

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2009)
Heft: 51-52

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>

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 122 Stellenangeboten

**Tee im Wandel**

Vielen Blüten und Kräutern wird vermehrt wieder ein Kleid übergestülpt: Der Beutel feiert eine Renaissance mit Stil.

Seite 13

Hotela

Der neue Generaldirektor Michael Bolt zu den Herausforderungen, die ihn per 1. Januar 2010 erwarten, und zu den Projekten, die er umsetzen wird.

Seite 2 und 21

Beratung

Auf Anfang 2010 baut die Rechtsberatung von hotellerie-suisse ihren Telefondienst aus, auch für Nicht-Mitglieder.

Seite 12

Kopenhagen

«Ein weltweiter Temperaturanstieg von zwei Grad würde in der Schweiz ein Plus von rund drei Grad bedeuten.»

Seite 5

José Romero, Schweizer Delegierter an der Klimakonferenz

**Stimmungsvolle Festtage!**

Fotoka

Ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr wünschen Ihnen Redaktion und Verlag der htr hotel revue.

Ein Halt im Hotel

Nach einem Zwischenhalt in einem sozialen Betrieb schaffen viele Behinderte den Sprung in die freie Wirtschaft.

CHRISTINE KÜNZLER

Beispiele wie das St. Galler Hotel Dom und das Zürcher Restaurant Limmathof zeigen es: ein soziales Engagement und Qualität schliessen sich nicht aus. Auch, wenn die Gratwanderung manchmal nicht einfach ist. Die Befriedigung, Menschen mit einer Einschränkung nach einer Attestlehre oder Zwischenstation in einem sozialen Hotel oder Restaurant

wieder in einen Betrieb im freien Arbeitsmarkt eingliedern zu können, ist gross. Der ehemalige Punktekoch Res Hubler und seine Frau Therese haben in ihrer «Krone» in Bätterkinden Arbeitsplätze für Menschen mit einer Behinderung geschaffen. «Aus einem christlichen Engagement heraus», wie sie sagen. Und auf privater Basis: Sie beziehen keine Subventionen für ihr Projekt.

Das Hotel Lihn in Filzbach bietet ab nächstem Jahr 25 jungen Menschen einen Ausbildungsplatz für eine Attestlehre. Doch sie müssen anpacken wie alle anderen Lehrlinge auch: «Wir wollen kein abgedecktes Umfeld für den behinderten Arbeitnehmer», sagt Hotelier Hannes Hochuli. Sein Ziel: Möglichst alle in der freien Wirtschaft platzieren zu können.

Seite 7 bis 11

Lebensmittelhygiene

Unterschiede bei der Kontrollpraxis sind erheblich

Die kantonalen Unterschiede bei den Ergebnissen der jährlichen Lebensmittelkontrollen sind gross, zeigt der Cafetier-Verband. Den Lebensmittelingenieur Markus Hengeler wundert das nicht: In jedem Kanton käme ein anderes Formular zum Einsatz. Und manche Kantone haben die Organisation und die Ressourcen, um mehr Laborproben zu nehmen. So ist in Zürich die Kontrolle der Behörde unterstellt, in Bern dem Laboratorium.

gsg

Seite 4



Es wird munter gebaut: Ferienwohnungen in Grindelwald.

Zweitwohnungsbau**Noch immer fehlt ein griffiges Rezept**

Der Zweitwohnungsbau treibt die Bodenpreise in die Höhe und beschert Tourismusorten «kalte Betten»: 30 Gemeinden im Kanton Bern versuchen diese Entwicklung mit Erstwohnungsanteilsplänen (Ewap) einzudämmen. Es blieb vielerorts beim Versuch. Das hat eine Untersuchung aufgezeigt, die Justizdirektor Christoph Neuhaus am Montag präsentierte. Über die Hälfte der Gemeinden setzte die eige-

nen Bauvorschriften fehlerhaft um, darunter Grindelwald, Saanen und Hasliberg. Es gilt nun, die Dossiers in Ordnung zu bringen. Neuhaus will die Situation in den nächsten Monaten vertieft prüfen und auch über Zweitwohnungskontingente nachdenken. Graubünden hat diesen Weg bereits eingeschlagen. Und auch auf nationaler Ebene stehen Kontingente zur Diskussion.

Seite 3

Kommentar

Ein Stern ist ein Stern. Vorerst in sieben Ländern Europas.



CHRISTINE KÜNZLER

Die Hotelierevereine aus Deutschland, Österreich und der Schweiz haben es geschafft: Sie ziehen gemeinsam an einem Strick und haben einheitliche Standards für die Hotelklassifikation geschaffen. Und sie haben bereits andere europäische Länder mit ins Boot geholt: Schweden, Ungarn, Tschechien und Holland. Weitere europäische Länder wollen mit den Pionieren gleichziehen. Es bleibt sehr zu hoffen, dass sich ganz Europa auf die eine, seit Jahren bewährte, Klassifikation einigt. Oder noch besser, dass die ganze Welt

«Die Hotellerie hat geschafft, was anderen Organisationen abgeht: Einigkeit.»

ihre Hotelklassifikation harmonisiert. Ein Klacks, im Zeitalter der Globalisierung.

Am Montag haben die Präsidenten der Hotelierevereine der sieben Länder in Prag einen Vertrag unterzeichnet. Damit stellen sie sich in den Dienst des internationalen Gastes – das gehört mit zur Gastfreundschaft. Der Gast kann sich nun auf die europäischen Sterne verlassen. Vorerst in sieben Ländern. Er weiss, was er von einem 3-Sterne- oder von einem 4-Sterne-Superior-Hotel erwarten darf. Die Hotellerie hat etwas geschafft, was anderen Organisationen – zum Beispiel den Kantonen für die Lebensmittelkontrolle – abgeht: Sie hat Einigkeit und Einheit demonstriert.

Seiten 3, 4 und 20

Die nächste htr hotel revue erscheint am 7. Januar 2010. Wir wünschen allen unseren Leserinnen und Lesern frohe Festtage!

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



9 771662 334000 52

ANZEIGE

Polster-Möbel-Klinik

Schoffelgasse 3, 8001 Zürich
079 403 39 93

"De Stör-Polsterer chunt"

ACHTUNG!

Sessel • Sofas • Bänke

Stühle

Neu beziehen und aufpolstern

- Gratisberatung, Offerte und
- Sofort-Ausführung in Ihrem Betrieb
- mind. 10% auf Konkurrenzofferte
- 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
- Rufen Sie uns unverbindlich an: 079 403 39 93

HOREGA

www.horega.ch
061 281 95 75

**Evaluiert
Effizient.**

Personalmanagement und -rekrutierung für die Hotellerie, die Gastronomie, den Tourismus und das Gesundheitswesen

**HOREGO**

Ihr Erfolg ist unser Ziel - Votre succès est notre objectif
Il vostro successo è il nostro obiettivo



Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsstätten

Stampfenbachstrasse 117, CH-8042 Zürich

Tel. 044 366 50 50

einkauf@horego.ch, www.horego.ch

ROTOR

Lips



Rotor Lips AG • 3661 Utendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70

www.RotorLips.ch

**Ihr Yield-
Management
Partner.**

t +41 31 302 70 90
www.hotelpartner.ch

HotelPartner

BE PART OF OUR SUCCESS

**Glasklar.**

Die Software für den totalen Überblick über Lager und Einkauf: www.fideHotel.ch

fideHotel

Aus der Region

Graubünden

Engadin Airport:
Betriebs-Vertrag
mit dem Kanton

Gemäss einer gemeinsamen Absichtserklärung vom Montag zwischen Kanton und Flughafenbetreiberin Engadin Airport soll zwischen beiden ein umfassender Baurechts- und Betriebsvertrag abgeschlossen werden. Dies im Gegensatz zum Regierungsentcheid vom Dezember 2007, der Engadin Airport AG das Flughafengelände zu verkaufen. Das im Frühjahr 2008 sistierte, 65 Mio. Franken teure Ausbauprojekt «Sungate» wird laut «Engadiner Post» jetzt überarbeitet. kjv

Obersaxen: «Vital
Resort» mit 300
Betten für 150 Mio.

Das Projekt «Vital Resort Obersaxen» hat ambitionierte Eckdaten. Rund 300 Betten inklusive einiger Suiten, diverse Restaurationsbetriebe mit einem Platzangebot für 400 Gäste, Kongressräume für 20 bis 400 Personen, dazu ein Trakt mit 42 Personalwohnungen. Das 150 Mio. Franken teure Vorhaben soll auf drei Standbeinen ruhen: Hotel, Medizin und Kultur. Denn neben dem Hotel-Verwöhnprogramm und der Therapie für den Bewegungsapparat brauche der Gast auch etwas für die Sinne. kjv

Basel

Candrian führt
Restaurants im
Basler Bahnhof

Das Cateringunternehmen Candrian übernimmt ab Juli 2010 die Gastronomie im Bahnhof Basel SBB. Die «Brasserie» und das «Le Central» werden vorläufig nach dem heutigen Konzept weitergeführt. In den zwei Take-away-Betrieben sollen die Kunden ab Ende 2010 auch vor Ort konsumieren können. Hinsichtlich der Erneuerung des Westflügels werden die Lokale «L'Escargot», «Sakura» und «Buvette» geschlossen. rom

Weitere Infos: www.htr.ch

Korrigenda:
Molino gehört
zu Athris

Die Molino-Restaurants gehören nicht mehr zur Jelmoli-Gruppe, wie irrtümlich im Vorspann des Interviews mit Molino-CEO Alfred Steiner geschrieben (htr vom 10. 12., Seite 7). Im März 2009 entschieden die Jelmoli-Aktionäre, das Unternehmen in eine Immobilien-Gesellschaft (Jelmoli) und eine Investmentgesellschaft (Athris) aufzuteilen. Die Jelmoli-Aktionäre legten damit den Grundstein für die Kotierung von Athris an der SIX Swiss Exchange. VR-Präsident ist Georg von Opel. ck

Respekt ist ihm wichtig

**Michael Bolt (49)
startet nächsten
Monat als Hotela-
Generaldirektor.
Er erläutert die
Herausforderungen,
die ihn erwarten.**

MIROSLAW HALABA

**Michael Bolt, was hat Ihr
Interesse an dieser Funktion
geweckt?**

Zum einen die Übernahme einer Führungsrolle in einem überschaubaren Unternehmen, in dem noch ein gewisser Familiensinn herrscht. Zum anderen der Tätigkeitsbereich, der ein anspruchsvolles technisches Gebiet darstellt, das ständig in Bewegung ist. Ich erkenne da einen Lernprozess sowie die Perspektive, mich langfristig in einem dynamischen Sektor zu bewegen. Es gibt aber noch einen dritten Punkt, der vielleicht sogar noch wichtiger ist. Die Tätigkeit erfolgt in einem Verbundumfeld.

Meine Rolle besteht folglich nicht darin, kurzfristig einen maximalen Profit zu erzielen, sondern für den Kunden da zu sein, der gleichzeitig Inhaber des Unternehmens ist.

**Welches Know-how bringen
Sie in Hotela ein?**

Meine Erfahrung beruht auf der Führung von Fachkräften, die sich in komplexen Prozessen mit einem stark verpflichtenden Gesetzesumfeld bewegen. Zudem bringe ich einen

Blick von aussen mit. Aufgrund der langen Präsenz meines Vorgängers ist die Funktionsweise des Unternehmens stark durch eine Person geprägt. Es ist die Zeit gekommen, kleine Veränderungen anzubringen. Schliesslich bin ich auch in der Lage, die Werte, die Jean-Paul Genoud kultivierte, aufrechtzuerhalten und zu pflegen.

Welche Werte sind dies?

Ich fasse sie unter dem Begriff Respekt zusammen. Respekt gegenüber den Kunden, Respekt gegenüber den Mitarbeitenden. Man könnte das auch Familien- bzw. Vereinsinn nennen. Langfristig gesehen tritt auch der Begriff der Loyalität ins Spiel.

Welches sind die grossen Projekte, die Sie bei Hotela in den nächsten Jahren erwarten?

Das erste ist ein internes. Das Organigramm ist noch nicht voll besetzt. Wir suchen einen Finanz- und einen Informatikleiter. Dieses Projekt umfasst auch die Einrichtung eines zentralisierten Projektmanagements. Das zweite Projekt ist ein externes. Unsere Verwaltungsplattform Mirella verzeichnet einen zunehmenden Erfolg. Aber auch die dem Produkt zu Grunde liegende Struktur entwickelt sich ständig weiter. Zudem müssen wir gewährleisten können, dass immer mehr Kunden unser Versicherungskonzept nutzen können, denn die Anzahl an Gründerverbänden wird zunehmen.

**«Nun ist die Zeit
gekommen, kleine
Veränderungen
anzubringen.»**

Michael Bolt
ab 11.2010 Generaldirektor Hotela

Siehe Seite 21



Daniel Fuchs

Michael Bolt will nach seinem Amtsantritt als neuer Generaldirektor gewährleisten, dass immer mehr Kunden das Hotela-Versicherungskonzept nutzen können.

Rücktritt Viele Emotionen



Alain D. Bollat
**Jean-Paul Genoud tritt als
Hotela-Generaldirektor zurück.**

Der Generaldirektor von Hotela, Jean-Paul Genoud, tritt auf Jahresende zurück. Der 58-Jährige, der während 35 Jahren für Hotela tätig war, geht mit «vielen Emotionen». «Dieses Unternehmen lag mir immer sehr am Herzen. Es ist mein

Leben», so Genoud. Diese Bindungen erlebte er im Kontakt mit seinen Mitarbeitern, aber auch mit seinen Kunden. Genoud ist stolz darauf, zusammen mit seinem Team dem Unternehmen Präsenz gegeben zu haben und ein Image von «Miteinander, Höflichkeit und sozialer Kompetenz». «Wir haben ein Management mit Harmonie und Herz geschaffen.»

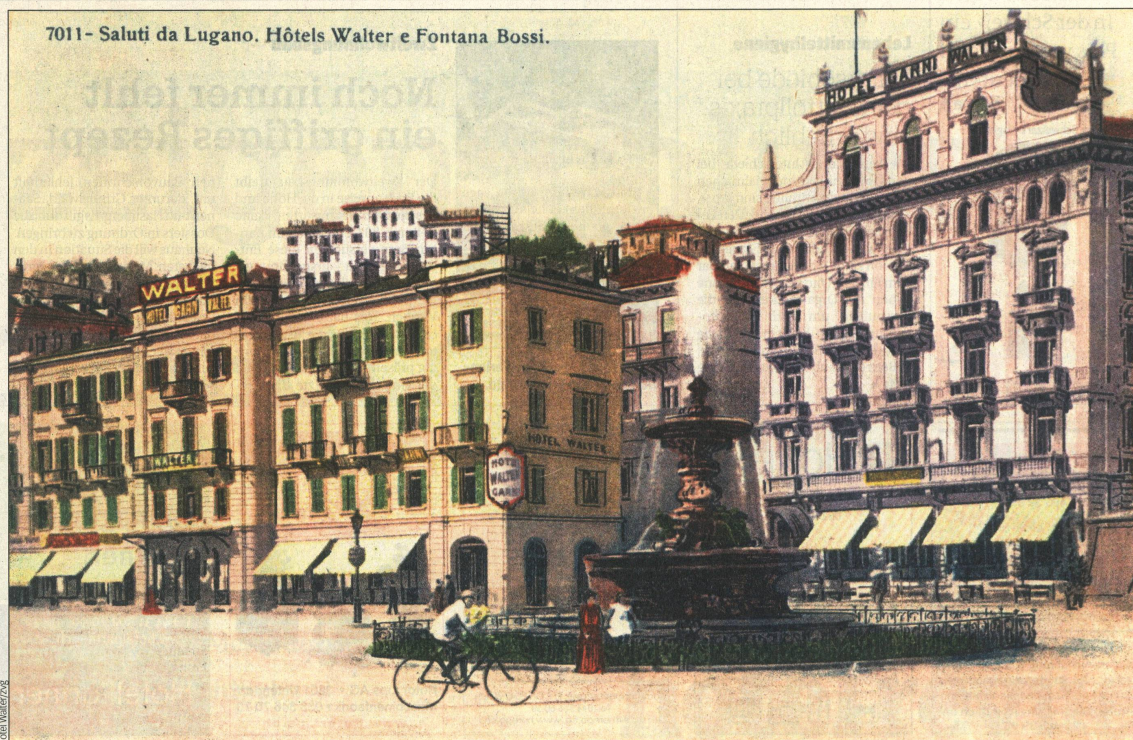
Hotela hat unter seiner Führung viel an Substanz gewonnen. «Unsere Belegschaft ist von 45 auf 205 Mitarbeiter angewachsen, und wir haben die Organisation acht Mal geändert, um uns auf die Kunden auszurichten. Wir waren immer bestrebt, unsere Kunden mit Stil, Kultiviertheit und einer

bestimmten Wesensart zu betreuen.»

Was waren Genouds Grundprinzipien? Ganz nach den Anfangsbuchstaben von Hotela: H: Honorierung von Engagement; O: Offene Kommunikation; T: Trassierung des Weges; E: Einwilligung in die gegenseitige Beeinflussung von Direktion und Mitarbeitern; L: Liebe zu den Menschen, mit denen man arbeitet; A: Ausdauer. «Dies ist der Schlüssel für meine Zeit bei Hotela.» Für die Zukunft ist Genoud, zukünftiger Präsident der Hotela Assurances SA, der Ansicht, dass Hotela «die Linie unbeirrt beibehalten» sowie dem Kunden weiterhin sämtliche Sozialversicherungen anbieten soll. mh

Entrée: Hotel Walter, Lugano. Mehr auf www.htr.ch/hotelarchiv

7011 - Saluti da Lugano. Hôtels Walter e Fontana Bossi.



Einheitliche Standards

Der Vertrag ist unterzeichnet: Neu ist die Schweiz Mitglied der Hotelstars-Union. Diese steht für eine einheitliche Klassifikation in Europa.

CHRISTINE KÜNZLER

Ein 3-Sterne-Hotel soll in der Schweiz, in Deutschland, Österreich, Schweden, Ungarn, Tschechien und Holland in etwa die gleichen Kriterien erfüllen. Das gilt für alle Kategorien – Superior inklusive. Die Hotelverbände dieser Länder haben in Prag den Vertrag zur Gründung der Hotelstars-Union unterzeichnet. Von hoteliersuisse mit dabei waren Präsident Guglielmo L. Brentel und Thomas Allemann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation. Die Hotelstars-Union ist offen für alle europäischen Länder. Einzige Bedingung: Der nationale Verband muss Mitglied der Hotrec sein, welche die Schirmherrschaft über die Hotelstars-Union übernommen hat. Weitere Länder in Skandinavien und im Baltikum haben Interesse bekundet. Ob auch südliche Länder wie Spanien und Italien beitreten, ist offen. Die beiden Länder haben keine nationalen, sondern regionale Klassifikationssysteme. «Diese Harmonisierung stärkt die schweizerische Hotelklassifi-

kation», betont Brentel. «Die Schweizer Hotellerie zeichnet sich durch internationale Gäste aus. Diese verlangen vergleichbare Klassifikationsnormen.»

Die neue Klassifikation gewährt mehr Flexibilität

Der Hotelier profitiert von den neuen Klassifikationskriterien, welche die Schweiz, Österreich und Deutschland gemeinsam erarbeitet haben. Sie lassen ihm mehr Freiheit und Flexibilität. Das neue Klassifikationssystem basiert auf 270 Kriterien, davon sind einige Musskriterien, andere sind fakultativ. Mit ihnen kann sich der Hotelier Punkte holen. Und zwar in jenen Bereichen, die für ihn wichtig sind: zum Beispiel in der Einrichtung oder im Service. «Er kann so eigene Akzente im Dienstleistungsangebot und in der Qualität setzen», sagt Allemann.

Das zentrale Element der Harmonisierung ist der gemeinsame Kriterienkatalog. Über andere Klassifikations-Bausteine wie die Sicherheit (beispielsweise Brandschutz und Lebensmittelsicherheit) oder die Bewertung des Zustands der Infrastruktur entscheidet jedes Land selber. Auch

darüber, ob Gästebewertungen bei Superior-Kategorien punkten sollen. Andere Basiskategorien und Spezialisierungen wie Unique und Wellness werden ebenfalls länder-spezifisch gehandhabt.

Weniger Killerkriterien und gleich lange Spiesse

«Unser Ziel ist, die Basiskriterien zu harmonisieren und die Schweizer Spezialisierungen beizubehalten», so Brentel. Herbert Sidler, Präsident der Expertengruppe Normen-Revision der Hotelklassifikation (ENOR): «Grundsätzlich finde ich es sehr positiv, dass die Schweiz an der Harmonisierung teilnimmt. Die neue Klassifikation wird für viele Hoteliers eine Erleichterung bringen, weil sie weniger absolute Killerkriterien beinhaltet und für gleich lange Spiesse sorgt.» Ihm liege jedoch viel daran, die Sicherheitsstandards wie bis an-



«Die neue Klassifikation schafft gleich lange Spiesse für die Hotels in Europa.»

Herbert Sidler
Präsident ENOR

hin beizubehalten. Auch die schwer messbaren Softfaktoren möchte er stärker gewichtet wissen. Er plädiert also dafür, die Gästebewertungen miteinzubeziehen. «Wir können die Harmonisierung unseren Bedürfnissen anpassen», sagt Sidler.



In sieben europäischen Ländern glänzen harmonisierte Hotel Sterne.



Die Präsidenten der Hoteliervereine unterzeichnen den Vertrag.

Während die anderen Länder die neue Klassifikation 2010 umsetzen, ist in der Schweiz und in

Holland der Revisions-Zyklus auf 2011 terminiert. Die Schweiz, Deutschland und Österreich haben den Harmonisierungsprozess bereits 2007 lanciert, um die Vergleichbarkeit ihrer Hotelsterne zu verbessern. Im letzten März unterzeichneten diese drei Länder dann eine Absichtserklärung. «Grund für die Anpassung ist, dass der internationale Gast mehr Transparenz und Sicherheit verlangt», so Allemann. «Es kann nicht sein, dass ein Ibis-Hotel in einem Land zwei und im anderen drei Sterne hat.»

Aus der Region

Bern

Schneezug «White Bull» fährt neu ab Bern nach Gstaad

Der «White Bull» von BLS AG und Gstaad Mountain Rides bringt ab dem 13. Dezember die Wintersportler neu vom Hauptbahnhof Bern via Gürbetal direkt nach Zweisimmen zur Talstation der Rinderbergbahn. Er hält in Wabern, Belp, Thun und Spiez. Der weisse Stier verkehrt samstags und sonntags sowie an allgemeinen Feiertagen und zusätzlich am 28., 29. und 30. Dezember 2009. Die Crew verkauft im Zug Skipässe und tauscht Snow'n Rail-Vouchers gegen Tageskarten um. kfv

Sell-Hängebrücke von 345 Metern für den Thunersee

Mit dem Neubau von sechs Brücken – und einer bestehenden bei der Strättliburg ob Gwatt – soll ein Höhenweg rund um den Thunersee geschaffen werden. Jetzt ist die Finanzierung der ersten beiden Brücken gesichert, die Jury hat bestimmt, welche der Projekte ab Februar 2010 ins Baubewilligungsverfahren gehen sollen. Die erste Brücke soll in Leissigen den Graben über den Spissbach überwinden. Die zweite Brücke, vom Schulhaus Sigirwil über den Guntenbach nach Aeschlen soll 345 Meter lang und mehr als 170 Meter hoch werden. kfv

«Dällebach Kari» wird Musical für Thuns Seebühne



ZVG

Vor über 200 Medienleuten, Machern wie Autoren, Komponisten, Musikern, Sängern und Schauspielern wurden in Bern erste Ausschnitte von «Dällebach Kari – das Musical» präsentiert. Das Musical, das der in Thun domizilierte Heimatland Verlag zur Legende des berühmten Berner Coiffeurs zurzeit entwickelt, wird im nächsten Sommer auf der Thuner Seebühne uraufgeführt. kfv

Flughafen Belp vor harter Kreditdebatte



Jiri Beneschov

In der Januarsession 2010 des Berner Grossen Rats wird laut «Bundhart» zum Kredit von 5,7 Mio. für den Flughafen Bern-Belp debattiert werden. Die Steuerungskommission stimmt mit leichten Kürzungen zu. Kritiker von links bleiben dabei: «ein unsinniges 5-Millionen-Geschenko». kfv

ANZEIGE

Valentine's
Friteusen Teilwarenhersteller
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

Schweizer Weg im Alpenschutz

Der Nationalrat hat die Umsetzungsprotokolle der Alpenkonvention abgelehnt und die Kantone zu Massnahmen gegen Zweitwohnungen verpflichtet. Ein Rückblick auf die Session.

THERES LAGLER

Die Umsetzungsprotokolle der Alpenkonvention sorgten am letzten Tag der Winter-Session für heftige Diskussionen. Toni Brunner (SVP, SG), Präsident der vorbereitenden Kommission, beantragte gar nicht



Toni Brunner, SVP, setzte sich bei der Alpenkonvention durch.

erst auf die Vorlage einzutreten. «Die Protokolle sprechen nur von Schutz. Sie bilden keine Perspektive für Entwicklungen im Berggebiet», so seine Begründung. Problematisch sei auch die völkerrechtliche Verbindlichkeit. Die Schweizer Strategie für den Alpenraum müsse Vorrang haben. Die Ratslinie hingegen betonte, dass die Alpenkonvention die Wirtschaft nicht behindere. So sei der Tourismus in Österreich gewachsen, und Vorarlberg werbe sogar explizit mit dem Label Alpenkonvention. Auch Bundesrat Leuenberger machte sich für die Vorlage stark. Er fand jedoch kein Gehör. Der Nationalrat trat mit 97 zu 95 Stimmen nicht auf die Vorlage ein.

Ein Entscheid, der auf der Linie von hoteliersuisse liegt. Der Verband hatte sich im Vorfeld der Debatte für eine Ablehnung der Protokolle eingesetzt. Mario Lütolf, Direktor des Schweizer Tourismusverbands, hatte zwar ebenfalls Vorbehalte zu einzelnen Protokollen, hätte aber eine Ratifizierung grundsätzlich begrüsst: «Es wäre für das Image unseres nachhaltig agierenden Alpen- und Tourismuslandes förderlicher gewesen, wenn sich das Parlament bezüglich Anliegen der Konvention solidarischer gezeigt hätte.» Das Geschäft geht nun wieder zurück an den Ständerat.

Weniger knapp als die Abstimmung zur Alpenkonvention fiel die

Abstimmung zum teilrevidierten Raumplanungsgesetz aus. Die Nationalräte beschlossen mit 124 zu 53 Stimmen, die Kantone zu verpflichten, Massnahmen gegen den überbordenden Zweitwohnungsbau zu ergreifen. Vorgesehen ist, dass die Kantone in ihren Richtplänen Gebiete mit hohen Zweitwohnungsbeständen bezeichnen und dann mit geeigneten Massnahmen für ein ausgewogenes Verhältnis von Erst- und Zweitwohnungen sorgen. Der Ständerat berät die Revision im Frühjahr. Sie soll als indirekter Gegenvorschlag zur Zweitwohnungs-Initiative von Franz Weber dienen. Er will den Anteil der Zweitwohnungen in allen Gemeinden auf 20 Prozent beschränken.

Berner Ferienorte auf Abwegen

30 bernische Gemeinden haben Vorschriften zum Erstwohnungsanteil erlassen, um den Zweitwohnungsbau einzudämmen. 12 davon setzen die Vorschriften aber nicht um.

THERES LAGLER

Eigentlich meinen es alle nur gut: 30 Gemeinden im Kanton Bern führten in den vergangenen Jahren Erstwohnungsanteilspläne – kurz Ewap – ein. Diese schreiben vor, wie gross der Teil eines Wohnhauses sein muss, der Einheimischen vorbehalten bleibt. Die Gemeinden wollten damit gegen die «kalten Betten» vorgehen. Nun hat aber eine Untersuchung der Regierungsverantwortlichen gezeigt, dass nur

acht Gemeinden ihre Vorschriften korrekt umgesetzt haben. Sechs Gemeinden begingen geringfügige Fehler, und 12 Gemeinden setzten ihre Vorschriften überhaupt nicht um. In vier Gemeinden sind weitere Untersuchungen nötig.

Diese Zahlen sind erschreckend. Dennoch will Justiz- und Gemeindedirektor Christoph Neuhaus, der die Untersuchung in Auf-

trag gegeben hatte, nicht von einem Scheitern der Erstwohnungsanteilspläne sprechen. «Es zeigt sich einfach, dass die Ewap-Anwendung kompliziert ist und mit viel Papierarbeit verbunden ist.» Für Neuhaus machen Ewap-Vorschriften nur dort Sinn, wo eine grosse Nachfrage nach Zweitwohnungen vorhanden ist. Er kann deshalb nachvollziehen, dass Orte wie Därligen ihre Ewap-Bestimmungen wieder abschaffen möchten. Anders präsentiert sich die Situation in den touristischen Hochburgen Grindelwald und Saanen. Auch sie ge-

hören zu den fehlerhaften Gemeinden. Dort geht es nun darum, die Ewap-Vorschriften nachträglich umzusetzen und im Grundbuch entsprechend einzutragen.

«Erstwohnungsanteilspläne sind kompliziert und mit viel Papierarbeit verbunden.»

Christoph Neuhaus
Berner Justiz- und Gemeindedirektor

Der Kanton will die Situation in den nächsten sechs Monaten vertieft prüfen. Ausserdem wird er sich mit den Entwicklungen auf Bundesebene befassen müssen (siehe Text oben).

So steht die Volksinitiative von Franz Weber zur Diskussion, die den Anteil Zweitwohnungen pro Gemeinde auf 20 Prozent beschränken will. In Grindelwald beträgt er schon heute 35 Prozent.

Aus der Region

Wallis

Sunstar erstiegert
Style Hotel Biner
in Zermatt

Die Sunstar Hotelgruppe hat das **Style Hotel Biner** in Zermatt für 7,5 Mio. Franken erstiegert. Mit diesem Schritt könne Sunstar ein seit längerem definiertes Ziel seiner Strategie verwirklichen, so Geschäftsführer Beat Hess, das zurzeit geschlossene, konkursite 4-Sterne-Hotel zählt 78 Betten und wurde vor wenigen Jahren komplett umgebaut. **kjv**

Zentralschweiz

Mega-Seilbahn für
Andermatt ist
bereits vom Tisch

An einer Sitzung von Kanton, Andermatt Gotthard Sportbahnen, Andermatt Alpine Destination Company (AADC) und Umweltverbänden wurde entschieden: Es wird keine Verbindung mittels Schwebelbahn zwischen Gurschenalp und Nätschen in den Richtplan aufgenommen. Die Idee stammte von der Firma, die den Masterplan für Samih Saviris' Ferienresort ausgearbeitet hat. Auch Saviris' AADC ist dagegen. «Wir wollen die Talschaft nicht verschandeln», so Ursi Ineichen, Leiterin Kommunikation. **kjv**

Ostschweiz

50-Meter-Turm für
St. Galler «Express
by Holiday Inn»

Im 50-Meter-Turm des neuen **Kongress- und Konferenzentrums** der Olma Messen St. Gallen sollen ab 2013 die Gäste eines 2-Sterne-Hotels logieren – in 160 Zimmern der Inter-Conti-Marke «Express by Holiday Inn». Die Kosten des Steigerprojekts «Corner Field» betragen 45 bis 50 Mio. Franken, inklusive Hotel. Finanziert werden sie mit selbst erarbeiteten Mitteln, einer Erhöhung des Genossenschaftskapitals der Olma und mit Bankkrediten. **kjv**

Neuer Auftritt für
St. Gallen und den
Bodensee im 2010

Mit drei farbigen Punkten und dem Titel «entdecken erleben wissen» präsentiert sich das neue «St. Gallen-Bodensee»-Logo. Neue Bildsprache und spritzig-humorvolle Botschaften sollen auf allen gedruckten und elektronischen Werbemitteln die Stärken der Region zeigen. Das neue Corporate Design entstand mit Unterstützung der Marketingkommission und der Werbeagentur E.T.H. In mehreren Kleingruppen hat die Kommission mit dem Team von St. Gallen Bodensee Tourismus Kernbotschaften an die Zielgruppen erarbeitet. **kjv**



Der blosse Augenschein zeigt: Hier wird sauber gearbeitet. Nur eine mikrobiologische Probe würde zeigen, ob Bedenkliches im Spiel ist. Doch eine solche kann sich nicht jeder Kanton leisten. Das Ergebnis sind je nach Kanton ganz unterschiedliche Kontrollresultate.

Jeder prüft anders

Die Lebensmittelkontrolle ist alles andere als einheitlich. Gerade kleinen Kantonen fehlen die Mittel für mehr Strenge.

Der Schweizer Cafetierverband SCV hat die Jahresberichte 2008 der kantonalen Lebensmittelinspektorate von 14 Deutschschweizer Kantonen unter die Lupe genommen. Wie sauber oder hygienisch bedenklich die Verpflegungsbranche ist, fällt demnach je nach Kanton sehr un-

terschiedlich aus. Die kantonalen Berichte unterscheiden zwischen vier Gefahrenstufen. Bei Stufe 3 besteht bereits eine erhebliche Gefahr für die Gesundheit. Während im Kanton Thurgau die Lebensmittelkontrolle gerade mal 2,5 Prozent der besuchten Betriebe in diese Gefahrenstufe einteilen und keinen einzigen in die Gefahrenstufe 4, landeten im Kanton St. Gallen gleich 16 Prozent in Stufe 3 und 4 Prozent in Stufe 4. Am schlechtesten schnitten die Verpflegungsbetriebe in den drei Kantonen Basel Stadt, Bern und Luzern ab: Fast jeder vierte Betrieb wurde hier 2008 in die Gefahrenstufe 3 eingeteilt. Der Durchschnitt für die Stufe 3 in der Deutschschweiz liegt mit 13 Prozent deutlich tiefer. Gemäss dem SCV ein nicht akzeptabler Zustand. Deshalb landen die drei

Kantone auf einer so genannten Grauen Liste des SCV. Damit will der Verband gegen die von den Konsumentenorganisationen geforderte «Schwarze Liste» fehlbarer Gastro-Betriebe antreten. Verrech-

net hatte man sich beim Kanton Aargau: Statt 74,5 Prozent sind nur 12,4 Prozent in Gefahrenstufe 3.

Den Präsidenten des Verbandes der Kantonschmicker der Schweiz, Othmar Dellorin, beunruhigen

Café Crème Erstmals senkten Betriebe den Preis

Nur um drei Rappen kletterte der durchschnittliche Kaffeepreis gemäss SCV-Statistik im laufenden Jahr nach oben. Im Jahr zuvor waren es 15 Rappen. Es gab zwar auch schon Jahre mit so minimalen Preiszuwächsen, aber erstmals senkten Betriebe ihren «Café Crème»-Preis (3,2% der Befragten). SCV-Geschäftsführerin Johanna Bartholdi: «Das ist das erste Mal seitdem wir die Kaffeepreis-

entwicklung erheben.» Und das macht der SCV seit fast 20 Jahren. In dieser Zeit ist das Café Crème um rund 60 Prozent teurer geworden, das ist doppelt so viel wie der allgemeine Preisanstieg.

Mehr als die Hälfte der Betriebe haben 2009 den Kaffeepreis verändert. 42 Prozent haben aufgeschlagen, meist um 10 Rappen. Am stärksten verteuerten die Wirtinnen der Agglomeration Zürich das Café Crème (Winter-

diese Differenzen, solange sie nicht zu gross sind, in keiner Weise: «Bei unserem föderalistischen System ist das ganz normal.» Es gebe bereits ein nationales Konzept für die Gesamtermittlung der Gefahrenstufen. Aber es steht den Inspektoren frei, zusätzliche Aspekte zu berücksichtigen. Unterschiede entstehen auch aufgrund der Kontrollorganisation eines Kantons. Bis 2007 waren im Kanton Bern 200 vorwiegend nebenamtliche Kontrollen unterwegs. Seit letztem Jahr beschäftigt man 16 Profi-Kontrollen, die direkt dem kantonalen Laboratorium unterstellt sind. Diese lassen nun gern die eine oder andere Probe auf Keime testen. Mit Konsequenzen: Landeten 2007 nur 3 Prozent der Betriebe in der Gefahrenstufe 3, waren es 2008 bereits 24,6 Prozent. Kleinere Kantone können hier oft nicht mithalten, ihre Labors haben nicht die Kapazität dazu. Kein Wunder also, dass die Urkantone aber auch der Thurgau 2008 nur 2 bis 3 Prozent der Betriebe in der Gefahrenstufe 3 zählten.

Ein Dorn im Auge ist dem SCV zudem die von der Lebensmittelverordnung geforderte Selbstkontrolle und der damit verbundene «Papierkram», der kleine Betriebe überfordert. Dellorin weist auf die Möglichkeit hin, einen Branchenleitfaden zu erstellen, wie es die Bäcker schon haben. «Der ist so dick wie ein Bundesorden», protestiert Johanna Bartholdi, Geschäftsführerin des SCV. Das Gastgewerbe will nun einen schlankeren Leitfaden entwerfen. «Ob dieser dann akzeptiert wird, wissen wir noch nicht.»

Eine klare Positionierung

Eine Dachmarke mit starker Einzelmarke: So sieht die künftige Markenarchitektur für die Destination Engadin St. Moritz aus.

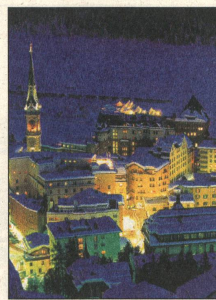
THERES LAGLER
Die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz hat gestern offiziell die Wintersaison eingeleitet und dies zum Anlass genommen, um

die neue Markenstrategie vorzustellen. Die Marken St. Moritz und Engadin St. Moritz werden auch in Zukunft beide bestehen. Engadin St. Moritz fungiert als Dachmarke, St. Moritz als starke Einzelmarke. Die Themen sollen künftig stärker der jeweiligen Marke zugeordnet werden, wie Ariane Ehrat, CEO der Destination Engadin St. Moritz, erklärt. So laufen beispielsweise Cresta-Run, White Turf und Poloturnier unter dem bekannten St. Moritz-Logo mit der Sonne. Auf

dem Werbematerial steht rechts unten aber immer auch das Logo der Dachmarke Engadin St. Moritz. Der Engadiner Skimarathon hingegen – um beim Sport zu bleiben – tritt unter dem Logo von Engadin St. Moritz auf, da die Strecke durch ganz Oberengadin führt.

Ein halbes Jahr lang arbeiteten Vertreter der Tourismusorganisation, Leistungsträger der Destination und Politiker an der Markenstrategie. Sie wurden von den Markenspezialisten von Brand:Trust

begleitet. «Wir haben Kernwerte, Positionierung, Markenreglement und Markenarchitektur definiert. Das ist das Lebenselixier fürs Marketing», hält Ariane Ehrat fest. St. Moritz soll als «schillerndste Alpendestination der Welt» positioniert werden, das Engadin als «inspirierendes Hochtal der Alpen». Ariane Ehrat ist überzeugt, dass sich die beiden Marken gegenseitig positiv auswirken. «Eine solche Kombination haben weder Dubai noch Aspen oder Vail zu bieten.»

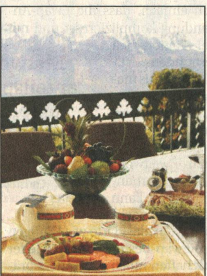


St. Moritz als «schillerndste Alpendestination der Welt».

Europäische Werte entdeckt

Kempinski setzt neu auf europäischen Lifestyle. Das Konzept soll in allen 60 Häusern und 44 Projekten umgesetzt werden.

CHRISTINE KÜNZLER
So wird neu in jedem «Kempinski» die Lady in Red anzutreffen sein. Die Kleidung dieser Dame ist rot, wird jedoch dem Standort des Hotels angepasst. Die Lady in Red wird in der Lobby Gäste bezüglich Sehenswürdigkeiten und Ausgasmöglichkeiten beraten. Mit «Kempinski The Ball» will die Ho-



Europäisches Frühstück in den Kempinski-Hotels.

telgruppe ein Fest für alle Sinne organisieren. Ende 2009 und Beginn 2010 sollen in Kempinski-Hotels weltweit aussergewöhnliche Bälle, wie sie in Europa üblich waren, stattfinden. Jeder Ball steht unter einem anderen Thema und ist als Charity-Event gedacht. Neu ist auch das Food & Beverage Konzept: In allen Hotels schulen europäische Bäcker, Baristas und Chocolatiers die Mitarbeitenden. Zudem ist ein neues europäisches Zimmer-Frühstück kreiert worden. Ab sofort ermöglicht Kempinski seinen Gästen, sich gesund zu ernähren. Diese Gerichte werden mit naturbelassenen Zutaten zubereitet.

Viele Konsumenten
fühlen sich von Krise
kaum betroffen

Auf die Frage des Beratungs-Unternehmens Ernst & Young, «Fühlen Sie sich von der weltweiten Wirtschaftskrise betroffen?», haben 41 Prozent der Befragten mit «Nein», 17 Prozent mit «kaum», 36 Prozent mit «ja, leicht» und 6 Prozent mit «ja, sehr» geantwortet. Familien mit Kindern leiden demnach am stärksten unter der Krise. **kjv**

Volksinitiative:
Gastrosuisse gegen
ungleiche Steuer

Gastrosuisse hat eine Volksinitiative für eine faire Mehrwertsteuer

lanciert. Im Gegensatz zu heute sollen gastgewerbliche Leistungen gleich besteuert werden wie alkoholfreie Getränke und Speisen im Detailhandel. Zusammen mit den 26 Kantonssektionen will der Verband sein Netzwerk nutzen, um die 100 000 Unterschriften bis Ende 2011 zusammenzutragen. **kjv**

Snow-Report von ST
jetzt auch als
iPhone-Applikation

Der Website-Wintersportbericht www.MySwitzerland.com/schnee wird jetzt mobil. Hier kann man den Snow-Report und die anderen Gratis-Applikationen von Schweiz Tourismus aufs iPhone laden: www.MySwitzerland.com/mobile und im iTunes Store von Apple. **kjv**



José Romero setzt sich an der Klimakonferenz in Kopenhagen für die Schweiz ein.

In der Schweiz wird's warm

Morgen endet die Klimakonferenz in Kopenhagen. Der stellvertretende Chef der Schweizer Verhandlungsdelegation zu den Konsequenzen für die Schweiz.

GUDRUN SCHLENZKE

José Romero, wie ist Ihr Eindruck von der diesjährigen Klimakonferenz?
Die Erwartungen sind gross, ebenso das Engagement. Viele Industrie- und Entwicklungsländer haben konkrete Treibhausgas-Reduktionsziele angemeldet. Man darf die Konferenz aber nicht isoliert betrachten. Sie ist Teil eines Prozesses.

Heisst das, eine Nachfolgevereinbarung für das 2012 auslaufende Kyoto-Protokoll bleibt erstmal eine Illusion?
Die Reduktionsziele wird man auch noch nächstes Jahr an der Klimakonferenz in Mexiko diskutieren.

Wie steht die Schweiz im internationalen Vergleich?
Bei den Reduktionszielen orientieren wir uns an Europa. Dort liegt die Grössenordnung bei minus 30 Prozent. Es gibt auch ehrgeizigere Staaten: Norwegen hat minus 40 Prozent als Ziel.

Das heisst die Schweiz ist in Sachen Klimaschutz nicht Vorreiter?
Wir haben bereits eine sehr gute Ausgangslage. Zwischen 1990 und 2007 konnten wir den Ausstoss der Treibhausgase über alles gesehen konstant halten – trotz Wirtschaftswachstum. Bei den Brennstoffen erreichte die Schweiz sogar eine Reduktion um 15 Prozent, bei den Treibstoffen um 8 Prozent. Zum Vergleich: Österreich erlebte gesamthaft eine Zunahme von 7,6 Prozent. Der sparsame Verbrauch der Ressourcen ist ein klarer Wettbewerbsvorteil für die Schweiz, sowohl beim Image als auch bei den Kosten. Mehr Reduktion als die Schweiz erreichten Deutschland und Grossbritannien. Aber das hat vor allem strukturelle Gründe: Im Osten von Deutschland wurden viele emissionsstarke Firmen geschlossen, in Grossbritannien stieg man von Kohle auf Erdgas um.

Aber andere Länder wie China holen auf? Im Moment ist man dort noch nicht so weit. Und die Schweiz hat einen ganz grossen Vorteil: Den öffentlichen Verkehr. In welchem anderen Land können

Sie von sämtlichen Flugplätzen aus jeden noch so kleinen Tourismusort mit Zug oder Bus erreichen?

Heisst ein Minus von 30 Prozent, dass touristische Betriebe bis 2020 ein Drittel weniger Energie aus nicht nachwachsenden Rohstoffen verbrauchen dürfen?

Es ist die Frage, wie ein Land die Reduktionsziele auf Ebene der Wirtschaftsbereichen umsetzt. Man könnte diese in einem ersten Ansatz linear auf die einzelnen Sektoren überwälzen. Allerdings muss man dabei das bereits Erreichte pro Sektor berücksichtigen. Wir unterscheiden grundsätzlich zwischen drei Emissionsbereichen: Treibstoffe, Brennstoffe und übriger Energieverbrauch, wie jener durch Geräte. Der Tourismus ist von allem betroffen.

Reichen die in Kopenhagen formulierten Emissionsziele aus, um eine Erwärmung zu stoppen?
Die im Moment von den Ländern eingereichten Reduktionsziele reichen nicht aus, die Schallgrenze von Plus zwei Grad Erwärmung im Vergleich zum vorindustriellen Zeitalter, Stichjahr ist 1750, weltweit einzuhalten. Dafür müssten alle Industriestaaten sich auf eine Reduktion von mindestens 25 Prozent einigen. Eine höhere Temperatur birgt natürlich mehr Risiko für das Ökosystem Erde. Aber die Verhandlungen sind ja noch nicht zu Ende.

Falls man die zwei Grad doch einhalten könnte: Wäre dann der Wintertourismus noch zu retten?
Plus zwei Grad weltweit bedeutet nicht, dass es lokal zum Teil nicht zu mehr Temperaturerhöhung kommt. Die weltweite Erwärmung betrug bis anhin plus 0,6 Grad. In der Schweiz stieg aber die Temperatur seit 1860 um 1,4 Grad. Ein weltweiter Temperaturanstieg von zwei Grad würde in der Schweiz ein Plus von rund drei Grad bedeuten. Das kann zu einem ganz anderen Wasserkreislauf führen: Mehr Regen im Frühjahr und Sommer, weniger Schnee im Winter. Die Schneegrenze wird weiter steigen.

Das würde das Ende des Wintertourismus bedeuten?
Zumindest für die tiefer gelegenen Skigebiete. Höher gelegene profitieren.

Was raten Sie dem Tourismus, wie soll er reagieren?
Schon heute erzielen selbst prominente Destinationen in den Schweizer Alpen mehr als die Hälfte der Einnahmen ausserhalb des Schneesports. Der Tourismus muss sich auf die neue Situation unbedingt einstellen. Zum Glück sind Investitionszyklen kürzer als Klimazyklen: Das Klima reagiert träger als die Wirtschaft. Das verschafft den Akteuren einen Vorsprung.

Zur Person Geübt in Sachen Klimaverhandlung

José Romero ist stellvertretender Chef der Schweizer Verhandlungsdelegation an der Klimakonferenz in Kopenhagen. Diese Funktion hatte der Physiker und Sektionschef am Bundesamt für Umwelt Bafu schon an den Klimakonferenzen in Polen und Bali. Ziel der Klimakonferenz 2009 ist eine internationale Konvention zur Reduktion der Treibhausgase. gsg

Standpunkt

Blick hinter die Kulissen macht uns bereit für Aufschwung



CHRISTOPH JUEN

Sonderliche Dinge geschehen: Hoteliers und Hoteliers zirkulieren in den Räumen der htr hotelrevue an der Monbijoustrasse 130 in Bern, verfolgen die Redaktionsarbeiten der htr-Crew, geben an der Redaktionskonferenz Ratschläge, kommentieren die Abläufe und: Sie wissen nun aus eigener Erfahrung, wie die führende Wochenzeitung htr hotelrevue von hotellerieuisse entsteht! – Szenenwechsel: Mehr als 30 Mitarbeitende von hotellerieuisse haben dieses Jahr ein mehrstädtiges Praktikum in einem Schweizer Hotel ab-

«Unsere Mitarbeitenden wissen jetzt, wie anspruchsvoll die Führung eines Hotels ist.»

solviert. Mit Staubwedel bewaffnet auf Zimmertour, mit Kochschürze bewehrt bei der Menü-Vorbereitung, morgens an der Reception zur Verabschiedung der Gäste, Betreuung der neuen Gästeschar am Nachmittag samt Abend-Dienst: Wir hotellerieuisse-Mitarbeitende wissen nun aus eigener Anschauung, wie anspruchsvoll und komplex die Führung eines Hotels ist, und wie gross die Vielfalt und Vielseitigkeit der Berufe ist, die sich unter einem Hotel-Dach vereinen!

Hat bei hotellerieuisse die Kulturrevolution Einzug gehalten? Keinesfalls: Die Idee zu diesem «Kulturtausch» ist von den Mitarbeitenden von hotellerieuisse selber geboren worden. Wie können «wir vom Verband» die Anliegen der Hoteliers besser verstehen, wenn nicht durch ein persönliches Engagement im Hotel selber? Und wie kann der Hotelier seine Vorstellungen über die «Verbandsfunktionäre» nachhaltig korrigieren, ohne persönlich zu sehen, dass an der Monbijoustrasse einzig die Bedürfnisse der Hoteliers, der Mitglieder und des Marktes zählen?

Das Team von hotellerieuisse ist bereit für den kommenden Wirtschaftsaufschwung. Dies umso mehr, als wir nun aus persönlicher Anschauung die Anliegen und Nöte der Hoteliers und touristischen Leistungsanbieter noch besser verstehen. Darauf wollen wir uns aufbauen; dafür wollen wir uns einsetzen!

Christoph Juen ist Vertreter der Verlagserschaft der htr und CEO von hotellerieuisse.



DANIEL STAMPLI
REDAKTOR

**Zum Thema
Feiern**

Die Festtage stehen bevor und damit auch die opulenten Mahlzeiten, begleitet von mehr als genug alkoholischen Getränken. Ich weiss zwar, dass dieses Schlemmen und Trinken für den Geist gut, für den Körper aber eher ungesund ist. Und trotzdem ist es jedes Jahr dasselbe: ich sündige mit zu viel fettreicher Nahrung wie Lachs, Weihnachtsgans, Schufeli oder Rollschinkli und vielen süssen Desserts. Alkohol gehört dazu wie das

Amen in der Kirche: gute Weine an Weihnachten und Champagner an Silvester, und dies in nicht allzu homöopathischen Mengen. Meine Leber wird ob der fehlenden Zurückhaltung bestimmt nicht frohlocken und die Waage unter der Last der zusätzlichen Kilos stöhnen. Belastend kommt hinzu, dass man während der Festtagszeit ja das Gesellige pflegt – meist sitzend – und sich deshalb wenig bis gar nicht sportlich betätigt. Die kalte Jahreszeit ermutigt auch

«Schlemmen und Trinken ist für den Geist gut, für den Körper aber eher ungesund.»

nicht gerade zu grösseren Spaziergängen. Und mit dem gesunden Schlaf ist es auch nicht weit her. Gefeierte wird bekanntlich am Abend, und beim Jahreswechsel bis in den Morgen hinein. Jetzt im Vorfeld der anstehenden Zeit der lukullischen

Schwerarbeit denke ich auch an all jene, die an erhöhten Blutfetten leiden, das heisst erhöhtes Cholesterin oder erhöhte Blutzuckerwerte haben oder im schlimmsten Fall gar beides zusammen. Auch Übergewichtige sehen keine einfache Zeit auf sich zukommen. Was machen diese wohl, schon den Drohfinger des Arztes im Nacken spürend? Verzichten sie gänzlich auf den Genuss, schränken sie sich etwas ein oder denken sie wie ich, dass der ernährungsmässige Sünden-

fall ja nur einmal im Jahr ansteht? Und mit dem bald folgenden Januarloch steht die Erlösung dann auch schon an. Dieses bietet ja die beste Gelegenheit, Verpasstes nachzuholen, sprich der Fett-, Glukose- und Alkoholfuhr abzuschwören. Und mit diesem verheissungsvollen Ausblick, oder diesem Trost oder gar dem jetzt Sich-selbst-Betrügn fällt das Sündigen rund um den Weihnachtsbaum und die Neujahrsfeier allen viel leichter.

Ich sündige und freue mich auf das Januarloch

Thai-Select-Dinner

Das Gastro-Label «Thai Select» wird neu auch in der Schweiz vergeben. Grund genug für ein Lancierung-Dinner.

MATHIAS ZAUGG

Immer mehr Schweizer Restaurants versuchen mit thailändischer Küche Gäste zu gewinnen. Doch nicht überall wo «Thai» drauf steht, ist auch wirklich «Thai» drin. Um den guten Ruf der Thai-Küche zu schützen und weiter zu fördern, hat das thailändische Handelsministerium vor rund zehn Jahren das Label «Thai Select» entwickelt – ein Gütesiegel, das seit Kurzem auch in der Schweiz vergeben wird. Anlässlich der Lancierung des neuen Gastro-Labels lud «Thai Select» Schweiz zur grossen Dinner Night ins Zürcher Restaurant Werd. Neben Vertretern der Schweizer Thai-Gastrozene und den Repräsentanten der thailändischen Regierung waren auch einige prominente Persönlichkeiten aus dem Showbusiness anzutreffen, darunter Boris Blank vom Musiker-Duo «Yellow» oder die TV-Moderatorin Anna Maier. Sie alle liessen sich das Thai-Menü mit der passenden Weinbegleitung aus dem Hause Baur au Lac schmecken.

In der Schweiz wird das Siegel von einer vierköpfigen Jury vergeben. Abstützend auf die interna-



Reto Frey (v. l.), «Thai Select»-Jury Schweiz; Patrizia Fontana; ihr Ehemann Boris Blank, «Yellow»; Anna Maier, TV-Moderatorin.



Marcel Binelli, Thai Development SA, Genève.



Meta Hiltbrand, Stoerkoch.tv, mit ihrem Partner Tobias Stahel.



Mauricio Sanchez (l.), Stutzer & Co; Jérôme Leupin, Prodega/Growa.



Ted Suppamitkitsana (l.), Chaiyong Sattijapanon, thailand. Botschafter.

tionalen Richtlinien der königlichen thailändischen Regierung, bestätigt sie die Qualität und Authentizität der getesteten Lokale. Alle zertifizierten Restaurants sind mit einem Beschrieb unter www.thai-select.ch aufgeführt und können nach Regionen abgerufen werden. Vertreten wird «Thai Select» hierzu-lande von der Zürcher Marketing-Agentur 360 Plus mit Reto Frey und Ted Suppamitkitsana – zwei Kenner und Liebhaber der Thai-Küche.



Jatuporn Wattanasuwan (M.), thail. Generalkonsulat; Ehepaar Steinele.



Michael Bergen und Laura Stoffel, «Seven»-Restaurants, Ascona.



In Thailand wird vorwiegend mit Löffel und Gabel gegessen. Im Restaurant Werd war die Tafel westlich gedeckt – mit Fisch- und Fleischmesser.

Sessellücken

In vier Jahren zum General Manager aufgestiegen

Dany Lützel (Bild) wird per 1. Januar 2010 General Manager im Radisson Blu Hotel St. Gallen. Der 31-Jährige ist eidg. dipl. Hotelier/Restaurateur HF/SHL und ar-



beitet bereits seit Anfang 2006 im Viersterne-Superior-Haus. Zusehen bisherigen Stationen zählen die Positionen als Director of Sales & Marketing, Executive Assistant Manager und Resident Manager. Nun wird Lützel die Hauptverantwortung übernehmen.

Zwei Hotels unter einer Führung

Martin von Moos, seit fünf Jahren Direktor des Hotels Sedartis in Thalwil, wird die operative Leitung per 1. Februar 2010 an seinen Stellvertreter **Christian Pfund** abgeben. Neu werde von Moos als Geschäftsführer sowohl des «Sedartis» als auch des Hotels Belvoir in Rüschlikon für zentrale Belange wie Marketing, Einkauf und die personelle Administration verantwortlich sein. Dies gab **Heinz Meier**, der Inhaber beider Hotels gegenüber der «Zürichsee-Zeitung» bekannt.

Goms Tourismus bis zur nächsten DV ad interim geleitet

Francesco Walter übernimmt ab sofort interimistisch die strategische Leitung von Goms Tourismus. Damit tritt der bisherige Vizepräsident an die Stelle von **Jean-Daniel Mudry**, der die Führung – wie angekündigt – nach der Abstimmung über das neue Tourismusgesetz abgab. Er sei bereit, sich an der nächsten Delegiertenversammlung als Präsident zur Verfügung zu stellen, sagte Walter gegenüber dem «Walliser Boten».

Verstärkung für die Bad Zurzach Tourismus AG

Peter Schläpfer (Bild) wurde zum neuen Geschäftsführer der Bad Zurzach Tourismus AG gewählt. Der ehemalige Technische



Direktor des Schweizerischen Leichtathletikverbands ist studierter Elektroingenieur HTL und schloss 2006 an der HSG einen Studiengang in KMU-Management ab. Schläpfer ersetzte per 1. Januar nächsten Jahres **Stefanie Eilsberger**, die eine neue Aufgabe im Standortmarketing der Stadt Baden übernimmt. maz

Vom Ziel zur Errungenschaft

48 Absolventinnen und Absolventen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern durften letzten Freitag in der Aula das Diplom mit dem Titel «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF/SHL», respektive «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF/SHL» entgegennehmen. «Das Diplom war während den letzten Jahren ihr gemeinsames Ziel. Ab heute ist es nicht mehr Ziel, sondern eine wertvolle Errungenschaft. Zurück bleibt die Erinnerung», sagte der Schuldirektor Kurt Imhof in seiner Rede. Drei jungen Frauen wird die Ausbildung wohl besonders gut in Erinnerung bleiben. Sie heissen Silja Stof-

(Note 5.42), Tabea Wittmer (Note 5.24) und Lisa Alegra Rudolf (Note 5.11). Sie waren in der Endabrechnung die Besten aus den Herbstsemester-Klassen.

Die Absolventinnen und Absolventen: Daniela Amrein, Adligenswil; Marina Bär, Altdorf; Belinda Baumgartner, Hinterkappel; Corina Berther, Ruera; Katrin Cabrera, Olten; Nathalie Dietrich, Heitenried; Marcel Dubach, Zürich; Dominique Fetscher, Gränichen; Daniela Fischbacher, Affoltern a. A.; Oliver Gruber, Männedorf; Nikolina Gudeli, Zürich; Eveline Haab, Wädenswil; Simon Haag, Basel; Anna Hartmann, Kriens; Sabrina Hirsiger, Nottwil; Niklaus Hotz, Biel; Eveline Hugli, Basel; Michaela Jost, Zermz; Bianca Kaeser,



Silja Stofor (1. Rang), Tabea Wittmer (2. Rang), Lisa Alegra Rudolf (3. Rang) mit Kurt Imhof, Direktor der SHL (v.l.n.r.).

Bern; Carina Kull, Göttingen; Nicole Leu, Luzern; Tanja Leuthold, Meggen; Raphaella Meyer, Luzern; Gabriela Naegeli, Schöpfen; Simon Neu-

haus, Pfaffeln; Iris Nussbaumer, Nidau; Amanda Oehri, Küssnacht a. R.; Urban Peyer, Schenkon; Carmen Raia Viqueira, Küssnacht a. R.; Katja Raudzus, Ruswil; Andrea Reichmuth-Fust, Wil SG; Lucien Robischon, Aesch BL; Monika Rubli, Oberberg; Nicole Ryffel, Zürich; Franziska Saxer, Baden; Fabienne Schach, Trogen; Claudia Schläpfer, Luzern; Christina Schiller, Altendorf; Simon Schmid, Matten b. Interlaken; Philipp Schüpbach, Brunnen; Daniela Signer, Cham; Gabriela Sigrist, Meggen; Nevena Stankovic, Zug; Manon van der Voort, Luzern; Sabina Vögeli, Lenzheide; Manuela Wicki, Wollhusen; Fabian Würth, Wettingen; Marcel Wüthrich, Einsiedeln; Kathrin Zbinden, Münchenbuchsee; Davide Zbinden, Seuzach; Lloyd Zumstein, Zürich; Mathias Zurbuchen, Unterseen; Maya Zwiggart, Basel.

Starke Bündner Hoteliers

Die Bündner schneiden am besten ab, gefolgt von den Bernern: Dies zeigt ein Blick auf das Rating der 50 besten Winterhotels.

MELANIE ROTH

Mit dem «Badrutts Palace» in St. Moritz, dem «Tschuggen Grand Hotel» in Arosa und dem «Kulm» in St. Moritz führen drei Bündner Luxushotels die Rangliste der besten 5-Sterne-Winterhotels an, die vom Hotelpartnern Karl Wild und seinem Team aus Spezialisten und Vielreisenden erstellt wurde. Für Hans Wiedemann, Managing Director und designierten Besitzer



Der Höhenflug von Hans Wiedemann geht weiter: Sein «Badrutts Palace» ist das beste Winterhotel

des «Badrutts Palace» geht mit dem erstmaligen Sprung auf Platz eins der Höhenflug weiter: Vor Kurzem wurde er als «Hotelier of the World» geehrt (wir berichteten). Bei den 3-Sterne-Häusern

verteidigt das «Waldhaus am See» in St. Moritz seinen ersten Platz vom Vorjahr. Das Kulthotel von Claudio Bernasconi steht seit bald 15 Jahren an der Spitze der führenden 3-Sterne-Hotels der Schweiz. Am besten mithalten mit den Bündnern können die Berner Oberländer: In der 3-Sterne-Kategorie schaffen es sieben Berner Hotels in die Rangliste der besten 15. Für das Rating der 50 besten Winterhotels werden nur Hotels mit mehr als 12 Zimmern und eigenem Restaurant berücksichtigt. Beurteilt wurde nach Kriterien wie Investitionstätigkeit, Gastfreundschaft, Charisma und Innovationsfreude des Hoteliers, Charakter und Originalität des Hauses, Wintersport- und Freizeitangebot.

Zeigen Sie uns, wie Ihr Silvesterabend im Hotel aussieht

Liebe Hoteliers und Mitarbeitende der Hotellerie, wenn zur Jahreswende die Korken knallen, sind viele von Ihnen um das Wohl der Gäste besorgt. 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 Digitalkamera 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 hotel revue oder auf unserer Homepage. htr

Eingliedern. Christliches Engagement. Spitzenkoch Res Hublers Helferinnen und Helfer finden nicht so einfach eine Stelle. Sie alle sind in einer Form behindert. Hubler bietet ihnen einen Arbeitsplatz und Nestwärme.



Alain D. Bollat

Der ehemalige Punktekoch Res Hubler kocht zusammen mit seinen Helferinnen schmackhafte Gerichte für die Gäste im Dorfbeizli.

Eine Krone für die Mitarbeitenden

Der Spitzenkoch Res Hubler und seine Frau Therese ermöglichen behinderten Menschen einen Arbeitsplatz. Sie sehen das als «christliches Engagement».

CHRISTINE KÜNZLER

Res und Therese Hublers Gourmetlokal Krone in Bätterkinden war mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet. «Eine schöne Zeit», zieht Res Hubler Bilanz, «diese Zeit der Anerkennung. Ich möchte sie nicht missen.» Doch die Hektik und den Aufwand, den Druck, immer besser sein zu müssen, das behagte Hub-

lers nicht mehr. Sie stiegen 1996 nach dem Brand der «Krone» aus dem Karusell der Punkteküche aus. Erst begeisterten sie ihre Gäste mit einem Kultur- & Kulinarik-Konzept mit Galerie-theater und Kochbühne. 10 Jahre später stiegen Hublers wieder um, «nachdem klar war, dass unsere Töchter definitiv nicht in die Gastronomie einsteigen». Seit Mai 2005 wird die «Krone» sozial genutzt. «Damit haben wir eine Vision und Tätigkeit gefunden, die uns beflügelt und beseelt», schreiben Hublers auf ihrer Homepage. Die «Arbeits- und Wohngemeinschaft Krone» betreibt unter der Führung von Res und Therese Hubler öffentlich noch das «Krone»-Restaurant Dorfbeizli. Die «Krone»-Küche dient zudem als Produktionsbetrieb hausgemachter Suppen, Glacen und Fertiggerichte, die sie über verschiedene Geschäfte, unter anderem «Globus-Delicatessen», vertreiben. Auch veranstalten sie für «Globus» in der «Krone» Gourmet-

Grillworkshops und übernehmen ebenfalls Catering-Aufträge.

Seine Küche teilt Hubler mit «Nobile Catering» – den Chocolatiers Willi Schmutz und Martin Schwarz mit ihren Gastronomiepartnern Jürg Schori und Alex Schams, die grosse Caterings übernehmen und in der «Krone» Bankette durchführen. Eine Zusammenarbeit, die bestens funktioniert, versichert Hubler. «Wir sind zwei verschiedene Firmen, doch wir ergänzen uns und helfen einander.»

Hublers agieren auf privater Basis, erhalten also keine Subventionen

Mit sechs Leuten führen Hublers zurzeit ihren Betrieb. Die Mitarbeitenden sind im Service im «Dorfbeizli» oder in der Küche tätig. Fünf von ihnen sind Menschen mit verschiedenen Einschränkungen. Der gelernten Köchin Margret Schertenleib bezahlt Hubler einen regulären Lohn, den beiden Lehrlingen den normalen Lehrlingslohn und

1. Helena Hauert, arbeiten Bätterkinden?

Es gefällt mir supergut hier. Ich habe hier viel mehr Möglichkeiten als an meinem früheren Arbeitsplatz, wo ich die Attestlehre absolviert habe. Hier in der «Krone» werden meiner Fantasie beim Kochen keine Grenzen gesetzt.

2. Wie erleben Sie die Zusammenarbeit im Team?

Wir sind ein Superteam. Wir können gut zusammenarbeiten und kommen auch privat gut miteinander aus.

3. Sie haben eine Attestlehre absolviert und machen nun noch eine Kochlehre. Was hat Sie zu diesem Schritt bewogen?

Eigentlich wollte ich schon von Anfang an die reguläre Lehre absolvieren. Doch meine Vorge-

zwei beziehen eine IV-Rente und verdienen sich in der «Krone» einen Zuschuss. «Wenn diese Menschen an geschützten Arbeitsplätzen in anderen Institutionen arbeiten müssten, würde dies die öffentliche Hand bis zu 160 Franken pro Tag kosten», so Hubler.

Hublers erhalten keine Subventionen, sie machen ihre Arbeit auf privater Basis «aus einem christlichen Engagement» heraus. Die Rechnung gehe Ende Jahr gerade auf – Hublers schreiben weder einen Gewinn noch einen Verlust. «Wir sind offen für alle Konfessionen», versichert der Gastronom, der mit seinem Team den Tag jeweils mit einer Andacht beginnt. Das sei wichtig, denn einige hörten dort zum ersten Mal, «dass für Gott nicht die Leistung, sondern das Wesen eines Menschen zählt». Das zu wissen, stärke das Selbstwertgefühl, gibt Hubler zu bedenken.

Hublers erleben Abstürze und Wunder. Beides gehört dazu.

Das wichtigste sei, den Menschen Zuneigung, Empathie, entgegenzubringen. «Alles andere ist sekundär.» Nicht alle von Hublers Schützlingen schaffen jedoch den Sprung ins Berufsleben. «Einer ist auch schon in die Drogenszene abgerutscht.» Dafür erleben Hublers immer wieder Wunder. Zum Beispiel jenes, dass die über 50-jährige Vreni M. nach unzähligen Bewerbungen und Absagen doch noch eine Stelle in einem Alters- und Pflegeheim gefunden hat. Oder jenes, dass Marlene H. die Kochlehre schafft, nachdem sie bei Hublers eine Attestlehre gemacht hatte.

«Das wichtigste ist, den Menschen Zuneigung, Empathie, entgegenzubringen.»

Res Hubler
Arbeitsgemeinschaft Krone

Antworten auf diese Fragen:

Wo gelingt der Spagat zur Dienstleistung?

Seite 8

Welche Organisation leiht Behinderte aus?

Seite 9

Welches Hotel schafft 25 Lehrungsplätze?

Seite 10

Welches soziale Hotel arbeitet erfolgreich?

Seite 11

htr-online:
www.htr.ch/fokus

Einige Mitarbeitende absolvieren in der «Krone» eine Attestlehre oder Lehre, andere bleiben länger. «Wir bieten Arbeitsplätze, die Menschen ihren Fähigkeiten entsprechend herausfordern, aber nicht überfordern», Hublers haben keine Mühe, ihre Stellen zu besetzen. «Wenn man mal in dieser Szene ist, spricht sich das herum. Wir bekommen Anfragen von Sozialämtern und Psychiatrischen Kliniken.» Auf die Wohngemeinschaft verzichten sie inzwischen. «Am gleichen Ort zu wohnen und zu arbeiten, wurde zu eng. Wir begleiten unsere Mitarbeitenden tagsüber schon intensiv und führen mit ihnen tiefe Gespräche.»



Personen

Helena Hauert (20)

Ausbildung: Absolviert zurzeit die Kochlehre in der «Krone» Bätterkinden.

setzen befürchteten, ich könnte die Lehre schulisches nicht schaffen. Praktisch arbeite ich gut. Deshalb haben mir meine Betreuer empfohlen, erst eine Attestlehre zu absolvieren und später dann die reguläre Lehre anzuhängen. Dank der Attestlehre dauert die reguläre Lehre für mich nur noch zwei statt drei Jahre. Sie gestaltet sich doch etwas anders als die Attestlehre. Doch ich glaube, ich werde den Abschluss schaffen.

4. Wo möchten Sie arbeiten, wenn Sie die Lehre abgeschlossen haben?

Ich würde gerne noch eine Hotelfachschule absolvieren. Doch da ich sprachlich nicht sehr begabt bin, weiss ich nicht, ob ich das schaffen werde. Ich werde ja sehen, wo ich später einmal eine Stelle finde. Am allerbesten würde ich hier in der «Krone» bleiben. ck

Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

rebagdata
hotel management solutions
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch

protel
hotel software
8813 Horgen • Phone +41 44 711 74 10 • www.rebag.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

happy AG
Der Partner rund ums Bett.

happy systems
I wett i hett es happy-Bett.

www.domestic.ch

Das Domestic Hotel-Komplettprogramm

- MiniBars
- Safes
- Komfortausstattung
- Weinstampenschränke
- Tür-Sicherheits-Schleissysteme

Jetzt kostenlos Katalog anfordern!
Info@domestic.ch

Domestic Switzerland AG
Heidackerstrasse 7a 8153 Rümlang
Tel. 0 44 81 67171 Fax 0 44 81 67191

hotline
Das perfekte Hotel

hotline hotelsoftware
wünscht allen Kunden und Partnern ein frohes Fest und ein glückliches 2010!

hotline Schweiz • Via Pestalozzi 1
6618 Arcegno

www.hotelprogramm.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Preferred Partner

Premium
Matratzen mit stabilen, geradlinigen Kanten.

happy systems
I wett i hett es happy-Bett.

pistor
Profit

Qualität zu Top-Preisen

www.pistor.ch/profit

Eingliedern. Psychisch beeinträchtigt. Der «Limmathof» am Rande des Zürcher Industriequartiers macht die Gratwanderung zwischen Dienstleistung und sozialer Institution – und ist dabei erfolgreich.



Ruhe vor dem Mittagssturm: Im Zürcher «Limmathof» speisen Künstler wie Banker. Der Betrieb liegt inmitten des pulsierenden Kreises 5.

Spagat gelingt

Als Pionierbetrieb eröffnet, heute beliebte Quartierbeiz: Im Zürcher «Limmathof» schliesst sich soziales Engagement und hochwertige Küche nicht aus.

SAMIRA ZINGARO

Zwei Damen bestellten im «Limmathof» Prosecco. Betriebsleiterin Nadja Hochreutiner bediente. Da legte die eine Frau ihre Hand auf den Arm der Chefin und fragte: «Wissen Sie überhaupt, was Prosecco ist?» Hochreutiner nickte und bekam als Antwort: «Aha, wir dachten, Sie seien auch eine von denen.»

Solche Stigmatisierungen sind laut der Betriebsleiterin, welche Di-

plome als Hôtelière-Restauratrice sowie als Sozialarbeiterin vorweist, für psychisch Beeinträchtigte tägliches Brot. Die 38-Jährige leitet das Restaurant am Rande des Zürcher Industriequartiers seit diesem Sommer. Ihre Angestellten sind aufgrund psychischer Probleme in ihrer Leistung eingeschränkt.

Staat finanziert Zusatzaufwand

Hochreutiners grösste Herausforderung an dieser Stelle reizt sie zugleich am meisten: Die Gratwanderung zwischen Dienstleistungsbetrieb und sozialer Institution. Zwischen Wirtschaftlichkeit und Eingliederung. Zwischen Feinschmecker-Küche und aufwendiger Betreuung. Im «Limmathof» scheint es zu gelingen.

1994 wurde das Restaurant als Pionierprojekt eröffnet. Es ist eines

der vier Betriebe des Vereins Arbeitskette (siehe Fakten-Box rechts und Seite 9). Heute setzt der «Limmathof» 900 000 Franken jährlich um. Davon finanziert ein Drittel die öffentliche Hand. Dieses Geld wird für die Betreuung der leistungsbereinigten Angestellten aufgewendet – sei es etwa durch Förderprogramme oder Standortgespräche. Das erklärt auch den Lohnkostenanteil von 60 Prozent.

«Während der Essenszeiten steht der Gast im Vordergrund.»

Nadja Hochreutiner
Betriebsleiterin

Im Limmathof arbeiten drei Kategorien von Beschäftigten: Der eine Teil besteht aus IV-Bezügern. Sie beziehen eine Rente der Invalidenversicherung und erhalten zusätzlich ein Entgelt nach den Richtlinien der Sozialversicherungen von 5 bis 12 Franken pro Stunde. Die zweite Gruppe arbeitet im Rahmen der Berufsmassnahmen. Die IV fördert damit leistungsbereinig-

1. Ivo Barbalic, wie kamen Sie zu Ihrer Stelle im Limmathof?

Ich arbeitete früher immer im Büro, denn ich bin Jurist. In der psychiatrischen Klinik wurde uns der Limmathof vorgestellt. Ich spürte sofort: Das gefällt mir. Ich mag den Service, man trifft auf Menschen, kann ihnen etwas mitgeben und erhält direktes Feedback.

2. Ist das überhaupt kompatibel – Ihre psychischen Probleme einerseits, die Arbeit an der Front andererseits?

Das genau ist meine Herausforderung. Als 39-Jähriger hatte ich eine Psychose, das ist vergleichsweise spät. Zuvor war ich also im ersten Arbeitsmarkt voll integriert, mit abgeschlossenem Studium. Ich will nicht in meiner Krankheit verharren, sondern muss sie auch zu überwinden versuchen. Was mir hier beson-

te Menschen, um sie später in die Privatwirtschaft zu integrieren. Die dritte Gruppe besteht aus dem Kader. Dieses sind Fachangestellte, die aber zusätzlich auch eine Betreuungsfunktion ausüben. Die beeinträchtigten Mitarbeitenden werden extern psychiatrisch betreut. 40 Personen warten derzeit auf eine freie Stelle in einem Betrieb der Arbeitskette.

Das Arbeitsniveau sei unterschiedlich, erklärt Hochreutiner. So arbeiteten solche mit abgeschlossener Lehre, wie etwa ein ehemaliger Koch aus dem «Dolder». Doch der Betrieb beschäftigt auch viele Quereinsteiger.

Vergleichsweise mehr Angestellte pro Tisch zuständig

Der «Limmathof» liegt mit seinen 50 Sitzplätzen und der Terrasse zentral im Kreis 5. Vom Banker zum Künstler: breit ist das Spektrum der Gäste. Kurz vor dem Mittag sitzen die Angestellten zusammen, besprechen das Menü, der Küchenchef erläutert Unklares. Nach dem Mittag trifft sich die Runde erneut und analysiert den Service sowie die individuellen Tagesziele. «Während den Essenszeiten steht der Gast im Vordergrund», betont Hochreutiner. Dass der Betrieb eine soziale Einrichtung sei, soll die Dienstleistung nicht einschränken.

Die Angestellten haben keine Zimmerstunde und arbeiten weni-

ger als in herkömmlichen Gastronomiebetrieben. Zudem sind vergleichsweise mehr Leute für einzelne Tische zuständig. Eine Herausforderung sind Feedbacks von Gästen: «Die Mitarbeitenden lernen an der Front, schlagfertig zu werden und Kritik nicht persönlich zu nehmen», erklärt die Chefin. Sie verbringt deshalb viel Zeit mit bewussten Feedbacks. «Wenn ich kritisiere, dann immer sachbezogen. Hier sind Rückmeldungen die Essenz.»

Fakten Arbeitskette: ein Verein, vier Betriebe

Die Trägerschaft hinter dem «Limmathof» heisst Verein Arbeitskette. Dieser umfasst drei weitere Betriebe in Zürich. Das Ziel: Psychisch beeinträchtigte Menschen beruflich zu integrieren. Das «Renggergut» ist auf Catering spezialisiert, das «Mediacampus» ein öffentliches Selbstbedienungsrestaurant, und das «Brunegg» setzt auf hochwertige Küche. Laut Geschäftsführer Alain L'Allemand setzen die Lokale jährlich total fünf Millionen Franken um. Bei den Angestellten, die im Rahmen der IV-Berufsmassnahmen arbeiten, kehrten 80 Prozent zurück auf den freien Arbeitsmarkt.

saz



Personen

Ivo Barbalic

Alter: 47-jährig

Funktion: Ivo Barbalic arbeitet als Serviceangestellter im Zürcher Restaurant Limmathof.

Ausbildung: Barbalic ist Quereinsteiger in der Gastronomie. Er hat ursprünglich Recht studiert.

ders gefällt: Die Arbeit ist nicht nur kopflastig.

3. Wie hoch ist Ihr Arbeitspensum?

Ich bin hier direkt mit einem 75-Prozent-Pensum eingestiegen. Nach dem Mittag bin ich oft erschöpft, doch es ist eine zufriedene Müdigkeit. Der Job hat zwei Seiten: Ich brauche die Tagesstruktur, kann nicht ohne Arbeit sein. Andererseits darf es mir nicht zu viel werden.

4. Welches ist Ihr persönliches Ziel?

Mein Ziel ist, zurück in die Privatwirtschaft zurückzukehren. Ich habe bereits den ersten Teil der Progresso-Ausbildung abgeschlossen und mache diesen Winter den zweiten Kurs. Ich will nicht denken: «Hier bin ich in einem geschützten Rahmen. Jetzt muss ich mich nicht mehr anstrengen.»

saz

In Aktion bei Ihrem Getränkehändler vom 11. bis 29. Januar 2010
En action chez votre grossiste en boissons du 11 au 29 janvier 2010

Coca-Cola

Burn Energy Drink
0.25l Dose/bouteille
CHF 0.10
Discount pro Dose/par bouteille

Schorle by Minute Malt
0.33l Glas/verre, 0.5l PET
CHF 0.10
Discount pro Flasche/par bouteille

Schorle by Minute Malt
1.5l PET
CHF 0.23
Discount pro Flasche/par bouteille

Powerade Mountain Blast, Orange, Mango Green, Citrus
0.5l PET
CHF 0.25
Discount pro Flasche/par bouteille

Valser Classic, Naturelle
0.33l, 0.5l, 0.75l Glas/verre
CHF 0.10
Discount pro Flasche/par bouteille

Valser Classic, Naturelle
1.5l PET
CHF 0.20
Discount pro Flasche/par bouteille

Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkehändler oder bei Coca-Cola Beverages AG / Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola Beverages SA
www.cokeonline.ch Customerline: 0848 26 22 26

Eingliedern. Arbeitsplatz. Das Projekt XtraJob ermöglicht dem Arbeitgeber eine ausführliche Abklärung, ob er in sein Team einen behinderten Mitarbeitenden integrieren kann.

Menschen mit einer Behinderung einzustellen – ohne Risiko – das ermöglicht das Projekt XtraJobs. Noch fehlt es an Arbeitsplätzen.

CHRISTINE KÜNZLER

Im Gastgewerbe lassen sich Menschen mit einer psychischen, körperlichen oder geistigen Behinderung erfolgreich integrieren. Das zeigen verschiedene Beispiele. Wer in seinem Betrieb behinderten Menschen eine Arbeitsstelle bieten möchte, kann das im Rahmen des Projekts XtraJobs tun, ohne ein Risiko einzugehen: Die Arbeitgeber haben die Möglichkeit, bis zu einem Jahr lang zu testen, ob sie die behinderte Mitarbeiterin oder den Mitarbeiter fest anstellen können und wollen. XtraJobs ist ein Projekt von Profil Arbeit & Handicap, einer Stiftung von Pro Infirmis. Profil fördert die Integration von Menschen mit Behinderung in die Arbeitswelt. Die Organisation stellt die Mitarbeitenden, die sie im Rahmen von XtraJobs vermittelt, selber an und leitet sie dem Einsatzunternehmen aus. Die Rekrutierung übernimmt der Arbeitgeber selber oder in Zusammenarbeit mit der Invalidenversicherung IV.

«Wir unterstützen den Arbeitgeber mit einem professionellen Job-Coaching und können so in Krisen intervenieren», sagt Jürg Sigrist, Geschäftsführer von Profil.

Gastroführer «Eine ganz spezielle Atmosphäre»

Neuer Gastro-Guide. Inso – Soziale Institutionen für Menschen mit Behinderung Schweiz – lanciert für 2010 einen Gastro-Guide: mit kleinen, speziellen Restaurants und Hotels, in denen Menschen mit einer Behinderung ihre Fähigkeiten «einem kritischen Publikum unter Beweis stellen», wie die Initianten betonen. In den letzten Jahren seien solche Betriebe wie Pilze aus dem Boden geschossen.

«Kulinarische Höhenflüge, ein aufmerksamer, liebevoller Service und eine ganz spezielle Atmosphäre zeichnen diese Restaurants und Hotels aus.» Infos unter www.inso.ch



Bilder Alain D. Bollat

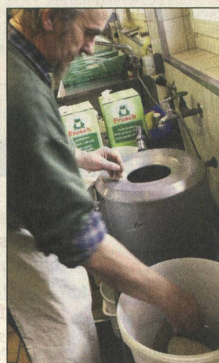
Hilfe im Service: Mit etwas Unterstützung im Hintergrund klappt's bestens.

Gesucht: Arbeitsplatz

Die Kosten für das Job-Coaching sowie behinderungsbedingte Mehrkosten bei der beruflichen Vorsorge und der Krankentaggeldversicherung übernimmt während des Projekts das Bundesamt für Sozialversicherungen. «Unser Ziel ist, den Mitarbeitenden dauerhaft im Betrieb zu integrieren. Sollte es nicht klappen, kann der Arbeitgeber den Vertrag problemlos auflösen. Doch rund 75 Prozent der Vermittelten erhalten eine Festanstellung», so Sigrist. «Wenn Menschen mit einer Behinderung ihr Selbstwertgefühl wieder erlangen, können sie ihre volle Leistung erbringen.»

Es fehlt an Arbeitsplätzen in der freien Wirtschaft

«Das Gastgewerbe eignet sich gut für Menschen mit einer Behinderung», hält Sigrist fest. «Wir können immer wieder motiviertes Per-



Hilfe in der Küche: Gesucht sind niederschwellige Arbeitsplätze.

sonal vermitteln.» Doch es fehle an Arbeitsplätzen in der freien Wirtschaft. Hier stellt sich jedoch auch die Frage der Ausnützung behinderter Menschen als günstige Arbeitskraft. «Das kommt vor, aber sehr selten», sagt Sigrist. «Wir treffen jährlich auf einen bis zwei Fälle.» Die Einsatzbetriebe würden kontrolliert. Der Kontrollstelle des Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes in Basel ist kein Fall eines solchen Missbrauchs bekannt. «Damit sind die Betroffenen eine Klage einreichen», sagt Maya Stäubli von der L-GAV-Kontrollstelle. «Wir machen nur Stichproben und kontrollieren, ob die Mindestlöhne eingehalten werden.»

Subventionierte Betriebe sind von Bund und Kanton kontrolliert

«Bis anhin habe ich noch nie von einem Missbrauch behinderter

Mitarbeitenden gehört», sagt auch Alain L'Allemant, Geschäftsführer des Zürcher Vereins Arbeitskette, der sich für die berufliche Integration von psychisch beeinträchtigten

«Das Gastgewerbe eignet sich gut für Menschen mit einer Behinderung.»

Jürg Sigrist
Geschäftsführer Profil

und Erwachsenen einsetzt. Von Bund und Kanton subventionierte Betriebe wie jene des Vereins Arbeitskette, Träger der Gastronomiebetriebe Limmathof, Renggert, Mediacampus und Brunegg (siehe Seite 8) werden relativ streng kontrolliert. «Alle Betriebe, die finanziell unterstützt werden, müssen vom Bundesamt für Sozialversicherung zertifiziert sein», hält L'Allemant fest. Zudem gibt es eine unabhängige Beschwerdeinstanz, die publik

gemacht werden muss, so dass sich Betroffene dort melden können.

Um Menschen mit einer Behinderung in einen Betrieb einzugliedern, braucht es einen behindertengerechten Arbeitsplatz – bei grossen Anpassungen zahlt die IV mit – und auch niederschwellige Aufgaben. Ein Mensch mit einer Lernbehinderung kann gut im Zimmerservice eingesetzt werden. Seitens des Vorgesetzten sei jedoch Geduld erforderlich, denn solche Mitarbeitenden bräuchten oft eine längere Einführungszeit. «Und der Arbeitgeber muss Toleranz haben und die Absicht, solchen Menschen eine Chance zu geben.»

Die Mehrheit der Angestellten hat den Wiedereinstieg geschafft

Gastronomie-Profis, die zu IV-Rentnern wurden, sind nun Personal des Restaurants im jurassischen Delémont.

In der Küche arbeiten zwei Profi-Köche (je 80 Stellenprozente) und eine Köchin (50 Prozent), die auf die Betreuung ihrer IV-Kollegen sozialpädagogisch vorbereitet sind. Zwei Bäcker und der Leiter des «Restau-Verso» in Delémont, Laurent Heizmann, gehören ebenfalls zum Kernteam, das an der Integration der zehn IV-Rentner arbeitet. Im nächsten Jahr kommt ein jugendlicher Problemschüler hinzu, der eine Lehrstelle in der Küche antritt. Die meisten Kräfte sind polyvalent und können in der Küche wie im Service und in der Auslieferung des Traiteur-Service je nach Bedarf eingesetzt werden. Zu ihnen gehört zum Beispiel ein «bemerkenswerter Cuisinier», so würdigt ihn Heizmann, mit ansehnlicher Laufbahn, der nach Schicksalsschlägen in die Depression gefallen war.



Integration in Delémont.

Die Investition in den am 14. September 2009 eröffneten Betrieb wurde durch die Caritas finanziert, sowie durch Hypotheken. Das «Restau-Verso» ist aber operativ völlig unabhängig. Der monatliche Schuldendienst bei der Caritas und die Hypothek beträgt 10000 Franken. Auf dem Weg zur Rentabilität liegt man im Plan. KJV

Hilfe von diversen Stellen

Die Invalidenversicherung unterstützt die Integration behinderter Menschen in den Arbeitsprozess. Arbeitgeber erhalten auch an anderen Stellen hilfreiche Tipps.

DANIEL STAMPFLE

Die Invalidenversicherung (IV) hat zwei Prioritäten: Verhindern, dass die Betroffenen aus dem Arbeitsprozess herausfallen; und den Arbeitgebern bei der Wiedereingliederung durch finanzielle und praktische Unterstützung bestehen. So erhält der Arbeitgeber von der IV finanzielle Beiträge für Integrationsmassnahmen in seinem Betrieb. Die während der Anlern- und Einarbeitungsphase noch reduzierte Leistungsfähigkeit wird durch Einarbeitungszuschüsse

kompensiert. Wenn bei psychisch Behinderten die Einschränkung nicht allzu gross ist, ist es möglich, dass diese beispielsweise «normal» in einer Küche arbeiten können, sagt Eva Lang, Projektleiterin eines Integrationsprojekts beim Bundesamt für Sozialversicherungen. Hingegen bedürfte es bei geistig Behinderten in 90 Prozent der Fälle eines geschützten Arbeitsplatzes. Die Höhe der IV-Rente hängt vom Beschäftigungsgrad ab. Die Rente soll die Lücke zum Lohn eines gleichgestellten Gesunden schliessen helfen.

Über Missbrauchszahlen verfügt das Bundesamt für Sozialversicherungen laut Eva Lang nicht. Für sie ist die Frage nach einer Gestaltung, wo beide Seiten einen Nutzen haben, wichtiger. Eine Variante sei, dass der Arbeitgeber eine Person mit dem Einarbeitungszuschuss kennen lernen

könne. Wenn die Einschränkung nicht allzu gross ist, kann dieser dann als «normaler» Arbeitnehmer angestellt werden. Die andere Möglichkeit sei das Anbieten von geschützten Arbeitsplätzen, eventuell mit Betreuung durch einen externen Coach. Arbeitgeber werden bei Fragen, die bei der Beschäftigung behinderter Personen auftauchen, von der kantonalen IV-Stelle unterstützt.

Bezüglich Entlohnung ist im neuen L-GAV für das Gastgewerbe folgender Passus enthalten: Ab 2012 sind «vermindert leistungsfähige Mitarbeitende aus staatlich bewilligten Wiedereingliederungs- oder Förderungsprogrammen» von den Mindestlohnvorschriften ausgenommen. Hotellerieuisse stellt für Arbeitgeber eine Broschüre zur Verfügung. Wie die berufliche Eingliederung von behinderten Men-

schen gelingen kann, zeigt auch das Internetportal des Schweizer Arbeitgeberverbandes auf.

Weitere Infos: www.htr.ch/fokus

Mehr Zeit
für Ihre Gäste!
Plus de temps
pour vos hôtes!
Più tempo
per i suoi ospiti!

CASY.ch
SOFTWARE SOLUTIONS
FRONT

Eingliedern. Lehrlinge. Die Attestlehre können die jungen Menschen mit einer Behinderung im Hotel Lihn absolvieren. Dann sollen sie hinaus in die freie Wirtschaft. Ab 2011 dürfen sich im «Lihn» 25 Lehrlinge vorbereiten.

Hier wird richtig angepackt

Ab 2011 will das Hotel Lihn Behinderten 25 Attest-Ausbildungsplätze anbieten. Keine Kuschelpädagogik – es wird gearbeitet.

GUDRUN SCHLENCZEK

Das «Lihn» in Filzbach feiert dieses Jahr Jubiläum. 80 Jahre steht das Haus bereits im Dienste sozialer Anliegen. In den Anfängen diente es dem Blauen Kreuz als Ferienheim für Jugendliche mit alkoholkranken Eltern. Heute ist das «Lihn» ein 130-Betten-Haus mit Hotel und Jugendherberge. Zur Genossenschaft sozial-diakonischer Werke (GsdW) gehören zudem das nebenangelegene Menzihuus und das Hotel Seebühl am Davoser See. Das Menzihuus bietet 12 Langzeitarbeitsplätze. Sie sind praxisnah: Die Behinderten stellen nämlich Dinge her, die der Markt braucht. «Wir produzieren nicht irgendein Holzspielzeug, für das man dann mühsam Verkaufskanäle suchen muss», betont Geschäftsführer Hannes Hochuli. Die professionelle Bäckerei versorgt den Hotelbetrieb mit Brotwaren und Patisserie. Ein-

ge Spezialitäten verkauft man auch an die Hotelgäste. Und alles kommt in Bio-Qualität auf den Tisch. Weitere Behindertenarbeitsplätze bieten die Hotel-Lingerie und der grosse Gemüse- und Kräutergarten.

Ziel 1: Die Behinderten werden zur vollwertigen Arbeitskraft

Heute arbeiten die Behinderten im rückwärtigen Bereich. Das solle sich ändern, verrät Hannes Hochuli. Ab 2011 werde man 25 Menschen mit Handicap eine Attest-Grundbildung ermöglichen, in der Küche, im Service, im Hotelfach, aber auch in der Bäckerei. Dazu kommen künftig 18 Langzeitarbeitsplätze. Dabei legt man Wert auf eine möglichst reale Arbeitssituation. Nur im Notfall soll der im Menzihuus beschäftigte Sozialpädagoge hinzugezogen werden.

«Im Marketing profitieren wir ganz klar vom sozialen Image.»

Hannes Hochuli
Hotel Lihn, Filzbach

«Wir wollen kein abgedecktes Umfeld für den behinderten Arbeitnehmer», betont der Zentrumsmanager. Erklärtes Ziel ist, die Auszubildenden an der freien Wirtschaft zu platzieren. Die Behinderten müssen in der GsdW schon beweisen, dass sie die dafür nötige Flexibilität mitbringen. Die zweijährige Attestlehre absolvieren sie deshalb gleich in zwei Betrieben: Im Hotel Lihn und im Schwesterhotel Seebühl.

Schaffen Behinderte diese Herausforderungen überhaupt? Das



Im Hotel Lihn erledigen die Menschen mit Handicap Arbeiten, die der Markt braucht: Sie pflegen zum Beispiel den grossen Gemüsegarten.

hänge von der Stärke der Behinderung ab, meint Hannes Hochuli. Bevor ein Behindertener eine Ausbildung im «Lihn» starten darf, wird er erstmal zwei bis drei Monate im Einsatz getestet. «Danach entscheiden wir, ob wir die Person ausbilden können oder nicht.»

Ziel 2: Mit den Behinderten das Gütesiegel Q III erwerben

Um den Behinderten einen möglichst guten Start in ihr späteres Be-

rufleben zu bieten, investiert die Genossenschaft nun in die Erneuerung und den Ausbau der Betriebe. 7,5 Mio. Franken investiert man in ein neues Wohnheim, in den Neubau und die Renovation der 44 Zimmer des Hotels Lihn und in einen dritten Plenarsaal. Das «Lihn» soll nach dem Umbau als 3-Sterne-Hotel eröffnen, das Hotel Seebühl künftig mit 2 Sternen klassifiziert werden. Heute trägt das Hotel Lihn das touristische Qualitäts-

gütesiegel Q1, anvisiert wird das QIII, kombiniert mit dem Steinbock-Label. «Das macht sich gut im Lebenslauf der behinderten Arbeitnehmer», begründet Hochuli.

Und der direkte Kontakt der Behinderten mit dem Gast, ist das nicht problematisch? Nein, meint Hannes Hochuli: «Das löst nur Wohlwollen beim Gast aus.» Nicht nur bei den Non-Profit-Organisationen. Hochuli stellt auch ein steigendes Interesse seitens Firmen-

kunden fest, im Lihn Seminare zu veranstalten. Dieses Wohlwollen sei ein wichtiges Kapital für den Betrieb, meint der Quereinsteiger mit Nachdiplomstudium im Hotelmanagement. Im Marketing profitiere man ganz klar vom sozialen Image. Das sei wichtig, denn wer denke, dass man sich dank der Zuschüsse durch den Staat einfach zurücklehnen könne, liege falsch. «Wir müssen genauso hart wie jeder andere Betrieb kalkulieren.»

Öffentliches Bistro im Wohnheim

Montag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr mutiert der Essraum im Übergangsheim Chalet Margarita in Kehrsatz zum Bistro «Kafi-Satz». Das Integrationsprojekt ist heute selbsttragend.

MATHIAS ZAUGG

Im Chalet Margarita in Kehrsatz (BE) bereiten sich psychisch beeinträchtigte Frauen und Männer auf die Rückkehr in die Selbstständigkeit vor. Das heimelige Holzhaus ist ein Übergangsheim der Universitären Psychiatrischen Dienste Bern (UPD) und beherbergt zusammen mit dem dazugehörigen Stöckli bis zu 17 Personen. Die Besonderheit: Der Essraum des Chalets mutiert zwischen den Hauptmahlzeiten zum Bistro «Kafi-Satz», das vom

Verein Kultur und Öffentlichkeit Kehrsatz (VKOK) betrieben wird. Der Verein wurde im Jahr 2000 ins Leben gerufen – mit dem Ziel, im Chalet Öffentlichkeit zu schaffen und seine Bewohner besser in die Dorfgemeinschaft zu integrieren.

Zumindest teilweise offen war das Chalet schon vorher. Immer am Mittwoch bot das Wohnheim Pizza aus dem eigenen Holzofen an. Heute ist die Pizza, die auf Vorbestellung auch für Gruppen zubereitet wird,

immer noch der Verkaufsschlager. Dazugekommen sind Fondue, Züni-Sandwiches, diverse Cakes, Fruchtsäfte und Kaffees. Fünf Leute beschäftigt das «Kafi-Satz»: Zwei

Wohnende und drei Ehemalige. «Den Ehemaligen bietet das Bistro eine geregelte Tagesstruktur», sagt

«Am besten ist, wenn es ein bisschen hektisch wird. Dann sind alle gefordert.»

Rolf Schärer
Leiter Chalet Margarita Kehrsatz

der Heimleiter Rolf Schärer. Unter den Integrationsmassnahmen hat das Bistro für ihn einen hohen Stellenwert: «Die Mitarbeitenden haben Kundenkontakt. Sie müssen verschiedene Verpflegungsstände und Live-Musik, umreist auch Kritik ausgesetzt.»

Mittlerweile hat sich der Betrieb etabliert und arbeitet gemäss Schärer kostendeckend. 15 bis 25 Gäste kommen pro Tag, darunter auch Stammgäste. So weiss Schärer von einem Pensionierten-Club, der sich jeweils am Dienstagmorgen unverbindlich dort trifft. «Am besten ist es, wenn eine Gruppe kommt. Dann wird es ein bisschen hektisch, und alle sind gefordert», so der Heimleiter. Die jährlichen Chalet-Feste im Garten des Wohnheims bildeten verschiedene Verpflegungsstände und Live-Musik, umreist auch Kritik ausgesetzt.

ANZEIGE

Nur für registrierte Fachbesucher

INTER GASTRA

DIE AUFTAKTMESSE DER BRANCHE

**„Einzigartig!
Absolute Pflicht für
jeden Hotelier.“**

FOKUS HOTEL



Messe Stuttgart
Mitten im Markt



06. – 10.02.2010

Neue Messe Stuttgart

Exklusiv auf der INTERGASTRA 2010 und einmalig in Deutschland – **FOKUS HOTEL**, die Halle nur für die Hotellerie. Lassen Sie sich inspirieren von praxisorientierten Lösungen, Ausstattungsideen und technischen Innovationen zur gesamten Wertschöpfungskette „Hotel“ – vom Dach bis zum Keller. Diese **einzigartige Informations- und Beschaffungsplattform** ist ein „Muss“ für jeden Entscheider der Branche. Am besten Termin gleich vormerken und online registrieren.

Eingliedern. Praxis. Den betrieblichen Alltag üben – das können Menschen mit einer leichten Behinderung im St. Galler Hotel Dom und im Gadmener Gasthof Alpenrose. Mit Erfolg.



Mit dem Restaurant dehnte das Hotel Dom sein Lehrstellenangebot auf die Küchenberufe aus.

Pioniere in Sachen Integration

Im Hotel Dom finden auch behinderte Menschen eine Arbeits- oder Lehrstelle. Dank Betreuung und einem entschleunigten Arbeitsumfeld.

MATHIAS ZAUGG

Das Hotel Dom in der St. Galler Altstadt bietet seit 1998 Arbeits- und Ausbildungsplätze für Menschen mit einer leichten Behinderung an. Für jedes Departement gibt es klare Anforderungsprofile. Die Mitarbeitenden müssen eine volle IV-Rente erhalten und je nach Arbeitsbereich spezifische Fähigkeiten mitbringen. An der Réception arbeiten hauptsächlich Menschen mit einer Lernbehinderung oder mit psychischen Einschränkungen, in der Hauswirtschaft auch solche mit leichten geistigen Behinderungen.

Zirka 50 Prozent der Lernenden finden eine Anschlusslösung

Gearbeitet wird in betreuten Gruppen. Die Betreuerinnen und Betreuer kommen aus Sozialberufen oder verfügen über entsprechende Zusatzausbildungen. Für Ausbildungsaufgaben sind Fachkräfte aus den Bereichen KV, Hotellerie und Gastronomie zuständig.

Die Lernenden besuchen die normale Berufsschule. «Für sie besteht der grosse Unterschied lediglich darin, dass im Betrieb immer jemand vom Leitungsteam da ist», sagt Barbara Höhn, die agogische

Leiterin des Hotels Dom. In der freien Wirtschaft, dort wo die Lernenden längerfristig integriert werden sollen, sieht es jedoch anders aus. Deshalb verbringen sie einen Teil ihrer Ausbildung auch in anderen Hotels. «Diese Erfahrung ist wichtig», so Höhn: «Und sie müssen in unseren Lehrlingsgruppen Verantwortung übernehmen.» Sie schätzt, dass es «bei 50 Prozent der Lernenden zu einer Anschlusslösung» kommt und weitere «25 Prozent nach einem Umweg über die RAV» in die Arbeitswelt finden.

Bei der Arbeitssuche komme es vor allem darauf an, wie jemand wirke, sagt Barbara Höhn: «Wenn jemand als freundlich und zuvorkommend wahrgenommen wird, tritt die Behinderung in den Hintergrund.» Dementsprechend schwerer hätten es Leute mit einem «schwierigen Sozialverhalten». Dabei bezieht sich Höhn vor allem auf

Fakten 2010 wird das Hotel Dom in St. Gallen umgebaut

Das «Dom» wird seit der Lancierung des Pionierprojekts vom Verein Förderraum betrieben, der auch begleitete Wohngruppen anbietet. 2004/05 hat der Verein die Liegenschaft gekauft und den Betrieb um ein Restaurant erweitert. Ab Anfang 2010 bleiben die 32 Zimmer wegen Umbauarbeiten für rund 4 Monate geschlossen. Die Lernenden, die sich in einer Hotelfachausbildung befinden, werden dann in anderen Hotels der Stadt und Umgebung arbeiten und dabei vom Leitungsteam des «Dom» betreut. maz

die Lernenden der Hauswirtschaft. In den Bereichen Küche und Service besitze sie noch wenig Erfahrung, sagt die agogische Leiterin.

Leute mit Behinderung brauchen mehr Zeit und mehr Betreuung

Der Restaurantbetrieb im Hotel Dom läuft seit gut drei Jahren und wurde von Anfang an auf die Mitarbeitenden abgestimmt. Getränke, Tagesmenü, Suppe und Dessert werden serviert. «Weitere Speisen holt sich der Gast am Buffet, da ein A-la-carte-Service zu viel Stress erzeugen würde», erklärt Barbara Höhn. Damit auch Leute mit einem eingeschränkten Zahlenverständnis im Service eingesetzt werden können, zählt der Gast nicht am Tisch, sondern beim Verlassen des Restaurants. Inklusiv Betreuung stehen so für dieselbe Dienstleistung mehr Leute im Einsatz als in anderen Betrieben. Höhn: «Für alle Arbeiten brauchen wir drei- bis viermal mehr Mitarbeitende mit Behinderung, als es Mitarbeitende ohne Behinderung bräuchte. Dazu kommt ein hoher Begleitungsanteil, denn Leute mit einer Lernschwäche brauchen immer wieder Schulungen.»

Nur mit konstanten Arbeitskontrollen kann das Hotel Dom den Standard garantieren, den die Gäste in Häusern der selben Kategorie erwarten. «Ein wichtiger Punkt, denn wir treten gegen aussen primär als 3-Sterne-Hotel auf und nicht als geschützte Werkstätte. Die Gäste sollen nicht aus Mitleid zu uns kommen, sondern weil das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt», sagt Barbara Höhn. Damit dies gewährleistet ist, kommt der Kanton St. Gallen für die behinderungsbedingten Mehrkosten auf.

Alpenrose blüht wieder auf

Die «Alpenrose» in Gadmener bietet Jugendlichen ohne Job einen ersten Arbeitsplatz. Ohne soziale Aufgabe wäre der Betrieb nicht überlebensfähig.

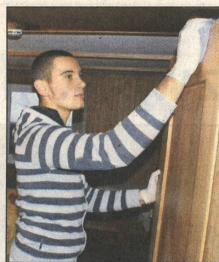
GUIDRIN SCHLENCEK

Das Hotel-Restaurant Alpenrose in Gadmener an der Sustenpassstrasse braucht die sozial benachteiligten Jugendlichen genauso wie diese die «Alpenrose». Das ist die Philosophie der Qualifutura GmbH: Arbeitslose in der Wirtschaft integrieren und gleichzeitig einer gefährdeten Region oder Institution Auftrieb verleihen. Ohne diese Integrationsarbeit wäre der Betrieb gar nicht überlebensfähig. 30 Sitzplätze zählt die kleine Gaststube, dazu kommen noch sechs Doppelzimmer und im Sommer eine Terrasse. Der Anteil der Gelder für die Integrationsarbeit am Gesamtbudget ist grösser als der Umsatz mit dem Gastronomiebetrieb. «Die Alpenrose lebt von den

Jugendlichen», erklärt Thomas Infanger, Leiter Gastronomie.

Seit vier Jahren nun kommen 16- bis 24-Jährige hier hoch, um erste Arbeitspraxis zu gewinnen. Bewähren sie sich im Betriebsalltag, werden sie anschliessend an ein Unternehmen weitervermittelt. Im Idealfall für eine zwei- oder dreijährige Grundbildung. «Die Gastronomie ist ein guter Einstieg für Jugendliche mit schwierigem Hintergrund», ist Thomas Infanger überzeugt. Sie kämen in Kontakt mit ganz unterschiedlichen Menschen und verschiedenen Arbeitsbereichen. Das stärke das Selbstbewusstsein und die Persönlichkeit.

Wer nach Gadmener kommt, tut dies freiwillig und kann vorher zwei, drei Tage im Betrieb schnuppern. Nicht jeder Jugendliche, der die «Alpenrose» wählt, sei aber unbedingt motiviert, in der Gastronomie zu arbeiten. «Das spüre ich natürlich», so Infanger. Neben kochen, servieren und Zimmerreinigung können die jungen Menschen aber auch in der Schreinerwerkstatt und bei Renovationsarbeiten helfen.



In der «Alpenrose» lernen die Jugendlichen anpacken.

In der «Alpenrose» bleiben die jungen Menschen meist ein Dreivierteljahr. Der Aufenthalt gliedert sich in drei Phasen: Neuankommen wirken erstmalig im Hintergrund und helfen zum Beispiel bei den Reinigungsarbeiten. Parallel dazu bringt Infanger ihnen mit einem hausinternen Kurs die Grundzüge der Gastronomie näher: Wie geht man mit dem Gast um, wie ser-

viert man, etc. In der zweiten Phase arbeiten sie dann vollwertig im Betrieb mit, und beginnen gleichzeitig eine Arbeitsstelle ausserhalb der «Alpenrose» zu suchen. In der dritten Phase haben sie dann bereits eine Stelle bei einer Firma gefunden und können Vorbereitungen, wie das Finden einer Wohnung, treffen.

Thomas Infanger ist seit rund einem halben Jahr in der «Alpenrose». Der gelernte Hoteller wirkt vorher ausschliesslich in öffentlichen Betrieben. Wie kam er dazu, in das «Qualifutura»-Projekt einzusteigen? «Ich hatte schon immer eine soziale Ader», meint der 30-Jährige. Eine Zusatzausbildung machte er nicht. Schliesslich hat er ausreichend sozialpädagogische Unterstützung vor Ort: Um die zehn jungen Menschen kümmern sich fast gleich viele Mitarbeitende aus dem sozialen und pädagogischen Fachbereich. Aber er brauche viel Geduld, mit den Jugendlichen dauere alles viel länger. Infanger: «Der Koch und ich könnten die anfallende Arbeit problemlos zu zweit erledigen.»

Neu

Jet-Cut

Frischhaltefolie
glatt, faltenfrei und blitzschnell!

Jet-Cut und Jet-Cut mit Reserve
die revolutionäre Frischhaltefolie
jetzt bei Ihrem CC- und Belieferungspartner

Neue Bücher

Gesundheits- und Wellness-tourismus in der Schweiz

Bisher fehlten genauere Daten zur wirtschaftlichen Bedeutung des Gesundheits- und Wellness-tourismusmarktes. Dank neuen Erhebungen und Analysen können mit der vorliegenden Publikation zu-



kunftsweisende Ergebnisse präsentiert werden. Die Daten und Analysen, Schlussfolgerungen und Empfehlungen sind von Interesse für alle Akteure im Tourismusmarkt. **dst**

Eveline Lanz, Jürg Stettler: **Bedeutung und Entwicklungsperspektiven des Gesundheits- und Wellness-tourismus in der Schweiz**, 80 Seiten, Fr. 40.–, erhältlich über die Hochschule Luzern.

Ratgeber für schmerzfreie Maus-Verwendung

Die einseitige Nutzung von Computer und Maus kann auf Dauer zu Beschwerden führen. Analog zum Tennisarm spricht man dann vom Mausarm, ein Phänomen, das medizinisch RSI-Syndrom genannt



wird. Der erstmals in deutscher Sprache erschienene Ratgeber besteht aus drei Bereichen: den Hintergründen zu RSI, seiner eigenen Geschichte und der Behandlung des Mausarms. **dst**

Clemens Conrad: **RSI-Syndrom, Mausarm, Tennisarm**, 121 Seiten, Fr. 27.90, ISBN 9783865829146



Annette Rupp vom hotelleriesuisse-Rechtsdienst nimmt sich der juristischen Anliegen der Hoteliers an.

Alain D. Bollat

Ganztags für die Hoteliers ganz Ohr

Die Rechtsberatung von hotelleriesuisse wird rege in Anspruch genommen. Ab 1. Januar 2010 wird die Dienstleistung ausgebaut.

DANIEL STAMPLI

Mit dem Jahresbeginn 2010 wird die Rechtsberatung von hotelleriesuisse auch nachmittags von 14 bis 16 Uhr den Hoteliers für ihre Anfragen zur Verfügung stehen. Bisher war dies nur vormittags von 8.30 Uhr bis 12 Uhr der Fall. Ob sich bloss die bisher auf den Vormittag entfallenden Anfragen neu auf den ganzen Tag verteilen werden, oder ob durch die Verlängerung der Erreichbarkeit auch mehr Anfragen eintreffen werden, müsse sich nach der Umstellung erst weisen, so Annette Rupp, die den telefoni-

schen Rechtsdienst betreut. «Bisher haben wir auf jeden Fall festgestellt, dass es ein Bedürfnis ist, uns auch am Nachmittag anzurufen.»

Auch für Nicht-Mitglieder

Insbesondere im Zusammenhang mit dem neuen L-GAV gingen in letzter Zeit deutlich mehr Anfragen ein. Die Mehrheit der Anfragen betrifft das Arbeitsrecht mit all seinen Facet-

ten, in selteneren Fällen auch Mietrecht oder Gastaufnahmeverträge.

«Meist habe ich Hoteliers am

«Wir sind verpflichtet, einfache Auskünfte auch Mitarbeitenden zu erteilen.»

Annette Rupp
Rechtsberatung hotelleriesuisse

nen. In der Regel sind aber Gästeanfragen ein Fall für die Ombudsstelle der Schweizer Hotellerie und

werden entsprechend weitergeleitet. Auch der Anliegen von Hotelmitarbeitenden nimmt sich Annette Rupp an. «Wir sind verpflichtet, einfache Auskünfte auch Mitarbeitenden zu erteilen.» hotelleriesuisse-Mitgliedern stehen umfassendere Auskünfte zur Verfügung als Nicht-Mitgliedern. Einfache Auskünfte werden Nichtmitgliedern auch kostenlos erteilt, umfangreichere Abklärungen, wie etwa die Überprüfung einer Arbeitszeitkontrolle über längere Zeit, werden hingegen in Rechnung gestellt. Je nach Fall können auch für Mitglieder Kosten entstehen, allerdings in geringerem Umfang als für Nichtmitglieder.

Auskunft in der Regel sofort am Telefon

Im Durchschnitt behandelte die Rechtsberatung bisher täglich 22 Anfragen, pro Woche im Schnitt deren 110. Die Auskünfte werden in deutscher, französischer und italienischer Sprache erteilt. Ein Grossteil der Anfragen erfolgt telefonisch. Aber auch per E-Mail gelangen Anfragen an die Rechtsberatung, bisher meist am Nachmittag, als das Telefon noch nicht bedient war. Dies aber auch wenn der Anfrager eine schriftliche Bestätigung wünscht.

In den meisten Fällen kann Annette Rupp umgehend antworten. Selten muss sie Rücksprache nehmen oder juristische Zusatzabklärungen treffen. Entsprechend zufrieden zeigen sich die Anfrager. Der Rechtsdienst gehört zu den beliebtesten Dienstleistungsangeboten von hotelleriesuisse.

In bestimmten Fällen Hilfe über längere Zeit

Es kommt auch vor, dass Annette Rupp einen Fall über längere Zeit begleiten muss. «Wegen einer fristlosen Kündigung ruft mich im Moment ein Hotelier alle zwei Tage an.» Sie schätzt dies, da so ihre Tätigkeit klar bereichert werde.

Anfragen an die Rechtsberatung sind erbeten auf Telefonnummer 031 370 43 50.

Haben Sie Fragen?

Adresse: redaktion@htr.ch, Stichwort Ratgeber, oder htr hotelrevue, Redaktion Ratgeber, Postfach, 3001 Bern.

impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Holmeier/eho.

Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.

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

dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cahier français); Eugenio D'Alessio/eda; Franziska Egli/fee; Theres Lagerberger/ly; Samira Zingaro/sz.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/ado.

Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wollf/wo (CD).

Korrektorat: Paul Le Grand.

Volontär: Mathias Zaugg.
Online Redaktion: Melanie Rott/rm

Verlag

Leitung: Barbara König.

Assistentin: Monika Hausmann.

Stelleninserate: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller,

Béda Urs Schönenberger.

Druck: Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-begabtag 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

Mit Spezialisten das Erfolgspotential ausschöpfen:

Beraternetzwerk hotelleriesuisse

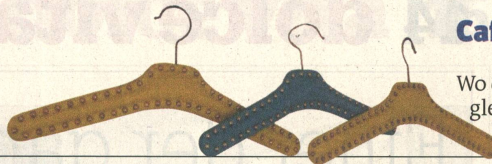
Mehrwert – durch umfassende Erstauskünfte von hotelleriesuisse **Nachhaltigkeit** – durch ausgewählte Partnerschaften

Detailinformationen über die Firmen: www.hotelleriesuisse.ch unter Beratung, Beraternetzwerk

Kontakt und Erstinformation: daniel.beerli@hotelleriesuisse.ch, Telefon 031 370 43 35

sonja.seiffert@hotelleriesuisse.ch, Telefon 031 370 43 14

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Mit ganzen Blüten und Blättern: Heute setzen viele renommierte Teefirmen auf hochwertige Tees im Beutel, welche auch qualitativ mit frischen Tees allemal mithalten können.

steht Teeliebhaberin Katrin Lange. Und ihre Kundschaft, die sei regelrecht erleichtert.

Tee gehört zur Hotelkultur, ist aber schwierig im Handling

Es gibt viele Gründe, warum Gastro- und Hotelbetriebe Teebeutel bevorzugen und froh sind um formschöne, qualitativ hochstehende Alternativen. «Tee setzt nicht nur viel Wissen voraus, sondern auch Zeit, die dem Personal oft fehlt», so Dirk Bäumker von der Firma «five o'clock establishments», der die Tee-Pyramiden aus PET von Tea forté in der Schweiz vertreibt und Luxushotels wie das «Gstaad Palace» oder den «Kronenhof» in Pontresina zu seinen Kunden zählt.

Offener Tee sei schon etwas sehr Schönes, bestätigt Claudia Züllig vom Hotel Schweizerhof in der Lenzerheide, aber das Handling sei einfach zu schwierig und zu aufwendig. Da aber «ein guter Tee einfach zur Hotelkultur gehört», werden im 4-Sterne-Superior-Hotel gleich mehrere Beuteltees mit frischen Kräutern serviert. In der Lounge gibt's die «Mighty-Leaf»-Seidensäcke vom Zürcher Teehaus Votre Santhé, in der Café Bar die Aufgussbeutel des deutschen Teehauses Ronnefeldt, und am Frühstücksbuffet Bündner Tees von Al Canton – auch diese allesamt im Beutel.

Viele Beuteltees mit ihren ganzen Blüten und Blättern müssten ihr Licht längst nicht mehr unter den Scheffel stellen, findet Rainer Allgaier von Ronnefeldt, welcher ebenfalls die Luxushotellerie bedient. Dem eingeschworenen Tee-Trinker geht nichts über einen guten Tee. Ob offen oder im Beutel, ist ihm letztendlich egal. Wichtiger ist: dass er richtig zubereitet wird.

Democrat Tea Mit Obama, Angela, Silvio & Co



Ob man mit diesem Schwarztee die Politik beeinflussen kann, bleibe dahingestellt. Dafür bestehen die fünf Beutel (Fr. 13.80) aus 100 Prozent reiner Weltmacht und lassen ein altes Sprichwort wieder hochleben: Abwarten und Tee trinken. fee

www.arslonga.ch

Zurück zum Beuteltees. Mit Stil und Qualität.

Es ist der grauenvolle Moment eines jeden Tee-Liebhäbers: zu sehen, wie jemand ein grünlisches Beutelchen ein paar Mal unbeteiligt in einer Tasse mit heissem Wasser hin und her schwenkt, es schliesslich bis auf den letzten Tropfen Flüssigkeit auspresst und es womöglich noch im Aschenbecher entsorgt.

Diese lieblose Behandlung hat das Jahrtausendealte, von unzähligen Legenden umrankte Kulturgut wirklich nicht verdient. Und zum Glück hat der Tee in den letzten Jahren vielerorts seinen leidigen Ruf als beiläufiges, langweiliges oder gar ausschliessliches Kranken-Getränk ziemlich verloren.

Langsam versucht er sein Schattendasein und sein kränkliches Image abzulegen: der Tee. Und das trotz – oder gerade wegen – seinem neuen Kleid.

FRANZISKA EGLI

Aber noch hat es die Ehre, die ihm, dem ältesten Kulturgetränk, eigentlich gebührt, nicht vollständig (zurück)erlangt. Und so arbeiten viele Tee-Firmen eifrig an neuen Ideen und Kreationen, um der interessierten Klientel den Tee in all seinen Facetten wieder schmackhafter zu machen. Jüngstes Kind: die Linie «Sélection Grand Hotel» von Länggass-Tee, dem Berner Familienbetrieb. Dabei beliefert die Traditionsfirma der Familie Lange in der ganzen Schweiz mehrere hundert Gastrobetriebe und Hotels mit Tee aller Art – natürlich

Eistee-Revival: «Tea over Ice» von Tea forté.

nicht mit den bis anhin verschmähten Beuteltees, sondern mit offenen Tees, wie das bei Tee-ambitionierten Betrieben in den letzten Jahren durchaus Usus war.

Entweder lässt man sie zu lange ziehen. Oder zu kurz.

Aber des öfteren, erzählt Katrin Lange, hätten sie beobachtet, dass man die Tees zu lang ziehen lässt. Oder zu kurz. Oder er mit zu viel Kraut angerichtet wurde. Oder mit zu wenig. «Ganz viele Gastrosomen», fasst die Inhaberin die Situation zusammen, «sind wenn sie nicht selber Tee-affin sind – mit Tee schlicht überfordert».

Und so hat Länggass-Tee die «Sélection Grand Hotel» entwickelt. Ein Basis-sortiment, das zehn der wichtigsten Teesorten beinhaltet, die alle an keine Ziehzeit gebunden sind. Und das grösste Novum: Es sind Beuteltees. Abgefüllt in pyramidenförmigen Beutelchen, damit auch ganze Blätter Platz haben und sich entfalten können. Das hätte sie sich früher nie vorstellen können, ge-



Genug Platz für ganze Blätter: Pyramiden-Beutel von Tea forté.

1. Sie haben sich von der Teefirma Ronnefeldt zum Teemaster ausbilden lassen. Was genau ist Ihre Aufgabe? Ich bin zurzeit in der Hof-Bar im Grand Resort Bad Ragaz tätig und habe hier weniger mit Tees als mit Zigarrenspezialitäten zu tun. Aber an unserer anderen Bar, der Quellenhof-Bar, haben wir einen Teewagen mit 12 offenen Tees. Dank meinem Kurs können wir die Gäste genauestens instruieren: Ein Schwarzttee hat 3 bis 5, ein Grüntee 2 bis 4 und ein Kräutertee mindestens 5 Minuten zu ziehen. Tee ist bei uns ein wichtiges Thema, nicht nur nachmittags, sondern auch abends nach dem Essen.

2. Dann zelebrieren Sie nicht dem Sommelier gleich Tee für die Gäste? Tee-Sommeliers, das gibt's, aber nicht bei uns. Ich bin stellvertretender Chef de Bar und meine



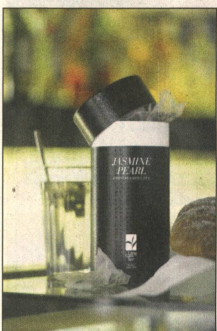
Personen
Stéphane Kapp

Der 30-jährige Franzose ist seit 11 Jahren in der Schweiz, ausgebildeter Barkeeper und seit über einem Jahr im Grand Resort Bad Ragaz tätig.

Aufgabe ist es, mein erworbenes Tee-Wissen an unsere Mitarbeiter weiterzugeben und in jährlichen Kursen die neuen Mitarbeiter in Sachen Tee zu schulen.

3. Wie sah dieser Kurs aus? Wie man eine Teezeremonie abhält, haben wir nicht gelernt. Aber wir haben natürlich viel über Tee erfahren. Zudem waren wir in Sri Lanka, haben mit Einheimischen in den Bergen Tee gepflückt, haben diverse Tee-Firmen und ihre unterschiedlichsten Methoden kennengelernt. Das war schon sehr beeindruckend.

4. Haben Sie seit jeher eine Affinität zu Tee? Nicht unbedingt. Ich mochte Tee durchaus, war aber bis anhin kein passionierter Tee-Trinker. Heute rieche ich sofort daran, wie ein Sommelier am Wein. Das hätte ich früher nie gemacht. fee

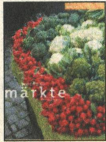


Die neue Länggass-Tee-Linie: «Sélection Grand Hotel».

Neue Bücher

Zwischen
Ständen, Kunden
und Gemüse

Das Buch führt zu den schönsten
Wochenmärkten der Schweiz. Der



Autor hat die Stände aufgesucht
und berichtet über die Plätze, Men-
schen und Begegnungen.

Daniel Ingold: **Wochenmärkte der Schweiz**.
Weber AG Verlag, 188 Seiten, Fr. 39.–

**Süsse Tipps vom
«Pâtissier des
Jahres»**

Es gäbe Defizite im Dessertbereich,
schreibt Matthias Ludwig, gemäss



Gault Millau «Pâtissier des Jahres
2009». In seinem Buch verrät er,
was die perfekte Nachspeise aus-
macht.

Matthias Ludwig: **Ludwigs Pâtisserie. Inspira-
tionen für das perfekte Dessert**. Matthäus Ver-
lag, 359 Seiten, ca. 90 Franken.

Einer der ganz grossen Spanier

**Geny's**

Geny Hess,
Ex-Hotelier und
Weinspezialist,
befasst sich haupt-
sächlich mit
Schweizer und Eu-
ropäischen Wei-
nen. Er pflegt im
Auftrag auch Wein-
karten und -keller.

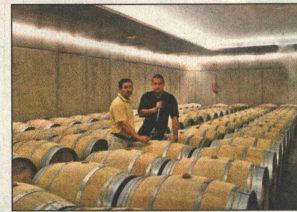
Geny's Weinko-
lumne erscheint
14-täglich in der
htr hotel revue.

C Für das bekannte katalonische
Weingut Clos d'Agon ist vor gut zehn
Jahren eine neue Ära angebrochen –
und damit für sechs Weinenthusias-
ten ein Traum in Erfüllung gegangen. Drei Zür-
cher – der Weinauktionator Franz J. Wermuth,
der Weinhändler Frank Ebinger und Silvio Denz,
der Besitzer von Château Faugères im Bordelais,
haben zusammen mit drei weiteren Weinfreun-
den das Weingut an der spanischen Costa Brava
gekauft.

Die Domäne beschert uns seiner Weine, die
mit jedem Jahrgang mehr und mehr eine Mei-
sterleistung für die ganze Region darstellen. Keine
Kosten und kein Aufwand sind den Investoren
und Weinmachern zu viel, um die Gewächse wei-
ter zu verbessern. Intensität, Ausgewogenheit
und Reintönigkeit sind die Charakteristika der
Weine. Über Qualitätssteigerung wird ständig
nachgedacht. Mit dem bekannten Önologen
Peter Sisseck (Pingus) als Berater, welcher die
Arbeiten vom Weinberg bis zur Abfüllung diri-
giert und überwacht, hat man für die nächsten
Jahrgänge auf Clos d'Agon den Grundstein für
hochstehende Qualitätsweine gelegt.

Schon vor 350 Jahren wurde in dieser Gegend
Wein angebaut. Die knorrigen archaischen Oli-
venbäume lassen auf eine weit zurückliegende
Kultur blicken. Clos d'Agon liegt hundert Meter
über dem Meeresspiegel an süd-südwest-ori-
entierter Lage, abgeschirmt von dichten Wäldern
und eingebettet in die sanfte Hügellandschaft
des Naturschutzgebiets «Las Gavarres» im Hin-
terland der Badeorte Palamos und Playa de Aro
an der Costa Brava. Die Gesamtfläche der zur
Ortschaft Calonge gehörenden Domäne um-
fasst 42 Hektaren Land, davon sind rund 15 Hek-
taren mit Reben bepflanzt. Den Mittelpunkt des
Gutes bilden die Bodega (Kellerei) und ein Herr-
schaftssitz. Von der attraktiven Sonnenterrasse
der im 17. Jahrhundert erbauten Villa öffnet sich
ein imposanter Weitblick auf das Mittelmeer.

Das mediterrane Klima der Gegend mit einem
geringen durchschnittlichen Jahresniederschlag
von 600 Millimeter pro Jahr ist für den
Rebbau geradezu ideal. Die kühlen Brisen, die
vom nur drei Kilometer entfernten Mittelmeer
wehen, wirken ausgleichend auf das Mikroklima
zwischen den Rebzeilen. Sie erfrischen die Re-
ben, wenn es während der Sommermonate ex-
trem heiss wird. Die Sorgfalt bei der Auswahl
sowie die ideale Korrelation der verschiedenen
Rebsorten Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Caber-
net Sauvignon, Petit Verdot und Mourvèdre
sowie die geologisch vielfältigen Kalk- und
Kreideböden haben Früchte getragen, denn die
Weine zeichnen sich durch aussergewöhnliche
Konzentration und Delikatesse aus.



**Für die Reben verantwortlich: José Arellano
(links), Kellermeister, und Miguel Coronado.**

Der Qualität des Lesegutes wird eine besondere
Beachtung geschenkt. Dies ist für das gute Gelin-
gen der letzten Jahrgänge von besonderer Be-
deutung. Niedrige Erträge von durchschnittlich
25 bis 30 Hektolitern Traubenmost pro Hektar, ein
immer stärker an organischen Methoden orien-
tierter Weinbau (biodynamisch), die Aufrecht-
erhaltung eines gesunden Durchschnittsalters
bei den Rebstöcken – all diese Faktoren haben
zur Erzeugung von hervorragendem Traubengut
beigetragen. Das nur von Hand gelesene und

im Weinberg streng selektionierte Traubengut
wird vor der Einnischung noch einmal auf dem
Table de tri (Sortiertisch) akribisch verlesen. Die
Vinifikationsräume mit thermoregulierten Edel-
stahltanks und die vollklimatisierten Keller ge-
nügen den höchsten Ansprüchen für den Aus-
bau der Qualitätsweine. So werden die entrapp-
ten Trauben bei Temperaturen von zehn bis
zwölf Grad während einer Woche kalt mazeriert.
Nach der 25-tägigen Alkoholgärung folgt der
biologische Säureabbau im temperierten Erst-
jahreskeller. Danach wird der Jungwein während
18 bis 20 Monaten in Eichenholzfässern aus-
gebaut. Der wohlüberlegte Einsatz von Barriques,
hergestellt von den besten französischen Küfe-
ren Taransaud, Seguin-Moreau und Radoux,
verleiht schliesslich den Weinen ihre ausgeprä-
gte Raffinesse.

Die Lage des Rebgrundes und die grosse Sorgfalt
und Professionalität bei der Weinbereitung drü-
cken den drei auf der Domäne produzierten
Weinen den Stempel auf. Es sind dies:

- Der Clos d'Agon Blanco, ein den südlichen
Rhône-Weinen verwandter rarer Weisswein aus
dem Ertrag von drei Hektaren Vignier-, Mar-
sanne- und Roussane-Reben.
- Der Clos Valmana, der Zweitwein von Clos
d'Agon
- Der Clos d'Agon tinto, Überflieger des Weins-
gutes, aus dem Ertrag von 12 Hektaren Syrah/
Cabernet Franc/Merlot/Cabernet Sauvignon.

Der 2006er Clos d'Agon tinto mit seiner dunkel-
roten Robe entwickelt schon nach kurzer Zeit im
Glas ein prachtvolles Bukett. Bemerkenswert an
diesem wundervollen Gewächs sind die Harmonie,
die Frucht und die bezaubernde Tannin-
struktur. Ein phantastischer, stoffiger und denk-
würdiger Tropfen. Dieses Meisterwerk mit einer
hohen Lebenserwartung ist der perfekte Beglei-
ter zu einem saftigen Weihnachts-Gänsebraten.
Bezugsquelle: www.wermuth.ch, www.casadelvino.ch

**Liebe Leserinnen
Liebe Leser**

**Liebe Inserenten
Liebe Kunden**

**Für Ihre Treue und das Vertrauen, welches Sie unserer
Fachzeitung im vergangenen Jahr entgegengebracht
haben, danken wir Ihnen sehr.**

**Auch im kommenden Jahr haben wir wieder viel vor und
freuen uns darauf, weiterhin auf Ihre Unterstützung zählen
zu dürfen.**

**Wir wünschen Ihnen schöne Festtage und alles Gute im neuen Jahr
Redaktion und Verlag**

News

Disentis: Neues
Hostel als
Modul-Baukasten

Disentis hat eine neue Unterkunft: Am 11. Dezember wurde dort das Cucagna-Hostel eröffnet. Gemäss Pressemitteilung richtet sich der Betrieb an Leute, die eine günstige Übernachtung wollen. Das Hostel wird von Fabian Schwarz und Sina Schneller geführt, die bereits das nahe Hotel Cucagna besitzen. Man wolle ein ähnliches Kundensegment erreichen wie etwa das «JBN» in Chur oder das «Riders Palace» in Laax.

Neu ist, dass Hoteldienstleistungen einzeln bestellt werden können, wie etwa ein Bett, die Frotteewäsche, das Frühstück oder ein Garagenplatz.

Die Zimmer kosten zwischen 30 und 70 Franken. Den Gästen stehen Einzel- bis Viererzimmer zur Verfügung. Im integrierten Restaurant setzt man auf mexikanische Küche. Angegliedert ist auch eine separate Fonduestube. saz

Luxuslokale
verzichten auf
roten Thunfisch

Die Vereinigung Relais & Châteaux hat eine Liste mit Beschlüssen verfasst, um die Meere zu schützen. Der Organisation gehören weltweit 500 Restaurants und Hotels aus dem Luxussegment an. Die Statements wurden im Rahmen eines Kongresses in Biarritz herausgegeben.

Verbindlichste Aussage ist, dass die Betriebe ab dem neuen Jahr den Roten Thunfisch nicht mehr anbieten. Zudem wollen die Mitglieder von Relais & Châteaux im Laufe des kommenden Jahres weitere gefährdete Spezies «allmählich» von der Menükarte nehmen, wie es in einer Mitteilung an die Medien heisst.

Auch sollen sich die Luxusunternehmen der Rolle bewusst werden, die sie im Hinblick auf den Schutz und den Erhalt des Meeres spielen können. Die Vereinigung kooperiert mit der NGO Seefood Choices Alliance. saz

Es ist eine unwirtliche Ecke Zürichs. Grau sind die Fassaden an der Weststrasse. Trotz Beruhigung rauschen die Autos im Minutentakt durch die ehemalige Durchgangsschneise. Vorbei an Massagesalons, zwielichtigen Geschäften, öden Bürohäusern – und einem weinroten Eckhaus, wo ein Schild verrät, dass man sich hier «Zum Guten Glück» befindet. Hinter den Mauern des Altbaus offenbart sich ein Betrieb, der besser an den trendigen Idaplatz oder in den lebhaften Kreis 4 passen würde. Das Gasthaus steht aber zwischen diesen Quartieren, an einer Niemandsstrasse eigentlich.

Ein Szenebetrieb ausserhalb
der Szene

«Der Standort ist gewagt», sagt Oliver Baumgartner, 36-jährig und Mitbetreiber. Im Mai 2008 öffnete das Lokal, das ebenso Beiz wie Pension ist und mit seinem Interieur das urbane Lebensgefühl weckt.



Kampstra und Baumgartner.

Mit einem Szenebetrieb abseits der Szene hat der Zürcher Erfahrung: «Kafischnaps» heisst die ältere Schwester des «Zum Guten Glück». Auch dieses Unternehmen befindet sich in einem Quartier, in dem das Volk eher wohnt als auszugehen. Vor drei Jahren ging das «Kafischnaps» zwischen Wipkingen und Unterstrass auf. «Was? Eine Szenekneipe, dort?» hätten ihn Freunde damals gefragt. Baumgartner und seine Partner liessen sich davon nicht beirren.

«Wir haben eine Marktlücke entdeckt», sagt der gelernte Dekogestalter heute. In Zürich habe es bis vor Kurzem an bezahlbaren, aber geschmackvoll eingerichteten Übernachtungsmöglichkeiten gefehlt. Die Voraussetzungen für die Gastro-Quereinsteiger waren ideal: Das Haus an der Kornhausstrasse 57 gehört der Familie Baumgartner. Oliver und sein Bruder Michael überredeten die Eltern, es zu kaufen. Ihr Konzept: Im Parterre wurde eine Cafébar errichtet. Die Brüder gründeten mit zwei Freundinnen eine Aktiengesellschaft.



Puristisch, aber stilvoll eingerichtet: Im «Gasthaus zum Guten Glück» in Zürich übernachten Städteausflügler preiswert.

Bilder.zvg

Eine Bar mit Bleibe



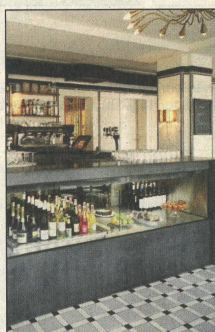
Junge Quereinsteiger wollten in Zürich günstige, aber nicht billige Übernachtungen anbieten. Das Konzept, eine Beiz plus Pension zu sein, geht auf: Die Macher haben expandiert.

SAMIRA ZINGARO

250 000 Franken stecken sie in den Umbau. Im ersten Stock rissen sie die Küche heraus und wandelten die Vierzimmerwohnung in eine Fünfstücker mit Etagenbad. Jeder Raum trägt den Namen einer Schnapsfrucht und deren Farbe. «Wir kombinieren hier das Urchig-Schweizerische mit der Moderne», erklärt Baumgartner. Mit Erfolg, wie es scheint: 80 Prozent beträgt die durchschnittliche Auslastung.

Im «Kafischnaps» können die Gäste auch übernachten

Das «Kafischnaps» erzielt 1,4 Mio. Franken Umsatz im Jahr und hat nicht nur Szenekenner überzeugt: «Per E-Mail wurden wir von einem Besitzer angefragt, an der Ecke West-/Stationsstrasse etwas Ähnliches aufzubauen.» Glück für das «Glück», das die Brüder Baumgartner in einer weiteren AG mit neuen Partnern eröffneten. Unter anderem mit Yuri Kampstra.



Die Cafébar unter der Pension: Theke im «Kafischnaps».

Dank dem Holländer sind auf der Speisekarte heute über ein Dutzend «Pannekoeken», Pfannkuchen, sowie Waffeln aufgelistet.

Die Bar ist Ausschenke wie Réception. Zwei Wohnungen oberhalb sind wie im «Kafischnaps» eine Pension, bestehend aus zehn Zimmern. 350 000 Franken kostete die Neugestaltung.

Dass die Macher ursprünglich keine Gastronomen sind, verrät sowohl im «Schnaps» wie im «Glück» ihre Handschrift. Mehrheitlich stammt sie aus Baumgartners Umfeld der Dekogestalter. Die Zimmer sind puristisch, aber äusserst stilvoll – von Sideboards aus Teak bis hin zu 1950er-Lampen.

Als Quereinsteiger seien sie nicht «verblendet» an die Projekte herangegangen. «Wir haben die Lokale aufgebaut aus der Sicht eines Gastes», so Baumgartner, und ist überzeugt: «Genau das wird geschätzt.»

Kafischnaps, Kornhausstrasse 57, Zürich
Zum Guten Glück, Stationsstrasse 7, Zürich

www.kafischnaps.ch
www.zumgutenglueck.ch

Riesenauswahl an Gastrogeräten!

FUST

der zuverlässige Partner für Beratung,
Lieferung, Anschluss und Service
von Gastrogeräten!

Profitieren Sie
von der Möglichkeit,
die Geräte zu
mieten!

- 5-Tage-Tiefpreisgarantie (Details www.fust.ch)
- Laufend günstige Ausstell- und Occasionsmodelle

Weinschrank mit 2 Temperaturzonen

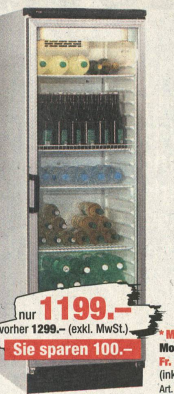
NOVAMATIC Vinocave 500
• Für 99 0,75-Liter Flaschen
• Temperaturbereich: +5°C bis +20°C
• H/B/T: 103 x 60 x 67 cm



* Miete pro Monat Fr. 92.-
(inkl. MwSt.) Art. Nr. 203055

Flaschen- kühlschrank

NOVAMATIC KSUF 371-1B
• 351 Liter Nutzinhalt
• Abschliessbare Glastüre
• H/B/T: 185 x 60 x 60 cm



* Miete pro Monat Fr. 119.-
(inkl. MwSt.) Art. Nr. 108321

Kühlschrank CNS

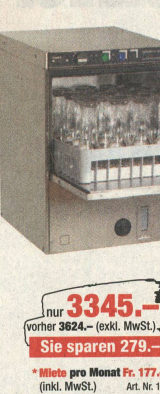
Electrolux KSU RS06RX1F
• 600 Liter Nutzinhalt
• Temperaturbereich: -2°C bis +10°C
• H/B/T: 200 x 72 x 78 cm



* Miete pro Monat Fr. 297.-
(inkl. MwSt.) Art. Nr. 198153

Saubere Gläser in 2 Minuten!

NOVAMATIC BHC 433.1
• Korbgrösse: 40 x 40 cm
• 2 Programme
• H/B/T: 70 x 48 x 54 cm



* Miete pro Monat Fr. 3345.-
(inkl. MwSt.) Art. Nr. 108616

Fust
gastro
professional
Auch im Fust: Superpunkte sammeln.

AG: Fust Supercenter Oftringen, 062 788 98 88, Spreitenbach, 056 418 14 40, Wettigen Täglipark, 056 437 06 20 BE: EUROFust Biel/Bienne, 032 344 16 00, Niederwangen, 031 980 11 11 BS/L: EUROFust Basel, 061 686 93 60, Füllinsdorf, 061 906 95 00, Oberwil, 061 406 90 00 GE: Genève, 022 817 03 80 GR: Chur, 081 257 19 30 LU: Emmenbrücke, 041 267 33 11, Luzern, 041 419 73 10, Sursee, 041 925 86 40 NE: La Chaux-de-Fonds, 032 824 54 24 TG: Frauenfeld, 052 725 01 40 SO: Mels Fust Supercenter, 081 720 41 21, Jona-Rapperswil, 055 225 37 00, Oberbüren, 071 955 50 50, St.Gallen-Neudorf Fust Supercenter, 071 282 37 60, St.Margrethen, 071 747 54 00 SZ: Zuchwil, 032 686 81 20 SZ: Schwyz, 041 818 70 50 TI: Giubiasco, 091 850 10 20, EUROFust Grancia, 091 960 53 70, VD: Romanel-sur-Lausanne, 021 643 09 70 VS: EUROFust Conthey, 027 345 39 85, Visp-Eyholz, 027 948 12 40 ZH: Dietikon, 044 745 90 10, Glattzentrum, 044 839 50 80, Hinwil Fust Supercenter, 044 938 38 68, Horgen, 044 718 10 40, Regensdorf, 044 843 93 00, Volketswil, 044 908 31 41, Winterthur, 052 269 22 70, Zürich (Badenerstr.), 044 295 60 70, Zürich-Oerlikon, 044 315 50 30, Zürich (Jelmoli), 044 225 77 11. Weitere Fust-Filialen: Telefon 0848 559 111 (Ortstarif) oder www.fust.ch

liegenschaften

aus- und weiterbildung

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 Betriebsübernahmen und Nachfolgeregelungen
- Vermittlung bei Rechtsstreitigkeiten zwischen den Parteien
- Projektentwicklung / Projektoptimierung zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und Finanzierungsaspekte
- 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 01 06
hesser@bluewin.ch

189-2237

Zu verkaufen in Basel:

3-Sterne-Hotel mit Restaurant

An bester Lage in Kleinbasel liegt das 3-Sterne-Hotel mit 21 Zimmern. Im EG befindet sich das Restaurant mit insgesamt rund 140 Plätzen (inkl. Taverne).

Für weitere Informationen:

GREVAG Immobilien AG
Telefon 062 916 30 63
www.grevag.ch

5102-2752

anzeigen

Wir suchen:

Investoren (eventuell Beteiligung)

FÜR BAUBEWILLIGTES MOTELPROJEKT (80 DZ)

an Top-Lage im Kt. Aargau.
Pachtinteressent vorhanden!
Baubeginn: Frühling 2010.
Erste Kontaktnahme unter
Fax 071 755 00 15.

4948-2686

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@gastro-suisse.ch

GASTRO-SUISSE
4860-2636

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

1532-589

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts

HOCHSCHULE LUZERN

Wirtschaft
Institut für Tourismuswirtschaft ITW

Vorbereitungskurs eidg. dipl. Tourismus-Expertin/-Experte

- geeignet für Praktiker mit erster Führungserfahrung
- Vernetzung als zentraler Punkt der Weiterbildung
- seit über 15 Jahren anerkannter Abschluss in der Branche

Nächster Kursstart: **9. 4. 2010**
Informationsabend: **12. 1. 2010**

Mehr Informationen unter: www.hslu.ch/tourex

5168-2791

Ab 7.1.2010 mit neuer immobilienrevue und stellenrevue.

immobilienrevue htr
marché d'immeubles

stellenrevue htr
marché d'emploi

htr hotelrevue
avec cahier français

Die Schweizer Fachzeitschrift für Touristen. Heute mit 217 Stellenanzeigen

Die Stadt der Uhren

Gemeinde will dringend Investoren. Volk sagte Nein.

nts an

Mehr Informationen zum fünften Bund unter
www.htr.ch, inserte@htr.ch, 031 370 42 42/37

htr hotelrevue

Eine Schweiz, die leuchtet

Das Buch zeigt die schönsten Seiten unseres Landes: Ein neuer Bildband widmet sich dem Photochrom-Druck, der Schwarz-Weiss-Aufnahmen zum Strahlen brachte.

SAMIRA ZINGARO

Das Buch ist ein Tot-schläger. Überdimensional und gewichtig, doch genau dieses Format ist unabdingbar, damit die Bilder darin wirken. Ende 19. Jahrhunderts liess das artistische Insti-



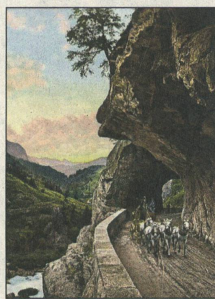
tut Orell Füssli die so genannte Photochromtechnik patentieren. Das aufwendige, kostspielige Verfahren ermöglichte es, Schwarz-Weissbilder farbig zu drucken. Die Drucke gab es in Formaten von bis zu 42x52 Zentimetern. Adrian

Scherrer hat nun zusammen mit Marc Walter solche Bilder aus der Zeit von 1889 bis 1899 zusammengestellt – in einem Buch, das einen halben Meter Höhe misst. Es sind Bilder aus einer Zeit, die wir alle nicht erlebt haben. Sie zeigen eine heile Schweiz, so sorglos, wie sie sich Unternehmer und Touristen damals wünschten: von Grandhotels, zu Passstrassen bis hin zu Bergbahnen. Da ist das Dreigestirn Eiger, Mönch und Jungfrau, zu seinen Füssen saftig-grüne Wiesen. Oder jenes Bild vom Genfersee, klarblau sein Wasser, daneben das Schloss Chillon. Und die weissen Gipfel der Dents du Midi.

Die Herausgeber stellten Bilder zusammen, die man als Postkarten auf Grossmutter's Estrich findet. Oder für teures Geld auf den Floh-



Ein Stück Tradition.
Eine Bernerin in Tracht.



Eine Zeit vor den Postautos. Unterweg mit der Pferdepost.

märkten. Ein Bildband für eine Bilderbuch-Schweiz.

Adrian Scherrer/Marc Walter: **Schweiz, Suisse, Svizzera, Switzerland. 1889-1911.** Orell Füssli Photoglob AG, Zürich, ca. 100 Franken



Stadt der Uhrenindustrie:
La Chaux-de-Fonds im Jura.



Eine der ersten Luftseilbahnen der Welt:
der Wetterhornaufzug in Grindelwald, 1908 in Betrieb genommen.

Gastro

Messer und Gabel wie vor 200 Jahren

Deutschlands Silbermanufaktur Wilkens feiert im 2010 ihr 200-jähriges Jubiläum. Zu diesem Anlass wird ein Besteckmuster aus dem 19. Jahrhundert, als sich auch der russische Zarenhof für die Silberbestecke der Bremer Fabrik interessiert aufgelegt: die Eremitage.

Die Neuauflage ist ab Januar in 925 Sterling Silber in polierter oder 'matter Oberfläche in limitierter Auflage erhältlich. Das Menübesteck umfasst 30 Teile und kostet 3390 Euro. saz

www.wilkens-silber.de

Kinder in Not: Hotels sammelten Geschenke

«Weihnachten im Schuhkarton» ist die grösste Geschenk-Aktion für Kinder in Not weltweit. Auch in diesem Jahr unterstützten die Radisson Blu Hotels Zürich Airport und St. Gallen sowie das Park Inn Zürich Airport diese Aktion von «Geschenke der Hoffnung e.V.» im Rahmen des konzernweiten «Responsible-Business»-Programms. Gemäss Pressemitteilung sammelten die Mitarbeiter der drei Hotels rund 100 Päckli. Auch wurden 20 gefüllte Schuhkartons in den Hotels von Helfern aus den Regionen Kloten/Flughafen und St. Gallen abgegeben. Zusätzlich erhielten die drei Häuser der Rezidor Hotel Group auch noch Geldspenden im Wert von insgesamt 700 Franken von Hotel- und Tagungsgästen. saz

Kein Gegensatz: Jung, urban und auf Suche nach Brauchtum



Junge Zürcher spüren das kulinarische Brauchtum der Schweiz auf. Dabei stossen sie auf Skurriles, fernab von Fondue und Raclette. Und zeigen, dass sich Tradition und Moderne nicht ausschliessen müssen.

SAMIRA ZINGARO

Ein Buch im Brockenhaus hat sie dazu inspiriert. Es stammte von einem Schweizer Volkskundler und war um die hundert Jahre alt. Darin stand ein Satz über Pizochels. Das hat Gina Lisa Bucher und Roland Früh, beide um die dreissig, beflügelt. Ihnen schwebte vor, «selber ein schönes Buch zu machen», wie Herausgeberin und Journalistin Bucher erzählt. Eines mit unbekannten Bräuchen. Bei ihren Recherchen entdeckten die zwei Zürcher, dass viele Bräuche eng mit Rezepten verknüpft sind. Die

Idee der Heftreihe «Sonntagsfreuden» war geboren.

In jeder Ausgabe ein anderer Kanton und anderer Monat

Bislang sind neun Hefte erschienen. Jede Ausgabe beschäftigt sich mit einem anderen Kanton und Monat. Dabei ist die Gestaltung durch junge Grafiker ebenso zentral wie der redaktionelle Teil. Inputs liefern oft einzelne Sätze, wie jener aus Solothurn, der besagt, wer beim Kegeln gewinnen wolle, müsse an einem bestimmten Tag eine Blindschleiche töten und sie mit Erbsen vergraben. Oder Absurdes wie aus Rapperswil, wo man einst Katzen von einem Turm schmiss. In jedem Heft finden sich mehrere Rezepte.

Das aktuelle Heft behandelt den Kanton Zug und beschreibt das «Zunftmöhl». Der Brauch geht auf die Schneiderzunft kurz vor Napoleons Einmarsch zurück und wird heute noch im Oktober gefeiert. Als Rezepte werden der «Schneiderfladen», die «Rücktrittsuppe» und die «Herdöpfelchüechli» präsen-

tiert. Die Hefte kann man über die Website oder in ausgewählten Geschäften erstehen, einzeln oder in einem Schuber: Die Kartonbox enthält sechs Exemplare der Heftreihe.

Prämiert als eines der schönsten Schweizer Bücher

«Wir haben keinen Museumsblick», sagt die Autorin Gina Bucher, angesprochen darauf, warum Städter alte Bräuche aufstöbern. Sie wehrt sich dagegen, dass Brauchtum und Stadt stets als gegensätzlich dargestellt wurden. Auch urbane Menschen würden Bräuche vollziehen.

«Wir entstauben Tradition nicht, wir stellen sie höchstens in einen zeitgenössischen Rahmen», so Bucher. Das Konzept scheint aufzugehen: 2008 wurde die Reihe als eines der schönsten Schweizer Bücher prämiert.

Zunftmöhl, Heft Nr. 9, 40 Seiten, drahtgeheftet, Fr. 12.– **Buchpräsentation:** 20. Dezember bei Les Complices, Anwandstrasse 9, Zürich.

www.sonntagsfreuden.ch



tolle Aussichten

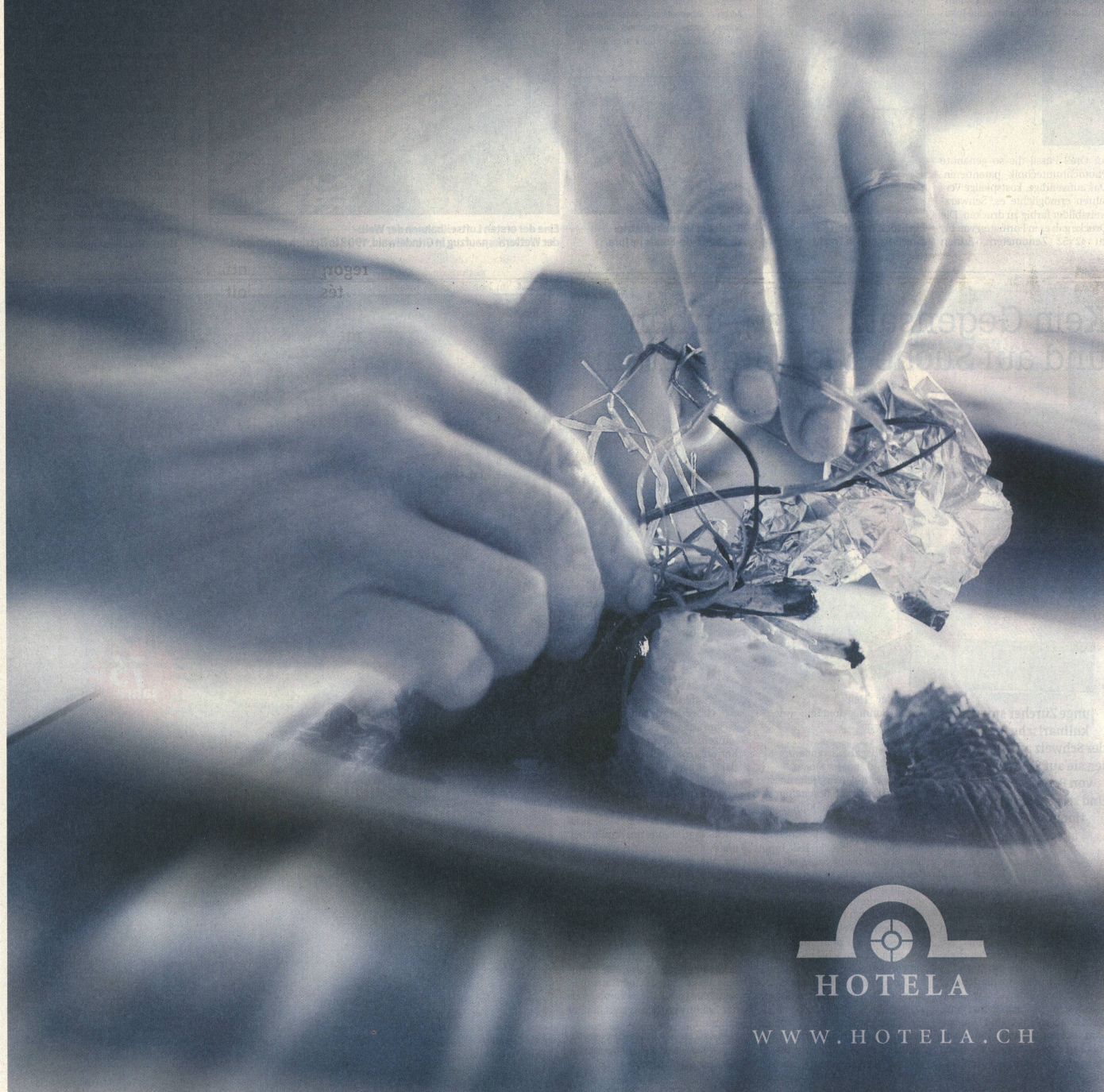
75 Jahre

Als KMU haben Sie mit WIR mehr Gäste mehr Umsatz mehr Gewinn Rufen Sie uns an: 0848 133 000

WIR Bank
www.wirbank.ch

Basel • Bern • Chur • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano

Joyeuses Fêtes!
Bellas Festas!
Frohe Festtage!
Buone Feste!



WWW.HOTELA.CH

cahier français

htr hotelrevue No 51/52 / 17 décembre 2009



Hotela
Michael Bolt accé-
dera à la direction
générale début
janvier. Il évo-
que ses
défis.
Page 21



Vignerons
Les Romands les plus
méritants sont tous connus.
Regard dans le rétroviseur.
Page 23



Le tourisme vert attire de nombreuses familles, comme ici dans la région de Brigels Waltensburg Andiastr, aux Grisons.

La ferme va attirer la foule

Le tourisme rural, basé sur une culture authentique, des produits de qualité et un bon degré de professionnalisme, a tous les atouts en main pour devenir un segment porteur du tourisme de demain. Marie-Françoise Perruchoud-Massy, la directrice de l'Institut économie et tourisme de la HES-SO Valais, à Sierre, a fait preuve d'un optimisme à tout crin lors du 10e rendez-vous du tourisme vert, qui s'est tenu vendredi dernier dans le village d'Onnens (VD).

Le tourisme rural regorge de potentialités, mais il doit évoluer. C'est le message distillé par Marie-Françoise Perruchoud-Massy lors d'un séminaire organisé à Onnens.

EUGENIO D'ALESSIO

Des handicaps qui peuvent être surmontés

Malgré des handicaps qu'il traîne comme des boulets, une offre morcelée, des structures éclatées, la faiblesse de l'hébergement, une formation lacunaire et l'indifférence polie de certains milieux politiques, le tourisme rural dispose des ressources pour se hisser au rang d'acteur économique à part entière, estime la Valaisanne. Mais pour ce faire, il devra secouer le cocotier de l'inertie en explorant quatre pistes: la professionnalisation, le regroupement des forces, le souci de la qualité et la quête de l'innovation.

Il s'agit en priorité de proposer des projets qui répondent aux attentes des touristes et des excursionnistes, pour la plupart des citadins stressés désireux de se ressourcer dans un cadre authentique en harmonie avec la nature et avec les valeurs traditionnelles.

La planification des projets doit être l'affaire des professionnels

«Il faudra veiller à couvrir les besoins de ces consommateurs en hébergement, en restauration, en loisirs, en animations et en services divers», explique Marie-Françoise Perruchoud-Massy.

Et de mettre l'accent sur un aspect fondamental: «La planification de tout projet de tourisme rural

devrait dès lors passer par le filtre de professionnels capables d'établir un business plan, de mettre sur pied des opérations de marketing et de vendre les produits agritouristiques sur internet. En d'autres termes, le tourisme rural utilisera de préférence les méthodes de gestion qui sont celles de toute entreprise commerciale.»

L'importance de la mise en réseau

Une autre clé de la réussite du tourisme rural réside, aux yeux de Marie-Françoise Perruchoud-Massy, dans la mise en réseau de tous les acteurs touristiques: «L'idéal serait de créer des

partenariats avec les autres opérateurs de la chaîne de prestations, lieux d'hébergement, transports, centres culturels par exemple, afin de proposer des bouquets d'offres et de répartir au mieux les compétences. Les collaborations avec le réseau de proximité, offices du tourisme, autorités communales et cantonales notamment, constituent un second levier à ne pas négliger.»

Cela va sans dire, la qualité doit être au rendez-vous à tous les niveaux. «Elle est essentielle. Elle consiste, entre autres, à mettre sur le marché des offres uniques ou originales qui vont permettre au tourisme rural de se positionner.

Dans cet esprit, la création de produits labellisés représentatifs de l'identité d'une région me paraît être une voie digne d'être suivie», souligne avec force la directrice de l'Institut économie et tourisme de la HES-SO Valais.

L'innovation comme ligne directrice

Quant à l'innovation, elle est également une des poutres maîtresses du tourisme rural. Elle passe par la création de nouvelles offres. Ces dernières doivent promouvoir, comme le souligne Marie-Françoise Perruchoud-Massy, les éléments de la nature comme «matériau» (richesse de l'eau, de l'air, du silence, de la forêt), mettre en valeur l'histoire ou la culture des lieux (légendes, traditions, savoir-faire), exciter les cinq sens (quelque chose que l'on peut goûter, entendre, sentir, toucher et voir) ou proposer des moyens de locomotion originaux (animaux ou vélos électriques).

L'innovation passe aussi par la collaboration avec des personnalités reconnues dans le domaine de la gastronomie, du design, de l'architecture, de la culture, de la santé ou des sciences.

Un chiffre d'affaires de 35 millions pour l'agritourisme

Il n'existe pas de statistiques sur le tourisme rural en Suisse. En revanche, l'agritourisme, qui englobe les prestations offertes par les exploitations agricoles, est mieux cerné. Entre 3000 et 4000 fermes s'adonnent à cette activité, selon le Groupement suisse pour les régions de montagne. En 2006, son chiffre d'affaires était estimé à 35 millions de francs, dont 25 millions issus de la restauration. Pour rappel, le tourisme helvétique a généré 15,6 milliards de recettes en 2007. La Fédération suisse du tourisme a, elle, comptabilisé une moyenne de 140 000 nuitées entre 2003 et 2008 pour la formule vacances à la ferme et aventure sur la paille. On compte trois organisations de prestataires: tourisme-rural.ch, Ferien auf dem Bauernhof et Aventure sur la paille. eda

Un secteur en croissance

Que de chemin parcouru: le tourisme rural a connu ces dernières années un développement fulgurant à tous les niveaux de la chaîne touristique. La dixième édition du rendez-vous romand du tourisme vert, mis sur pied le 11 décembre à Onnens (VD), a été l'occasion de rappeler les avancées du secteur en termes d'organisation, de structures et de formation.

En terre vaudoise, Sylvain Gaildraud, le concepteur et l'animateur du réseau «Maison des terroirs», a dressé avec enthousiasme le bilan de cette décennie d'intenses mutations. Tout d'abord, il a fait remarquer que les acteurs du tourisme rural, loin d'emprunter la voie solitaire, avaient eu la clairvoyance de se réunir sous un même toit, tourisme-rural.ch.

Dans la foulée, Sylvain Gaildraud a mis l'accent sur les progrès réalisés dans le domaine très sensible de l'hébergement, avec une

offre qui s'étioffe à grande vitesse. Et de souligner que les amateurs de nature peuvent désormais passer leurs vacances dans des endroits aussi originaux que des roulottes ou des igloos. La restauration, elle aussi, peut se prévaloir de progrès de premier plan, avec une excellente gamme de produits du terroir.

Le tourisme rural a également permis, aux yeux de Sylvain Gaildraud, de mettre à l'honneur une foultitude de nouveaux métiers comme ceux d'accompagnateur en moyenne montagne ou de guide-interprète du patrimoine, considérés comme les véritables «animateurs des terroirs».

Plus généralement, la campagne s'est imposée, au cours de la dernière décennie, comme un

«lieu propice à l'émergence de projets originaux, comme un espace de forte créativité». Même plus, les valeurs fondamentales véhiculées par le tourisme rural, le bien manger, la tranquillité, le

retour à la nature, le développement durable, se sont imposées dans la société.

Mais, avertit Sylvain Gaildraud, ces succès ne doivent pas servir d'oreiller de paresse. Il faut

continuer de développer l'offre en hébergement, poursuivre sur la voie de la créativité et de l'originalité et, surtout, professionnaliser les campagnes promotionnelles, avec pour mot d'ordre la qualité. «Car le tourisme rural est porteur d'un développement économique qui profitera à tous les prestataires locaux.»

«La campagne est un lieu propice à l'émergence de projets originaux.»

Sylvain Gaildraud

Animateur de la «Maison des terroirs»

Swiss-Image



«Il faut veiller à mettre sur le marché des offres originales.»

M.-F. Perruchoud-Massy
Institut économie et tourisme, Sierre

En bref

Suisse

hotelleriesuisse
a ses priorités
politiques

La réforme de la TVA est un sujet majeur de préoccupation d'hotelleriesuisse. Ce sujet figure donc en bonne place parmi les priorités politiques de l'association faîtière pour l'année 2010, contenues dans une petite brochure qui vient d'être rendue publique. Celle-ci indique notamment qu'hotelleriesuisse s'engagera en faveur de l'Accord de libre-échange avec l'Union européenne dans le secteur agroalimentaire. La Lex Koller et la révision totale de la loi sur l'aménagement du territoire restent essentielles pour le tourisme, note l'association. Cette dernière plaidera aussi en faveur de la prorogation de la loi Inno-Tour qui est un outil tout aussi « essentiel » pour la promotion de l'innovation et la coopération dans le tourisme. hotelleriesuisse défendra, par ailleurs, la réforme de la formation. mh

Une brochure sur
l'énergie solaire
dans les hôtels

Inépuisable et respectueuse de l'environnement, l'énergie solaire gagnera en importance dans le domaine hôtelier. C'est la raison pour laquelle hotelleriesuisse a apporté son soutien à une brochure bilingue publiée par l'Office fédéral de l'environnement et Swissolar, l'association suisse des professionnels de l'énergie, et intitulée «Energie solaire dans les hôtels». Cette brochure, qui vient de sortir de presse, permet aux hôteliers de prendre une première décision quant à l'usage de cette énergie. Elle peut être téléchargée sur www.hotelleriesuisse.ch. mh

Promotion en
Suisse de la carte
China Unionpay

Six Multipays SA, à Zurich, a conclu un accord avec China Unionpay, qui l'engage à promouvoir l'acceptation de la carte bancaire de la société chinoise en Suisse. Un premier engagement, datant de 2006, avait permis aux titulaires de la carte China Unionpay de retirer de l'argent à tous les appareils Bancomat en Suisse. Fondée en 2002, China Unionpay est la seule association chinoise à faire office de réseau pour l'échange national de données de cartes bancaires. mh

Soutien pratique
aux responsables
de parcs naturels

Plus d'une dizaine de parcs naturels régionaux sont en phase d'organisation en Suisse. Le respect des directives de l'Office fédéral de l'environnement place leurs responsables devant des tâches difficiles. Pour les aider dans leur travail, l'Institut pour le paysage et les loisirs de la Haute école technique de Rapperswil (SG) propose un programme d'accompagnement placé sous le nom de «ParksService HSR». Le premier volet aura lieu le 22 janvier et le deuxième le 12 mars. mh



Les présidents des associations hôtelières, dont Guglielmo Brentel (debout, deuxième depuis la gauche), ont signé à Prague l'acte de fondation d'Hotelstars-Union.

Europe: les étoiles
s'harmonisent

Avec six autres pays européens, la Suisse a signé l'acte de fondation d'Hotelstars-Union. Une avancée qui introduit une comparabilité accrue des étoiles hôtelières.

CHRISTINE KÜNZLER

Un hôtel trois étoiles doit remplir à peu près les mêmes critères en Suisse, en Allemagne, en Autriche, en Suède, en Hongrie, en République tchèque et aux Pays-Bas. C'est valable pour toutes les catégories, normes Superior incluses.

Les associations faîtières de ces pays viennent de signer à Prague l'acte de fondation de Hotelstars-Union. hotelleriesuisse était représentée par son président Guglielmo Brentel et Thomas Allemann, le responsable du service aux membres et classification. Placée sous l'égide de l'HOTREC, Hotelstars-Union est ouverte à tous les pays européens, pour autant que leur association faîtière nationale soit membre de la Confédération.

La clientèle veut des normes de classification comparables. Pour Guglielmo Brentel, «cette harmonisation renforce la classification suisse des hôtels. Notre pays se distingue par sa clientèle internationale, et cette dernière réclame des normes de classification comparables». L'hôtelier profite des nouveaux critères de classification que la Suisse, l'Autriche et l'Allemagne ont élaborés main dans la main. Ils lui laissent davantage de liberté et de flexibilité.

Ce nouveau système se fonde sur 270 critères, dont certains sont obligatoires, d'autres facultatifs. Avec eux, l'hôtelier peut mettre l'accent sur les domaines qui sont

se distingue par sa clientèle internationale, et cette dernière réclame des normes de classification comparables. L'hôtelier profite des nouveaux critères de classification que la Suisse, l'Autriche et l'Allemagne ont élaborés main dans la main. Ils lui laissent davantage de liberté et de flexibilité.

Ce nouveau système se fonde sur 270 critères, dont certains sont obligatoires, d'autres facultatifs. Avec eux, l'hôtelier peut mettre l'accent sur les domaines qui sont

importants à ses yeux, comme l'équipement ou le service. L'épine dorsale de cette harmonisation est le catalogue des critères communs. D'autres éléments de classification restent, en revanche, de la compétence des pays respectifs.

Il en va ainsi de la sécurité (la protection contre les incendies et l'hygiène alimentaire, par exemple), de l'évaluation de l'état des infrastructures ou si l'évaluation des hôtes compte aussi pour les catégories Superior et pour d'autres catégories de base et de spécialisations comme Unique et Well-ness. «Notre but est d'harmoniser les critères de base et de garder les spécialisations suisses», relève Guglielmo Brentel.

Herbert Sidler, le président du Groupe d'experts pour la révision des normes de classification (GERN), affirme de son côté: «Fondamentalement, je trouve cela très positif que la Suisse participe à cette harmonisation. La nouvelle classification apportera des facilités pour beaucoup d'hôteliers, car elle comporte moins de critères disqualifiants.» Il plaide pour conserver tout leur poids aux standards de sécurité adoptés jusqu'ici, à la réévaluation et à la mesurabilité des facteurs soft et pour que l'évaluation de l'hôte soit prise en compte. «Nous pouvons adapter l'harmonisation à nos besoins», assure Herbert Sidler.

Les nouvelles normes sont
prévues en Suisse en 2011

En Suisse et aux Pays-Bas, la classification entrera en vigueur en 2011, à la fin du cycle de révision. Dans les autres pays, elle sera effective en 2010.

La Suisse, l'Allemagne et l'Autriche ont lancé un processus d'harmonisation en 2007 déjà. En mars dernier, ils ont signé une déclaration d'intention. «La raison de cette adaptation est que la clientèle internationale exige davantage de transparence et de sécurité», souligne Thomas Allemann. «Un hôtel ibis ne peut pas avoir deux étoiles dans un pays et trois dans un autre».

Adaptation Françoise Zimmerli
sur la base d'un article de la page 3

Contrôles alimentaires attaqués

En Suisse, le contrôle des denrées alimentaires est tout sauf uniforme. La polémique fait rage.

GUDRUN SCHLENCZEK

Sous la loupe de l'Association des cafetiers suisses SVC (Schweizer Cafetier Verband), le rapport 2008 de l'inspectorat des denrées alimentaires relatif à quatorze cantons alémaniques: il en ressort de grandes différences de traitement

selon les cantons en matière de propreté et d'hygiène dans la branche alimentaire.

Ainsi, les rapports cantonaux distinguent quatre niveaux de danger. Au niveau 3, il y a un danger global important pour la santé. Tandis qu'en Thurgovie, les contrôleurs classent 2,5% des entreprises visitées à ce niveau et aucune au niveau 4, 16% des entreprises saint-galloises atterrissent au niveau 3 et 4% au niveau 4. Les plus mal notées sont celles de Bâle, Berne et Lucerne: en 2008, presque un quart d'entre elles étaient classées au ni-

veau 3. Une situation jugée inacceptable par la SCV, qui a créé une «liste grise» pour neutraliser la «liste noire» des organisations de consommateurs.

Pour le président de l'Association des chimistes cantonaux, Othmar Deflorin, ces différences «dans un système fédéraliste, c'est normal». Il n'existe pour l'instant aucun concept pour une évaluation globale des niveaux

de danger à l'échelle helvétique. Les différences relèvent aussi de l'organisation des contrôles. Jusqu'en 2007, le canton de Berne disposait de 200 contrôleurs ex-

tra-professionnels. Depuis 2008, seize contrôleurs professionnels sont rattachés au laboratoire cantonal. Et ils procèdent à des tests de laboratoire. Conséquence: en 2007, seuls 3% des entreprises

étaient évaluées au niveau 3, pour 24,6% en 2008. Quant aux petits cantons, leurs laboratoires manquent souvent de capacité.

Une situation qui hérisse la SCV. Othmar Deflorin appelle de ses vœux un memento de la branche. «Il est aussi épaissi qu'un classeur fédéral», proteste Johanna Bartholdi, directrice de la SVC. La branche veut donc un memento simplifié. «Si ce dernier sera accepté ou non, nous ne le savons pas encore».

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

La Plaine du Rhône s'affirme

Les offices du tourisme des villes de la Plaine du Rhône concrétisent leur volonté de travailler ensemble. Une brochure est en passe d'être réalisée.

MIROSLAW HALABA

Au printemps prochain, les hôtes de la Plaine du Rhône disposeront d'un nouveau document d'information touristique. Ce dernier sera

l'illustration de la volonté des offices du tourisme de cette partie du Valais de travailler main dans la main.

Se profiler sans créer
une nouvelle marque

L'idée de la coopération avait germé il y a deux ans avec le lancement, par les offices du tourisme de Sierre, de Sion et de Martigny, d'un forfait «Le Valais côté villes». Ces offices s'étaient rendus compte que les villes de la plaine avaient des atouts à faire valoir sans pour autant, comme le souligne Fabian

Claivaz, le directeur de Martigny Tourisme, lancer une nouvelle marque sur le marché. Le forfait n'a été proposé que durant une année, mais l'envie de collaborer s'est étendue aux autres villes de la Plaine du Rhône: Brigue, Viège et Saint-Maurice.

Désignation d'un graphiste
sierrais

Sept graphistes se sont mis en lice pour réaliser la brochure qui paraîtra l'an prochain. Le choix, qui a été communiqué mercredi, s'est porté sur l'Atelier Grand à

Sierre, un atelier qui déjà réalisé plusieurs mandats pour le secteur touristique.

Le document, en format C6/5, contiendra une carte de la Plaine du Rhône et des espaces réservés aux villes partenaires. Elle sera tirée à 150 000 exemplaires et sera disponible en français, en allemand et en anglais. Cette réalisation, orientée «clients», devrait être suivie par d'autres. «Nous allons nous rapprocher des Swiss Cities pour voir dans quelle mesure nous pourrions profiler les villes valaisannes», indique Fabian Claivaz.



La Plaine du Rhône se profile. Image: Swiss-Image

Un regard externe

Docteur en droit, 49 ans, Michael Bolt prendra, au début du mois prochain, ses fonctions de directeur général des assurances sociales Hotela. Il détaille les défis qui l'attendent.

MIROSLAW HALABA

Michael Bolt, qu'est-ce qui vous a motivé à prendre cette fonction?

C'est la combinaison de divers éléments. Le premier est la tâche de conduite dans une entreprise à taille humaine où l'on peut encore cultiver un certain esprit de famille. Le deuxième tient au domaine d'activité. C'est un domaine technique exigeant qui bouge sans cesse. Il y a là un apprentissage et la perspective de rester longtemps dans un secteur dynamique. Il y a un troisième point,

peut-être le principal. Cette activité se déroule dans un environnement associatif. Mon rôle n'est donc pas de maximiser un profit à court terme, mais de servir le client qui est en même temps le propriétaire de l'entreprise.

Quel savoir-faire apportez-vous à Hotela?

J'arrive avec l'expérience de la conduite de collaborateurs spécialisés, qui évoluent dans des processus complexes avec un environnement législatif très contraignant. J'apporte aussi un regard extérieur. Du fait de la longévité de mon prédécesseur, l'entreprise est restée dans un mode de fonctionnement lié à une personne. C'est donc le moment d'apporter de petites modifications. Enfin, j'amène aussi de quoi succéder à Jean-Paul Genoud au niveau des valeurs qu'il a cultivées et qui continueront à être entretenues.

«Mon rôle n'est pas de maximiser un profit à court terme, mais de servir le client.»

Michael Bolt

Directeur général d'Hotela dès le 1.11.10

Quelles sont ces valeurs?

Je les résume par la notion de respect. Respect du client, respect du collaborateur. C'est l'esprit de famille, l'esprit d'association. Il y a aussi la notion de loyauté qui a trait à l'orientation à long terme.

Quel est votre style de direction?

Il y a probablement autant de styles de gestion que de managers. Mon rôle est de créer les conditions pour que les gens se sentent bien dans leur fonction et qu'ils donnent le maximum d'eux-mêmes. Pour y arriver, il faut être physiquement présent. Il faut être au contact des collaborateurs, beaucoup écouter et poser des questions, car les bonnes réponses se trouvent souvent quelques échelons plus bas. Il est important de juger la valeur d'un travail, de prendre au sérieux ce qui a

été fait et de donner un retour.

Quels sont les grands chantiers qui attendent Hotela ces prochaines années?

Le premier est interne. L'organigramme n'est pas encore complètement occupé. Nous cherchons un directeur des finances et un directeur de l'informatique. Et ce chantier comprend aussi la mise en place d'un système centralisé de gestion des projets. Le deuxième chantier est externe. Notre plate-forme de gestion Mirella est un produit qui connaît un succès croissant. Aussi faut-il que la structure qui soutient ce produit se développe aussi. Nous devons également faire

en sorte qu'un plus grand nombre de clients puissent utiliser notre concept d'assurances, voire que le nombre d'associations fondatrices augmente à l'avenir.

L'activité dans le domaine des assurances sociales est cadrée par la législation. Comment les assurances Hotela peuvent-elles se différencier des autres institutions concurrentes?

La première manière de se différencier réside dans la qualité de service qui dépend de la motivation du collaborateur. Le rôle du chef est de faire en sorte que le collaborateur se sente heureux, qu'il voie un sens à son activité, qu'il ait une reconnaissance de son travail. Ce qui va se répercuter positivement sur le client. La deuxième manière, c'est de tirer profit de la proximité avec la branche. Être près du client et lui offrir des solutions qui apportent une plus-value.

Quels sont vos objectifs pour 2010?

Le principal objectif est de mettre en place l'organi-

sation avec deux nouveaux directeurs sur cinq. Il faut aussi que je mette en place mon propre rôle et que les gens apprennent à me

connaître. Pour ce faire, je mène actuellement beaucoup d'entretiens. J'espère ainsi entendre un maximum d'avis et d'idées qui m'aideront, par la suite, à prendre les bonnes décisions. Nous entendons aussi renforcer la mission de l'organisation «clients».

Le grand défi sera, en fait, de disposer d'une organisation résiliente et active et qui ne soit pas surchargée en permanence.

Quels loisirs pratiquez-vous principalement?

La course à pied. C'est même plus qu'un loisir, c'est une manière de fonctionner qui fait partie de mon horaire quotidien. Je la pratique entre midi et deux heures. C'est ma petite plage de respiration qui me permet de commencer la deuxième partie de la journée avec presque autant d'énergie que la première. Mis à part le sport, j'aime bien le cinéma et la musique.

Michael Bolt est heureux de pouvoir diriger une entreprise à «taille humaine».



En bref

Suisse

TVA: GastroSuisse prépare une initiative

Lors de leur conférence d'hiver, les présidents des vingt-six sections cantonales et les groupements sectoriels de GastroSuisse ont décidé «à l'unanimité» de lancer une initiative populaire «pour une TVA équitable». L'association faitière entend utiliser son réseau suisse «de manière systématique» pour rassembler, d'ici fin 2011, les cent mille signatures qui sont nécessaires. GastroSuisse entend ainsi «combattre avec force la choquante discrimination liée à la TVA.» mh

Valais

Ovronnaz s'est doté d'un nouveau centre nordique



Christian Perret

Ovronnaz/Les Mayens de Chamonix inaugureront samedi en fin de matinée un nouveau centre nordique. Misant «résolument» sur le tourisme doux hivernal, la station valaisanne a investi 1,3 million de francs pour l'aménagement de ce centre. Grâce à ces travaux, le plateau d'Ovronnaz propose désormais à ses hôtes 30 km de piste de ski de fond, 30 km de sentiers pédestres d'hiver, 6 km de sentier pour les amateurs de raquette et une piste de luge de 1,25 km. mh

Monde

Le tourisme de luxe mise sur l'authenticité

Les prestataires du tourisme de luxe, qui viennent de tenir leur congrès international à Cannes, misent désormais sur l'authenticité aux dépens de l'ostentation. Un nombre important de consommateurs, même très aisés, ont, en effet, commencé à chercher sur internet des tarifs plus avantageux pour leurs vacances et à réclamer des rabais conséquents aux industriels du secteur. Les gens rechercheraient une expérience de qualité, couplée à un sentiment d'espace. mh

Europe

Les voyageurs européens réservés pour 2010

En raison de la situation économique difficile, le tourisme européen a passablement souffert cette année, mais moins toutefois qu'attendu. Au cours des huit premiers mois de l'année, la branche a enregistré un recul des arrivées de 8%, ont révélé les auteurs d'un sondage effectué pour le compte du salon touristique ITB à Berlin. Pendant le même temps, les touristes européens ont réduit le nombre de leurs voyages de 7% et celui des dépenses liées à ces voyages de 15%. Les avis sont réservés pour 2010. Deux tiers (68%) des soixante voyageurs interrogés pensent enregistrer des résultats à tout le moins aussi bons qu'en 2009. Ils étaient toutefois 80% à penser cela un an auparavant. mh



Alain D. Bollat

Hotela, «c'est toute ma vie», dit Jean-Paul Genoud.

Beaucoup d'émotions

Directeur général d'Hotela, Jean-Paul Genoud mettra un terme à ses fonctions à la fin de l'année. Il jette un regard sur une entreprise qu'il a énormément aimé.

MIROSLAW HALABA

C'est avec «beaucoup d'émotions», selon ses propres termes, que Jean-Paul Genoud, cinquantehuit ans, quittera Hotela, entreprise où il a passé trente-cinq ans, dont vingt en qualité de directeur général. «J'ai aimé cette entreprise de tout mon cœur, c'est toute ma vie», dit-il, la gorge serrée.

Cet attachement, il l'a trouvé au contact de ses collaborateurs, mais aussi de ses clients. «Après trente-cinq ans de convivialité, d'hospitalité, de rencontres, ces clients sont devenus des amis.»

Jean-Paul Genoud ne cache pas sa fierté d'avoir, avec son équipe, donné de la visibilité à son entreprise et une image de «convivialité, de savoir vivre et de savoir être».

Et ceci, alors même qu'elle envoie «chaque mois des dizaines de milliers de factures à payer». «Nous

avons mis en place un management de l'harmonie et du cœur», explique-t-il.

Sous la houlette du sportif émérite qu'est Jean-Paul Genoud – il a été durant cinq ans entraîneur de l'équipe nationale suisse de rink-hockey –, Hotela a pris beaucoup d'ampleur en raison de l'augmen-

tation du nombre de mandats d'assurances. «Notre effectif a passé de 45 à 205 collaborateurs et nous avons pratiquement changé huit fois d'organisation pour adopter une orientation client.» Et Jean-Paul Genoud d'ajouter: «Nous avons fait sorte de soigner nos clients avec un certain style, une certaine élégance, une certaine manière d'être.»

Quels sont les principes fondamentaux qui ont guidé Jean-Paul Genoud durant ses vingt ans de direction?

Ceux-ci figurent dans les lettres qui forment le nom de l'entreprise. H: honorer les engagements. O: oser l'osmose entre la direction et les collaborateurs. T: tracer –

«Nous avons donné à notre entreprise une image de convivialité, de savoir vivre.»

Jean-Paul Genoud
Directeur général d'Hotela

«très modestement» – le chemin. E: endurance, car les visions à long terme sont essentielles – et ensemble, allusion à l'esprit d'équipe. L: libérer la communication. A, enfin: aimer les gens avec lesquels on travaille. «C'est la clé de toute ma vie chez Hotela», dit Jean-Paul Genoud.

Jetant un regard sur le futur, Jean-Paul Genoud, estime d'une part, que le défi d'Hotela sera «de tenir la ligne, de ne pas se laisser entraîner par les sirènes du court terme».

D'autre part, de défendre le concept qui a fait le succès de l'entreprise à savoir: offrir au client l'ensemble des assurances sociales.

Que fera Jean-Paul Genoud dans le futur? Il assumera la présidence d'Hotela Assurances SA et se dit prêt à apporter à l'entreprise ses connaissances de manière ponctuelle. Pour l'heure toutefois, son «unique objectif», dit-il, est de passer le témoin à son successeur de la manière la plus harmonieuse possible.

En bref

Vaud

Gastronomia 2010: inscriptions bientôt ouvertes

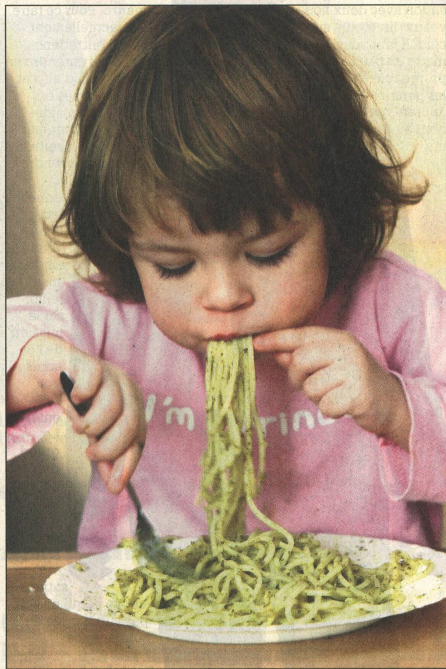
C'est au début du mois de janvier que les formulaires d'inscription seront transmis aux exposants désireux de participer à Gastronomia 2010, salon qui aura lieu, selon une nouvelle formule, du 7 au 10 novembre à Lausanne. MCH Foire Suisse (Bâle) SA, qui a pris en main l'organisation, entend faire de cette manifestation un «complément d'Igeho». Celui-ci permettra aux entreprises de se concentrer sur le marché romand. Il sera notamment animé par un «espace forum» qui traitera chaque jour des thèmes actuels. mh

Neuchâtel

Mycorama: l'Etat ne rachètera pas le bâtiment

L'avenir est devenu très sombre pour le Mycorama, à Cernier (NE), le seul site européen consacré aux champignons et en proie à des difficultés financières importantes. L'Etat, en effet, confirmé qu'il n'entendait pas racheter le bâtiment, a révélé mardi le quotidien «L'Express». Cette solution aurait contribué à l'assainissement de la situation financière. Pour le conseiller d'Etat Frédéric Hainard, cité par le quotidien, l'Etat a déjà beaucoup investi dans ce site et il ne peut s'engager à nouveau. mh

Menus enfants, beurk!



Les plats servis aux petits, souvent à base de pâtes, sont peu diététiques.

En Suisse romande, les menus pour enfants sont peu variés. Quelques restaurateurs font exception. Tour d'horizon.

VERONIQUE TANERG

Les menus pour les gosses proposés dans les restaurants romands ne brillent pas par leur fantaisie: pâtes, steaks hachés ou nuggets le plus souvent accompagnés de frites. Il s'agit de menus bon marché, mais pas très diététiques. L'émission A Bon Entendeur, diffusée à la mi-novembre, a envoyé de jeunes testeurs (2 à 11 ans) accompagnés d'adultes pour se faire servir des menus enfants dans une vingtaine de restaurants. Verdict? Les plats sont souvent mal présentés, gras et pas vraiment bons pour la santé.

Les nutritionnistes tirent la sonnette d'alarme

Neuf restaurants ont servi des nuggets et des frites, c'est-à-dire le plat le moins diététique de tous. Selon les nutritionnistes, ce mets constitue un mélange explosif au niveau des graisses. «C'est certes un aliment sympathique, croustillant sous la dent. Mais 100 gram-

mes de nuggets équivalent à 50-70 grammes de viande seulement, rappelle Muriel Lafaille Paclet. La panure va servir à pomper l'huile de friture dans laquelle il va être cuit.»

Les jeunes ont tendance à grossir

Consommer trop souvent des nuggets-frites fait grossir. Faut-il le rappeler, en Suisse, les jeunes ont tendance à prendre de l'embonpoint: près d'un enfant sur cinq souffre de surpoids et 5% à 8% d'obésité.

«C'est difficile d'imaginer de servir un repas à des enfants sans leur servir des frites, estime Paul Muller, président de la Société des hôteliers de Genève. La plupart du temps, les enfants viennent au restaurant pour manger des frites.»

«C'est vrai que les enfants demandent souvent la même chose, des frites et du ketchup, confirme Claudio Galizia, qui dirige le Bistrot du Flon, à Lausanne. Mais j'arrive à les dissuader, en plaisantant, en leur disant qu'ils feraient mieux d'aller au fast-food. Le plus souvent, j'arrive à les convaincre de prendre un plat, comme leurs parents. S'ils finissent leur assiette, ils ont droit à des bonbons et à un tour de magie. Ça marche. Je vois régu-

lièrement des petits de 4 ou 5 ans qui viennent manger des crevettes au lait de coco et curry.»

En plus de son accueil chaleureux, Claudio Galizia propose tous ses plats à la carte à demi-prix ou un tiers de prix en fonction de l'âge du gosse. «Ce n'est pas plus compliqué pour la cuisine de préparer une petite ou une grande assiette», renchérit le patron du Bistrot du Flon. Cette formule est très répandue en Allemagne et commence à se développer en Suisse romande.

Les parents dépendent peu pour leur progéniture

Par ailleurs, selon plusieurs restaurateurs, qui ne souhaitent pas être cités, les adultes sont prêts à payer cher un bon repas pour eux-mêmes, mais ils ne sont pas d'accord de dépenser beaucoup pour nourrir leur progéniture. «Chez nous, le sirop est gratuit pour les enfants et une maman qui viendrait avec quatre enfants boire un café ne payerait que son café. C'est la meilleure des publicités, explique Claudio Galizia. Les samedi, notre établissement est rempli de poussettes, d'enfants, de chiens. L'ambiance est détendue. Certaines fois, ce sont les enfants qui incitent leurs mamans à venir chez nous.»

«C'est difficile d'imaginer un repas pour enfants sans frites.»

Paul Muller
Société des hôteliers de Genève

Chères lectrices, Chers annonceurs,
Chers lecteurs, Chers clients,

Tous nos remerciements pour votre fidélité et la confiance accordée à notre journal tout au long de l'année qui s'achève.

Nous vous avons déjà préparé beaucoup de surprises pour 2010, et nous espérons bénéficier de votre soutien l'année prochaine encore.

D'ores et déjà nous vous adressons tous nos vœux à l'occasion des fêtes de fin d'année, et bien sûr beaucoup de joie et de succès pour l'an nouveau.
Rédaction et édition



Alain D. Bollat/SBB

Douanne, au bord du lac de Bièvre, est à l'honneur, puisque deux vins de ce village ont été récompensés par l'Etat de Berne.

Les champions de la vigne

Les vignerons romands les plus méritants de l'année ont tous été couronnés. Regard dans le rétroviseur.

PIERRE THOMAS

Si les vignerons peuvent concourir librement au Grand Prix du Vin Suisse, ils disputent plus volontiers les concours régionaux. Comme ces joutes ne servent plus de présélection automatique à une finale nationale, les cantons romands en ont fait, chacun à sa manière, un événement. Dernier à récompenser les vins les plus remarquables, le Valais l'a fait, début décembre, à Martigny. Pour une bonne raison: les ex-labels Nobilis

sont attribués en deux sessions, au printemps et en automne. Puis, un jury désigne six champions, parmi une sélection de trente-trois vins. Le Valais médiatisés ces cépages emblématiques par ces «Etoiles».

Trois lauréats sont des récidivistes

La 4^e édition n'a révélé que les premiers de chaque catégorie. Trois sont des récidivistes: Michel Boven, de Chamossin, qui fut le premier «vigneron suisse de l'année» en 2004, s'impose avec son païen. Les Fils Maye SA, à Riddes, placent en tête leur johannisberg, et Robert Taramarcz, du Domaine des Muses, à Sierre, déjà auréolé du titre de meilleur producteur de chasselas du pays, grâce à ses fendants, l'emporte avec un cornalin.

Trois caves en devenir jouent dans la cour des grands: Angélin et Didier Thévoz, de la Cave Mandolée, à Saillon, avec une petite arvine, et les deux ingénieurs œnologues,

Christophe Rey, de Corin-sur-Sierre, avec son humagne rouge, et Frédéric Dumoulin, L'Orpailleur, à Uvrier, avec sa syrah. Pas moins de 142 000 bouteilles de vins valaisans arborent la médaille d'or des «Etoiles du Valais», pour 150 producteurs qui ont présenté 1560 vins.

Chez les Vaudois, les Lauriers de Platine du label Terravin ont mis l'accent sur le chasselas vaudois 2008. C'est le fer de lance de la coopérative d'Yverne, Le Chant des Resses 2008, qui l'a emporté.

Dans leur sélection cantonale, les Vaudois avaient jugé un peu plus de 1000 vins provenant de 243 producteurs. Deux assemblages rouges de 2007, Symphonie 4, du duo Albiez-Meylan, à Mont-sur-Rolle, et la Cuvée des Druides, de

Yann Menthonnex, de Bursins, notés un peu plus haut que le premier chasselas 2008, du Domaine du Point du Jour, à Mont-sur-Rolle. La Côte, pour sa part, a «cartonné» dans les concours cette année.

Ailleurs, en Suisse romande, on rappellera que Genevois et Neuchâtelois sont sélectifs. Les premiers ont attribué leur «sanglier de bronze», arraché par Claude Ramu, du Domaine du Centaure, à Dardagny, avec un assemblage rouge, «Légende» 2007, le vin le mieux noté de la République. Les Genevois avaient été 63 encaveurs à présenter 533 vins. A Neuchâtel, le concours a attribué 50 «Sélections d'Or» (sur 282 vins de 42 encaveurs) et décerné deux prix d'ensemble, l'un, d'Excellence, pour la meilleure

moisson de tout le concours, à Olivier Brunner, de Bevaix, l'autre, nouveau, Tradition, pour la meilleure sélection d'un trio typiquement neuchâtelois (chasselas, céleste-perdrix, pinot noir) à Jean-Paul Ruedin, de Cressier.

Deux nectars du Vully sur le devant de la scène

On citera encore les vins du lac de Bièvre (90 vins dégustés de 25 producteurs), dont quatre peuvent afficher l'ours noir sur fond doré estampillé «Vin de l'Etat de Berne 2009», le chasselas de Hans Perrot, de Douanne, le chardonnay de Fabian Teutsch, de Chavannes, le pinot noir de Peter Schott, de Douanne, et le garanoir de Andreas Stämpfli, de Cerlier. Et au Vully, les deux champions les mieux notés (sur 69 vins de 20 caves) sont le chasselas de la Cave de l'Etat de Fribourg, à Mur, et le pinot noir Bel-Air de Roland Chervet, vigneron et hôtelier-restauteur à Praz.

Ecologie et table

Nespresso et Mike Horn main dans la main

Nespresso et Mike Horn ont annoncé, début décembre, un partenariat en matière de développement durable. L'aventurier sud-africain sera en effet l'ambassadeur d'Ecolaboration, la plate-forme Nespresso dédiée au développement durable. Lancée en juin 2009, cette initiative vise, entre autres, à réduire de 20% l'empreinte carbone engendrée par la production des capsules Nespresso. eda

www.ecolaboration.com

Une Saint-Valentin de rêve au cœur de Londres

Le Swissôtel The Howard, un cinq-étoiles de Londres, a concocté une Saint-Valentin aux allures de Mille et Une Nuits. En ouverture de programme, les tourtereaux rejoindront en carrosse le luxueux magasin Lalique, au cœur de la capitale britannique. L'établissement sera exceptionnellement fermé pour permettre au couple de souper dans une atmosphère intimiste et dans un décor féérique. Les amoureux regagneront ensuite le Swissôtel The Howard dans une Jaguar.

www.swissotel.com

En quête d'amateurs de fromages français



zvg

L'opération «Vive le fromage» propose jusqu'à fin janvier un concours photos invitant les internautes à poser avec leur fromage français préféré. Les plus beaux clichés recevront un prix. Cette opération repose, par ailleurs, sur une campagne visuelle axée sur quatre personnalités liées au fromage, dont Caroline Brie. Elle est soutenue par le Centre national interprofessionnel de l'économie laitière. eda

www.vivelefromage.ch

L'Hôtel Elite cuisine new look

Après une année de travaux intenses, les nouvelles cuisines de l'Hôtel Elite, au cœur de Bièvre, sont opérationnelles depuis le 7 décembre.

EUGENIO D'ALESSIO

Peter Hugli, le directeur de l'Hôtel Elite, pousse un véritable ouf de soulagement. Le quatre-étoiles biennois dispose enfin de cuisines flamboyantes: «Les chantiers ont duré une année exactement, entre décembre 2008 et décembre 2009. Et depuis le lundi 7 décembre, notre établissement a pu inaugurer ses cuisines new look, à notre grande satisfaction.»

Une page se tourne pour le quatre-étoiles biennois

Pour le vénérable Elite, l'époque des immenses cuisines immergées



Alain D. Bollat

Les nouvelles cuisines, plus petites et plus fonctionnelles, ont été installées au rez-de-chaussée.

au sous-sol appartient désormais à l'album des souvenirs. La nouvelle structure, plus petite et plus fonctionnelle, est remontée à la surface pour prendre place au rez-de-chaussée, derrière le restaurant et le bar de l'hôtel.

«Notre souci principal a été celui de la centralisation et de la rationalisation des tâches. Les chemins de

travail sont plus courts, sans compter que notre espace vaisselle est concentré dans un endroit unique.»

Des économies d'énergie ont été réalisées

«Par ailleurs, ces rénovations nous ont également permis de réaliser des économies d'énergie», poursuit Peter Hugli. Et le directeur

de préciser: «Quant au personnel, six collaborateurs seront aux fourneaux, outre les extras qui seront engagés en cas de grands banquets.» De son côté, l'offre gastronomique, placée sous la responsabilité du chef Trajce Nikolov, ne sera pas bouleversée par l'avènement de ces nouvelles cuisines, fait savoir Peter Hugli.

Pour donner l'écho le plus large possible à la fin des travaux, l'Elite a lancé une vaste opération publicitaire en envoyant des flyers à près de 1700 clients.

Le conteneur devrait disparaître d'ici à la mi-janvier

Mais une question titille encore tous les biennois qui ont coutume de longer la rue de la Gare, où trône l'Hôtel Elite: que va-t-il advenir des cuisines provisoires aménagées dans un immense conteneur grisâtre qui forme comme un balcon d'acier disgracieux au premier étage de l'établissement? «Cette structure devrait disparaître d'ici à la mi-janvier», tient à rassurer Peter Hugli...

Nouveau

Jet-Cut

Film fraîcheur
freshstar

**Film fraîcheur
lisse, sans plis et ultra rapide !**

**Jet-Cut et Jet-Cut avec réserve
le Film fraîcheur révolutionnaire
maintenant chez votre CC et fournisseur**



«Le réchauffement climatique est en moyenne plus grave en Suisse que dans d'autres pays.»

24

José Romero (Page 5)



Comme chaque année, ici en 2008, Leysin va vivre une grande fête du réveillon à la belle étoile, avec feu et verre de l'amitié à la clé.

Stations prêtes à fêter

Vin chaud, serpents et cotillons: les hôtes des stations romandes ne devraient pas connaître l'ennui pour le passage à l'an 2010. A moins de rester cloîtrés chez eux.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Les fêtards et autres couche-tard ne pourront en tout cas pas se plaindre au terme de cette première décennie du siècle, et tout particulièrement dans les stations. Car entre vin chaud, animations sur les pistes pour les plus jeunes, réveillon et Nouvel-An, les activités festives ne manqueront pas. Sauf... à Champéry. «Nous organisons une soirée

«Chez nous, le réveillon aura lieu par n'importe quel temps.»

Serge Beslin
Directeur de Villars Tourisme

«disco sur glace» pour les jeunes qui ne peuvent pas fréquenter seuls les établissements publics», précise-t-on à l'office du tourisme. Une soirée qui s'annonce d'ailleurs courte, puisqu'au Centre de glace le couvre-feu aura lieu à 22 heures déjà. Pour le reste, l'office du tourisme compte en tout premier lieu sur les établissements publics pour créer une ambiance du tonnerre,

comme aux Diablerets d'ailleurs. Mais partout ailleurs, sur les places de village, serpents et cotillons seront à l'honneur pour des soirées ou des apéritifs (quand ce ne sont pas les deux) menés sous la baguette des offices locaux du tourisme.

Les places de village seront très animées

Vin chaud et apéritifs pour le Pays-d'Enhaut, Rossinière se chargeant de la mise en place du premier, Château-d'Oex promettant l'ambiance pour le soir sur la place du village, avant que Rougemont ne

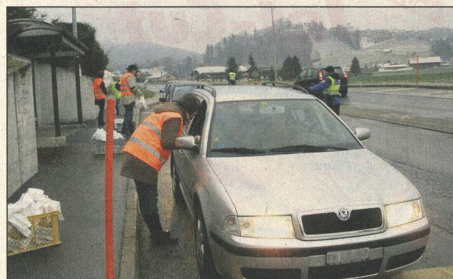


Les feux d'artifice agrémenteront la nuit de la Saint-Sylvestre.

Gino Santa Maria

Un bouchon routier saute à Bulle à la satisfaction des milieux touristiques

L'ouverture de la route de contournement de Bulle facilitera l'accès aux hôtes qui se rendront en Gruyère.



Le personnel de l'office du tourisme a distribué des cornets «surprises».

Environ quinze mille personnes ont participé samedi à l'inauguration de la route de contournement de Bulle. L'ouverture au trafic de la H189 – c'est son nom – est un plus apprécié à sa juste valeur par les milieux touristiques. Grâce à cette réalisation, l'accès à la Gruyère sera grandement facilité. Plus d'un automobiliste a soulevé des importants engorgements qui rendaient la traversée de Bulle très fastidieuse.

Aussi, c'est pour fêter la «fin des bouchons» que La Gruyère Tourisme a mis sur pied, samedi égale-

ment, une petite opération de séduction sur la route d'Epagny et à la jonction de l'H189 avec l'autoroute A12.

A cette occasion, le personnel de l'office a distribué aux automobilistes des cornets «surprises» contenant des bons pour des prestations touristiques et un échantillon de Gruyère AOC, le tout d'une valeur dépassant les vingt mille francs. Quelque cinq cents cornets ont ainsi été trouvés acquiescent. «Le message a été très bien reçu», a indiqué Antje Buchs de La Gruyère Tourisme. mh

Relais & Châteaux s'engage en faveur de la protection des océans

La chaîne d'hôtels et de restaurants a convenu d'un texte en six points pour lutter contre la suractivité de la pêche.

Relais & Châteaux a adopté à l'unanimité, lundi lors de son congrès de Biarritz (France), une charte en six points par laquelle elle mobilise toutes ses forces dans le dessein de préserver les océans. Ces derniers sont de plus en plus menacés par la surexploitation de l'industrie de la pêche, un phénomène que les spécialistes expliquent par une demande croissante.

Conscient de son influence en qualité d'acheteur en gros, la chaîne d'hôtels et de restaurants a ainsi décidé de ne plus servir de thon rouge dès le 1er janvier, une espèce en voie de disparition en Méditerranée et dans l'océan Atlantique. De façon générale, l'association a pris le parti d'exclure de son offre gastronomique toutes les espèces de poisson menacées.

Dans la foulée, Relais & Châteaux se dit prêt à adopter une démarche durable d'approvisionnement en produits de mer (stocks en bon état, taille de maturité sexuelle atteinte, technique de pêche respectueuse de l'environnement). Elle déclare également vouloir communiquer ses choix aux consommateurs en

dévoiant, entre autres, l'origine des espèces proposées. Selon les experts internationaux, la situation est dramatique, à tel point que les poissons pourraient disparaître des océans à l'horizon 2040/2050. En Europe, la moitié des produits de la mer sont consommés dans les restaurants.

Relais & Châteaux, qui regroupe 475 hôtels de charme et restaurants gastronomiques dans cinquante-sept pays (vingt-neuf en Suisse), collabore, dans le cadre de sa charte, avec l'Alliance produits de la mer, une ONG de référence qui œuvre pour un approvisionnement durable en poissons.



Fotolia

La pêche intensive est dans le collimateur de Relais & Châteaux.

Les gens

Suisse Tourisme: nomination au bureau de Berlin

Thomas Vetsch, trente-cinq ans, a été nommé au poste de district manager de la région Berlin/nouveaux Länder pour Suisse Tourisme Allemagne. Il succède à ce poste à Marcelline Kuonen qui prendra, au début de l'année, ses fonctions de directrice pour la Grande-Bretagne et l'Irlande chez Suisse Tourisme à Londres. Thomas Vetsch a notamment travaillé comme conseiller RP indépendant à Berlin et comme directeur artistique au théâtre Badische Landesbühne à Bruchsal dans le Baden-Württemberg. mh

Genève Tourisme: un directeur ad interim

Genève Tourisme & Bureau des Congrès sera dirigé, à titre intérimaire, par Erwin Meyer, vice-président du comité. Il occupera ce poste jusqu'à ce que la personne qui succèdera au directeur démissionnaire, François Bryand, personne qui n'a pas encore été désignée, ait pris ses fonctions. mh

En bref

Suisse Tourisme: un prix pour la francophonie en Italie

Les représentants du secteur publicitaire italien ont attribué à Milan un «Best Event Award» à Suisse Tourisme Italie pour son exposition itinérante sur rail «La Svizzera a casa tua». Cette exposition avait été présentée du 5 au 13 juin dans les gares de Milan, de Turin, de Rome, de Padoue et de Venise à bord d'un train spécialement décoré. Elle entrait dans le cadre de la campagne de promotion «l'été en Suisse 2009». mh

Le sommet de la francophonie à Montreux

Comme prévu, Montreux accueillera en 2010 le Sommet international de la francophonie, 13e du nom. Cette manifestation, qui a lieu tous les deux ans, se déroulera au Centre des congrès du 22 au 24 octobre. Elle devrait réunir quelque trois mille personnes, chefs d'Etats et de gouvernement des 56 pays et 14 observateurs ayant le français en partage. La désignation de Montreux a eu lieu lundi à Paris. mh

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr.51/52 / 17. 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

Frohi Wienachte wünscht Euch
s Active Gastro Team!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Wir sorgen für Nachwuchs htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.hotelleriesuisse.ch

Unser
Beraternetzwerk –
Ihr Erfolg

Auf unserer
Website unter:
Rubrik Beratung
«Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Direktion/Kaderstellen	1-2
Deutsche Schweiz	2-5
Svizzera italiana	8
International	-
Stellengesuche	8
Suisse romande	8
Marché international	-
Demands d'emploi	8

Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gelegen, ist das Vier Jahreszeiten am Schluchsee mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesten Deutschlands.

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnessanlagen, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreativen und versierten

Gastgeber / Direktor (m/w)

mit Leidenschaft, Organisationstalent und Qualitätsbewusstsein. Als erfahrene Führungspersönlichkeit können Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleichermaßen begeistern. Sie haben Sinn fürs Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren, Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbedarfsanalysen zu erstellen, Hotelstandards durch Schulungen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Bereichen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unternehmerische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kommunikativ, budgetstark und versiert in den gängigen Hotelprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen an



Hetzel-Hotel Hochschwarzwald
GmbH & Co. KG
z. Hd. Geschäftsleitung
Hirschstrasse 22
D-70173 Stuttgart

DeKaGastroTreuhand

Der Landgasthof Heidelberg in Aadorf (TG), seit 25 Jahren ein selbstständiger Betriebszweig der erfolgreichen Unternehmung GRESSLE AG. Er befindet sich an sehr guter, zentraler Lage und umfasst ca. 140 Sitzplätze sowie einen Hotelbereich. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n

Küchenchefin

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Führung der Küchenbrigade, die Gestaltung des kulinarischen Angebots, den Einkauf und die Kalkulation, sowie eine aktive Mitarbeit.

Wir erwarten von Ihnen Organisationsgeschick, Führungs- und Sozialkompetenz, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und ein hohes Mass an Eigenverantwortung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DeKa Gastronomie-Treuhand AG
z.H. Hr. Daniel Deutscher, Postfach, 8501 Frauenfeld
Tel. 052 720 12 10 E-Mail: deka@gastro-treuhand.ch

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Für Hotel in St. Stephan/Lenk suchen wir
tüchtiges

Pächter-Ehepaar

Bewerbung an: Dr. med. E. Hefti
Postfach 144
6083 Hasliberg-Höhlfluh

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 Gästebeurteilungen 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 Boutique- und Business-Hotels – im Raum EU+ CH – gründlich auf Ihre Tätigkeit vorbereitet. Dann erfolgt Ihr Einstieg als Stv. Restaurant Manager – ER oder SE – Typ-Maitre-de-la-gastronomie bzw. als Botschafter des Hauses! Da der 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 «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader bringen Sie mit und gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastronom. 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. – Armel hochkrepeln 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

Bocken:

Seminar- und Eventhotel Bocken

Der Bocken in Horgen ist ein aussergewöhnliches und stilvolles Seminar- und Eventhotel mit unvergleichlicher Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume, eine Eventhalle für bis zu 200 Personen, zwei Restaurants und eine Bar. Inmitten eines Kunst- und Naturparks und doch in Stadtnähe zu Zürich geniessen unsere internationalen Gäste die Professionalität, den Charme und die Persönlichkeit unserer Mitarbeiter. Wir suchen ab Januar oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Restaurationsleiter

Als frontorientierte Persönlichkeit unterstützen Sie unseren Restaurantleiter und gewährleisten eine tadellose Führung der Restaurationen während seiner Abwesenheit. Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören neben dem Beraten und Verwöhnen der anspruchsvollen Gäste auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästezufriedenheit an speziellen Anlässen wie Hochzeiten und Firmenanlässen. Als offene und kommunikative Gastgeberpersönlichkeit sorgen Sie zusammen mit Ihrem Team für einen reibungslosen Ablauf.

Ihr Profil

- Lehre im Gastgewerbe und mehrjährige Berufserfahrung (Hotelfachschule von Vorteil)
- fundierte Wein-, Getränke- und Zigarrenkenntnisse
- Erfahrung im Bankettbereich, gepflegte Umgangsformen
- Führungserfahrungen
- Sprachkenntnisse in D/E und PC-Kenntnisse
- hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit und strukturierte Betriebsabläufe
- interessantes und spannendes Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

SV (Schweiz) AG
Seminarhotel Bocken
Stephan Schue
Bockenweg 4
8810 Horgen
044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Für unser italienisches Ristorante Giardino (80 Sitzplätze) im Licht durchfluteten Wintergarten mit gediegenem gemütlichem Ambiente sowie der trendigen Allegro Bar suchen wir ab Februar 2010 eine/n

Restaurationsleiter/in

Wir richten uns an eine engagierte und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung im operativen und administrativen Bereich sowie mit abgeschlossener Hotelfachschule. Zielstrebigkeit und Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Für die Zusammenarbeit mit einem jungen, motivierten Team bringen Sie dank Ihrer hohen Sozialkompetenz und guten Sprachkenntnissen (D/E/F) die idealen Voraussetzungen mit. Zusammen mit Ihrem Team übernehmen Sie die reizvolle Aufgabe, unsere Kundschaft durch Professionalität und Herzlichkeit zu begeistern.

Wenn Sie grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes Aufgabengebiet in einem modernen Umfeld. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit sich intern im Bereich F&B weiter zu entwickeln.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kongress + Kursaal Bern
z.H. Alexandra Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3
3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00
e-mail: alexandra.muenger@kursaal-bern.ch

GRAND CASINO BERN KURSAAL BERN

Das Grand Casino Bern bietet seinen Gästen ein Maximum an Spiel, Spass und Unterhaltung. Die prickelnde Atmosphäre und das tolle Ambiente bieten beste Voraussetzungen um einen Abend der besonderen Art zu erleben.

Für unser Grand Casino in Bern suchen wir per 01.03.2010 oder nach Vereinbarung einen

Koordinator Arrangements & Guest Relation (m/w, 100%)

Nebst allgemeinen administrativen Tätigkeiten gehören folgende Aufgaben zu Ihrem Tätigkeitsgebiet:

- Beratung und Betreuung der Arrangements- und Eventgäste
- Verkauf, Koordination und Administration von Casino Arrangements
- Mithilfe in der Organisation und Durchführung von internen und externen Events
- Einsatzplanung und fachliche Führung Guest Care Mitarbeiter
- Führen einer Debitorenbuchhaltung
- Bedienung der Telefonzentrale
- Planungs-, Ausführungs- und Koordinationsaufgaben für die Leiterin Marketing
- Bereitstellung von Statistiken und Auswertungen

Sie verfügen über eine Grundausbildung im Hotelfach oder über eine kaufmännische Grundausbildung sowie über fundierte Erfahrung im Bereich Gästebetreuung. Sie sind eine selbstständig handelnde, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit mit hohem Qualitätsdenken, mögen den Umgang mit Menschen und sind zwischen 22 und 29 Jahre alt. Ihr Deutsch in Wort und Schrift ist tadellos und Sie können sich problemlos in Englisch und Französisch unterhalten. Der versierte Umgang mit den gängigen Microsoft Produkten (Word, Excel, Power Point, Outlook) erlaubt es Ihnen schnell hochwertige Arbeit zu leisten. Ein gepflegtes Erscheinungsbild, ein einwandfreies Leumund, Belastbarkeit, Flexibilität und eine gute Portion Humor runden Ihr Profil ab. Bewerbungen von Männern werden besonders begrüsst.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Grand Casino Kursaal Bern AG
Human Resource Management
„Stichwort Koordinator/Guest Relation“
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel. 031 339 55 66



Seehotel Kronenhof Bildungs- und Tagungszentrum

Verführung zur Begeisterung!

In herrlicher Umgebung des Bodensees bieten wir Ihnen die Gelegenheit, Ihren beruflichen Kompass neu auszurichten. Willkommen an Bord als

Restaurant- und Veranstaltungsleiter/in (ab 1. 4. 2010 oder nach Vereinbarung)

Das Seehotel Kronenhof ist ein ****-Sterne-Hotel und liegt direkt am Untersee in Berlingen. Es verfügt über 47 komfortable Zimmer und ein Bildungs- und Tagungszentrum mit 15 Seminarräumen. Die Restauration besteht aus einem Restaurant mit 120 Plätzen, einer Seeterrasse mit 160 Plätzen, einer Bar sowie Banketträumlichkeiten für bis zu 144 Personen.

Als Teamplayer in unserem Führungsteam engagieren Sie sich überdurchschnittlich in allen Belangen Ihrer anspruchsvollen Aufgabe. Hohe Qualitätsansprüche sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ihr Profil

- Gastgeber/in aus Begeisterung! Integre, front- und verkaufsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Leib und Seele
- Sie motivieren Ihre 10 Mitarbeiter/innen jederzeit zu Höchstleistungen
- Zielstrebiges, qualitäts- und leistungsorientiertes Handeln in jeder Situation
- Mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Positionen mit entsprechender Weiterbildung
- Stark ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in D/F/E
- Mindestalter ab 30 Jahren

Wir bieten

- Selbständige, unternehmerisch interessante Führungstätigkeit
- Ausgezeichnete Infrastruktur in stark abgestütztem Betrieb innerhalb eines erfolgreichen Grossunternehmens
- Entsprechende Entlohnung, überdurchschnittliche Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten unser Schiff erfolgreich mit auf Kurs halten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen! Senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:

Tertianum AG
Frau Beatrice Gamper, Personalchefin, Seestrasse 78, 8267 Berlingen

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

Restaurant Technorama

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per Anfang Januar 2010 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die betriebswirtschaftliche Organisation und gesamte Führung des Betriebes, die Einsatzplanung, Führung und Schulung der 14 Mitarbeitenden sowie die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Während den Servicezeiten übernehmen Sie die Gastgeberfunktion, helfen aktiv bei der Angebots-, Aktionsplanung und dem Offertenwesen mit und sind für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Zudem führen Sie regelmässig Caterings durch und betreuen diverse Projektaufgaben. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag und teilen sich die Arbeitszeiten nach den Bedürfnissen des Betriebes selber ein.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungsperson mit Eigeninitiative und hoher Einsatzbereitschaft. Neben einer Ausbildung im Gastgewerbe verfügen Sie idealerweise über einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule oder Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie bringen mehrjährige Führungserfahrung mit, verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln und übernehmen mit Freude die Gastgeberrolle.

Wir bieten Ihnen 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

Linde

Die Linde hat sich der echten Schweizer Gastfreundschaft verschrieben – sowohl im gepflegten Speiserestaurant, das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet wurde, wie auch im charmannten 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 Dossiers.

Hotel Restaurant Linde - Klosterplatz
Silvia & Geri Nussbaumer-Kälin - 04-8844 Einsiedeln
Tel. 055 418 48 48 - hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde-einsiedeln.ch - Mittwoch Ruhetag

Für unser familiär geführtes Dreisterne-Hotel im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir per 1. Februar 2010 eine/n motivierte/n Mitarbeiter/in mit entsprechender Qualifikation als

Réceptionist/in 60%

Anforderungsprofil

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung sowie zwingend Berufserfahrung als Réceptionist/in in einem Hotel. Sie kommunizieren in Wort und Schrift in D/F/E. Idealerweise haben Sie zudem sehr gute Italienischkenntnisse und bereits mit Fidelio gearbeitet.

Aufgabenbereich

Abwechslungsreiche Tätigkeit als Réceptionist/in in einem kleinen, persönlich geführten Familienunternehmen im Zentrum der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Alexander
Felix Hebling, Niederdorfstrasse 40, 8001 Zürich

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Arbeitgeberverband führt die Schulhotels gesamtschweizerisch aufgrund einer Leistungsvereinbarung mit den Kantonen. Die Schulhotelskurse werden in Blockkursen internetsmässig durchgeführt und es werden Theorie und Praxis (UK) vermittelt.

Nach Vereinbarung oder spätestens auf Beginn des Schuljahres 2010/2011 (Mitte Juli) suchen wir eine/n

REKTOR / REKTORIN

für das Ganzzjahres-Schulhotel Regina, Matten b. Interlaken, mit ca. 550 Lernenden in den Berufen Hotelfachleute und Hotellerieangestellte und das temporär geführte Schulhotel mit ca. 180 Lernenden Restaurationsfachleuten.

Ihre Aufgaben

In dieser Funktion tragen Sie die Gesamtverantwortung für die personelle, pädagogische, organisatorische und administrative Führung des Schul- und Internatsbetriebes, erstellen und überwachen das Budget und die Infrastruktur. Sie tragen massgeblich zur Weiterentwicklung der Schule und zum Qualitätsmanagement im Sinne von hotelleriesuisse bei. Ein Team von ca. 35 Personen unterstützt Sie bei dieser herausfordernden Aufgabe.

Ihr Profil

- Lehrbefähigung als Berufsschullehrperson
- Weiterbildung im Bereich Schulführung, vorzugsweise Schulleiterausbildung
- Führungserfahrung (im beruflichen Bildungswesen)
- Kompetenz und Erfahrung im Bereich Organisation und Administration
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Bereitschaft, eine Vorbildfunktion zu übernehmen, gezielt und offen zu kommunizieren und sich für die Ziele der Schule und hotelleriesuisse einzusetzen
- Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen verbunden mit sicherem und engagiertem Auftreten
- Erfahrung in der Branche von Vorteil

Wir freuen uns auf

Ihre schriftliche Bewerbung bis am
Freitag, 15. Januar 2010.

hotelleriesuisse

Frau Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Barbara Holzhaus, Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung, unter 031 370 42 64, ab 4. Januar 2010 gerne zur Verfügung.

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG

Bahnhofstrasse 22 · 3860 Meiringen
Telefon 033 972 50 10 · Telefax 033 972 50 15
www.meiringen-hasliberg.ch



Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneisportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren.

Wir suchen per 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Finanzen und Personal

und Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben: Direkt dem Direktor unterstellt, übernehmen Sie mit Ihrem Führungsteam die Verantwortung für das Departement Finanzen und Personal. Mit Eigeninitiative und Kreativität achten Sie schwergezwichtet auf bedarfsgerechte, kostengünstige und effiziente Abläufe. Sie sind Ansprechperson für personelle Fragen und sind das betriebswirtschaftliche Gewissen der Bergbahn. Als Mitglied der Geschäftsleitung tragen Sie Verantwortung für den Gesamtbetrieb und verfolgen die Entwicklungen im relevanten Umfeld.

Was Sie mitbringen: Sie verfügen über eine solide betriebswirtschaftliche Ausbildung mit Schwerpunkt Personalbetreuung sowie Finanzen/Buchhaltung, sind eine umsetzungsstarke und zielorientierte Persönlichkeit und haben bereits mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind analytisch denkend, transparent, selbstständig, pragmatisch im Handeln und zeichnen sich durch eine hohe Sozialkompetenz aus. Dabei agieren Sie proaktiv und unternehmerisch im Rahmen von Leitbild, Strategie und Jahreszielen. Abacus ist für Sie kein Fremdwort und Kenntnisse im Bereich IKS runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen: Eine verantwortungsvolle und vielseitige Führungsaufgabe in einem angenehmen Arbeitsumfeld. Die Möglichkeit, Ihr betriebswirtschaftliches Wissen und Ihre Ideen einzubringen und mit entsprechendem Entscheidungsfreiraum umzusetzen. Die Chance, die Zukunft der Bergbahn mitzugestalten und einen aktiven Beitrag zum Erfolg zu leisten. Eine moderne Infrastruktur sowie ein kollegiales und teamorientiertes Umfeld. Attraktive Anstellungsbedingungen runden das Angebot ab.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG, Hans Beerli, Direktor, Postfach 607, 3860 Meiringen

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung einen

Patissier (m oder w)

für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier, Inhaber, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Tel. 041 711 00 56. E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.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.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptsitz

Flüelstrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/In Einkauf

Ihre Aufgabe: Zusammen mit dem Leiter Einkauf und dem bestehenden Team betreuen Sie das Einkaufskonzept. Dies umfasst das Beschaffungs- und Bewirtschaftungsmanagement im Food- und Non-Food-Bereich, das Offert-, Bestell- sowie Beanstandungswesen, die Qualitätssicherung (ISO, EKAS, Q), diverse Projekte sowie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung in der Gastronomie oder Lebensmittelbranche sowie eine kaufmännische Zusatzausbildung. Sie erkennen betriebswirtschaftliche Zusammenhänge, arbeiten dienstleistungs-, projekt- und lösungsorientiert, sind offen für Neues und verfügen über sehr gute EDV-Kenntnisse (MS-Office). Zudem bringen Sie Zahlenflair, Flexibilität, Sozialkompetenz und vernetztes Denken mit.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiebereich 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

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Hotelfachfrau Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Künftig und tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 · www.schiff-pfaeffikon.ch

HTMI The Hotel and Tourism Management Institute Switzerland

REQUIRED

HTMI is seeking to employ a full-time specialist IT technician/lecturer.

Candidates should be fluent in both English and German languages and eligible to work in Switzerland.

Extensive knowledge of the management of wired and wireless Local Area Networks is essential, and familiarity with Cisco systems is desirable.

As this is a fully Apple Macintosh environment, applicants should also be fully versed with the Leopard OSX operating system, and with software used in the development of Wikis, Ipad/iphone applications, and Filemaker Pro.

It would also be desirable that candidates have some previous experience and training in teaching/training, and have some experience of the Hospitality and Tourism industry.

If you believe that you can fulfil these requirements and wish to apply, please send your full CV and a letter of motivation to:

David Coy
Academic Dean
HTMI, Hotel and Tourism Management Institute
Marientalweg 3, 6174 Sorensberg, CH
Or by email to dcoy@htmi.ch



DIE PERLE DER ALPEN



Perlen sind kostbar. Perlen sind begehrt. Und solche Perlen finden sich inmitten der höchsten Schweizer Berge. 13 Viertausender behüten Saas Fee und seine Nachbargemeinden Saas Grund, Saas Almagell und Saas Balen wie eine Muschel. Sie geben Saas Fee/Saastal den unverwechselbaren Namen «Perle der Alpen».

Stolze Viertausender, Gletscher zum Anfassen, stahlblauer Himmel: Das ist Saas Fee. Ein schmuckes, autofreies Dorf, ein Skigebiet von 1800–3600 m, die grossen Gletscherpisten, die höchste Standseilbahn, das höchste Drehrestaurant der Welt auf dem Mittelallalin – das sind die Highlights eines der besten Ganzjahres-Schneisportgebiete in Europa.

Die Saas Fee Bergbahnen AG als grosser und wichtiger Leistungsträger des Saastals prägt seit Jahrzehnten den alpinen Tourismus in der Schweiz. Pionierleistungen im Seilbahn- und Pistenbau, der Vorstoss auf 3600 m ü.M., die Symbiose der sicheren Nutzung und gleichzeitigen Bewahrung der Gletscher- und Alpenwelt, das attraktive, vielfältige Schneisport- und Sommerangebot, die grossen Leistungen zugunsten des alpinen Skirennsportes haben dieser Gesellschaft zu internationaler Anerkennung verholfen und sie zu einem der bekanntesten Bergbahnbetreiber gemacht.

Mit der kürzlich eingetretenen wesentlichen Veränderung in der Eignerstruktur will die Saas Fee Bergbahnen AG diese europäische Spitzenstellung noch weiter ausbauen und ihre Rolle als Teil der «Perle der Alpen» vermehrt wahrnehmen. Synergienutzung, Qualitätssteigerung des bestehenden Angebotes und grosse Skigebietsverbindungen sind potenzielle Elemente dieser zukünftigen Strategie.

Für diesen wichtigen Schritt in die Zukunft suchen wir eine erfahrene, führungs- und frontstarke Persönlichkeit mit Freude am Schneisport, am direkten Gästekontakt und an der innovativen Weiterentwicklung der Unternehmung als

Direktor/in Bergbahnen Saas Fee AG

Wir übertragen Ihnen die Führung der Saas Fee Bergbahnen AG mit grossem Kompetenzbereich. Sie werden unterstützt durch ein in allen Bereichen engagiertes, kompetentes Team, erfahrene Verwaltungsräte sowie durch die Organe der übrigen Leistungsträger am Ort, die mit aktiven, für die Entwicklung des Ortes begeisterten Personen besetzt sind. Die Destination will gemeinsam innovativ, effizient und nachhaltig agieren.

Sie bringen Erfahrung in der Unternehmensführung, mit Vorteil im Tourismus, Überzeugungskraft, Teamfähigkeit und Freude an nicht alltäglichen Herausforderungen mit.

Wir bieten Ihnen eine interessante, entwicklungsfähige Aufgabe mit unternehmerischer Selbstständigkeit, attraktive Rahmenbedingungen und eine den hohen Anforderungen der Stelle entsprechende leistungsbezogene Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis 20. 1. 2010 (Vermerk: Saas Fee Bergbahnen) an:



Unternehmensberatung

Postfach 176
CH-3930 Visp
Tel.: +41 27 948 07 40
Fax: +41 27 948 07 45
info@drfurger.ch
<http://www.drfurger.ch>

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität.

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams in der Diätküche suchen wir eine/n

Diätkoch/-köchin

per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Hauptaufgaben

Sie kochen bzw. stellen alle Diätkostarten her, helfen mit bei der Planung, prüfen und erstellen Diät-Rezepturen. Auch betreuen Sie die auszubildenden Diätköche/-köchinnen. Sie können auch in der Diätküche eingesetzt werden und diese mit Ihrem Fachwissen und Ihrem Arbeitspensum unterstützen. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend Ihren Fähigkeiten ein und fördern diese. Als Diätkoch/-köchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Ihr Profil

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und Freude an Ihrem Beruf. Auch verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung in der Küche/Diätküche. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern. Sie kennen sich mit Word und Excel aus.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Thomas Marti, Leiter Küchen, unter der Nummer 044 255 23 23 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
UniversitätsSpital Zürich, Zentrale Rekrutierung, Herr Michel Schmid, Schmeltzbergstrasse 26, 8091 Zürich.
www.usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich



WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA
★★★★

Eine extravagante Wohlfühlwelt
Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m² SPA & Wellness, kulinarische Wonen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Möchten Sie unser Team in der kommenden Wintersaison tatkräftig unterstützen, anspruchsvolle Gäste begeistern und in einer der schönsten Winter- und Sommerdestination tätig sein?

Auf www.waldhaus-flims.ch/jobs finden Sie interessante Stellen in den Bereichen

**Service – Küche
Front Office – Etage**

Entzückt – erleuchtet?
Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via dell'Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch

*The Leading
Ski Resorts
of the World*



das widder hotel – das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen. moderne architektur in 9 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. widder bar & widder restaurant - beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen aus den bereichen HLKS oder elektro-mechanik einen jüngeren, innovativen, freundlichen, vielseitigen und dynamischen mitarbeitenden mit berufslehre, als

techniker
(eintritt per anfang märz oder nach vereinbarung)

welcher aus erfahrung freude am beruf mitbringt, sind sie bereit anzupacken? erledigen sie anstehende arbeiten schnell, selbständig und professionell? besitzen sie grosses technisches flair und hohe flexibilität? dann beantwortet ihnen tatjana amstutz, human resources manager, gerne ihre fragen und wartet gespannt auf ihr cv mit foto.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich,
tel. 044/224 25 26, fax 044/224 24 24
administration@widderhotel.ch | www.widderhotel.ch/karriere



BÜRGENSTOCK RESORT®

An einmaliger, zentraler Lage, 450 Meter über dem Vierwaldstättersee, entsteht das neue Bürgenstock Resort® als Tourismus-Aushängeschild der Zentralschweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per März 2010 oder nach Vereinbarung einen

Leiter Küchenorganisation

Diese anspruchsvolle Aufgabe umfasst die Planung, Organisation und Überwachung aller Küchen des Bürgenstock Resort® – vom Selbstbedienungsrestaurant bis zur gehobenen 5*-Gastronomie. Neben dem Einkauf gehören Angebotsplanung, Produktion und Qualitätskontrolle, sowie Mitarbeiterführung und die Koordination der Ressourcen zwischen den Küchen zu Ihrem Kompetenzbereich. Sie sind eingebunden in die Angebotskonzeptionierung der in den kommenden zwei Jahren entstehenden Küchen und verantwortlich für deren Umsetzung.

Voraussetzung für diese interessante Jahresstelle sind mehrere Jahre Berufserfahrung als Küchenchef in Betrieben mit dezentralen Standorten sowie solide Fachkenntnisse der angrenzenden Fachbereiche, Belastbarkeit, Flexibilität, Dienstleistungsdenken und die Bereitschaft zur Prozessoptimierung runden das Bild ab.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Team. Sie arbeiten selbständig und tragen entsprechende Verantwortung. Kommt hinzu, dass die Zukunftsplanung auf dem Bürgenberg für alle Mitarbeiter Perspektiven schafft.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto.

BÜRGENSTOCK HOTELS AG
Heike Bühlmann, Leiterin Personal
6363 Obbürgen, Telefon +41 41 612 99 10 (Dienstags und Freitags)
hr@buergenstock-hotels.ch | www.buergenstock.ch

 Swiss Deluxe Hotels

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

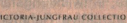
Director of Sales w/m
nach Vereinbarung

Stv. 1. Hausdame sowie Etagengouvernante
ab sofort oder nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

 **Victoria Jungfrau**

Höheweg 41, 3800 Interlaken
Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
hr@victoria-jungfrau.ch | www.victoria-jungfrau.ch

 VICTORIA JUNGFRAU COLLECTION

Für neue Perspektiven.



Coop hat den Anspruch, die beste und kundennächste Detailhändlerin der Schweiz zu sein. Deshalb orientieren wir uns an den langfristigen Konsumtrends Dynamik, Begeisterung und Innovation.

Für die Organisationseinheit Warentest Food in Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/-in

Aufgaben Sie organisieren Degustationen und führen diese durch. Dazu bereiten Sie die entsprechenden Warenmuster zu. Anschliessend protokollieren Sie die Ergebnisse und definieren Verbesserungsmassnahmen. Das Führen und Bearbeiten von Kontrolllisten gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie das Verfassen von Zubereitungstexten und Rezepten für Verpackungen. Zudem bereiten Sie Produkttests vor, führen diese durch und werten sie aus. In dieser Funktion stehen Sie im mündlichen wie auch schriftlichen Informationsaustausch mit diversen Schnittstellen (Betty Bossi, Qualitätssicherung, Einkauf, Coop Category Management).

Anforderungen Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin oder im Bereich Hauswirtschaft mit Kocherfahrung sowie einem Flair für Lebensmittelsensork, Organisation und Administration. Wichtig sind uns Ihre Freude am täglichen Degustieren von grösseren Mengen an Lebensmitteln sowie am Arbeiten im Büro und in der Küche. Zudem verfügen Sie über gute Deutschkenntnisse und haben Freude am Formulieren. Sie arbeiten gerne im Team, sind flexibel, belastbar und beherrschen die MS Office-Programme (Word/Excel/Outlook).

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop, Personal, Frau Susanne Winzeler, Postfach 2550, 4002 Basel, Tel. 061 336 73 49, susanne.winzeler@coop.ch.

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren www.coop.ch/jobs

5134-2773

people – wissen,
welche Sessel frei
werden
10 Wochen lang
für CHF 25.00

Verfolgen Sie 10 Wochen lang das Sesselfrücken für CHF 25.00! Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 145.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf.
Telefon 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue



Therme Vals

"Das Hotel Therme ist eines der grössten und besten Hotels der Schweiz mit einer fantastischen Küche von Urs Dietrich."

So hört man es sagen in der Szene, so sprechen unsere Konkurrenten über uns. Wir gehen mit dieser Einschätzung einig. Hinzufügen möchten wir: Die weltberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein junges, dynamisches Publikum aus der ganzen Welt.

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung oder haben Sie gerade Ihr Studium abgeschlossen und sind bereit für den Einstieg ins Berufsleben? Sie haben Flair für den Umgang mit EDV Prozessen, eine hohe Dienstleistungsbereitschaft und die Fähigkeit mit viel Eigeninitiative pragmatische Lösungen zum Einsatz zu bringen? Dann suchen wir Sie als

Direktionsassistent/in

In diesem spannenden und anspruchsvollen Job unterstützen Sie die Direktion durch selbstständiges Ausführen von spezifischen Kernaufgaben, allgemeinen Assistenzaufgaben sowie zukunftsweisenden Projekten. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören unter anderem die Mitarbeit im Bereich Press Relations und Gästekommunikation sowie die Koordination von EDV-bezogenen Aufgaben und Projekten, wie zum Beispiel die Betreuung unserer Homepage.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit starken organisatorischen Fähigkeiten, hoher Flexibilität im Arbeitseinsatz sowie der Kapazität Prioritäten zu setzen. Sie sind im Besitz einer abgeschlossenen Berufsausbildung mit Weiterbildung im Marketing, einer Hotelfachschule oder eines Bachelors in Kommunikationswissenschaften, vorzugsweise mit Schwerpunkt auf Informatik und EDV-Anwendungen in der Kommunikation. Praktische Erfahrung im Umgang mit der neuen Generation der Communication Technologies und Einsatz von EDV-Lösungen runden Ihr Profil ab.

Möchten Sie in einem kompetenten Team mitarbeiten, welches Hotelgeschichte geschrieben hat? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lohnvorstellungen an unsere Mitarbeiterchefin Frau Sonja Dietrich. Eintritt: 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung.

Therme Vals
Sonja Dietrich
7132 Vals

Tel. 081 926 80 80
Fax. 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
www.therme-vals.ch

5138-2776

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in 42 Kliniken und Instituten medizinische Leistungen von höchster Qualität.

Neben den medizinischen Leistungen geniessen auch die Restaurants für Patienten, Mitarbeitende und externe Gäste sowie das Catering einen hohen Stellenwert im USZ. Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams in der Küche suchen wir eine/n

Koch / Köchin

per sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Hauptaufgaben

Sie bereiten als gelernter Koch auf allen Posten unserer Küchen Speisen zu, leiten den Abendservice der Patientensessen und überwachen das Anrichten der Mahlzeiten. Damit dies optimal funktioniert, sind Sie unter anderem auch für das Bestellen der Lebensmittel, das Einsetzen und Fördern der Mitarbeitenden und die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mitverantwortlich. Mit Ihrem fundierten Fachwissen sind Sie auch bei der Ausbildung von unseren 13 Lehrlingen mitverantwortlich.

Ihr Profil

Sie kochen aus Leidenschaft und haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern. Nebst Ihrem Kostenbewusstsein verfügen Sie auch über EDV-Kenntnisse (Word/Excel). Gerne arbeiten Sie auch an Wochenenden und zu unregelmässigen Zeiten (Arbeitszeiten von 6.30 – 18.30 Uhr). Sie sind motiviert, einen Betrieb mit Ihrer Unterstützung und Ihrem Einsatz weiterzubringen.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Für Fragen steht Ihnen Herr Thomas Marti, Leiter Küchen, unter der Nummer 044 255 23 23 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an:
UniversitätsSpital Zürich, Zentrale Rekrutierung, Herr Michel Schmid, Schmelzbergstrasse 26, 8091 Zürich.
www.usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich

5136-2774

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



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

**La plate-forme emplois 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.**

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!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aide du Patron	Region Bern	J8235
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J8155

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Account Manager Leisure w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8216
Koordinator Arrangements & Guest Relation (m/w)	Region Bern	J8150

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Financial controller (Malediven)	International	J8221
Personalfachmann/-frau - Recruiter	Region Basel	J8208

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Neueröffnung Courtyard by Marriott	Region Basel	J8218
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J8148
Front Office Manager (w/m)	Region Zentralschweiz	J8203
Réceptionniste/in	Region Zentralschweiz	J8147
Night Auditor	Region Zürich/ Schaffhausen	J8231
Rezeptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J8236
Réceptionist/in	Region Bern	J8224
Front Office Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J8204

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J8146
Chef de partie (England - Basingstoke)	International	J8225
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J8226
Sous Chef de cuisine	Region Zentralschweiz	J8228
Chefs de partie (Köche)	Region Zentralschweiz	J8230
Küchenchef (Gourmet)	Region Zentralschweiz	J8233
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8234
Chef de Partie m/w	Region Graubünden	J8239
Commis de cuisine	Region Bern	J8223
Chef de Partie m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J8215
Front-Koch / Chef de partie	Region Bern	J8217
dipl. Küchenchef / Küchenchefin	Region Mittelland (SO,AG)	J8219
Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J8190
Küchenchef (Gourmetbetrieb)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8192
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J8154
Commis de Cuisine / Jungkoch	Region Ostschweiz	J8189
Chef pâtissier	Region Graubünden	J8145

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Graubünden	J8143
Chef sommelier/sommelière (England - Colerone)	International	J8153
Commis de rang	Region Graubünden	J8144
Chef de rang	Region Bern	J8227
Service-Mitarbeiter/In (Vollzeit, Teilzeit) Aushilfen fürs Wochenende (Fr/Sa/So)	Region Zentralschweiz	J8229

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8232
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Basel	J8237
Commis de Rang / Barmitarbeiter sowie Jungkoch		J8238
Commis de bar (England - Newbury)	International	J8220
Commis de rang (England - Newick)	International	J8222
Restaurant & Bar Manager/in (Luxury river cruise)	International	J8206
Servicefachangestellte Teilzeit	Region Bern	J8207
Bereichsverantwortliche/-r Mitarbeiter/-in Restaurant Bistro	Region Basel	J8209
Servicefachangestellte / Chef de rang	Region Graubünden	J8214
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J8191
Restaurantleiter (w/m)	Region Graubünden	J8199
Restaurant- und Bankettleiter/in	Region Ostschweiz	J8202
Service-Mitarbeiter/in (60%)	Region Bern	J8201
SERVICEMITARBEITER Vollzeit und Teilzeit (60- 80%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8149
Service-Mitarbeiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J8151

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Housekeeping Manager/in (Luxury river cruise liner)	International	J8205
Gouvernante für bekanntes Luxushotel	Region Bern	J8142

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
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
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 E F
B753	Kellner	47	SK	per sofort	D E
B778	Kü-Chef, Sous-chef, Koch Tagdienst	40	CH	per sofort	D F E
B748	Leiterin Hauswirtschaft / Masseurin	40	DE	per sofort	D F E
B752	Nachtportier	57	CH	per sofort	D F E
B740	Rezeption/restaurant staff/ photographer	28	HU	per sofort	HU
B687	Rezeption	19	CH	per sofort	D F E
B761	Service Bar	41	DE	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	52	AT	per sofort	D F E
B783	Service-Mitarbeiterin	55	CH	per sofort	D

- 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 14. 12. 2009. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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.

www.gastronet.ch

dankt für die gute Zusammenarbeit im 2009 und freut sich mit Ihnen auf 2010.

Fach- und Kaderstellen – Fach- und Kaderleuten
Professionnels et cadres – emplois et personnel
Professionali e quadri – posti e impiegati

DOMINO GASTRO
Personal – Vertraut
www.dominogastro.ch
Tel. 055 415 52 80
personal@dominogastro.ch
für Bewerber kostenlos.

Svizzera italiana

Suisse romande

AYURVEDA-KURPENSION

sucht motivierten

Koch/Jungkoch 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

Pour notre clinique de réadaptation (100 lits) accueillant des patients du domaine de la neurologie, psychosomatique, orthopédie et multimorbide, nous cherchons dès le 1^{er} février 2010

Sous-chef de cuisine

Activités

- Remplacement et soutien du chef de cuisine dans la gestion de l'équipe (8 personnes)
- Préparation des mets normaux et diététiques pour la clientèle privée et commune
- Préparation de pâtisseries et mise en place de la cafétéria
- Banquets
- Commande fournisseurs et gestion des stocks

Exigences

- CFC de cuisine et de diététique, brevet fédéral serait un atout
- A l'aise avec les techniques de cuisines actuelles
- Goût prononcé pour la cuisine raffinée et créative
- Jeune, dynamique, motivé, organisé, autonome
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS-Office, CalcMenu)
- Langue maternelle française avec bonnes connaissances orales de l'allemand

Nous offrons

- Un challenge très enrichissant au sein d'infrastructures modernes
- Des conditions de travail avantageuses avec des possibilités de formation
- Des perspectives de reprendre la direction de la cuisine

Ce poste vous intéresse?

Les offres de service écrites sont à envoyer à la
Clinique Bernoise Montana, Ressources Humaines,
3963 Crans-Montana.

Pour tout renseignement, appelez

Monsieur A. Pittet, Chef de cuisine, au 027 485 50 13.

CLINIQUE BERNOISE MONTANA

Centre de réadaptation médicale et neurologique

3963 Crans-Montana tél. 027 485 50 36 fax 027 481 89 57

rh@bernerkliniken.ch www.bernerkliniken.ch

**Grand Hotel
Villa Castagnola**

Il Grand Hotel Villa Castagnola, unico 5 stelle superior di Lugano, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 65 camere e 22 suite, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arté al Lago», sale banchetti e sale conferenze.
Per potenziare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo:

Cucina

**Chef de Partie
Commis di Cucina**

Ristorante

**Chef de Rang
Commis di Ristorante**

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati tramite posta o via e-mail. Verranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.
Ivan Zorloni, Dir., Grand Hotel Villa Castagnola
hr@villacastagnola.com

Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola, 31 – CH-6906 Lugano
Tel. +41 (0)91 973 25 55 – Fax +41 (0)91 973 25 50
E-Mail: info@villacastagnola.com – Website: www.villacastagnola.com

Für die Saison 2010, Restaurant im **LOCARNESE** mit mediterraner Küche sucht für die Vervollständigung seiner **Küchenbrigade**

Personal – exklusiv-qualifiziert und willig.
Ausserdem **Kellner/innen**

Italienisch und Deutsch unerlässlich und gute Referenzen.
Zuschriften unter Chiffre H-024-652678, an Publicitas SA, Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glane 1.

Stellengesuche

Homme/CH/47 ans – très qualifié cherche un emploi de night-auditor à temps complet. Région riviera vaudoise (de Nyon à Villeneuve). Contact au 021 905 13 11.

GUTE INVESTITION.

SCHAFFEN SIE SCHUTZBEDÜRFTIGEN KINDERN EINE MENSCHENWÜRDIGE LEBENSGRUNDLAGE MIT NEUER PERSPEKTIVE.

☐ Ja, ich engagiere mich für schutzbedürftige Kinder und investiere ein Jahr lang monatlich:
☐ CHF 15 ☐ CHF 25 ☐ CHF 35 ☐ CHF 45 ☐ CHF 55 ☐ CHF 65 ☐ CHF 75 ☐ CHF 85 ☐ CHF 95 ☐ CHF 105 ☐ CHF 115 ☐ CHF 125 ☐ CHF 135 ☐ CHF 145 ☐ CHF 155 ☐ CHF 165 ☐ CHF 175 ☐ CHF 185 ☐ CHF 195 ☐ CHF 205 ☐ CHF 215 ☐ CHF 225 ☐ CHF 235 ☐ CHF 245 ☐ CHF 255 ☐ CHF 265 ☐ CHF 275 ☐ CHF 285 ☐ CHF 295 ☐ CHF 305 ☐ CHF 315 ☐ CHF 325 ☐ CHF 335 ☐ CHF 345 ☐ CHF 355 ☐ CHF 365 ☐ CHF 375 ☐ CHF 385 ☐ CHF 395 ☐ CHF 405 ☐ CHF 415 ☐ CHF 425 ☐ CHF 435 ☐ CHF 445 ☐ CHF 455 ☐ CHF 465 ☐ CHF 475 ☐ CHF 485 ☐ CHF 495 ☐ CHF 505 ☐ CHF 515 ☐ CHF 525 ☐ CHF 535 ☐ CHF 545 ☐ CHF 555 ☐ CHF 565 ☐ CHF 575 ☐ CHF 585 ☐ CHF 595 ☐ CHF 605 ☐ CHF 615 ☐ CHF 625 ☐ CHF 635 ☐ CHF 645 ☐ CHF 655 ☐ CHF 665 ☐ CHF 675 ☐ CHF 685 ☐ CHF 695 ☐ CHF 705 ☐ CHF 715 ☐ CHF 725 ☐ CHF 735 ☐ CHF 745 ☐ CHF 755 ☐ CHF 765 ☐ CHF 775 ☐ CHF 785 ☐ CHF 795 ☐ CHF 805 ☐ CHF 815 ☐ CHF 825 ☐ CHF 835 ☐ CHF 845 ☐ CHF 855 ☐ CHF 865 ☐ CHF 875 ☐ CHF 885 ☐ CHF 895 ☐ CHF 905 ☐ CHF 915 ☐ CHF 925 ☐ CHF 935 ☐ CHF 945 ☐ CHF 955 ☐ CHF 965 ☐ CHF 975 ☐ CHF 985 ☐ CHF 995 ☐ CHF 1005 ☐ CHF 1015 ☐ CHF 1025 ☐ CHF 1035 ☐ CHF 1045 ☐ CHF 1055 ☐ CHF 1065 ☐ CHF 1075 ☐ CHF 1085 ☐ CHF 1095 ☐ CHF 1105 ☐ CHF 1115 ☐ CHF 1125 ☐ CHF 1135 ☐ CHF 1145 ☐ CHF 1155 ☐ CHF 1165 ☐ CHF 1175 ☐ CHF 1185 ☐ CHF 1195 ☐ CHF 1205 ☐ CHF 1215 ☐ CHF 1225 ☐ CHF 1235 ☐ CHF 1245 ☐ CHF 1255 ☐ CHF 1265 ☐ CHF 1275 ☐ CHF 1285 ☐ CHF 1295 ☐ CHF 1305 ☐ CHF 1315 ☐ CHF 1325 ☐ CHF 1335 ☐ CHF 1345 ☐ CHF 1355 ☐ CHF 1365 ☐ CHF 1375 ☐ CHF 1385 ☐ CHF 1395 ☐ CHF 1405 ☐ CHF 1415 ☐ CHF 1425 ☐ CHF 1435 ☐ CHF 1445 ☐ CHF 1455 ☐ CHF 1465 ☐ CHF 1475 ☐ CHF 1485 ☐ CHF 1495 ☐ CHF 1505 ☐ CHF 1515 ☐ CHF 1525 ☐ CHF 1535 ☐ CHF 1545 ☐ CHF 1555 ☐ CHF 1565 ☐ CHF 1575 ☐ CHF 1585 ☐ CHF 1595 ☐ CHF 1605 ☐ CHF 1615 ☐ CHF 1625 ☐ CHF 1635 ☐ CHF 1645 ☐ CHF 1655 ☐ CHF 1665 ☐ CHF 1675 ☐ CHF 1685 ☐ CHF 1695 ☐ CHF 1705 ☐ CHF 1715 ☐ CHF 1725 ☐ CHF 1735 ☐ CHF 1745 ☐ CHF 1755 ☐ CHF 1765 ☐ CHF 1775 ☐ CHF 1785 ☐ CHF 1795 ☐ CHF 1805 ☐ CHF 1815 ☐ CHF 1825 ☐ CHF 1835 ☐ CHF 1845 ☐ CHF 1855 ☐ CHF 1865 ☐ CHF 1875 ☐ CHF 1885 ☐ CHF 1895 ☐ CHF 1905 ☐ CHF 1915 ☐ CHF 1925 ☐ CHF 1935 ☐ CHF 1945 ☐ CHF 1955 ☐ CHF 1965 ☐ CHF 1975 ☐ CHF 1985 ☐ CHF 1995 ☐ CHF 2005 ☐ CHF 2015 ☐ CHF 2025 ☐ CHF 2035 ☐ CHF 2045 ☐ CHF 2055 ☐ CHF 2065 ☐ CHF 2075 ☐ CHF 2085 ☐ CHF 2095 ☐ CHF 2105 ☐ CHF 2115 ☐ CHF 2125 ☐ CHF 2135 ☐ CHF 2145 ☐ CHF 2155 ☐ CHF 2165 ☐ CHF 2175 ☐ CHF 2185 ☐ CHF 2195 ☐ CHF 2205 ☐ CHF 2215 ☐ CHF 2225 ☐ CHF 2235 ☐ CHF 2245 ☐ CHF 2255 ☐ CHF 2265 ☐ CHF 2275 ☐ CHF 2285 ☐ CHF 2295 ☐ CHF 2305 ☐ CHF 2315 ☐ CHF 2325 ☐ CHF 2335 ☐ CHF 2345 ☐ CHF 2355 ☐ CHF 2365 ☐ CHF 2375 ☐ CHF 2385 ☐ CHF 2395 ☐ CHF 2405 ☐ CHF 2415 ☐ CHF 2425 ☐ CHF 2435 ☐ CHF 2445 ☐ CHF 2455 ☐ CHF 2465 ☐ CHF 2475 ☐ CHF 2485 ☐ CHF 2495 ☐ CHF 2505 ☐ CHF 2515 ☐ CHF 2525 ☐ CHF 2535 ☐ CHF 2545 ☐ CHF 2555 ☐ CHF 2565 ☐ CHF 2575 ☐ CHF 2585 ☐ CHF 2595 ☐ CHF 2605 ☐ CHF 2615 ☐ CHF 2625 ☐ CHF 2635 ☐ CHF 2645 ☐ CHF 2655 ☐ CHF 2665 ☐ CHF 2675 ☐ CHF 2685 ☐ CHF 2695 ☐ CHF 2705 ☐ CHF 2715 ☐ CHF 2725 ☐ CHF 2735 ☐ CHF 2745 ☐ CHF 2755 ☐ CHF 2765 ☐ CHF 2775 ☐ CHF 2785 ☐ CHF 2795 ☐ CHF 2805 ☐ CHF 2815 ☐ CHF 2825 ☐ CHF 2835 ☐ CHF 2845 ☐ CHF 2855 ☐ CHF 2865 ☐ CHF 2875 ☐ CHF 2885 ☐ CHF 2895 ☐ CHF 2905 ☐ CHF 2915 ☐ CHF 2925 ☐ CHF 2935 ☐ CHF 2945 ☐ CHF 2955 ☐ CHF 2965 ☐ CHF 2975 ☐ CHF 2985 ☐ CHF 2995 ☐ CHF 3005 ☐ CHF 3015 ☐ CHF 3025 ☐ CHF 3035 ☐ CHF 3045 ☐ CHF 3055 ☐ CHF 3065 ☐ CHF 3075 ☐ CHF 3085 ☐ CHF 3095 ☐ CHF 3105 ☐ CHF 3115 ☐ CHF 3125 ☐ CHF 3135 ☐ CHF 3145 ☐ CHF 3155 ☐ CHF 3165 ☐ CHF 3175 ☐ CHF 3185 ☐ CHF 3195 ☐ CHF 3205 ☐ CHF 3215 ☐ CHF 3225 ☐ CHF 3235 ☐ CHF 3245 ☐ CHF 3255 ☐ CHF 3265 ☐ CHF 3275 ☐ CHF 3285 ☐ CHF 3295 ☐ CHF 3305 ☐ CHF 3315 ☐ CHF 3325 ☐ CHF 3335 ☐ CHF 3345 ☐ CHF 3355 ☐ CHF 3365 ☐ CHF 3375 ☐ CHF 3385 ☐ CHF 3395 ☐ CHF 3405 ☐ CHF 3415 ☐ CHF 3425 ☐ CHF 3435 ☐ CHF 3445 ☐ CHF 3455 ☐ CHF 3465 ☐ CHF 3475 ☐ CHF 3485 ☐ CHF 3495 ☐ CHF 3505 ☐ CHF 3515 ☐ CHF 3525 ☐ CHF 3535 ☐ CHF 3545 ☐ CHF 3555 ☐ CHF 3565 ☐ CHF 3575 ☐ CHF 3585 ☐ CHF 3595 ☐ CHF 3605 ☐ CHF 3615 ☐ CHF 3625 ☐ CHF 3635 ☐ CHF 3645 ☐ CHF 3655 ☐ CHF 3665 ☐ CHF 3675 ☐ CHF 3685 ☐ CHF 3695 ☐ CHF 3705 ☐ CHF 3715 ☐ CHF 3725 ☐ CHF 3735 ☐ CHF 3745 ☐ CHF 3755 ☐ CHF 3765 ☐ CHF 3775 ☐ CHF 3785 ☐ CHF 3795 ☐ CHF 3805 ☐ CHF 3815 ☐ CHF 3825 ☐ CHF 3835 ☐ CHF 3845 ☐ CHF 3855 ☐ CHF 3865 ☐ CHF 3875 ☐ CHF 3885 ☐ CHF 3895 ☐ CHF 3905 ☐ CHF 3915 ☐ CHF 3925 ☐ CHF 3935 ☐ CHF 3945 ☐ CHF 3955 ☐ CHF 3965 ☐ CHF 3975 ☐ CHF 3985 ☐ CHF 3995 ☐ CHF 4005 ☐ CHF 4015 ☐ CHF 4025 ☐ CHF 4035 ☐ CHF 4045 ☐ CHF 4055 ☐ CHF 4065 ☐ CHF 4075 ☐ CHF 4085 ☐ CHF 4095 ☐ CHF 4105 ☐ CHF 4115 ☐ CHF 4125 ☐ CHF 4135 ☐ CHF 4145 ☐ CHF 4155 ☐ CHF 4165 ☐ CHF 4175 ☐ CHF 4185 ☐ CHF 4195 ☐ CHF 4205 ☐ CHF 4215 ☐ CHF 4225 ☐ CHF 4235 ☐ CHF 4245 ☐ CHF 4255 ☐ CHF 4265 ☐ CHF 4275 ☐ CHF 4285 ☐ CHF 4295 ☐ CHF 4305 ☐ CHF 4315 ☐ CHF 4325 ☐ CHF 4335 ☐ CHF 4345 ☐ CHF 4355 ☐ CHF 4365 ☐ CHF 4375 ☐ CHF 4385 ☐ CHF 4395 ☐ CHF 4405 ☐ CHF 4415 ☐ CHF 4425 ☐ CHF 4435 ☐ CHF 4445 ☐ CHF 4455 ☐ CHF 4465 ☐ CHF 4475 ☐ CHF 4485 ☐ CHF 4495 ☐ CHF 4505 ☐ CHF 4515 ☐ CHF 4525 ☐ CHF 4535 ☐ CHF 4545 ☐ CHF 4555 ☐ CHF 4565 ☐ CHF 4575 ☐ CHF 4585 ☐ CHF 4595 ☐ CHF 4605 ☐ CHF 4615 ☐ CHF 4625 ☐ CHF 4635 ☐ CHF 4645 ☐ CHF 4655 ☐ CHF 4665 ☐ CHF 4675 ☐ CHF 4685 ☐ CHF 4695 ☐ CHF 4705 ☐ CHF 4715 ☐ CHF 4725 ☐ CHF 4735 ☐ CHF 4745 ☐ CHF 4755 ☐ CHF 4765 ☐ CHF 4775 ☐ CHF 4785 ☐ CHF 4795 ☐ CHF 4805 ☐ CHF 4815 ☐ CHF 4825 ☐ CHF 4835 ☐ CHF 4845 ☐ CHF 4855 ☐ CHF 4865 ☐ CHF 4875 ☐ CHF 4885 ☐ CHF 4895 ☐ CHF 4905 ☐ CHF 4915 ☐ CHF 4925 ☐ CHF 4935 ☐ CHF 4945 ☐ CHF 4955 ☐ CHF 4965 ☐ CHF 4975 ☐ CHF 4985 ☐ CHF 4995 ☐ CHF 5005 ☐ CHF 5015 ☐ CHF 5025 ☐ CHF 5035 ☐ CHF 5045 ☐ CHF 5055 ☐ CHF 5065 ☐ CHF 5075 ☐ CHF 5085 ☐ CHF 5095 ☐ CHF 5105 ☐ CHF 5115 ☐ CHF 5125 ☐ CHF 5135 ☐ CHF 5145 ☐ CHF 5155 ☐ CHF 5165 ☐ CHF 5175 ☐ CHF 5185 ☐ CHF 5195 ☐ CHF 5205 ☐ CHF 5215 ☐ CHF 5225 ☐ CHF 5235 ☐ CHF 5245 ☐ CHF 5255 ☐ CHF 5265 ☐ CHF 5275 ☐ CHF 5285 ☐ CHF 5295 ☐ CHF 5305 ☐ CHF 5315 ☐ CHF 5325 ☐ CHF 5335 ☐ CHF 5345 ☐ CHF 5355 ☐ CHF 5365 ☐ CHF 5375 ☐ CHF 5385 ☐ CHF 5395 ☐ CHF 5405 ☐ CHF 5415 ☐ CHF 5425 ☐ CHF 5435 ☐ CHF 5445 ☐ CHF 5455 ☐ CHF 5465 ☐ CHF 5475 ☐ CHF 5485 ☐ CHF 5495 ☐ CHF 5505 ☐ CHF 5515 ☐ CHF 5525 ☐ CHF 5535 ☐ CHF 5545 ☐ CHF 5555 ☐ CHF 5565 ☐ CHF 5575 ☐ CHF 5585 ☐ CHF 5595 ☐ CHF 5605 ☐ CHF 5615 ☐ CHF 5625 ☐ CHF 5635 ☐ CHF 5645 ☐ CHF 5655 ☐ CHF 5665 ☐ CHF 5675 ☐ CHF 5685 ☐ CHF 5695 ☐ CHF 5705 ☐ CHF 5715 ☐ CHF 5725 ☐ CHF 5735 ☐ CHF 5745 ☐ CHF 5755 ☐ CHF 5765 ☐ CHF 5775 ☐ CHF 5785 ☐ CHF 5795 ☐ CHF 5805 ☐ CHF 5815 ☐ CHF 5825 ☐ CHF 5835 ☐ CHF 5845 ☐ CHF 5855 ☐ CHF 5865 ☐ CHF 5875 ☐ CHF 5885 ☐ CHF 5895 ☐ CHF 5905 ☐ CHF 5915 ☐ CHF 5925 ☐ CHF 5935 ☐ CHF 5945 ☐ CHF 5955 ☐ CHF 5965 ☐ CHF 5975 ☐ CHF 5985 ☐ CHF 5995 ☐ CHF 6005 ☐ CHF 6015 ☐ CHF 6025 ☐ CHF 6035 ☐ CHF 6045 ☐ CHF 6055 ☐ CHF 6065 ☐ CHF 6075 ☐ CHF 6085 ☐ CHF 6095 ☐ CHF 6105 ☐ CHF 6115 ☐ CHF 6125 ☐ CHF 6135 ☐ CHF 6145 ☐ CHF 6155 ☐ CHF 6165 ☐ CHF 6175 ☐ CHF 6185 ☐ CHF 6195 ☐ CHF 6205 ☐ CHF 6215 ☐ CHF 6225 ☐ CHF 6235 ☐ CHF 6245 ☐ CHF 6255 ☐ CHF 6265 ☐ CHF 6275 ☐ CHF 6285 ☐ CHF 6295 ☐ CHF 6305 ☐ CHF 6315 ☐ CHF 6325 ☐ CHF 6335 ☐ CHF 6345 ☐ CHF 6355 ☐ CHF 6365 ☐ CHF 6375 ☐ CHF 6385 ☐ CHF 6395 ☐ CHF 6405 ☐ CHF 6415 ☐ CHF 6425 ☐ CHF 6435 ☐ CHF 6445 ☐ CHF 6455 ☐ CHF 6465 ☐ CHF 6475 ☐ CHF 6485 ☐ CHF 6495 ☐ CHF 6505 ☐ CHF 6515 ☐ CHF 6525 ☐ CHF 6535 ☐ CHF 6545 ☐ CHF 6555 ☐ CHF 6565 ☐ CHF 6575 ☐ CHF 6585 ☐ CHF 6595 ☐ CHF 6605 ☐ CHF 6615 ☐ CHF 6625 ☐ CHF 6635 ☐ CHF 6645 ☐ CHF 6655 ☐ CHF 6665 ☐ CHF 6675 ☐ CHF 6685 ☐ CHF 6695 ☐ CHF 6705 ☐ CHF 6715 ☐ CHF 6725 ☐ CHF 6735 ☐ CHF 6745 ☐ CHF 6755 ☐ CHF 6765 ☐ CHF 6775 ☐ CHF 6785 ☐ CHF 6795 ☐ CHF 6805 ☐ CHF 6815 ☐ CHF 6825 ☐ CHF 6835 ☐ CHF 6845 ☐ CHF 6855 ☐ CHF 6865 ☐ CHF 6875 ☐ CHF 6885 ☐ CHF 6895 ☐ CHF 6905 ☐ CHF 6915 ☐ CHF 6925 ☐ CHF 6935 ☐ CHF 6945 ☐ CHF 6955 ☐ CHF 6965 ☐ CHF 6975 ☐ CHF 6985 ☐ CHF 6995 ☐ CHF 7005 ☐ CHF 7015 ☐ CHF 7025 ☐ CHF 7035 ☐ CHF 7045 ☐ CHF 7055 ☐ CHF 7065 ☐ CHF 7075 ☐ CHF 7085 ☐ CHF 7095 ☐ CHF 7105 ☐ CHF 7115 ☐ CHF 7125 ☐ CHF 7135 ☐ CHF 7145 ☐ CHF 7155 ☐ CHF 7165 ☐ CHF 7175 ☐ CHF 7185 ☐ CHF 7195 ☐ CHF 7205 ☐ CHF 7215 ☐ CHF 7225 ☐ CHF 7235 ☐ CHF 7245 ☐ CHF 7255 ☐ CHF 7265 ☐ CHF 7275 ☐ CHF 7285 ☐ CHF 7295 ☐ CHF 7305 ☐ CHF 7315 ☐ CHF 7325 ☐ CHF 7335 ☐ CHF 7345 ☐ CHF 7355 ☐ CHF 7365 ☐ CHF 7375 ☐ CHF 7385 ☐ CHF 7395 ☐ CHF 7405 ☐ CHF 7415 ☐ CHF 7425 ☐ CHF 7435 ☐ CHF 7445 ☐ CHF 7455 ☐ CHF 7465 ☐ CHF 7475 ☐ CHF 7485 ☐ CHF 7495 ☐ CHF 7505 ☐ CHF 7515 ☐ CHF 7525 ☐ CHF 7535 ☐ CHF 7545 ☐ CHF 7555 ☐ CHF 7565 ☐ CHF 7575 ☐ CHF 7585 ☐ CHF 7595 ☐ CHF 7605 ☐ CHF 7615 ☐ CHF 7625 ☐ CHF 7635 ☐ CHF 7645 ☐ CHF 7655 ☐ CHF 7665 ☐ CHF 7675 ☐ CHF 7685 ☐ CHF 7695 ☐ CHF 7705 ☐ CHF 7715 ☐ CHF 7725 ☐ CHF 7735 ☐ CHF 7745 ☐ CHF 7755 ☐ CHF 7765 ☐ CHF 7775 ☐ CHF 7785 ☐ CHF 7795 ☐ CHF 7805 ☐ CHF 7815 ☐ CHF 7825 ☐ CHF 7835 ☐ CHF 7845 ☐ CHF 7855 ☐ CHF 7865 ☐ CHF 7875 ☐ CHF 7885 ☐ CHF 7895 ☐ CHF 7905 ☐ CHF 7915 ☐ CHF 7925 ☐ CHF 7935 ☐ CHF 7945 ☐ CHF 7955 ☐ CHF 7965 ☐ CHF 7975 ☐ CHF 7985 ☐ CHF 7995 ☐ CHF 8005 ☐ CHF 8015 ☐ CHF 8025 ☐ CHF 8035 ☐ CHF 8045 ☐ CHF 8055 ☐ CHF 8065 ☐ CHF 8075 ☐ CHF 8085 ☐ CHF 8095 ☐ CHF