsratspräsident
r.zegg@grischconsult.ch

Anrufe von anderen Zeitungen NICHT erwünscht

«Speed, Witz und gute Laune»

«En tolle Job»...für einen pffiffigen, jungen Menschen als Sachbearbeiter/-in, 80 bis 100%.

Per sofort oder nach Vereinbarung, suchen wir eine Mitarbeiter/-in mit Lebensmittel- und Büroerfahrung für unseren mittelgrossen Betrieb mit Traiteur, Take Away und Catering.

Sind Sie ein Organisationstalent, haben Freude am Kommunizieren mit Kunden und Mitarbeitern und bewahren Sie auch in hektischen Situationen Ruhe? Melden Sie sich bei uns: 043 399 12 99!

Hotz Fleisch Wurst Traiteur
Zürichstrasse 8, 8610 Uster hotz@delikat-essen.ch

MONTREUX RIVIERA
Montreux Vevey Lavaux
montreuxriviera.com



Montreux Riviera est l'une des destinations touristiques les plus importantes de Suisse. Montreux-Vevey Tourisme est l'organisation de management de destination de cette région. Nos missions sont la promotion, la vente ainsi que l'accueil et l'information/réservation. Afin de compléter notre équipe du Convention Bureau (intégré à Montreux-Vevey Tourisme), nous recherchons notre nouvelle ou nouveau

SALES MANAGER MICE (Meetings, Incentives, Conventions, Events)

Votre mission :

- Démarchage actif de nouveaux clients en Suisse et en Europe, ayant le potentiel pour organiser des congrès, séminaires, incentives
- Présence sur des salons professionnels (EIBTM, IMEX, etc)
- Actions de ventes (workshops, sales calls, soirées de promotions avec partenaires)
- Etroite collaboration avec le team du Convention Bureau (3 personnes) ainsi que nos partenaires, tels que le Montreux Music & Convention Centre, les hôtels, le Casino, etc.
- Télémarketing, mise à jour de la base de données et suivi des demandes

Vos compétences :

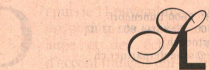
- Fortes ventes et marketing avec expérience confirmée dans le tourisme
- Très bonnes connaissances du segment MICE
- Personnalité dynamique, ouverte, aisance dans les contacts
- Sens des relations humaines, de la communication et aptitude à la représentation
- Très bonne maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais
- Connaissance de la région souhaitée ainsi que des marchés à prospecter, un atout

Entrée en fonction le 1^{er} février 2010 ou à convenir.

Merci d'envoyer votre dossier à Mme Maryline Maurer.

Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets (avec photo, CV et prétentions salariales) correspondants au profil ci-dessus.

MONTREUX-VEVEY TOURISME, Rue du Théâtre 5, Case postale 251, CH-1820 Montreux 2
T. +41 21 962 84 06, F. +41 21 962 84 96, maurer@montreuxriviera.com



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

KRÖNEN SIE IHRE KARRIERE IM SCHLOSS LAUFEN

Ein Märchen wird wahr: Für den Februar 2010 suchen wir für das Erlebnis Schloss am Rheinfall einen

SOUS-CHEF (M/W)

der/die unsere kulinarische Visionen gemeinsam mit dem Küchenchef verwirklicht. Als Stellvertreter/Stellvertreterin des Küchenchefs verzaubern Sie unsere Gäste mit Ihren Spezialitäten, an der fürstlichen Tafelrunde für 1000 Personen genauso wie beim intimen «Tischleindeckdich» für zwei. Ob Hochzeitsgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshoppers, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturinteressierte, Familienausflüger oder Wandervögel – bei Ihnen fühlen sich alle wie Könige und freuen sich auf ein Wiedersehen im Erlebnis Schloss am Rheinfall. Überzeugen Sie uns mit Ihrer Bewerbung.

SV (Schweiz) AG, Reto Gerspacher
Memphispark, Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf
Telefon: +41 (0) 43 814 14 46; reto.gerspacher@sv-group.ch

GIESSBACH

Ab Mitte Februar 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir:

Assistent/in Eventmanagement in Jahresstelle

Ihr Einsatzort ist im 3er-Team unserer Abteilung für Bankett- und Seminarveranstaltungen. Pro Saison erwarten uns ca. 60 Hochzeitsfeiern, ebenso viele Seminare sowie weitere 400 Veranstaltungen, die genau geplant und organisiert werden wollen. Von der Kundenberatung telefonisch und vor Ort bis zur Bestätigung und Erstellung der Menükarten betreuen Sie die Anlässe.

Neben Ihrem Flair für den Verkauf bringen Sie Organisationstalent, ein gutes Auftreten und eine gehörige Portion Flexibilität mit. In Französisch und Englisch sind Sie verhandlungssicher.

Wenn Sie sich in dieser Beschreibung wiederfinden, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Sie!

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingetragene Hotelzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber dem Giessbachfall • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der stembernenden Aussichtstrasse • Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Bankettmöglichkeiten bis 250 Personen • 22 ha parkähnlicher Umgebung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach****, CH-3855 Brienz
Susanne Crillovich-Cocaglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

Das Seminarzentrum
Hof de Planis in Stels
sucht per 01.02.2010

eine Leiterin / einen Leiter Hauswirtschaft und Stellvertretung der Geschäftsleitung

Nähere Angaben zur Stellenausschreibung und weitere Informationen erhalten Sie unter www.hofdeplanis.ch.

Fragen beantworten Ihnen die neue Geschäftsführerin Frau Ute Leidnecker unter Tel. 055 253 32 01.

An fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage. Betrieb mit 52 Hotelzimmer und Appartements. Rustikales Tessiner Grotto und modernes à la carte Restaurant mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2010 suchen wir in Jahresanstellung per 1. Februar oder nach Vereinbarung einen neuen

Küchenchef...

...der mit seiner Kreativität neuen Wind in unser italienisches und mediterranes Angebot bringt.
...der es versteht, Waren- und Personalkosten orientiert zu arbeiten.

...für den Menukalkulationen und Lagerbewirtschaftung kein Fremdwort sind.

...der es versteht, seine Brigade zu motivieren und Herausforderungen zu bieten.

...der sich gerne im Aufwärts-Trend bewegt.

...der sich in Italienisch verständigen kann.

...der seinen Beruf nicht nur liebt, sondern auch liebt.

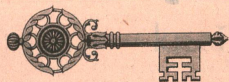
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 4865-2640 an htr hotel revue, Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr **hotel revue**

...fantastische "Aussichten"!



ankommen und geniessen

Wir suchen per ca. 15. Januar 2010

CHEF SAUCIER

Ihr Profil:

- Sie sind eine kommunikative, teamfähige und ehrgeizige Persönlichkeit (bis 35 Jahre), die bereit ist, unsere gesteckten Ziele mit viel Engagement konsequent zu verfolgen.
- Sie sind neugierig und es bereitet Ihnen Freude, Verantwortung zu übernehmen und den Küchenchef an seinem freien Tag zu vertreten.

Unser Angebot:

- Eine im letzten Jahr neu renovierte Küche im ***Sterne-Geschäftshotel.
- Familiäres Ambiente in einer 4-5-Mann-/Frau-Brigade.
- Ein typisches Berner Altstadtrestaurant mit viel Geschichte.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an folgende Adresse:
troxler@goldener-schlüssel.ch oder

Hotel-Restaurant
Goldener Schlüssel Bern
Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Tel. 031 311 02 16

www.goldener-schlüssel.ch

Die Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG gehören zu den grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz und blicken auf eine fast 100-jährige Tradition zurück. Neben modernster Bahninfrastruktur betreibt das Unternehmen Hotelbetriebe mit über 450 Betten sowie verschiedene Restaurationsbetriebe, Kioske und Souvenirläden. Das Unternehmen gehört zu den erfolgreichsten und profitabelsten der Branche und beschäftigt rund 250 Mitarbeitende in der aufstrebenden Tourismus-Destination Engelberg. Eine klare und zukunftsorientierte Strategie sowie überdurchschnittliche Qualitätsstandards im Leistungsangebot sichern den nachhaltigen Erfolg. Im Zuge der geplanten Nachfolge, suchen wir - im Auftrag des Verwaltungsrates - eine reife, kommunikationsstarke und überzeugende Persönlichkeit als



Geschäftsführer (CEO) mit Leistungsausweis in der Tourismusbranche

Ihre Aufgabe: Als Vorsitzender der Geschäftsleitung rapportieren Sie direkt an den Verwaltungsrat und sind dabei eng in die strategische Entscheidungsfindung eingebunden. Sie sichern den stabilen Ausbau der Position der Unternehmung im bestehenden, hart umkämpften Tourismus-Markt sowie die profitable Erschliessung neuer Märkte und Geschäftsfelder. Dabei tragen Sie den bewährten Stärken dieses erfolgreichen Unternehmens wie Qualität, Kontinuität und Nachhaltigkeit Rechnung. Es gelingt Ihnen, Ihre Mitarbeitenden zu Höchstleistungen anzuspornen und externe Meinungsbildner und Partner für sich und die Firma zu gewinnen. Eine Vorbildfunktion übernehmen Sie in der Förderung einer kunden- und marktorientierten Unternehmenskultur, die einerseits traditionelle Werte wie Glaubwürdigkeit und Integrität lebt und andererseits Innovationskraft und Ideenreichtum fördert. Sie führen das Unternehmen nach klar definierten Leistungskriterien und sind bereit, visionäre Projekte und Pläne voranzutreiben und pragmatisch umzusetzen.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikationsstarke Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie sind eine weitsichtige, unternehmerisch denkende und agierende Person, mit ausgeprägter Markt- und Kundenorientierung. Zudem verfügen Sie über Durchsetzungskraft und sind ein gewiefter Verhandler und vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschiedlichsten Anspruchsgruppen. Wir erwarten eine solide betriebswirtschaftliche und/oder technische Ausbildung (ETH, Uni, FH) oder einen Praktiker, der sich „on-the-job“ die notwendigen Qualifikationen angeeignet hat. Unabdingbar sind ein erfolgreicher Leistungsausweis in der Führung einer KMU oder eines Profit Centers. Idealerweise stammen Ihre positiven Resultate aus dem Tourismusumfeld. Wichtig sind uns auch Ihr Flair und Ihre Fähigkeit, Beziehungen im Umfeld eines Bergdorfes (politisches, soziales und ökonomisches Umfeld) aufzubauen und zu pflegen. Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse sind ein Muss, weitere Sprachen von Vorteil. Ihre Affinität zu Schnee- und Bergsport runden Ihr Profil ideal ab.

Die Herausforderung für Sie? Es bietet sich die Chance, den Erfolg einer traditionsreichen Schweizer Tourismusunternehmung mit einer starken Marke zu verantworten und mitzuprägen. Wenn Sie eine visionäre Unternehmer-Persönlichkeit mit guter Bodenhaftung sind, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen: Herr Hanspeter Würmli erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an: hp.wuermli@futurebridge.ch. Stellenantritt: Herbst 2010.

FUTUREBRIDGE CONSULTING

Futurebridge Consulting AG · Weinbergstrasse 79 · CH-8006 Zürich · Telefon 0041 44 366 44 21 · info@futurebridge.ch · www.futurebridge.ch



Haberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothèque ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Küche

Chef de Partie

sowie

Commis de cuisine

Service

Servicefachmitarbeiter/in

mit Berufslehre oder guter Erfahrung für unser A-la-carte- und Bankettservice.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

LE BISTRO - LA BRASSERIE - LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS - LE MILLESIÈME
Familie J. & F. Haberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haberli.com

In unserem geschichtsträchtigen Stadthotel verwöhnen wir unsere Gäste aus nah und fern mit ausgezeichnetem Essen und fantastischen Weinen in unseren beiden Restaurants mit 40 und 50 Plätzen und Banketten bis zu 100 Personen.

Küchenchef (m/w)

Sie pflegen mit Liebe eine fantasievolle, marktorientierte, saisonale und zeitgemässe Küche. Sie arbeiten gerne selbstständig und verantwortungsbewusst. Sie wissen Ihre MitarbeiterInnen zu begeistern und gemeinsam mit ihnen eine konstant sehr hohe Qualität und eine gute Rentabilität zu erreichen. Ihr Team besteht aus sechs Mitarbeitern, davon zwei bis drei Lehrlingen. Wir erwarten eine konstante Qualität in allen Bereichen.

Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Im weiteren gehört zu Ihrer Persönlichkeit ein tadelloses Erscheinungsbild und Sie sind kommunikationsstark. Eine spannende Aufgabe, Freude bei der Arbeit, Unterstützung, Weiterbildung und einen leistungsgerechten Lohn mit Beteiligung am Küchenergebnis garantieren wir. Ich freue mich darauf, Sie kennen zu lernen.

Adrian Stalder, stalderprojects SAGL
Via Muraccio 120 - Case al Sogno - CH-6612 Ascona
Telefon +41 91 780 57 08 adrian@stalderprojects.ch



Die PILATUS-BAHNEN mit der steilsten Zahnradbahn der Welt, der Panorama-Gondel- und Luftseilbahn sowie dem „Berg voller Möglichkeiten“ bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen – dazu gehören unter anderem der Pilatus Seilpark und die Sommer-Rodelbahn „Fräkgaudi“.

Auf 2132 m ü.M. werden grosse Investitionen im Bereich Hotels und Gastronomie getätigt. Das denkmalgeschützte historische Hotel Pilatus-Kulm wird zu einem 3***superior, mit einem à-la-Carte-Restaurant und attraktiven Bankett- und Seminarräumlichkeiten umgebaut. Das Pilatus Businesscenter und das à-la-Carte-Restaurant im August 2010 eröffnet. Gleichzeitig entsteht im Hotel Bellevue eine neue grosszügige Selbstbedienungsgastronomie. Bis im Frühling 2011 wird zwischen den beiden Hotels eine winter- und wettersichere Panoramaragelerei mit spektakulärer Aussicht auf höchstem Niveau realisiert. Die klassischen Bergrestaurants Krienseregg, Fräkmüntegg und Chalet runden das umfangreiche Angebot ab.

Für unsere Hotel & Gastronomiebetriebe suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung Sie als unsere/n neue/n führungstarke/n

Küchenchef/in

Ihre Aufgaben und Verantwortung:

Diese anspruchsvolle Kaderstelle beinhaltet die Hauptverantwortung für drei Küchen auf Pilatus Kulm sowie die fachliche Koordination für die drei Küchen der Restaurants Krienseregg, Fräkmüntegg und Chalet. Dazu gehören die Angebotsplanung und Kalkulation, die Mitbereiteinsatzplanung, Führung, Förderung und Weiterentwicklung bis zu 20 Mitarbeitende, den Wareneinkauf und die korrekte Lagerverwaltung, die Organisationsplanung und die Überwachung der Produktion sowie die Einhaltung der Hygienegerichtlinien.

Ihr Profil:

- Abschlusser einer Berufslehre als Koch/Köchin mit mindestens 5 Jahre Berufserfahrung auf allen Posten und in verschiedenen Funktionen
- Mindestens 2 Jahre Erfahrung als Küchenchef/in
- Erfahrung in der Produktion für unterschiedliche Verpflegungsbedürfnisse
- Weiterbildung zum Eidg. dipl. Gastronomiechef/köchin oder zum Eidg. dipl. Küchenchef/in von Vorteil
- Sie besitzen ein ausgeprägtes Qualitätsdenken
- Sie sind organisations- und durchsetzungsstark sowie verantwortungsbewusst
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen unterschiedlicher Herkunft
- Sie bringen gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch mit (weitere Fremdsprachen sind erwünscht)
- Sie sind bereit, durchschnittlich zweimal pro Woche auf Pilatus Kulm zu übernachten

Unser Angebot:

Wenn Sie die Chance wahrnehmen möchten, zusammen mit Ihrem Vorgesetzten, dem Leiter Hotels & Gastronomie, die Zukunft unserer Unternehmung massgeblich mit zu gestalten und in einer wichtigen Phase der Neuausrichtung unserer Bereiche Hotels & Gastronomie Ihre Ideen für eine moderne, neuzeitliche und bestorganierte Verpflegung und Logistik einbringen wollen, sind Sie bei uns richtig. Wir bieten Ihnen eine unbefristete Anstellung mit mehrheitlichem Tagdienst. Es erwarten Sie ein engagiertes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein ungewöhnlicher und anspruchsvoller Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Ruth Ott, Leiterin Personal (Adresse siehe unten). Auch vollständige Online-Bewerbungen an ruth.ott@pilatus.ch sind willkommen.

PILATUS-BAHNEN · Hotels Bellevue & Pilatus-Kulm
Schlossweg 1 · CH-6010 Kriens/Luzern
Tel. +41 (0)41 329 11 11 · Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch · Internet: www.pilatus.ch



Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?



Im Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Frutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das El Corazon. Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schneefans zum Après-Ski. Am Abend verwandelt sich das El Corazon zum Bar und zum Eventlokal, wo zahlreiche Party's alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.

Service- und Bar Mitarbeiter/innen

(Saison- und/oder Teilzeitstelle)

Um den Ansturm unserer Wintergäste zu bewältigen, suchen wir jüngere, freundliche Mitarbeiter/innen. Sind Sie kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig? Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten, jungen Team? Dann sorgen vielleicht Sie diesen Winter für das Wohl unserer Gäste. Wir bieten Ihnen marktgerechte Entlohnung und einen schönen Arbeitsort in der einmaligen Bergwelt.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung. Weitere Informationen erfahren Sie auf unserer Website www.melchsee-frutt.ch.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt
Frau Karin Reinhard, Sarnerstrasse 1, 6064 Kerns
E-Mail: info@melchsee-frutt.ch, Telefon 041 666 31 00

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer (w/m)	Region Ostschweiz	J8128
Restaurant Manager (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8063
Gastgeber mit Leib und Seele	Region Bern	J8104
Geschäftsführer m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8107
Restaurant Manager m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8126
General Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J8099

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J8133

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistent (m/w) 50%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8137

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Shift Leader Réception (m/w)	Region Zentralschweiz	J8055
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J8032
Réceptionspraktikantin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8120
Teamleiter/-in Réception	Region Basel	J8117
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	J8131
Nachtportier	Tessin	J8102
Rezeptionist/in (Luxury river cruise liner)	International	J8048

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservations Manager (m/w)	Region Zentralschweiz	J8052

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8058
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J8060
Restaurantleiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8061
F&B Manager/in (Malediven)	International	J8036

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sushi-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J8114
Commis pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J8028
Head chef executive (Malediven)	International	J8034
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J8039
Küche mit Erfahrung in der asiatischen Küche	Region Graubünden	J8042
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J8047
Koch	Region Ostschweiz	J8053
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8106
Sous chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8105
Koch (Chef de partie)	Region Ostschweiz	J8113
Alleinkoch (M/W) für Boccacino, Kanada	International	J8026
Koch, vegetarische Küche	Region Bern	J8110
Thai-Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J8122
Küchenchef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8134
Chef pâtissier	Region Bern	J8124
Executive Chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8125
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8130
Hilfsschok	Region Zürich/ Schaffhausen	J8132
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J8139

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8109
Servicefachangestellte w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8037
Commis de rang	Region Bern	J8123
Betriebsassistent	Region Zürich/ Schaffhausen	J8138
Gastgeber (m/w)	Region Zentralschweiz	J8057
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J8054
Serviceprofi	Region Zürich/ Schaffhausen	J8064
Chef de rang	Region Graubünden	J8031
Commis de rang	Region Graubünden	J8068
Chef de rang	Region Bern	J8069
Studenten (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8073
Servicefachangestellte/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J8045
Servicefachangestellte w 100 % oder Teilzeit	Region Freiburg	J8043

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J8140
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J8044
Commis de Rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8129
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J8141
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J8112
Kassiererin 50-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8118
Chef de rang m	Region Zürich/ Schaffhausen	J8041
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J8121
Servicefachangestellte 40-50%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8136

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J8029
Chef de Bar (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8103
Convention Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J8049
StV Teamleiter Bar m/w	Region Basel	J8115

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reinigungsmitarbeiterin 40-60%	Region Zürich/ Schaffhausen	J8135
Leiter Innere Dienste (w/m)	Region Ostschweiz	J8100
Gouvernante	Tessin	J8101
Allrounder/-in	Region Graubünden	J8050
Gouvernante	Region Ostschweiz	J8127
StV Teamleiter/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J8116

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur oder Masseurin		J8108

Technik / Hauswart

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlagenführer/in	Region Basel	J8119

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Trainer in hospitality & tourism (Malediven)	International	J8035
Kaderstellen	Region Zürich/ Schaffhausen	J8038

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424

Express Stellengesuche

B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	29	CH	per sofort	D F E
B51	Diverse Möglichkeiten	52	CH	per sofort	D F E
B636	GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E
B756	Kaufmännische Angestellte, Projekt Managerin	45	DE	per sofort	D F E
B753	Kellner	47	SK	per sofort	D E
B778	Kü-Chef, Sous-chef, Koch (Tagdienst)	40	CH	per sofort	D F E I
B743	Küchenchef	38	CH	per sofort	D F E U
B748	Leiterin Hauswirtschaft / Masseurin	40	DE	per sofort	D F I
B741	Marketing- und Verkaufsleiterin/Eventmanager	42	CH	per sofort	D F I E S
B752	Nachtportier	57	CH	per sofort	D F E I
B740	Reception/Restaurant staff/ Photographer	28	HU	per sofort	HU
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F E
B354	Servicefachangestellte / Barmitarbeiterin	23	DE	per sofort	D F E I T
B761	Service Bar	41	DE	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B525	Service, Küche, Wellness, Reception,	17	AT	per sofort	D I E
B783	Servicefachangestellte	55	CH	per sofort	

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age
4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 7. 12. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

kneipp hof

Nach 8-jähriger Tätigkeit als Leitung Hauswirtschaft wurde ich auf den 1. Januar 2010 in die Geschäftsleitung befördert. Ich suche nun eine Nachfolgerin, welche „meine“ Abteilung mit der gleichen Freude wie ich führen wird.

Wir sind ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente. Wir verfügen über 157 Zimmer mitten im schönen Tannzapfenland. In dieser erholsamen Umgebung bieten wir nicht nur postoperative Behandlungen an, wir überraschen auch unsere Feriengäste mit immer neuen, attraktiven Angeboten.

Wir suchen **per sofort** oder nach Vereinbarung eine

Leitung Hauswirtschaft (100% Pensum)

Ihre Aufgabe

- Gesamtverantwortung über die Hauswirtschaft in allen Bereichen
- Kontrolle der geleisteten Arbeiten (Zimmer und öffentlicher Bereich)
- Einsatzplanung, Beurteilung, Aus- und Weiterbildung der 30 unterstellten Mitarbeiterinnen
- Budget- und Inventarerstellung
- Dekoration des Hauses
- Einkauf und Ersatzbeschaffung von Wäsche, Textilien, Reinigungsmittel etc.

Wir erwarten

- Grundausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich
- Einige Jahre Erfahrung als Stv. Leitung Hauswirtschaft oder in ähnlicher Position
- PC Kenntnisse (Fidelio von Vorteil)
- Freude am selbstständigen Arbeiten
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten (inkl. Samstags- und Sonntagsätze)

Wir bieten

- eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit
- ein angenehmes Arbeitsklima
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Frau Pira Dalla Via freut sich auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang, www.kneipphof.ch

Ihr Rehasentrum mit Hotelambiente.



Thinking of you Electrolux

Wir sind ein führendes und modernes Unternehmen für die Entwicklung, Produktion und den Vertrieb von Einzelgeräten und kompletten Grosskücheneinrichtungen für die Gastronomie und alle Betriebe mit Gemeinschaftsverpflegung. Unsere Kunden sind professionelle Restaurationsbetriebe und Betreiber von Produktionsküchen in Grossbetrieben.

Für die Beratung und den Direktverkauf von Grossküchenapparaten in verschiedenen Regionen der Schweiz suchen wir

Verkäufer Air-O-System

Electrolux bietet Ihnen ein attraktives Verkaufsprogramm mit guter Marktposition. Ihr zugeordnetes Reisegebiet beinhaltet einen soliden bestehenden, wie auch ausbaufähigen Kundenkreis. Sie sind zuständig für die Produktbereiche Air-O-System, Kombiöfen und Schnellkühler.

Wir erwarten von Ihnen eine hohe Affinität zum Grossküchengeschäft. Idealerweise kennen Sie das berufliche Umfeld bereits. Wenn Sie eine Kochlehre absolviert haben und den Kontakt mit Menschen mögen, könnten Sie unser zukünftiger Mitarbeiter werden. Hohe Einsatzbereitschaft und Selbstständigkeit sind wichtige Voraussetzungen für einen dauerhaften Erfolg in diesem interessanten Wirkungsfeld.

Auf Ihre Aufgabe werden Sie intensiv vorbereitet und geschult.

Suchen Sie eine echte, dauerhafte Herausforderung in einem zukunftssicheren Tätigkeitsgebiet?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

ELECTROLUX PROFESSIONAL AG
Bledi Burkhard
Bleichemattstrasse 31
5001 Aarau
Telefon: 062 / 837 62 02
E-mail: rudolf.burkhard@electrolux.ch
www.electrolux-professional.ch



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

ADELN SIE IHRE KOMPETENZ IM BACK-OFFICE

Nein, es ist kein Märchen! Nächsten Frühling suchen wir für das Erlebnis Schloss am Rheinfall einen

ADMINISTRATIONSPROFI

Mit ritterlicher Hilfsbereitschaft stehen Sie der Schlosstruppe bei. Sie beweisen Ihre Vielseitigkeit im Back-Office, nehmen Reservationen entgegen, meistern interne Bürojobs mit Bravour und unterstützen das Kader in allen Belangen. So tragen Sie dazu bei, das Schloss Laufen zum unvergesslichen Erlebnis zu machen: für die fürstliche Tafelrunde mit 1000 Personen genauso wie für das intime Tischlein-Deck-Dich. Ob Hochzeitsgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshopper, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturinteressierte, Familienausflüger oder Wandervogel – Sie setzen sich im Background kompetent dafür ein, dass sich alle Besucher wie Könige fühlen.

SV (Schweiz) AG | Reto Gerspacher
Memphispark | Wallisellenstrasse 57, CH-8600 Dübendorf
Telefon: +41 (0) 43 814 14 46 | reto.gerspacher@sv-group.ch

Die Gastronomiegruppe



Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant UBStairs

Paradeplatz, 8001 Zürich

suchen wir per 04. Januar 2010 eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich die Betreuung unserer internationalen Gäste im à la Carte-Service sowie auf der Terrasse und in den Vip-Lunchräumen, das Führen einer eigenen Servicestation, die Mitarbeit bei Apéros und Banketten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 07.45 – 17.00 Uhr, sind aber auch bei Spezialanlässen jederzeit flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen eine teamorientierte, flexible und engagierte Person, welche über eine Ausbildung im Service verfügt. Sie bringen Erfahrung in der hochstehenden Gastronomie mit und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht nicht. Im Weiteren verfügen Sie neben Deutsch- auch über gute Englischkenntnisse.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

***HOTEL GOLF TENNIS aarau WEST OBERENTFELDEN

Für unser Golfrestaurant suchen wir nach Vereinbarung eine

Restaurantleitung w/m

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste, Absprache von diversen Anlässen sowie die Ausbildung der Berufslernenden. Darum suchen wir Sie als echten Gastgeber vor Ort. Sind Sie die offene Führungspersönlichkeit mit sicherem Auftreten? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Das erwartet Sie:

Eine spannende Aufgabe zu fairen Konditionen und mit viel Eigenverantwortung. Ein wunderschönes Golfrestaurant mit zusätzlichen Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Unterstützt werden Sie von 5-7 Mitarbeitenden davon 2 Berufslernenden.

Infos zum Betrieb erhalten Sie unter:

www.aarau-west.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

HOTEL aarau-WEST

Theresia Volgger

Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden/Aarau

www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

Die Carlton Zürich AG sucht für ihren neu eröffneten Betrieb Restaurant Adlisberg folgende Arbeitskräfte:

Adlisberg

Die gute Wald- und Wiesenwelt

Sous - Chef (100%)

Servicefachangestellte/r (100%)

Eintritt **per sofort** oder nach Vereinbarung. Es stehen auch sehr schöne Mitarbeiterzimmer zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Andi D'Alberty
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: dalberty@carlton.ch www.adlisberg.ch

Svizzera italiana

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer und Appartements. Modernes à la carte Restaurant und rustikales Tessiner Grotto mit total 180 Sitzplätzen. Für die kommende Saison 2010 suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung

Sous Chef

...der/die seinen/ihren Beruf nicht nur liebt, sondern auch lebt.

Servicemitarbeiter/in

...für die/den der Gast noch König ist.
...die/der seine Italienischkenntnisse vertiefen möchte.

Kinderbetreuung

& Allrounderin

...die/der unsere kleinsten Gäste mit ihrer/seiner fröhlichen Art und tollen Ideen für sich gewinnt.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.
La Campagnola, Hotel-Ristorante-Grotto, Direktion, 6575 S. Nazzaro-Vairano

GAULT-MILLAU
Hotel des Jahres 2009Grand Resort Bad Ragaz
GaultMillau Hotel des Jahres 2009

Das Grand Resort Bad Ragaz – Gault Millau Hotel des Jahres 2009 – steht für Qualität und exzellenten Service. Identifizieren Sie sich damit, dann nutzen Sie die Chance im führenden Wellbeing & Medical Health Resort Europas zu arbeiten.

Für unsere beiden Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz suchen wir per 1. März 2010 zur Unterstützung unseres Teams einen / eine

Leiter Innere Dienste

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre im Hotelfach oder ähnliche Branche
- Eidg. Fachprüfung „Giftbuch 1“
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- Gute Umgangsformen und Sozialkompetenz, Kontaktfähigkeit auf allen Stufen
- Flexibilität, Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Selbstständigkeit
- Flair für Zahlen, Organisation und Administration

Ihre Hauptaufgaben

- Führen der Abteilung Innere Dienste (inkl. Economat und Kaffeeküche)
- Mitarbeiterführung (ca. 25 Personen)
- Überwachung und Einhaltung von Hygienevorschriften sowie gesetzlichen Regelungen
- Ausgabe von sämtlichen Reinigungsmitteln ab der Giftklasse 4
- Durchführung und Auswertung von Monatsinventuren in Zusammenarbeit mit der Einkaufsabteilung und den F&B Profitzentren
- Durchführung und Organisation hausinterner Schulungen nach gesetzlichen Grundlagen und Regeln der HCCP und entsprechende Dokumentation.
- Verwaltung und Sicherstellen der Reinigung des gesamten Glas-, Silber- und Porzellanbestandes, Töpfe und Pfannen etc.
- Führen der Artikelkartei für Glas, Silber und Porzellan und deren Verwaltung und Inventarisierung des Bankettlagers mit monatlichen Inventuren sowie Bestellungen



Herr Martin Hefti, Personalleiter Grand Hotels, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen gerne zur Verfügung unter Telefon 081 303 27 22 oder Email hotel-karrieren@resortragaz.ch.

Weitere Stelleninserate finden Sie unter: www.resortragaz.ch (Rubrik «Karrieren»)

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 00800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

Stellengesuche

Stellenvermittlungen

CHEF DE SERVICE

cherche travail dans l'hôtellerie-
restauration, disponible.
Tél. 079 476 40 72



DOMINO GASTRO

Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch

Tel. 055 415 52 80

personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der **ganzen Schweiz** für
qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 1019
www.hotelia.ch

IMPRESSUM

hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innenredaktion / Service des annonces: Angela Di Renzo, Monika Hausammann, Patricia Nobs Wyss

E-Mail: inserte@htr.ch / www.hoteljob.ch

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page: Fr. 1,70 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Direction / Direction: Fr. 1,60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Kaderangebote / annonces cadres / Tourismus: Fr. 1,60 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1,50 (exkl. MwSt. / sans TVA)

– Zuschlag Aufschaltung Internet: 1 Wo. Fr. 50.–, 2 Wo. Fr. 70.–, 1 Mt. Fr. 100.– (pro Anzeige)

– 1 GzD bis Freitag vor Erscheinen möglich – weitere GzD kosten pro Auszug Fr. 30.–

Termine:

– Ausgabe

– Erscheint: 12. und 19. Dezember 2009

– Anzeigenschluss: **Mo. 12.00 Uhr**

Doppelnummer

Nr. 51/52/2009

17.12.2009

14.12.2009

Nr. 1/2010

7.1.2010

4.1.2010

Nr. 2/2010

14.1.2010

11.1.2010

Nr. 3/2010

21.1.2010

18.1.2010

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

WEMF-beglaubigt 2007/08 / contrôlés REMP 2007/08, verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 092, Gratisauflage / tirage gratuit: 1289

(Druckauflage / tirage imprimé: 18 000)

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

ZOOH!
RESTAURANT

Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen umfasst die zwei à la carte Restaurants Outpost und Alles Klösterli und die zwei modernen Free-flow Selbstbedienungs- und Banketrestaurants Sesta und Masoala. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeitende sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende. Für unser Administrationsteam suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung:

Eine/n versierte/n und engagierte/n
Personalfachfrau/mann/50%
für unsere Personaladministration

Ihr Profil:

- Sie kennen sich bestens in der gesamten Personaladministration aus: Angefangen vom Lohnwesen über Bewilligungen bis zur Verfassung von Arbeitszeugnissen
- Sie verfügen über gute Kenntnisse des aktuellen Arbeitsrechtes und kennen sich evtl. sogar bereits mit dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes aus
- Sie haben bereits mit Abacus gearbeitet
- Sie lieben selbstständiges Arbeiten
- Erfahrung in der Gastronomie würde Ihr Profil optimal abrunden

Dann sind Sie genau richtig bei uns! Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Zoo Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich oder katrin.hagnauer@zoo.ch. Infos über den Betrieb unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurant, Tel: 044/254 26 00

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz. Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl. Ebenfalls gehören verschiedene Hotels und Restaurants dazu.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen

MARKETING KOORDINATOR
(Stv. des Marketingleiters)

Zu Ihren Tätigkeiten gehören die Umsetzung der Marketing- und PR-Massnahmen nach Budgetvorgabe, Planung und Koordination sämtlicher Werbe- und PR-Anlässe, Organisation von Promotionen, Pflege unseres Internetauftritts und das Organisieren und Durchführen von verkaufsfördernden Massnahmen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung im kaufm. Bereich, haben vorzugsweise eine Weiterbildung im Marketing und verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion. Sie sind eine teamfähige, unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten und haben gute Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnisse mündlich und schriftlich. Sie sind ein Organisationstalent, flexibel und belastbar. Sie übernehmen gerne Verantwortung und verfügen über Einsatz- und Leistungsbereitschaft. Sie beherrschen die MS-Office Palette und allenfalls Photoshop und sind mit neuen Informationstechnologien vertraut.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Via San Gian 30,
7500 St. Moritz, Herr Dieter Bogner, Tel. 081 830 00 00,
dieter.bogner@best.ch, www.best.ch



Suisse romande

AYURVEDA-KURPENSION

sucht motivierten

Koch/Jungskoch 80%

mit Erfahrung in vegetarischer Küche
und Interesse an ayurvedischer Küche.
Sind Sie neugierig?
Siehe www.lecocon.ch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung an:
Ayurveda-Pension Le Cocon
Rue de la Combe-Grède 33
2613 Villeret mail@lecocon.ch

Le Restaurant MILLEPASTI
à Lausanne

engage pour entrée immédiate ou à con-
venir (place à l'année)

1 Serveur

rue du Tunnel 1005 Lausanne
Tél. 079 210 67 25