

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 8

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: 01.01.2026

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

htr

25. Februar 2010
Nr. 8 Fr. 4.30 / € 2.90
AZA/JAA - 3001 Bern / Berne
www.htr.ch



Küchentechnik

Sous vide – das Garen im Plastikbeutel macht auch im Luxussegment Schule.
Seite 13 und 14

Kalte Betten

Der Ständerat muss entscheiden, wie er den Zweitwohnungsbau in geordnete Bahnen lenken will.
Seite 2

Autofreie Orte

Was kostet der Transport zwischen Parkplatz und Unterkunft? Je nach Destination unterschiedlich viel.
Seite 4

Zufriedenheit

«Ein anständiger Lohn ist bei tieferen Einkommen besonders wichtig.»
Seite 5

Bruno S. Frey ist Professor für Wirtschaftswissenschaft, Uni Zürich



Alan D. Ballid

hotelrevue avec cahier français

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 248 Stellenangeboten

Sterne in Bewegung



In der Schweiz gelten ab 2011 die internationalen «Hotelstars». Das neue Klassifikationssystem bringt Gästen und Hoteliers Vorteile.

Das neue europäische Klassifikationssystem ist ein Quantensprung. In der Schweiz wird es 2011 umgesetzt.

CHRISTINE KÜNZLER

Wir haben bald die beste Klassifikation, die wir je hatten», sagte hoteliersuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel letzten Dienstag vor den

Medien in Zürich. Die neue Schweizer Hotelklassifikation hat Hotelstars-Union, eine Vereinigung sieben europäischer Länder, entwickelt. Die Schweiz war am Aufbau massgeblich beteiligt. «Internationale Tendenzen und Druck von allen Seiten hat die europäischen Länder dazu bewogen, die Hotelklassifikation anzupassen und transparenter zu gestalten», erklärte Thomas Allemann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation bei hoteliersuisse.

Das harmonisierte System beruht auf den drei Säulen «objektive Kriterien» (Hardfacts), «subjektive Kriterien» (Softfacts) sowie «Gästekategorien». Dem Hotelier

bringt es positive Neuerungen und mehr Freiheit. Ab Januar 2011, wenn das System in der Schweiz greift, wird kein Hotelier mehr an einer Kategorie scheitern, nur weil seine Zimmer zu klein sind. Solche Kriterien fallen weg. Im Gegenzug aber hat er die Möglichkeit, mit grossen Zimmern viele zusätzliche Punkte zu holen. Wichtig ist, dass das Hotel gesamthaft auf die geforderte Anzahl Punkte kommt und die Minimalnormen erfüllt. Eine Untersuchung von Gästebefürhrissen, die hoteliersuisse im Rahmen der Revision der Klassifikation erstellen liess, zeigt: Die Zimmergrösse spielt für den Gast eine untergeordnete Rolle, sie wird

erst an 14. Stelle genannt. Das wichtigste Kriterium ist für den Hotelgast ein bequemes und qualitativ hochwertiges Bett. An zweiter Stelle steht der Geruch: Das Zimmer soll frisch und angenehm riechen.

Das 2009 war für die Schweizer Hotellerie kein einfaches Jahr: Sie musste einen Logiernächterrückgang von 4,7 Prozent hinnehmen. Doch trotz Preisdruck haben die meisten Hoteliers darauf verzichtet, Gäste mit Dumpingpreisen anzulocken, sagte Brentel. Sein Fazit: «Die Branche ist nochmals mit einem blauen Auge davongekommen.»

Seite 3 und 21

Kommentar

Apps. Eine Chance auch für kleinere Player im Tourismus.



ELSBETH HOBMEIER

Noch vor zwei Jahren wusste kaum jemand, was ein «App» ist. Die kleinen bunten Bildchen auf dem iPhone waren einfach nur bunte Bildchen. Nachdem heute jedoch User angeregt über ihre Apps diskutieren und die heissesten Herunterladetipps untereinander austauschen – fast wie einst die Fussball- und die silbernen glitzernden Tauschbildchen – erkennen auch touristische Anbieter zunehmend deren Wert.

Der Gast kann, wo immer er auch unterwegs ist, in Windeseile eine Information herunterladen. Er kann

«Es braucht sicher etwas Mut und Zukunftsglaube, um hier aufzuspringen.»

einen Wanderweg suchen, die schönste Ausflugsbeiz der Gegend finden, ein Hotelzimmer buchen. Das konnte er zwar auch schon vorher via Internet auf seinem Mobile Phone. Aber mit dem «App» gehts schneller, gezielter, direkter. Die Chance, einen riesigen potenziellen Kundenkreis direkt zu erreichen, ist vor allem in der Schweiz, die zu den am besten vernetzten Ländern der Welt gehört, sehr gross. Als Erste merkten das die Airlines, jetzt folgt die Hotellerie.

Ein App ist schon ab 20000 Franken zu haben. Das könnte sich bereits ein mittelgrosser Betrieb leisten. Es braucht sicher etwas Mut und Zukunftsglaube, um auf die rasend schnelle technologische Entwicklung aufzuspringen. Aber es ist eine Überlegung wert.

Seite 17

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
Aboservice: Tel. 031 740 97 93
E-Mail: abo@htr.ch



ANZEIGE

René Kamer

Der Erfolg und die Projekte von SBB RailAway

«RailAway» heisst neu «SBB RailAway». Vom neuen Namen verspricht sich CEO René Kamer Marketingvorteile. Die Erfolgsgeschichte von 10 Jahren RailAway – der Umsatz hat sich beinahe vervierfacht – soll sich fortsetzen. Vorschläge für neue Angebote gibt es mehr als genug. Kamer will sich nicht auf den Lorbeer ausruhen: Im Jubiläumsjahr ist das Bahnunternehmen mit einer Roadshow bei Tourismuspartnern verstärkt präsent. Eine Herausforderung sieht René Kamer darin, dass die Ausflüge per Internet gebucht werden können. 2010 verspricht er sich ähnlich gute Zahlen wie 2009. **os**

Seite 4 und 19

Nationales Gesetz

In der Schweiz sorgt das Verbot noch für rauchende Köpfe

Europa macht's vor: Ob in Italien, Frankreich, Österreich oder Deutschland – dort arrangiert sich die Gastronomie bereits mit der neuen Einschränkung. In der Schweiz dagegen führt das ab 1. Mai geltende nationale Gesetz zum «Schutz vor Passivrauchen» noch zu rauchenden Köpfen. Zudem hat gut jeder zweite Kanton eine eigene Lösung. Das bringt Unmut. Der bernische Wirteverband hat beschlossen, gegen die kantonale Verordnung aktiv vorzugehen. Raucherbetriebe, wie sie der Bund erlaubt, will man jedoch nicht, da im Kanton Bern Betriebe unter 30 Plätzen schon



Wer den Gästen Rauch-Genuss bieten will, braucht ein Fumoir.

keinen Fähigkeitsausweis brauchen. Ärger gibt's in Solothurn: Viele Wirte müssen ihre

Fumoirs wieder abreißen, da sie gemäss nationalem Gesetz jetzt zu gross sind. Dabei macht das Rauchverbot den Wirten das Geschäft ohnehin schon madig: Im Kanton Bern sank der Umsatz um 7 Prozent, hochgerechnet auf die Schweiz wäre das ein Minus von 1,2 Mia. Franken. Betriebe im oberen Segment müssten zudem eine Smoker-Lounge einrichten, meint Thomas Frei vom «Bernhofer» in Gstaad. Das kann sehr viel Geld kosten. Und falls die Lungenliga mit ihrer Volksinitiative Erfolg findet, könnte in drei Jahren wieder alles anders sein. gsg

Seite 7 bis 11, 20, 21

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, Helme, Spittler und Ausbildungsstätten

Stampfenbachstrasse 117, CH-8042 Zürich
Tel. 044 366 50 50
einkauf@horego.ch, www.horego.ch

Besuchen Sie uns an der ITB Berlin bei Schweiz Tourismus.

oder einfach im Web: www.hotelpartner.ch



PREISTRÄGER 2009

Hotelpartner

BY PART OF OUR SUCCESS

HOREGA

www.horega.ch
061 281 95 75

Wir lancieren Karrieren.

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



Hotelfinden! Sie haben die Wahl.



www.swisshotels.com

Auch unterwegs.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

VERTRAUEN IST UNSER GESAMT



Hugo Schmid, Partner

www.bommer-partner.ch
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Aus der Region

Berner Oberland

Grindelwaldner und Gäste wollen kein Kraftwerk

Das Projekt des Elektrizitätswerks Grindelwald (EWG) für ein Kleinwasserkraftwerk im Gebiet Bort stösst auf breiten Widerstand. Die Gegner fordern die Gemeinde mit einer von 1667 Personen unterschriebenen Petition auf, die Anlage zu verhindern. Die Bittschrift wurde laut einer Mitteilung des Vereins Bachlägerwasserfall am Montagmorgen überreicht. Bei den 1667 Unterzeichnern handelt es sich um Einwohnerinnen und Einwohner Grindelwalds sowie um Gäste. Auch Grindelwald Tourismus und der Hotelierverein Grindelwald unterstützen gemäss dem Verein die Petition. sls

Bern

13000 Paar Schlittschuhe wurden vermietet



Sechs Wochen hatte die 700 Quadratmeter grosse Eisbahn auf dem Bundesplatz geöffnet. Die Bilanz ist positiv: Laut Reto Nause, Direktor für Sicherheit, Umwelt und Energie der Stadt Bern, wurde die Vorjahreszahl von 30000 Besuchern übertroffen. Es wurden 13000 Paar Schuhe vermietet, das ist ein Plus von 10 Prozent gegenüber 2009. Die Eisbahn soll in der Saison 2010/2011 wieder geöffnet werden. saz

Emmental Tourismus feiert Relaunch online

Die Online-Plattform und Webseite von Tourismus Emmental hat ein neues Kleid bekommen und wird Ende dieser Woche erstmals der Öffentlichkeit präsentiert. Auf der neu gestalteten Seite können User Unterkünfte online buchen, GPS-Daten von Wanderungen im Emmental herunterladen sowie nach Informationen zu den einzelnen Gemeinden suchen. Ein Schwerpunkt sind gemäss Emmental Tourismus die Bauernhof erlebnisse, die auf der Online-Plattform gebucht werden können. Die Webseite entstand in Zusammenarbeit mit der Hochschule Luzern und Bern Tourismus. saz

Wettbewerb

Dieses Hotel gab ganz schön zu denken

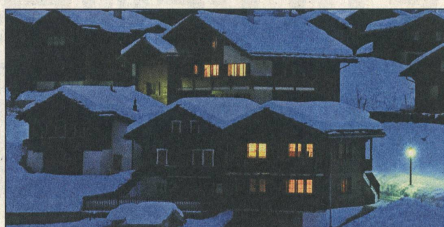
Das war ein kniffliges Bild aus dem Hotelarchiv: Mehr als die Hälfte der Einsendungen waren falsch. Mit dem Waldhotel National in Arosalagen immerhin elf Teilnehmende richtig, darunter auch Rolf Kissling aus Riehen. Er gewinnt ein Kochbuch des Küchenchefs Gerd Reber mit einer persönlichen Widmung. Das Waldhotel National wurde Ende des 19. Jahrhunderts als Kurhaus und Sanatorium eröffnet. 1910 wurde es zur Heilanstalt für Lungenkranke. Ein berühmter Gast zu dieser Zeit war der Schriftsteller Thomas Mann. Seit 1992 ist das Waldhotel National mehrheitlich im Besitz von Andy Abplanalp. rom

Session. Zweitwohnungen. Baustopp für Schweizer Tourismusorte? Oder eine moderate, kantonale Lösung? Der Ständerat muss entscheiden, wie er die kalten Betten bekämpft.

Wie soll's weitergehen?

Die «kalten Betten» in den Tourismusorten sind ein Dauerbrenner. Nun packt der Ständerat das heisse Eisen an.

THERES LAGLER



Verschlossene Fensterläden in Ferienorten: Der Ständerat wird sich in der Frühlingssession mit Zweitwohnungen befassen.

Für einmal sind sich alle einig: Der überbordende Zweitwohnungsbau in den Schweizer Tourismusorten ist ein Problem. Unklar ist aber, wie das Problem gelöst werden soll. Auf der Traktandenliste des Ständerats stehen gleich zwei Geschäfte zum Thema: die Volksinitiative «Gegen den uferlosen Zweitwohnungsbau» von Umweltschützer Franz Weber und die

flankierenden Massnahmen zur Aufhebung der Lex Koller im Raumplanungsgesetz.

Die Volksinitiative fordert, dass der Anteil von Zweitwohnungen in den Gemeinden höchstens 20 Prozent ausmachen darf. In vielen Tourismusorten liegt der Zweit-

wohnungsanteil aber schon heute deutlich über dieser Grenze. Eine Annahme der Initiative würde deshalb in diesen Gemeinden einen Baustopp nach sich ziehen. Der Nationalrat hat die Initiative bereits abgelehnt. Kommissions-sprecher Sep Cathomas (CVP, GR)

betonte, dass das Volksbegehren über das Ziel hinausschiesse und falsche Anreize setze. «Es droht eine Verlagerung des Zweitwohnungsbaus in Gemeinden mit einer Quote unter 20 Prozent», gab er zu bedenken.

Die flankierenden Massnahmen im Raumplanungsgesetz kommen im Vergleich zur Initiative moderater daher. Die Kantone sollen dazu verpflichtet werden, in ihren Richtlinien diejenigen Gebiete zu bezeichnen, die Massnahmen ergreifen müssen, um ein ausgewogenes Verhältnis von Erst- und Zweitwohnungen sicherzustellen. Die Wahl der Massnahmen und deren Umsetzung soll den Kantonen überlassen werden. Der Nationalrat hat dieses Vorgehen in der vergangenen Wintersession bereits gutgeheissen, und die Tourismusbranche hofft, dass der Ständerat dies ebenfalls tun wird. Ein Kanton,

der diesen Weg bereits eingeschlagen hat, ist der Kanton Graubünden. Die Bündner Regierung hat ihren Richtplan überarbeitet und letzten November für verbindlich erklärt. Sie beauftragt darin 35 Gemeinden, bis Mitte 2013 Vorschriften zu erlassen, um den unkontrollierten Zweitwohnungsbau einzudämmen. Silvaplana hat bereits darauf reagiert. Die Gemeindeversammlung beschloss letzte Woche, die Besitzer von Ferienwohnungen zur Kasse zu beten. Die Gemeinde erhebt als erste im Kanton Graubünden ab Anfang 2011 eine Abgabe auf nicht vermieteten Zweitwohnungen mit sogenannten kalten Betten. Bezahlte werden müssen 2 Promille des Vermögenssteuerwertes. Nach Schätzungen der Behörden beträgt die Abgabe für eine nicht vermietete Wohnung mit dreieinhalb Zimmern zwischen 800 und 1200 Franken.

Agenda Vom Beizen-Lärm bis zur Luftfahrt

In der Frühlingssession, die vom 1. bis 19. März dauert, stehen mehrere Geschäfte, die Hotellerie, Gastronomie und Tourismus betreffen. Eine Übersicht.

Offensive für den schweizerischen Tourismus: Die Motion von Christoph Darbellay (CVP, VS) fordert zusätzliche Mittel für Schweiz Tourismus im Rahmen der Stabilisierungspakete und dürfte vom Zweitrat als erledigt abgeschrieben werden.

Ständerat, Di, 2. März 2010

Erleichterte Zulassung: Die parlamentarische Initiative von Jacques Neiryck (CVP, VD) hat

zum Ziel, dass Ausländer mit einem schweizerischen Hochschulabschluss erleichtert auf dem Arbeitsmarkt zugelassen werden. Dies wird von hotellerieuisse ausdrücklich begrüsst.

Nationalrat, Mi, 3. März 2010

Zweitwohnungen: Der Ständerat befasst sich sowohl mit der Initiative «Schluss mit dem uferlosen Zweitwohnungsbau» wie auch mit dem indirekten Gegenvorschlag (siehe Text oben).

Ständerat, Do, 4. März 2010

EU-Bildungs- und Berufsbildungsprogramme: Eine Beteiligung der Schweiz sichert den Zu-

gang zu allen Gremien und ermöglicht es zudem, selber Projekte zu lancieren und zu leiten.

Ständerat, Di, 9. März 2010

Qualitätsstrategie Landwirtschaft: Die Motion von Jacques Bourgeois (FDP, FR) fordert, dass die Schweizer Lebensmittel national und international besser positioniert werden. Der Bundesrat begrüssst dies und weist darauf hin, dass er bei Kampagnen für landwirtschaftliche Erzeugnisse die Verwendung des Erscheinungsbildes «Schweiz.Natürlich», das an Schweiz Tourismus angelehnt ist, für obligatorisch erklärt hat.

Nationalrat, Mo, 15. März 2010

Luftfahrtgesetz: Die Vorlage sieht eine neue Aufsichtsabgabe zur Finanzierung von 24 neuen Stellen im BAZL vor und verzichtet zudem auf einen Förderartikel zugunsten der Aus- und Weiterbildung in der Luftfahrt. Das stösst in der Branche auf Widerstand.

Nationalrat, Di, 16. März 2010

Lärmemissionen: Die Ständesinitiative von Basel-Stadt will den Kantonen die Kompetenz geben, für die Begrenzung von Lärm aus Gastwirtschaftsbetrieben eigene Regelungen zu erlassen. Dies soll im Bundesgesetz über den Umweltschutz verankert werden.

Nationalrat, Mi, 17. März 2010

CO₂-Reduktion: Die Volksinitiative «Für ein gesundes Klima» verlangt bis 2020 eine Reduktion der in der Schweiz erzeugten Treibhausgase um 30 Prozent. Mit der Revision des CO₂-Gesetzes legt der Bundesrat einen indirekten Gegenvorschlag vor.

Nationalrat, Mi, 17. März 2010

Mehrwertsteuer-Rückerstattung: Die Motion von Peter Briner (FDP, SH) verlangt, dass der Ausfuhr-Nachweis der Mehrwertsteuer-Rückerstattung vereinfacht wird. hotellerieuisse hofft auf eine möglichst praktikable Lösung für die ausländischen Gäste.

Ständerat, Mi, 17. März 2010 tl

Entrée: Berghotel Hahnenmoospass, Adelboden www.htr.ch/hotelarchiv

Die europaweit harmonisierte Klassifikation ermöglicht den Hoteliers mehr Freiheit. hoteellerie-suisse hat das System in Zürich den Medien vorgestellt.

Dass die Schweiz Mitglied der im letzten Dezember gegründeten europäischen Hotelstars-Union ist, bringt den Hoteliers Vorteile. Jeder Hotelier kann sich nun in jenen Bereichen Punkte holen, die seiner Positionierung entsprechen (htr vom 17.12.08). Eingeführt wird das neue System in

Thomas Allemann
hotelleriesuisse

der Schweiz am 1.1.2011. Bis Juni 2010 wird der Kriterienkatalog bereinigt, bis im September in die Vernehmlassung geschickt und im November soll er an der Delegiertenversammlung verabschiedet werden.

Die harmonisierte Klassifikation ist einfacher, transparenter, moderner und dynamischer. «Und fairer für den Hotelier, da wir nicht mehr alle Häuser über eine Stange brechen», betont Thomas Allemann, Leiter Mitgliedservices und Klassifikation bei hoteleurope. «Wir nehmen auf die Stärken der einzelnen Hotels Rücksicht und belohnen sie dafür, wie und wo sie im Markt stehen.» Belohnung statt Bestrafung also. Kilkriterien wie obligatorische Zimmergrösse fallen weg. Auch wird nicht mehr zwischen Einzel- und Doppelzimmer unterschieden. Und das Badezimmer gilt als Teil der gesamten Zimmerfläche.

Der Kriterienkatalog ist in allen teilnehmenden Ländern zwar

grundsätzlich einheitlich, doch bezüglich Sicherheit setzt hotelierspezifisch strengere Standards als die Hotelverbände anderer Länder. «Das macht Sinn, denn die Schweizer sind sich sehr wohl der vorgeschriebenen Sicherheitsbedingungen nicht einhalten wollen, werden nicht klassifiziert, so Allemann. Höher sind auch die Anforderungen in Sachen Nachhaltigkeit: «Wir wollen Betriebe, die sich sozial, ökologisch und ökonomisch engagieren», sagt Allemann. Die erweiterten Basiskategorien wie Berggasthöfe und Backpackers sowie die typisch schweizerischen Spezialisierungen wie Kidshotels, Wellnesshotels und Historische Hotels werden beibehalten. «Künftig wollen wir statt 17 etwa 8 marktfähige Spezialisierungen», präzisiert Allemann. «Sie helfen dem Hotelier, sich zu positionieren und durch Schweiz Tourismus vermarkten zu lassen.»

Softkriterien miteinbezogen

Vermehrt gewichtet die neue Klassifikation Softkriterien. So werden auch Gütebewertungen

gen mit einbezogen. Mit Softfaktoren kann sich der Hotelier viele Punkte holen und dafür auf Angebote und Dienstleistungen verzichten, die nicht zu seiner Positionierung passen.

Was heute 3-, 4-, und 5-Sterne-Hotels vorbehalten ist, soll ab Januar 2011 auch für das 1- und 2-Sterne-Segment sowie für Garnihotels offenstehen: der Superior-Zusatz. hotellerieuisse zeichnet also die besten aller Kategorien aus.

«Durch diese Neuerungen gelingt es hotelieresisuisse, eine bisher nationale Branchenlösung in ein international anerkanntes vernetztes System mit 130 Millionen potenziellen Zielgästen zu überführen», hält Allemann fest. «Eine internationale Branche wie der Tourismus erfordert auch ein internationales Klassifikationssystem.»

www.hotelstars.eu



Ab 2011 strahlen die Hotelsterne in vielen europäischen Ländern auf gleichem Niveau

Die Hotellerie hat 2009 gegenüber 2008 1,7 Mio. Logiernächte eingebüsst (-4,7%). Betroffen waren alle Regionen, mit Ausnahme von Basel (+1,4%). Den grössten Einbruch verursachten Gäste aus Grossbritannien (-19%), die grösste Zunahme Gäste aus China (+27%). 43% der Übernachtungen stammen von Schweizer Gästen.

«Die Bedingungen sind rauer als sehen wir an den Zahlen», sagte hotellerieuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel an der Medienkonferenz. «Doch wir jamern auf einem hohen Niveau, denn das Jahr 2009 war das dritt-

beste seit 1994.» Er geht davon aus, dass die Schweizer Hotellerie im 2010 die Talscholle durchschritten habe. Dank hoher Investitionstätigkeit – pro Jahr rund 1 Mia. Franken – sei die Schweizer Hotellerie für den Wiederaufschwung bereit. Wichtig sei, sich konsequent zu einer hohen Qualität zu bekennen, Kooperationen einzugehen und Stammkundenmarketing zu betreiben. «Der Hotelier muss seinen Beruf neu verstehen und sich zu einem Netzwerker entwickeln, Dienstleistungen bündeln und sich dafür einsetzen, dass sich seine Destination weiter entwickelt», sagte Brentel.

Die Ferienwohnungsbesitzer verzeichneten im letzten Jahr Zunahmen, so Daniela Bär, Leiterin Unternehmenskommunikation bei Schweiz Tourismus. Interhome beispielsweise generierte 6% mehr Übernachtungen als im Vorjahr. Dieses Jahr sieht sie generell «verhalten optimistisch. Es ist keine Rückkehr zum Wachstum zu erwarten.» Doch sie ortet positive Zeichen: Seit Oktober 2009 nimmt der Logiernächte-Rückgang ab, der Städtetourismus ist seit Ende 2009 wieder im Plus. ck

Zahlen zur Logiernächteentwicklung 2009 auf www.htr.ch

Auf Melchsee-Frutt soll nächsten Winter die «Frutt Lodge & Spa» eröffnet werden. Zurzeit läuft die Direktorensuche. 2013 soll ein weiteres Hotel dazukommen.

Die erste Etappe von Hotelbauten auf Melchsee-Frutt, die Frutt Lodge & Spa, soll nächsten Winter abgeschlossen sein. Die Eröffnung des 4-Sterne-Hotels mit 120 Betten, 900 m² grosser Wellness-Anlage, zwei Restaurants, Sonnenterrasse sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten ist für Dezember 2010 vorgesehen. Die

Der linke Teil des Längsgebäudes gehört der «Frutt Lodge & Spa».

16 Wohnungen im rechten Teil des Gebäudes sind laut Projektleiter Geny Hess bereits bezogen. Im 2013 soll ein weiteres 4-Sterne-Hotel mit 55 bis 60 Zimmern dazu-

kommen, ergänzt durch 37 Eigentumswohnungen. Beide Hotels sollen dereinst unter dem gleichen Management stehen. Ziel sei die Schaffung «warmer Betten».

Die Kulturinstitutionen Fondation Beyeler, Kunstmuseum Basel, Museum Tinguely, Vitra Design Museum und Schaulager wollen mit Basel Tourismus gemeinsam finanzierte Marketingaktivitäten lancieren. Ziel ist die Steigerung der Besucherfrequenzen und das Gewinnen zusätzlicher Gäste für Basel. Zurzeit wird eine Leiterin oder ein Leiter für die Museumskooperation gesucht. Administrativ ist die Stelle dem Direktor von Basel Tourismus unterstellt.

Das Jahresbudget beträgt laut Christoph Bosshardt, Vizedirektor bei Basel Tourismus, 240 000 Franken, an welches jeder Partner 40 000 Franken bezahlt. In erster

Linie sollen die Nahmärkte bearbeitet werden. Anvisiert wird die Bearbeitung von Reisebüros, Busunternehmen sowie Kultur- und Reisemedien.

Im vergangenen Jahr haben die 30 öffentlichen und privaten Museen im Kanton Basel-Stadt ihre Besucherzahl um 27 Prozent steigern können. Mit nahezu 1,65 Millionen Eintrittsurkunden der zweithöchste Wert aller Zeiten erzielt. Zu verdanken ist das starke Wachstum im vergangenen Jahr in erster Linie der grossen Van-Gogh-Ausstellung. Diese bescherte dem Kunstmuseum Basel rund 552 000 Eintrittsurkunden und wurde so zu dessen erfolgreichster Ausstellung.



Luzern weist im Jahr 2009 mit 1015983 Logiernächten wiederum ein sehr gutes Resultat aus. Nach den Rekordjahren von 2007 und 2008 bedeutet dies das dritte beste Resultat in den letzten fünf Jahren und das viertbeste insgesamt. Der Rückgang von 54653 Logiernächten gegenüber 2008 entspricht einem Minus von 5.1%. Im Fünf-Jahres-Durchschnitt bedeutet dies eine sehr erfreuliche Zunahme von 5.4%. sls

Der Kanton Zürich wird die Ziele des Naturschutz-Gesamtkonzeptes bis 2025 nicht erreichen. Die Regierungsrat will nun mit kleinen Schritten die Umsetzung des Konzeptes wenigstens in einzelnen Bereichen beschleunigen. Gemäss dem Entwicklungs- und Finanzplan sind die Ziele des Naturschutz-Konzeptes bis 2025 vollständig umzusetzen. Die Trendabschätzung zeige jedoch, dass diese Ziele auch langfristig nicht erreicht würden, teilt der Regierungsrat mit. Die Ressourcen der Fachstelle Naturschutz reichen dafür nicht aus.

ZVA

«Ron Orp's Mail», einer der beliebtesten Newsletter in Zürich, erscheint neu auch in **Brasilien's Hauptstadt**. Allein in Zürich hat die Plattform 45000 Abonnenten, die täglich mit Neuigkeiten, Veranstaltung- und Partypipps, Blogs oder Job- und Wohnungsangeboten bedient werden. Der Newsletter – von zwei Zürchern lanciert – existiert mittlerweile für elf verschiedene Städte, darunter auch New York und Berlin. **saz**

Die rund 450 Jahre alte Spreuerbrücke in Luzern muss saniert werden. Die über die Reuss fließende Holzbrücke wird deshalb im Herbst für einige Wochen gesperrt. Für die Fussgänger wird ein Hilfssteg errichtet. Die Arbeiten am Reusswehr sind bereits im Gange: Da die Baugrube trockengelegt ist, wird der Hilfssteg schon in den nächsten Tagen erstellt, wie die Stadt am Dienstag mitteilte. Damit können die Fussgänger auch während der Brückensanierung vom rechtsufrigen Mühleplatz zur Pfistergasse und zum Kammerplatz gelangen. sks

Luzern übertrifft auch im 2009 die Millionengrenze

Aus der Region

Ostschweiz

Neue Ferienkarte
für Gäste in
Appenzell

Mit der neuen Gästekarte können Touristen in Appenzell und Region verschiedene Dienstleistungen umsonst benützen. So sind etwa das öffentliche Verkehrsnetz der Ostschweiz oder Fahrten mit den Luftseilbahnen auf den Kronberg, die Ebenalp und den Hohen Kasten gratis. Integriert sind auch kleinere Angebote wie zum Beispiel ein Besuch im Naturmoorbad in Gontenbad. Die Karte erhalten Gäste, welche mindestens drei Nächte in einem Appenzeller Hotel buchen. Ferienwohnungsgästen wird ebenfalls die Appenzeller Ferienkarte als Geschenk abgegeben, allerdings ohne öffentlichen Verkehr. saz

www.appenzell.ch

Handelsgericht:
Gezänke um den
Namen Pizol

Das St. Galler Handelsgericht hat eine Klage abgelehnt, wonach der Inhaber der Marke «Pizol» den Gebrauch des Namens im Sarganserland verbieten lassen wollte. Unklar ist, ob der Kläger das Urteil anfechten will. Der pensionierte Lehrer störte sich daran, dass «Pizol» im Oberen Sarganserland inflationär gebraucht werde. Er hat den Namen schützen lassen. Organisationen haben «Pizol» aber für ihre Zwecke verwendet. saz

Graubünden

Credit Suisse und
BMW bleiben dem
White Turf treu

Gute Nachricht für das höchst dotierte Pferderennen der Schweiz (121121 Franken): Die beiden langjährigen Hauptsponsoren Credit Suisse und BMW halten weiterhin dem White Turf die Treue. Die Grossbank ist seit 1990 am White Turf dabei und unterstützt das weltexklusive Skijöring. BMW sponsert seit 1991 die beiden Grand-Prix-Trabfahren mit 33 333 Franken). Das Budget für den alljährlichen Top-Event im Oberengadin beträgt etwas über 3 Millionen Franken. Die Hälfte davon kommt aus den Schatullen der beiden Sponsoren. sls



Auf der Bettmeralp werden die Fergengäste und ihr Gepäck mit Schneetöfss und Pistenfahrzeugen befördert.

Swiss-Image

Was kostet autofrei?

Autofreie Ferienorte sind angenehm. Parkplatzgebühren, Personen- und Gepäcktransport sind aber teuer, unterschiedlich teuer.

DANIEL STAMFPLI

Die autofreien Orte sind bemüht, eine hohe entgeltliche Parkqualität sicherzustellen, damit unnötiger Suchverkehr oder wildes Parkieren vermieden werden kann. Dies ist eines von neun

Qualitätskriterien, mit welchen die Gemeinschaft Autofreier Schweizer Tourismusorte (GAST) wirbt.

Unterschiede gibt es bei der Preisgestaltung. Während im Terminal Täsch unterhalb von Zermatt für sieben Tage 101.50 Franken hingebillert werden müssen (siehe Tabelle), sind es bei der Bahnstation der Bettmeralp 56 Franken (Parkhaus) oder im Falle von Braunwald bei der Talstation der Standseilbahn 50 Franken (Parkhaus). Christoph Kalbermatter, Verwaltungsrats-Präsident der Terminal Täsch AG, betont, dass das Angebot von den Gästen sehr geschätzt werde und dass der Terminal punkto Preis-Leistungsverhältnis im Vergleich mit anderen Orten gut abschneide.

Die Ferienregion Stoos versucht die Bahnbenützung über die Parkordnung zu steuern. So kostet das Parkieren bei der Standseilbahn Schwyz/Schlattli-Stoos weniger

als bei der Luftseilbahn Morischach. Die Gäste sollen damit motiviert werden, möglichst mit der Standseilbahn zu reisen, die über deutlich höhere Frequenzen ver-

fügt als die Luftseilbahn, wie Doris Gisler von Stoos Tourismus erklärt. Ein Sonderfall stellt die Gebührenpflicht für die Gepäcktransportwagen bei den Bettmeralp Bahnen dar. Für die Benützung der Bahn sind pro Wagen 10 Franken zu entrichten. Der Betrag wird bei der Rückgabe des Wagens am Zielort nicht zurückerstattet. Beim Pendelverkehr von Täsch nach Zermatt hingegen stehen die Gepäckwagen gratis zur Verfügung. Das Depot von 5 Franken erhält der Benutzer bei der Rückgabe nach der Bahnfahrt zurück.

Pistenfahrzeugtransport ist teurer als Elektrotaxi

Ähnlich heterogen sieht die Preisgestaltung bezüglich der Transporte in den verkehrsfreien Tourismusorten aus. Auf der Bettmeralp etwa kostet der Transport mit Gepäck bis zu 50 Franken, und dabei können maximal zwei Personen mitfahren. Zum Einsatz kommen Schneetöfss oder Pistenfahrzeuge. Deshalb sei der Transport auf der Bettmeralp etwas teurer, ist von Bettmeralp Tourismus zu vernennen. Andernorts kommen als Taxis meist Elektrofahrzeuge zum Einsatz.

Unterschiedliche Leistungen, verschiedene Distanzen

Die Transportleistungen und die dafür verlangten Preise zu vergleichen, ist relativ schwierig. Nicht überall ist die Anzahl der zu transportierenden Personen dieselbe, ganz zu schweigen von den zurückgelegten Distanzen.

Autofreie Tourismusorte: Preise Winter 2009/10

(kein Anspruch auf Vollständigkeit)	Bettmeralp	Saas-Fee	Zermatt	Braunwald	Stoos	Wengen
Parkgebühren						
Pro Tag	5.-*/8.-**	16.50	14.50**	5.-*/10.-**	4.-*/8.-	13.-**
Pro Woche	35.-*/56.-**	91.50**	101.50**	23.-*/50.-**	25.-*/44.-	79.-**
(je nach Standort)						
Transport vor Ort (Personen und Gepäck)						
Taxi (Preis nach Distanz)	20.- bis 50.-	20.- bis 30.-	12.- bis 48.-	20.- bis 30.-	18.- bis 32.-	18.- bis 30.-
* Parkplatz						
** Parkhaus						
*** Mit Gästekarte						

«Buchen im Netz
muss möglich sein»

SBB RailAway feiert dieses Jahr ihr 10-jähriges Jubiläum. Der CEO René Kamer erklärt ihren Erfolg und nennt die Herausforderungen der Zukunft.

MIROSLAW HALABA

Seit René Kamer CEO bei SBB RailAway ist, hat sich der Umsatz von 21 Millionen Franken im Jahr 2000 auf 80 Millionen Franken im Jahr 2008 beinahe vervierfacht. Diesen Erfolg schreibt Kamer zum einen den 700 Tourismus- und 120 Eventpartnern zu und zum anderen dem simplen Geschäftskonzept, Angebote stets aus einem Transport und

einer zusätzlichen Leistung zusammenzusetzen. Nicht zuletzt sei die Qualitätssteigerung beim Transport und den touristischen Angeboten für den Erfolg verantwortlich. Da sich die Kundenbedürfnisse wandelten – die Kunden wollten heute beispielsweise eine grosse Auswahl an kompakten Angeboten, die nicht länger als einen



René Kamer, CEO RailAway.

halben Tag in Anspruch nehmen –, würden laufend neue Produkte ins RailAway-Angebot aufgenommen.

Solche zu finden, sei kein Problem: «Wir müssen jedes Jahr einige ablehnen, damit wir nicht zu viele haben.» Damit das Verkaufspersonal den Überblick behält, wird die Auswahl der Produkte in Zukunft reduziert. Die Vielfalt solle aber beibehalten werden. Die grösste Herausforderung sieht René Kamer aufgrund der Inkompatibilität zwischen den Systemen der öffentlichen Verkehrsmittel und den Tourismuspartnern darin, Reservationen von RailAway-Angeboten per Internet zu ermöglichen. Aber: «Ein solcher Service darf heutzutage nicht mehr fehlen.»

Übersetzung/Bearbeitung: Olivier Schmid
Siehe Interview auf Seite 19

Todesanzeige

Bern, 24. Februar 2010

Mit grossem Bedauern haben wir vom Hinschied unseres Ehrenmitglieds

Caspar E. Manz

24. Oktober 1923 bis 22. Februar 2010

erfahren.

Sein unermüdlicher Einsatz für die Schweizer Hotellerie wird uns stets in allerbesten Erinnerung bleiben. In Dankbarkeit und hoher Achtung werden wir dem Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.

Den Angehörigen sprechen wir unser herzliches Beileid aus.

Verbands- und Geschäftsleitung
hotellerieuisse**Bell Gruppe 2009 in
allen Bereichen
erfolgreich**

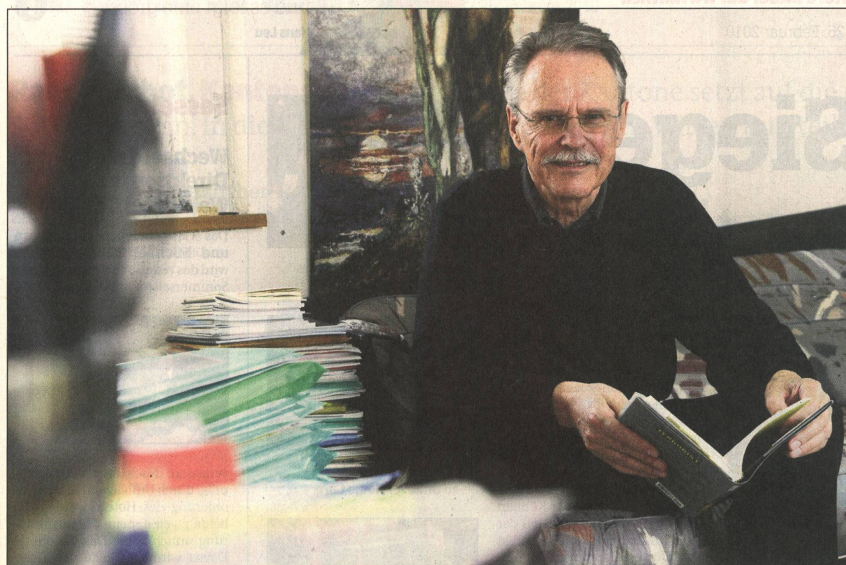
Der führende Schweizer Fleischverarbeiter Bell mit Sitz in Basel hat seine Marktposition weiter ausgebaut. Der Nettoerlös im letzten Jahr erreichte mit 2,548 Mia. Franken (+31.4%) einen neuen Höchstwert. Das operative Ergebnis auf Stufe EBITDA wuchs auf 189.4 Mio. Franken (+32.7%). Der Gewinn sank aufgrund akquisitionsbedingter Goodwill-Abschreibungen um 5.9% auf 55.6 Mio. Franken. In der Schweiz hatte der zunehmende Druck auf die Verkaufspreise noch keinen Einfluss auf die Ertragslage beim Fleischverarbeiter. Sämtliche Geschäftsbereiche von Bell Schweiz haben 2009 zum positiven Ergebnis beigetragen. dst

**Feldschlösschen
und Heineken im
2009 unterschiedlich**

Feldschlösschen erzielte 2009 ein Umsatzwachstum im Bereich Bier von 2.0%. Dem insgesamt negativen Trend der inländischen Biere im Schweizer Markt konnte sich aber auch der Marktführer nicht ganz entziehen: Das Volumen der Schweizer Markenbiere von Feldschlösschen sank um 2.2%. Mit der Integration der Traditionsmarken 1664 und Kronenbourg konnte Feldschlösschen 2009 Marktanteile gewinnen. Bei Heineken ging der Umsatz in der Schweiz um 4.4% zurück. Dank Kosteneinsparungen und eines besseren Produktmixes ist der Betriebsgewinn gestiegen. Konkrete Zahlen wurden keine bekannt gegeben. dst

**Schweizer sind
Europameister beim
öffentlichen Verkehr**

Schweizerinnen und Schweizer legen im Europa-Vergleich am meisten Kilometer mit dem öffentlichen Verkehr zurück. Jede Person in der Schweiz fährt jedes Jahr mit Bahn, Bus oder Tram eine Strecke, die länger ist als elfmal Basel-Chiasso. Gemäss einer Studie des österreichischen Verkehrsclubs legte 2009 jeder Schweizer 3320 Kilometer mit dem öffentlichen Verkehr zurück. Damit liegt die Schweiz deutlich vor Tschechien. An dritter Stelle findet sich Österreich. Am Schluss der Rangliste liegen Malta, Rumänien und Lettland. Der Durchschnitt für ein EU-Land wurde mit 2080 Kilometern pro Person errechnet. dst



«Einzelne Mitarbeitende dürfen anderen nicht vorgezogen werden», sagt Glücksforscher Bruno S. Frey.

Alain D. Bollat

«Zufriedene Leute stecken andere an»

Zufriedenheit ist für Mitarbeitende wichtiger als Glück. Leistungslöhne lehnt Ökonomieprofessor Bruno S. Frey ab.

DANIEL STAMFPLI

Bruno S. Frey, Sie reisen oft beruflich ins Ausland. Nach welchen Kriterien wählen Sie die Hotels aus?
Ich suche immer landestypische Hotels. Eine grosse Vorliebe habe ich für historische Hotels. Kettenhotels dagegen, die auf der ganzen Welt gleich sind, gefallen mir nicht. Da weiss ich jeweils nicht, ob ich in Asien, Australien, den USA oder in der Schweiz bin.

Ihr Lieblingshotel?

Sehr gut gefällt mir das Hotel Palazzo Salis in Soglio. Übrigens ist die Qualität der Schweizer Hotellerie im internationalen Vergleich sehr gut. Man bezahlt zwar viel, erhält dafür aber eine entsprechende Leistung.

Spüren Sie jeweils, ob die Mitarbeitenden im Hotel zufrieden oder gar glücklich bei ihrer Arbeit sind?

Ja doch. Das merkt man bereits, wenn man das Hotel betritt. Wenn ich mich anmelde und die Person nicht mal kurz aufschaut und freundlich lächelt, macht

mich dies bereits ziemlich sauer. Dieses Verhalten reflektiert, dass die Mitarbeitenden schlecht geführt sind und die Atmosphäre nicht gut ist.

Impliziert dies, dass solche Mitarbeitenden mit ihrer Arbeit nicht sehr zufrieden sind?

Genau.

Müssen Mitarbeitende glücklich sein oder reich Zufriedenheit?

Zufriedenheit ist bei der Arbeit wichtiger. Glück ist etwas Kurzfristiges. Hat man beispielsweise etwas Nettes erlebt, ist man kurzfristig glücklich. Die Wissenschaft untersucht, was grundlegend und lang andauernd ist, die sogenannte Lebenszufriedenheit.

Was zeichnet zufriedene Mitarbeitende aus?

Dass sie die Zufriedenheit weitergeben. Die Glücksforschung kam zum Schluss, dass glückliche Menschen ansteckend sind und Leute in ihrem Umfeld eben-

falls glücklicher machen. Und diese wiederum stecken weitere Leute an.

Zufriedene Mitarbeitende haben weniger Probleme am Arbeitsplatz, erscheinen rechtzeitig, bleiben auch mal länger falls notwendig, übernehmen Aufgaben, die nicht zu ihrem Pflichtenfeld gehören, aber notwendig sind. Diese Bereitschaft ist insbesondere beim Eintreten unerwarteter Ereignisse entscheidend.

Welche Rolle spielt dabei die Entlohnung?

Sie ist wichtig, obwohl bei Umfragen stets gesagt wird, andere Faktoren seien wichtiger. Ein anständiger Lohn

ist bei tieferen Einkommen besonders wichtig. In höheren Bereichen schafft hingegen ein höherer Lohn nicht mehr viel zusätzliche Zufriedenheit.

Sind Leistungslöhne und Boni ein sinnvolles Modell?

Ich halte dies für ein sehr schlechtes System. Denn mit Leistungslöhnen und Boni wird die Freude an einer sinnvollen Arbeit verdrängt. Es würden nur noch Arbeiten übernommen, die mit Boni belohnt werden.

In der Hotellerie gibt es keine Boni-Exzesse wie in der Bankenwelt, hat die Branche also ein gesundes Lohngefüge?

Die Branche hat es glücklicherweise verstanden, die Leute zwar anständig zu entlohnen, aber auch einen gewissen

«Mit Leistungslöhnen und Boni wird die Freude an einer sinnvollen Arbeit verdrängt.»

Bruno S. Frey
Professor für Wirtschaftswissenschaft

Freiraum zu lassen. Man darf nicht versuchen, alles durch kurzfristige Variablen wie Leistungslöhne zu steuern.

Welche Faktoren spielen neben dem Lohn noch eine Rolle für Zufriedenheit und Motivation?

Dazu gehört auch die subjektive Wahrnehmung der Gerechtigkeit. Einzelne Mitarbeiter dürfen anderen nicht vorgezogen werden. Der Einzelne muss das Gefühl haben, dass er auf faire Weise behandelt wird, ob Mann oder Frau, Schweizer oder Ausländer, jung oder alt.

Wie würden Sie einen idealen Vorgesetzten charakterisieren?

Wichtig ist, dass der Vorgesetzte den Überblick behält. Er muss sich bewusst sein, dass es nicht nur Gäste, sondern auch Mitarbeiter und Zulieferer gibt. Der Vorgesetzte darf sich nicht auf etwas versteifen.

Im Schweizer Gastgewerbe arbeiten viele Deutsche. Zurzeit wird der relativ hohe Anteil an Deutschen auf dem Schweizer Arbeitsmarkt heftig diskutiert. Wie wirkt sich dies auf die Arbeitsmoral der deutschen Arbeitskräfte in der Schweiz aus?

Wir müssen aufpassen, dass wir mit dieser aktuellen Diskussion die deutschen Arbeitskräfte nicht abschrecken. Ich habe als Gast sowohl in der Gastronomie als auch in der Hotellerie gute Erfahrungen mit deutschem Personal gemacht.

Von Bruno S. Frey und Claudia Frey Marti erscheint im März 2010 im Rüegger Verlag, Zürich, «Glück – Die Sicht der Ökonomie».

dst

Standpunkt

2010 kehrt die Hotellerie auf Wachstumspfad zurück



GUGLIELMO L. BRENTEL

So sehr das Jahr 2008 ein Glanzjahr mit Spitzenresultaten war, so sehr blickt die Schweizer Tourismuswirtschaft auf ein schwieriges Jahr zurück. Die Wirtschaftskrise hat uns einen Dämpfer versetzt: Die Logiernächte haben um 4,7 Prozent abgenommen. Die Angst vor der Schweinegrippe, die ungünstige Währungssituation und der internationale Preisdruck haben das Ihre dazu getan. Dennoch zeigte sich die Hotellerie krisenfester als in vergangenen Rezessionen und hat weniger gelitten als andere exportorientierte

«Die Hotellerie war nie so krisenresistent.»

Branchen. Die Hotelbetriebe haben sich in den Vorjahren entschuldigt. Das hat es der Hotellerie 2009 erlaubt, Kredite zu erhalten und Investitionen zu tätigen. Vom Verband her haben wir eindringlich für diese Investitionen plädiert: Sie läuten den Aufschwung nach dem Abschwung ein. Nicht minder intensiv haben wir gegen Preisdumping gekämpft. Auch hier hat die Branche gut reagiert und erkannt, dass Tiefpreise die Rentabilität gefährden. Die Branche ist bereit für den Aufschwung und kann 2010 auf den Wachstumspfad zurückkehren. Mir geht es im neuen Jahr vor allem darum, den wahren Stellenwert von Tourismus und Hotellerie aufzudecken: Weder den Politikern noch der Öffentlichkeit ist bewusst, dass zwei von drei in Hotellerie und Gastronomie ausgegebenen Franken in touristische Kassen fliessen. Die Hotellerie ist eine Querschnittsbranche, die andere Branchen mit fördert: Fehlen Touristen, fehlen sie auch in Bäckereien, Bijouterien und im Baugewerbe. Wirsind für die gesamte Wertschöpfungskette wichtig! Die Vision: Jeder, der mitprofittiert, soll sich an den Kosten der Marketingaktivitäten beteiligen. Hier kann der Hotelier mit uns am Strick ziehen: Auch er kann in seinem Umfeld diese Zusammenhänge aufzeigen. Er hat die Pflicht, sich ausserhalb des Hotels einzumischen, auf Politik und Wirtschaft Einfluss zu nehmen und die Destinationsentwicklung voranzutreiben. Gemeinsam ist uns der Erfolg sicher!

Guglielmo L. Brentel ist Präsident von hotelieriesuisse

Von Schadenfreude und Peinlichkeiten



ELSBETH HORMEIER
CHEFREDAKTORIN

Zum Thema Aktionen

Lesen bildet. Und macht auch Spass. Meistens. Letzte Woche allerdings liess mich die mediale Fortsetzungsgeschichte um den «Zürcherkrieg» immer öfter den Kopf schütteln. Die morgendliche Gratiszeitung, die ich pflichtbewusst im Zug lese, lancierte die Story: Hasskleber mit Anti-Zürich-Sujet seien in Davos allgegenwärtig, zierten Sessellifte, Strassenpfosten, Restaurants. 10 000 Stück habe der «anonym bleiben wollen-

de» Initiant drucken lassen. Die Einheimischen verspotteten Zürcher in den Bars. Ein Gastronomeur bekannnte: «Wir fühlen uns nicht mehr wohl in Davos.» Das nationale Boulevardblatt nahm den Ball auf und recherchierte vor Ort. «Hasskleber bricht Tourismusdirektor das Herz», stand da. Auf dem Foto blickte Reto Bransch, der noch quetschlebig, aber doch etwas böse drein. Ganze eineinhalb Stunden habe er Davos durchsucht und sämtliche Kleber abge-

«Vielleicht war ja die Davoser Aktion getürkt. Als PR-Gag? Oder als Denkanstoss?»

löst... fünf an der Zahl. Wie bitte? Ja, ganze fünf. Wo sind wohl die restlichen 9995? Die Aktion zog Kreise, die lieben Mitbewerber der Destination Davos traten auf den Plan. Die Bündner Kompatrioten aus Lenzerheide flöteten auf ihrer Website: Wir lieben

die Zürcher. Und die Jungfraubahnen warben gar mit einem bezahlten Inserat fürs Berner Oberland: «We love Zürich – bei uns sind auch Zürcher willkommen.» Des einen Leid, des andern (Schaden-)Freud: Die Stunde schien günstig, den Strom der Weekendausflügler aus dem Millionen Zürich in die eigene Richtung zu lenken. Peinlich, peinlich. Wie solche Aktionen eskalieren können, wissen wir spätestens seit der – ebenso dummen und von den Medien

hochgekochten – Anti-Deutschen-Stimmung, welche dem Tourismusland Schweiz mehr schadet als nützt. Wir wissen es doch: Vorurteile zeugen von kleinem Horizont. Nicht alle Amerikaner sind oberflächlich, nicht alle Italiener feurig, nicht alle Deutschen grossmäulig und nicht alle Zürcher arrogant. Vielleicht, so mutmasse ich, war ja die Davoser Aktion getürkt. Als PR-Gag? Oder als Denkanstoss, wie schnell wir auf billige Meinungsmache hereinfallen.



«Ich werde 80! Wow! Bei näherer Betrachtung liegen zwei kleine Nullen aufeinander und es folgt eine grosse!»

6

Hans Leu

Partner als Sieger

Die Prodega/Growa Cash+Carry verlieh ihren **besten Partnern** ein persönliches Gütesiegel.

KARL JOSEF VERDING



Die Gold-Preisträger, von der **Coca-Cola HBC Schweiz AG** bis zu den **Reber Frischprodukten**.

Prodega/Growa Cash + Carry, ein Marktführer im Schweizer Abhol-grosshandel, will in der Branche Zeichen setzen. Das Unternehmen verleiht seinen besten Partnern unter den Händlern und Lieferanten ein persönliches Gütesiegel. Es soll siegen, wer Professionalität, Beständigkeit und kontinuierliche Verbesserung an den Tag legt. Auf der Rigi, der Königin der Berge, wurden die Besten der Besten unter dem Motto «Hand in Hand» für ihre Leistungen gekrönt. 35 Sieger freuten sich über einen der Awards. Prodega/Growa Cash+Carry hatte im vergangenen Jahr mehr als 300 Partner bewertet und zeichnete nun die besten an der eigens dafür organisierten Preisverleihung auf der Rigi aus. In den Kategorien Gold, Silber, Bronze, Innovation und Runner Up wurden jeweils in sieben Warengruppen Awards an Händler und Lieferanten vergeben.



Silber-Preisträger: von **Hug bis Egl's Küchenkräuter**.



Bronze gab's von **Dyhrberg** bis zu **Unilever Home Care**.



Hat den Event begleitet: Sänger **Tom** von der Gruppe **Koreana**.

Sesselrücken

Wechsel der Direktion im Waldhotel Davos

Das Gastgeberpaar **Barbara und Michael Thomann-Koch** wird das Waldhotel Davos per Ende Sommersaison im Oktober 2010



verlassen. Nach acht Jahren, geprägt durch Umbau und Neupositionierung des Hotels, werden die beiden «eine neue Herausforderung annehmen». Das Waldhotel Davos wird die Stelle des Gastgebers neu ausschreiben.

Cluster Director of Sales für Schweizer Hilton Hotels

Die Hotels Hilton Basel und Hilton Zürich Airport haben einen neuen Cluster Director of Sales. **Sebastian Maiss** (33) leitet seit Anfang



Februar sämtliche Verkaufstätigkeiten der beiden Hotels. Er war zuletzt Director of Sales Switzerland der Steigenberger Hotels AG.

Neuer Küchenchef im Dolder Grand Hotel Zürich

Der Schweizer **Gion Fetz** (Bild) wird per 1. März 2010 neuer Küchenchef im «Dolder Grand». Er zeichnet damit für das Garden Restaurant,



die Lobby und Bar, den Room Service sowie Bankette verantwortlich. Im Garden Restaurant mit der grossen Terrasse wird Fetz für «leichte, europäische Küche und moderne Schweizer Interpretationen» zuständig sein. **Heiko Nieder** bleibt unverändert Chef Fine Dining für The Restaurant, das mit 17 Gault-Millau-Punkten und 1 Michelin-Stern ausgezeichnet ist.

Die Höchsten am «HighFly» Gstaad



Abheben zum **Höhenflug mit Ski** von der HighFly-Schanze.

Raphael Faurz/vzg

Das Team Quicksilver Rockafellaz hat das HighFly in Gstaad gewonnen. Die «Glorious Bastards» und «Vanillenoire» kamen auf die Plätze zwei und drei. Geflogen wurde mit Ski, Boards und Motorrädern.

KARL JOSEF VERDING

Acht Teams kämpften im Finale um den Titel «HighFlyer 2010». Es wurde im Rapidfire-Modus ausgetragen, bei dem die Fahrer Schlag auf Schlag ihre Sprünge vorführen. Die Athleten überboten sich mit spektakulären Manövern: Von 540s, double Front- und Backflips bis hin zu double Kangaroo Flips und Kork Flips bot die Show alles für das Freestyle-Herz. Die mehr als 4500 Zuschauer dankten es jubelnd. Die Sprünge wurden mit Musik, Feuerwerk und Pyroeffekten untermauert.

Neu war in diesem Jahr der Backcountry-Event, bei dem Vertreter der besten Teams Schanzen im Gstaader Gebirgsgebiet schaukelten und Punkte für den Hauptevent sammelten. Das beste zeigte in der Pause des Hauptanlasses der Grossbildschirm. Nicht nur Rider auf ein und zwei Brettern heizten dem Publikum ein: Mit Whips, Cordobas und Supermans zeigten fünf FMX-Motorradfahrer ihre Künste, während elf Freestyle-Paraglider für Spektakel in der Luft sorgten.

Aufsteigerin Amy Stierli



Amy Stierli, ehemalige Chefin und Inhaberin der Manta Reisen, ist Mitinhaberin der Malediven-Insel Mirihi. Die Besucher des Online-Portals TripAdvisor haben Mirihi nun in der Kategorie «Luxus» zu einem der zehn besten Resorts in ganz Asien gewählt. Mirihi wurde vor neun Jahren von Amy Stierli zusammen mit zwei maledivischen Geschäftspartnern erworben. Die Bündnerin leitete zuvor Manta, den Spezialisten für Maledivenreisen und Tauchferien. «Im Laufe der Zeit reifte der Traum von einer eigenen Insel», blickt sie zurück.

Umsteiger Ulrich Sinzig



Der Stiftungsrat der Stiftung Zentrum Paul Klee (SZPK) hat Ulrich Sinzig zum neuen Präsidenten gewählt. Der Fürsprecher und ehemalige Direktor der Aare Seeland mobil AG wurde bereits im Dezember 2009 vom Regierungsrat des Kantons Bern als Kantonsvertreter in den Stiftungsrat der SZPK delegiert. Ulrich Sinzig tritt damit die Nachfolge von alt Regierungsrat Peter Schmid an, der den Stiftungsrat der SZPK von 2007 bis und mit 2009 präsidierte.

«Tablarrutschä» auf dem Jochpass – Motto: «Abservier Dich selbst»

Sein Motto schreckt Politiker ab, aber das Rennen auf Servier-Tablets ist ein Engelberger Winter-Hit.

«Abserviert Euch selbst! Rockt die Piste auf dem Tablar hinunter», war der Appell von Erwin Gabriel, Hüttenwart des Bärghaus Jochpass ob Engelberg. Anmeldung war bis um 12 Uhr in der Jochbar. Das Rennen vom letzten Freitag lockte Dutzende von Skifahrern und Boardern zum Umstieg auf die schnellen, rutschigen Untersätze.



Schnell, aberscher steuerbar: **Servier-Tablets auf Schnee**.



Mit Schulthess waschen Sie für weniger als 2 Franken pro Kilo.

Unabhängigkeit, Schnelligkeit und optimale Wäscheschonung sind Faktoren, die für eine eigene Lingerie sprechen. Und auch die Zahlen sprechen für sich: In-house gewaschen betragen die Kosten durchschnittlich weniger als 2 Franken pro Kilo. Dank Wet-Clean, der modernen Nassreinigung von Schulthess, kann zudem fast alles, was z.B. in einem Hotel oder Heim anfällt, gewaschen werden.

Verlangen Sie eine unverbindliche, individuelle Kalkulation – senden Sie eine E-Mail an kostenrechnung@schulthess.ch

Schulthess Maschinen AG, CH-8633 Wolfhausen, Tel. 0844 880 880, www.schulthess.ch



Swissmade



SCHULTHESS

Wäschepflege mit Kompetenz

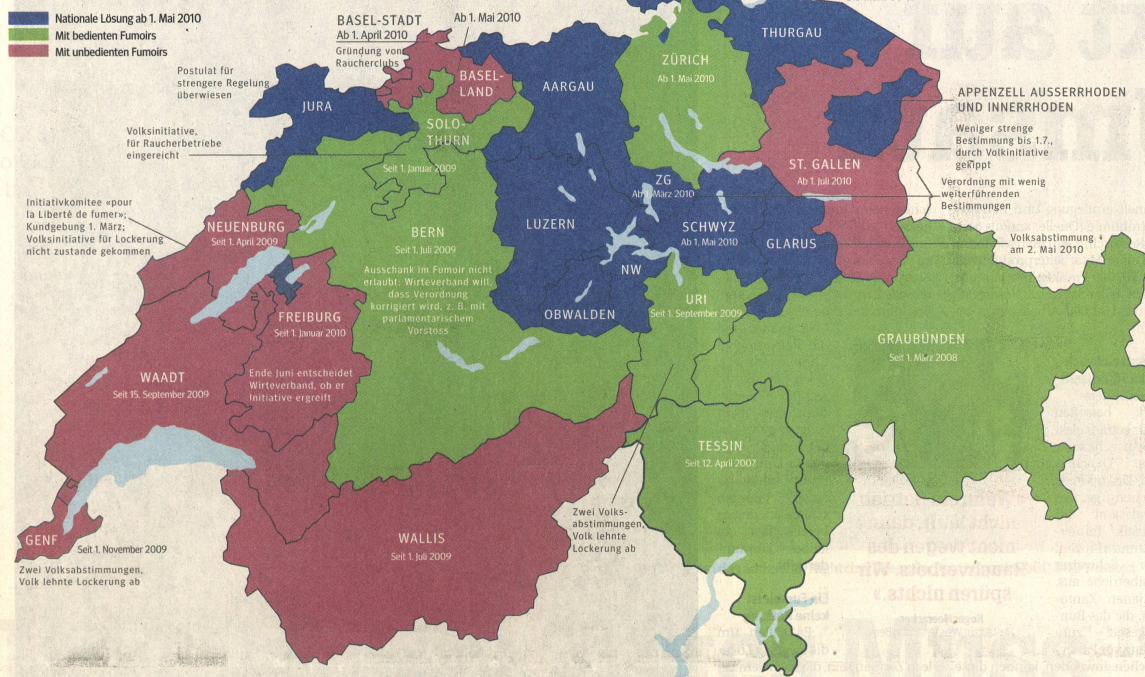
Es muss doch **nicht** alles so kompliziert sein.

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

protel
HOTELWARE

Rauchverbot. Kantone. Rund die Hälfte der Kantone setzt auf die nationale Lösung. Die andern fahren ihr Sonderzuglein. In diesen Kantonen regt sich bei den Wirten nun teilweise Widerstand. Andere warten noch ab.

Die aktuellen gesetzlichen Regelungen zum Schutz vor Passivrauchen im Gastgewerbe



Fakten Ab 1. Mai gilt die nationale Lösung

In Räumen, die öffentlich zugänglich sind oder mehreren Personen als Arbeitsplatz dienen, ist ab 1. Mai das Rauchen gemäss «Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen» verboten. Bediente Raucherhöfe mit «ausreichender Lüftung» sind erlaubt und dürfen bis ein Drittel der Gastfläche einnehmen. In Gastlokalen unter 80 m² (öffentlich zugängliche Gesamtfläche) darf geraucht werden, wenn der Kanton das bewilligt. Kantinen, Tankstellen- und Museumscafés dürfen keine Raucherbetriebe sein. gsg

der GastroNeuchâtel, stuft das Engagement allerdings als chancenlos ein: «Das ist jetzt zu spät.»

Ein Zeitproblem könnte auch die «Interessengemeinschaft Freie Schweizer Wirte» der jungen SVP haben, die die Volksinitiative «Für ein liberales Rauchergesetz» lanciert. Denn die Lungenliga hat die nötigen Unterschriften für ihre Volksinitiative – generelles Rauchverbot und nur unbediente Fumoirs – bereits zusammen, um sicherzugehen, sammelt sie aber noch bis Ende März. Diese käme also zuerst vor Stimmvolk, sagt dieses Ja, würde spätestens in drei Jahren national ein so restriktiver Passivrauchschutz gelten, wie ihn die meisten Westschweizer Kantone kennen. «Dann ist sowieso wieder alles anders», meint Bruno Gruber von GastroBaselland. Auf was sich die Wirte einstellen müssen, ist also auch am 1. Mai noch nicht klar.

Was finden Sie wo im fokus?

Wie wirkt sich das Rauchverbot aus?

Seite 8

Wie wichtig ist ein attraktives Fumoir?

Seite 9

Welche Lösungen lassen sich Wirte einfallen?

Seite 10

Wie machen es andere europäische Länder?

Seite 11

Wie wirkt sich das Mehrwertsteuergesetz aus?

Seite 12

htr-online:
www.htr.ch/fokus

Rauchen: Wer darf was?

Die Bundesverordnung lässt den Wirten noch Spielraum. In den Kantonen mit strengeren Regeln formiert sich langsam der Widerstand.

GUDRUN SCHLENCEK

Ab 1. Mai gilt schweizweit ein nationales Rauchverbot in der Gastronomie. Ruhe kehrt dadurch in die Thematik aber keineswegs ein. Zwar wenden ab Mai fast die Hälfte aller Kantone die nationale Lösung zum Schutz vor Passivrauchen an. Aber der Bund hat in seiner Verordnung und den Ausführungsbestimmungen so viel Interpretationsspielraum gelassen, dass die Um-

setzung in diesen zwölf Kantonen trotzdem unterschiedlich sein wird. Inhaltlich konkreter wird bis anhin nur der Kanton Thurgau: So darf im Thurgau ein Raucherzimmer maximal 80 m² gross sein und die Fumoirbelüftung ist bis ins Detail vorgegeben. Bei den anderen elf Kantonen, welche auf die nationale Lösung setzen, sind entweder noch keine Regelungen ausgearbeitet worden oder entsprechend vage. Und im Kanton Schwyz überlässt man das gleich den Gemeinden.

Reicht ein Fenster im Fumoir und ist der Privatclub eine Chance?

Es ist zu erwarten, dass die Wirte sich den Spielraum zu Nutzen machen. Zum Beispiel bei der Belüftung eines Fumoirs. Gemäss Bundesverordnung muss diese schlicht «ausreichend» sein, und auf die Frage der hotelrevue, ob auch ein offenes Fenster genüge, meint das Bundesamt für Gesundheit BAG nur, dass «Personen in angrenzenden rauchfreien Räumen nicht durch

Rauch belästigt werden dürfen. Ein weiteres Hintertürchen könnte das Gründen von Club- und Vereinslokalen sein: In solchen darf gemäss BAG nämlich geraucht werden, «sofern sie weder öffentlich zugänglich sind noch einer Person als Arbeitsplatz dienen». Das haben die Wirte in Basel-Stadt für sich ent-

deckt. Der Wirtverband hat bereits eine Anleitung zur Gründung eines Raucherclubs veröffentlicht. In Basel bleiben diese Restaurationsbetriebe, in denen aber nur Club-Mitglieder bedient werden. Maurus Ebnetor vom Verband sieht das Gründen eines Clublokals aber nur als Rettung für Betriebe ohne Laufkundschaft: «Für 95 Prozent der Betriebe ist das keine Option.»

Im Grossen und Ganzen scheinen sich die Schweizer Wirte mit dem Rauchverbot vorerst mal abzufinden. «An den meisten Orten sind die Schlachten geschlagen», konstatiert Ebnetor. «Das Gesetz ist gerade mal zwei Jahre in Kraft. Da ist eine Revision nicht üblich», beurteilt Flureign Frawi, Geschäftsführer GastroGraubünden, die Lage für seinen Kanton. Auch bei Gastro Valais plant man nicht eine Lockerung des seit letztem Juli geltenden strengen Rauchverbots in Richtung Bundeslösung zu erwirken: «Man würde nur bestehende Probleme durch neue

ersetzen», schätzt Verbandssekretär Yves Cotter. Gerade die Raucherbetriebsregelung des Bundes birgt Konfliktpotenzial: Viele Betriebe zählen 90 m² und fielen damit nicht mehr unter die Ausnahmebestimmung. «Das gibt eine verzerrte Konkurrenzsituation.»

«Für 95 Prozent der Betriebe ist das Gründen eines Raucherclubs keine Option.»

Maurus Ebnetor
Wirtverband Basel-Stadt

Nur hie und da brodeln die Unmut. In Solothurn wurde eine Volksinitiative für Raucherbetriebe eingereicht, in Freiburg will der Wirtverband im Sommer entscheiden, ob sich eine Initiative lohnt. In Basel wartet man erstmal die Auswirkungen in diesem Jahr ab, um dann «Argumente für einen eventuellen politischen Vorstoss zu haben, verdeutlicht Maurus Ebnetor.

Hat die Lungenliga Erfolg, ist in drei Jahren wieder alles anders

Vor allem der Stimmbürger scheint vielen Wirten erstmal die Lust zu nehmen, sich zu wehren: In den Kantonen Genf und Uri war das Gesetz zum Schutz vor Passivrauchen zweimal vor dem Volk. Ohne Erfolg für die Wirte. Im Kanton Neuchâtel sammelte ein Initiativkomitee «pour la liberté de fumer» Unterschriften, schaffte aber nicht die nötige Mindestzahl. Am 1. März will man nun mit einer Demonstration für die Situation der Wirte sensibilisieren. Michel Vuillemin, Präsident

ANZEIGE

ERFAHRUNG,
DIE SICH AUSZAHLT.



WWW.HOTELA.CH

Rauchverbot. Umsatz. Ob und wie viele Gäste das Rauchverbot davon abhält, im Restaurant einzukehren, ist noch offen. Erste Erfahrungen im Kanton Bern zeigen, dass der Umsatz um 7 Prozent rückläufig ist.

Rauchverbot drückt auf den Umsatz

Die wirtschaftlichen Auswirkungen des Rauchverbots können fürs Gastgewerbe massiv werden. Dann sind auch viele Arbeitsplätze in Gefahr.

GUÐRÚN SCHLENCEK

Die wirtschaftlichen Auswirkungen des Rauchverbots im Gastgewerbe werden sich erst im Laufe dieses Jahres wirklich zeigen. Was es heissen kann, die Gäste zum Qualmen vor die Türe oder im besseren Fall in den abgeschlossenen Raucherraum zu schicken, zeigt aber bereits die Erfahrung im Kanton Bern. Dort gilt seit letztem Juli die kantonale Verordnung zum Schutz vor Passivrauchen. GastroBern-Präsident Casimir Platzer ist schockiert von den Folgen: Im Durchschnitt sei im Kanton Bern der Umsatz in der Gastronomie um 7 Prozent zurückgegangen – konjunkturbereinigt. Das entspricht bei einem Gastronomieumsatz im Kanton Bern von 2,17 Mia. Franken pro Jahr 152 Mio. Franken weniger Geld in den Kassen der Restaurateure. «Das bedeutet auch, dass rund 1400 Arbeitsplätze nicht mehr finanziert und damit gefährdet sind», verdeutlicht der Hotelier aus Kandersteg.

Überträgt man das Berner Ergebnis auf die gesamte Schweiz, so könnte das Rauchverbot zu einem Umsatzrückgang von 1,2 Mia. Franken führen – bei Gesamtausgaben für Essen und Trinken ausser Haus von rund 17 Mia. Franken im Jahr (ohne

Schnellverpflegung und Betriebsgastronomie (Quelle: amPuls Market Research). Geht man wiederum von einer Mitarbeiterproduktivität von 107 000 Franken pro Jahr aus, wären in der Schweizer Restauration rund 11 000 Arbeitsplätze bedroht.

Umsatzeinbruch bis zu 50 Prozent

Besonders stark betroffen sind getränkeltige Ausgehlokale. Bars, Dancings und Diskotheken machen gemäss Bundesamt für Statistik immerhin rund 8 Prozent aller Schweizer Gastbetriebe aus. In jenen Kantonen, die das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen anwenden, können diese, wenn sie weniger als 80 m² gross sind, eine Sonderbewilligung erwirken.

In allen anderen Regionen haben Bars und Dancings dagegen einen schweren Stand: zum Beispiel im Kanton Wallis, in dem ebenfalls seit letztem Sommer Raucher nur noch in Fumoirs ihrer Lust fröhnen können. Bei Gastrovalais meint Verbandssekretär Yves Cotter, dass die Gastronomie zu kämpfen habe,

aber das liege auch an der schlechten Konjunktur. «An Tagen, an denen ich meine Gäste nicht rauchen lasse, bricht der Umsatz um 50 Prozent ein», meint eine Bar-Betreiberin in Zermatt, die ihren Gästen immer wieder das Rauchen erlaubt und deshalb nicht genannt werden will. Schliesslich will sie keine

schlafenden Hunde wecken. Sie habe sich erkundigt, beim Kanton, und man habe ihr durch die Blume zu verstehen gegeben, dass man ja nicht überall sein könne. Die Gemeinde Zermatt hat sich geweigert, die Kontrolle des neuen Gesetzes zu übernehmen, und die Regierung in Chur ist weit weg. Doch die Wirtin rechnet damit, dass das nicht ewig so geht: «Irgendwann werden sie kommen.» Dann müsse sie einen Betrieb schliessen, den es bereits fast ein halbes Jahrhundert gibt.



«Wenn ein Betrieb nicht läuft, dann nicht wegen des Rauchverbots. Wir spüren nichts.»

Roger Neeracher
Restaurant Weissenbühl in Bern

Ein Fumoir ist keine Rettung

Es sollen um die zwanzig Lokale in Zermatt sein, die nach dem Essen immer wieder Aschenbecher auf den Tisch stellen, um noch Kaffee und Schnaps verkaufen zu können. Wie sich das Rauchverbot auf den Getränkekonsum in einem Speiserestaurant auswirkt, erzählt Michel Perler vom «La Défente» in Freiburg, wo das kantonale Gesetz seit Anfang Jahr gilt. Am Morgen wäred der Kaffee-Umsatz um 20 Prozent eingebrochen und das Apéro-Geschäft am Abend um 5 bis 10 Prozent. Daran ändere auch das Fumoir nicht viel, das Perler für 6000 Franken installierte.

Dass es aber auch anders geht, zeigt das Restaurant Weissenbühl. Man habe weder Umsatzrückgänge noch spüre man das Rauchverbot, so Roger Neeracher, der zusammen mit seiner Frau Eveline die Berner Quartierbeiz führt. Die Stammtischgäste rauchen schon länger nicht mehr. Jene, die doch einen Glimmelstängel anstecken wollen, können ins 24-plätzig Stübli, das als Fumoir fungiert –, wenn nicht Bankettgesellschaften den kleinen Saal besetzen. Neeracher: «Wenn ein Betrieb nicht läuft, dann sicher nicht wegen des Rauchverbots.»



«Das bedeutet, dass im Kanton Bern rund 1400 Arbeitsplätze gefährdet sind.»

Casimir Platzer
Präsident GastroBern



In manchen Lokalen lassen Wirt ihre Gäste zeitweise weiterqualmen – und hoffen, nicht entdeckt zu werden.

Wenn die Wirtin illegal raucht, wird's teuer

In einigen Kantonen, die nur noch rauchfreie Gaststätten mit speziellen Raucherräumen dulden, sind Strafen für Übertretungen verhängt worden. Das Spektrum reicht von 50 bis 1000 Franken.

KARL JOSEF VERDING

Bei Missachtung des Bundesgesetzes zum Schutz vor Passivrauchen sind Bussen bis 1000 Franken fällig. Verhängt wurden sie noch nicht, weil das Gesetz erst am 1. Mai 2010 in Kraft tritt. Anders sieht es im Vollzug jener 13 Kantone aus – darunter etwa Uri, Wallis, Solothurn und Graubünden –, die jetzt schon nur rauchfreie Gaststätten dulden. Ihre Strafen dürfen aber nicht höher sein als die 1000 Bundes-Franken.

Im Kanton Uri wurden bisher sieben Personen mit je 400 Franken gebüsst. Fünf zogen die entsprechenden Strafbefehle ans Landgericht Uri weiter; die Hauptverhandlung in diesen Fällen hat noch nicht stattgefunden. Zwei Strafbefehle

sind rechtskräftig. Der Urner Staatsanwalt Bruno Ulmi äusserte sich gegenüber der hotel revue zum Sachverhalt: «Die gesundheitspolizeilichen Vorschriften – Artikel 18 des kantonalen Gesundheitgesetzes, Schutz vor Passivrauchen – wurden nicht richtig umgesetzt. Die meisten Verzeigten führten ihr Restaurant als Rauchlokal weiter und schufen ein Nichtraucherzimmer, teilweise auf einem anderen Stockwerk.» Dieses Vorgehen entspreche nicht dem Willen des Gesetzgebers und vor allem nicht demjenigen des Volkes, das zweimal in dieser Sache «abstimmte und die Vorlage deutlich annahm». Vereinzelt beanstandete die Staatsanwaltschaft, dass

die Abtrennung zwischen Nichtraucher- und Raucherbereich nicht korrekt erfolgte oder eine entsprechende Kennzeichnung des Raucherbereichs fehlte. Kurios: «In zwei Fällen rauchte die Wirtin selber im Nichtraucherbereich», so Ulmi.

Laut Beat Pfluger, Leiter Rechtsdienst des Solothurner Gesundheitsamtes, sind «bis dato 27 Strafverfügungen erfolgt, 36 Verfahren sind noch hängig. Die Höhe der Bussen variiert von 190 Franken – am meisten – bis

910 Franken. Die häufigste Übertretung ist Rauchen in Räumen ohne Fumoir-Bewilligung.»

Übertretungen des Nichtraucher-Schutzes werden in Graubünden laut Verordnung «mit einer Ordnungsbusse von 50 Franken geahndet». Dazu Rudolf Leuthold, Leiter des Gesundheitsamts: «Wir gehen davon aus, dass die meisten bisher verhängten Bussen Ordnungsbussen in der Höhe von 50 Franken gegen Raucher in Nichtraucherräumen

lichkeiten in Gastwirtschaftsbetrieben waren.»

Im Wallis wurde noch niemand gebüsst, wie Georges Dupuis, Médecin cantonal et chef du Service de la santé publique, begründet: «Nach der Einführung des Gesundheitgesetzes und der Verordnung über den Schutz der Bevölkerung vor Passivrauchen am 1. Juli 2009 wollte man den Betrieben einige Monate Zeit lassen, um sich an die neue Gesetzgebung anpassen zu können.» Aber: «Der Staatsrat behält sich das Recht vor, in der nächsten Zeit bei Betrieben, welche auch nach einer Verwarnung weiterhin gegen das Gesetz verstossen, Sanktionen zu ergreifen.»

«In zwei Fällen rauchte die Wirtin selber im Nichtraucherbereich.»

Bruno Ulmi
Staatsanwalt in Uri

Rauchverbot. Fumoirs. Hoteliers und Gastronomen, die ihre Gäste nicht um den Rauchgenuss bringen wollen, brauchen Fumoirs. Diese erfordern jedoch Platz und Investitionen. In vielen Luxushotels heute unumgänglich.

Cigar-Lounges kosten oft mehrere Hunderttausend Franken. Für Hotels im Luxussegment kommen nur solche kostspieligen Lösungen in Frage.

SIMONE LEITNER



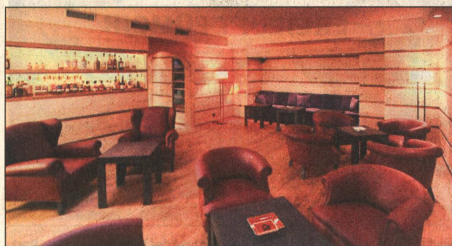
Das Gstaad Palace hat zwei Fumoirs gebaut: eines in der Lobby Bar (Bild) und das andere im Nightclub GreenGo. Kostenpunkt: 400 000 Franken.

Bilder zvg

Ein kostspieliges Muss

Die Investition ist gross – eine Amortisation der Kosten aber nicht in Sicht. Im Blickfeld stehen einzig die Gäste und ihr Wohlbefinden. Grosse Luxushotels und zigarrenaffine Häuser realisierten im letzten Jahr manch smarte und kostspielige Lösungen für ihre rauchende Klientel. Bevor aber gebaut wurde, musste das Budget stimmen. So kann ein komfortables Fumoir gut mehrere Hunderttausend Franken kosten.

Bereits den zweiten «Salon Davidoff» in der Schweiz gibt's im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Die Kosten: rund 350 000 Franken. Der Standort wurde diskutiert. «Das Finden einer passenden Location für das Fumoir war nicht einfach. Wir haben mehrere Standorte geprüft und kalkuliert», sagt Hans-Rudolf Rüttli, General Manager des Interlaken Luxushotels. Damit der Umsatz «nicht verloren geht», war den Ho-

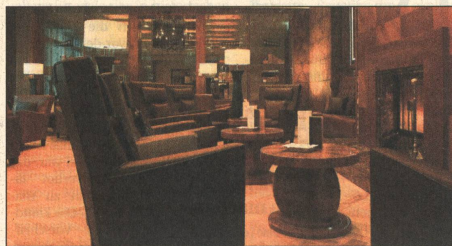


Am 1. Juli 2009 eröffnete Thomas Frei, Gastgeber des Hotels Bernerhof in Gstaad, seine neue Cigar-Lounge. Kostenpunkt: 250 000 Franken.

telverantwortlichen von Anfang an eine Lage nahe der «Victoria Bar» am liebsten. Die jetzige Lösung, direkt an die Bar angegliedert, sei in jeder Hinsicht eine Bereicherung.

Oft wird für die Fumoir-Lösung ein Kooperationspartner gesucht. «Mit Davidoff haben wir ein Unternehmen gefunden, welches nicht

nur beratend und unterstützend beim Bau des Fumoirs und Humidors gewirkt hat, sondern mit seiner Positionierung im Luxussegment für uns die optimale Angebotspalette präsentiert», betont Hans-Rudolf Rüttli. Der Zigarrenproduzent bietet zudem auch Schulungen für die Mitarbeitenden an und arbeitet



Im Grand Resort Bad Ragaz wurde letztes Jahr der erste «Salon Davidoff» eröffnet.

mit dem Hotel pro-aktiv im Bereich Marketing und PR.

Weitere Smoker-Lounges stehen in Bern und Luzern an

Doch die Knackpunkt «Fumoir» hat die Jungfrau-Collection in den anderen Hotels noch nicht ganz gelöst: Die Bar im Hotel Bellevue Palace in Bern hat Kultstatus und setzte schon vor Jahren mit einer eigenen Zigarrenkarte Akzente. Nun hat das Gesetz auch dort einen Riegel geschoben. Eine neue Lösung wird im April präsentiert. Dabei war den Planern bewusst, wie schwierig dieser Ausbaubau sein würde. Das geplante Fumoir grenzt direkt an die Bellevue Bar. Damit das Feeling der alten Bar weitergeführt wird, soll das gleiche Angebot auch in der neuen Location serviert werden. Und wohl das Wichtigste: «Das neue Design wird dem der alten Bar sehr ähneln. Denn wir möchten keine Glaskasten-Atmosphäre schaffen, die man nach dem Rauchen möglichst schnell wieder verlässt. Vielmehr gestalten wir einen Raum zum Verweilen», betont Urs Bühler, General Manager des Bellevue Palace in Bern. Eine Kooperation wird aber nicht angestrebt. Und im Hotel Palace in Luzern werden Fumoir-Pläne noch geprüft. Eine Lösung wird Ende Jahr erwartet.

«Für die Gestaltung des Fumoirs in der Lobby Bar des Gstaad Palace

wurde der Standort sofort klar – das Lesezimmer wurde umgestaltet», sagt Michael Lehnort, Director of Sales & Marketing des Gstaader Luxushotels. Doch für die Smokerlösung in der Disco GreenGo wurde über sechs Monate beraten. Seit dieser Wintersaison sind beide Smoker-oasen für die Gäste geöffnet. Die Kosten von 400 000 Franken wur-

Auch einfachere Lösungen für Restaurants sind möglich

Nicht jedes Hotel oder Restaurant kann Hunderttausende Franken in eine Lounge für Raucher investieren. «Das heisst aber nicht, dass es keine Lösungen für diese Betriebe gibt», betont Peter Kislig, Restaurant-Gestalter und Besitzer der «Sagü Oberwil» im bernischen Oberwil. Der kreative Kopf hat schon einige Fumoirs eingerichtet. So hat Kislig im Hotel Restaurant «Weisses Kreuz» in Lyss einen abgetrennten Raum geschaffen, der Raucher zum Essen und anschließendem Rauchen einlädt. «Wichtig war, dass der Raum durch eine elektrische Tür von der Nichtraucher-Stube abgetrennt ist», ergänzt Peter Kislig. Das Restaurant habe sich mit diesem «Konzept sehr gut positioniert». Der Umbau hat samt elektrischen Türen und einer Lüftung 15 000 Franken gekostet. Peter Kislig zeigt, dass Raucher-Konzepte individuell ausgearbeitet werden können. Bis anhin hat Restaurant-Gestalter Kislig seine Lösungen ausschliesslich im Kanton Bern realisiert. «Ich bin aber überzeugt, dass es für alle Kantone Fumoir-Möglichkeiten gibt, die den verschiedenen Bestimmungen gerecht werden.» Peter Kislig legt vor allem auch auf ein gutes und ansprechendes Ambiente wert. «Der Raucher und Nichtraucher soll sich einfach wohl fühlen.»



Das neue Fumoir im «Landhaus Liebfeld» BE: 25 000 Franken.



Die Smoker-Lösung im «Weissen Kreuz» Lyss: 15 000 Franken.

warder Standort sofort klar – das Lesezimmer wurde umgestaltet», sagt Michael Lehnort, Director of Sales & Marketing des Gstaader Luxushotels. Doch für die Smokerlösung in der Disco GreenGo wurde über sechs Monate beraten. Seit dieser Wintersaison sind beide Smoker-oasen für die Gäste geöffnet. Die Kosten von 400 000 Franken wur-

1. Thomas Frei, Sie haben in Ihre neue Cigar-Lounge 250 000 Franken investiert. Amortisieren Sie diese Kosten? Nein, das ist nicht möglich. Aber es ist ein wichtiges Zeichen für meine Gäste, für mich als Hotelier und Zigarren-Raucher. Mir ist es wichtig, dass wir in unserem Rauchsalon «Smoking» Genuss stilvoll zelebrieren. Mit einer Whisky-Auswahl von rund 80 verschiedenen Sorten decken wir viele Wünsche ab. Natürlich haben wir auch eine grosse Zigarrenauswahl.

2. Wird denn gut konsumiert in Ihrem Fumoir? Das variiert sehr: von einem Mineralwasser bis hin zu zwei Flaschen Whisky. Die Lounge ist seit 1. Juli 2009, als das Rauchverbot im Kanton Bern in Kraft trat, geöffnet. Heute zieht die Location immer mehr Besucher an, die nicht bei uns im Hotel wohnen.



Personen

Thomas Frei

Beruf: Gastgeber im Hotel Bernerhof Gstaad.
Auszeichnung: Cigarman of the Year 2010.

3. Hat diese positive Entwicklung auch damit zu tun, dass Sie mit dem Titel «Cigarman of the Year 2010» ausgezeichnet wurden? Auf jeden Fall hat diese Auszeichnung von Davidoff und Gault Millau meine mediale Präsenz schweizweit verstärkt. Der «Cigarman» ist für mich ein willkommenes Marketinginstrument und freut mich sehr.

4. Das Palace Gstaad hat jüngst zwei Cigar-Lounges eröffnet. Ist das eine Konkurrenz für Sie? Nein, im Gegenteil, es zeigt, dass wir uns mit dem Thema ernsthaft auseinandersetzen. Ich denke aber auch, heute muss sich jedes 5-Sterne-Hotel überlegen, wo die rauchenden Gäste bedient werden können. Eine Smoker-Lounge gehört im Zuge der neuen Bestimmungen bei einem Hotel im oberen Segment dazu. sis

ANZEIGE

Valentine's
Fritusen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.berthsch-valentine.ch

Rauchverbot. Alternativen. Wer die Räume nicht abtrennen und kein Fumoir erstellen kann, braucht eine Alternative, wenn er seinen Gästen das Rauchen erlauben will. Ein paar originelle Beispiele.



Originelle Lösung: Der Zirkuswagen passt laut Patrick Theiler (links) «super» zum Landgasthof Zum wilden Mann.

Danach montiert er die Spanplatten wieder ab. Der Rauch dringt dann wieder durch die Tür ein.

Der Zirkuswagen vor dem Landgasthof begeistert die Gäste
Das Fumoir des Landgasthofs «Zum wilden Mann» auf dem Wyniger Ferrenberg soll sich indes nicht mehr so schnell von der Stelle bewegen: Patrick Theiler hat einen alten Zirkuswagen vor sein Lokal gestellt und ihn mit einem Sofa, verschiedensten Stühlen und Tischchen, einem goldgerahmten Spiegel, Kerzenhaltern und einem Mini-Kronleuchter in einen «gemütlich und geschmackvoll-flippig» möblierten Rauchsalon verwandelt – Lüftung inklusive. Zunächst hatte die Denkmalpflege zwar Bedenken, dass das externe Fumoir das Ortsbild zerstöre. Mittlerweile hat sie den Zirkuswagen bewilligt. Noch wartet Theiler aber auf die Bewilligung der Baukommission.

Die Gäste jedenfalls seien begeistert vom originell eingerichteten Zirkuswagen: «Sie finden es gemütlich, selber Holz in den Holzofen nachzuschleichen. Das ist Erlebnisgastronomie.» So kann der Gast nach einem bodenständigen «Buurhamme» oder einer rustikalen «Bernerplatte» mit seiner Verdauungszigarette gleich noch ein wenig Schausteller-Romantik schnuppern.

Das Weinfass auf Rädern ist auch ein mobiles Fumoir

Eine ganz andere Idee hatte Toni Martin. Ursprünglich hat der Ligerzer Architekt und Weinbauer sein Weinfass mit Vordach als Mietbares Bistro, als Marktstand, Partyfass oder Gartenhaus konstruiert. Fest montiert auf einem betriebsbereiten Anhänger kann das Fass überallhin transportiert werden. Aber seit sich das Rauchverbot in allen Kantonen durchsetzt, bietet er den «Tonnello» auch als Fumoir Wirten an, in deren Betrieb die Errichtung eines Fumoirs nicht möglich ist. Je nach Wunsch kann die Tonne mit vier Tischen für vier Personen oder mit zwei Tischen für sechs Personen ausgestattet werden. Steckdosen für eine elektrische Heizung sind vorhanden. Darüber, ob das Weinfass von den Behörden als Fumoir zugelassen wird, macht er sich keine Gedanken: «Das ist Sache der Mieter.» Der «Tonnello» habe zwar keine Lüftung, aber er sei vorne und hinten mit Türen und Fenstern versehen, die man bei Bedarf öffnen könne.

www.tonnello.ch

Fumoirs dreimal anders

Drei kreative Köpfe, drei originelle Lösungen: Ein Fumoir ist auch ein Guckloch ist auch ein Zirkuswagen ist auch ein Weinfass.

OLIVIER SCHMID

Dino Lottaz, Wirt des Restaurants Caravelle in Börsingen (FR), hat sich mit seinem «Freiluft-Fumoir» etwas ganz Besonderes ausgedacht: «Für unsere armen Raucher» hat er ein Fenster des Restaurants durch Spanplatten ersetzt. Diese hat er bunt angestrichen und mit Löchern versehen. Durch die Löcher stecken seine Gäste Kopf und Arme und können der Tätigkeit fröhnen, die sie nicht lassen können, ohne am Allerwertesten zu frieren. Während sie rauchen, schöpfen sie im Gegensatz zu herkömmlichen Fumoirs noch – welche Ironie – frische Luft. Dringt durch die Löcher nicht Rauch in die Gaststube? «Wenn jemand vor der Tür raucht und ein Gast tritt ein, dringt auch Rauch ein», kontert Lottaz. Er hat das Fumoir bei den Behörden nicht angemeldet: «Das Ganze ist ein Gag. Ziel war es, das Rauchverbot lächerlich zu machen.»

«Das Ganze ist ein Gag. Ziel war es, das Rauchverbot lächerlich zu machen.»

Dino Lottaz-Barth
Erfinder des «Freiluft-Fumoirs»

Die kantonalen Vorschriften seien absurd, die Errichtung eines Fumoirs mit den verlangten technischen Installationen wie Ventilatoren oder elektrischen Türen für ihn aus Kostengründen nicht möglich.



Die Serviceangestellte Elisabeth Bonello und der Wirt Dino Lottaz-Barth vom Restaurant Caravelle rauchen an der frischen Luft, ohne zu frieren.

Nachdem der Gast seinen Glühmängel im Aschenbecher auf dem Fenstersims ausgedrückt und Kopf und Arme in die Wärme

zurückgezogen hat, verschliesst er die Löcher mit einem herunterklappbaren Brett. Bis Ende Februar raucht es noch aus allen Löchern.

Raucherkabine als platzsparende Alternative

In der Schweizer Gastronomie und Hotellerie noch kaum umgesetzt: Raucherkabinen. Die gläsernen Nichtraucherssysteme könnten jedoch eine valable Lösung sein.

CHRISTINE KÜNZLER

«Wir bekommen für unsere Raucher-Systeme vermehrt Nachfragen aus der Gastronomie, doch installiert haben wir in der Schweiz noch keins», hält Ulrich Saxer fest. Erist Schweiz-Verantwortlicher der schwedischen «Smoke Free Systems»-Kabinen aus Glas, die sich problemlos ohne Bewilligung in je-

dem Restaurant und jede Bar einbauen lassen. Was grössere Firmen längst kennen, hat die Schweizer Gastronomie und Hotellerie noch nicht entdeckt. «Im Ausland werden unsere Systeme erfolgreich auch in der Gastronomie und Hotellerie eingesetzt», hält Saxer fest. Nicht immer lassen sich Räume abtrennen oder Lounges erstellen. Hier kann eine Raucherkabine gute Dienste leisten. «Unsere Systeme mit den automatisch schliessbaren Türen passen gut ins Hotel, ins Restaurant und in die Bar», so Saxer. «Sie entsprechen dem Gesetz und Verordnung zum Schutz von Passivrauchern» des Bundesamts für Gesundheit BAG. Allerdings können die Kantone die Vorschriften des Bundes noch verschärfen. «Wir

sind gerade daran, die kantonalen Vorschriften zusammenzutragen. Nach dem heutigen Stand können wir auch diese zusätzlichen Anforderungen erfüllen.» Die «Smoke Free Systems»-Kabinen gibt es für vier, sechs, acht oder zwölf Personen. Die kleinste ist 1,30 Meter tief und 1,60 Meter breit, die grösste 1,40 Meter tief und 4,10 Meter breit, beide haben Zimmerhöhe und sind also in sich geschlossen. Es braucht keine komplizierten Ventilationsinstallationen, lediglich eine herkömmliche 230-V-Steckdose für den Anschluss des Raucher-Systems. Die Kabinen können gekauft oder gemietet werden; die kleinste für 600 Franken, die grösste für 1500 Franken monatlich, alle Serviceleistungen inklusi-

ve: Mindestens viermal jährlich wird die Funktion und Leistungsfähigkeit der Raucherkabinen kontrolliert. «Smoke Free Systems» gewährt eine Funktionsgarantie über die gesamte Nutzungszeit. Der Nutzer der Kabine hat also nur die Stromkosten zu bezahlen. Leasingverträge bietet «Smoke Free Systems» keine an, doch wenn ein Gastronom das System nach Ablauf des Mietvertrags kaufen wolle, lasse sich immer eine Lösung finden, so Saxer.

Um einen Raum wirklich rauchfrei zu halten, muss der Rauch direkt an der Quelle beseitigt werden. Der Rauch wird in der Kabine angesaugt, filtriert, gereinigt und wieder abgegeben. «Wir legen grossen Wert auf das Filtrieren der Luft», hält Sa-



Raucherkabine im Hotel – diskret und platzsparend.

xer fest. Das Asche-Entsorgungssystem der Kabinen neutralisiert nicht nur die Luft, sondern eliminiert auch die Brandgefahr. In der Schweiz wird das System seit vier

Jahren vertrieben. Entwickelt worden ist es in den frühen 90er-Jahren, als in Schweden strenge gesetzliche Auflagen zur Einschränkung des Rauchens eingeführt wurden.

Rauchverbot. Europa. Viele europäische Länder haben das Rauchverbot schon umgesetzt. Die Franzosen und Italiener gewöhnten sich daran. In Deutschland und Österreich sind die Meinungen geteilt.

So vielseitig wie die
Länder Europas,
so verschieden
sind auch die
Verordnungen zum
Rauchverbot. Ähnlich
wie in der Schweiz
sagen in Deutschland
die Bundesländer,
was Sache ist.

DIETER SCHÜTZE, HERIBERT PURTSCHER



Essen im rauchfreien Restaurant wird vor allem von Familien mit Kindern geschätzt.

Bilder Fotolia

Europa sagt Rauch «Adieu»

In Deutschland gibt es nicht ein Gesetz oder eine Verordnung, die das Rauchverbot in der Gastronomie regelt, sondern 16, denn dafür sind die 16 Bundesländer zuständig. Zunächst musste definiert werden, was eine Einraumkneipe ist, denn in dieser ist das Rauchen erlaubt. 75 Quadratmeter darf sie haben, ob die Thekemitzählung oder nicht, ist in den einzelnen Ländern verschieden geregelt. Daniel Ohl vom Dehoga-Landesverband Baden-Württemberg: «Das totale Rauchverbot in Einraumkneipen ist vom Tisch, die Luft ist raus aus dem Thema.» Auch der Ausweg «Raucherclubs» wurde gesetzlich 16 Mal geregelt. In einigen Bundesländern sind sie verboten, in anderen erlaubt (Nordrhein-Westfalen), Hamburg verlangt den Eintrag ins Vereinsregister. Dann gibts noch die Festzelte. Darin ist das Rauchen gestattet und auch in Bayern – «das volle Speisenange-

bot». Und welche Auswirkungen haben all diese Gesetze? Daniel Ohl: «Man hat sich arrangiert. In der Speisegastronomie wird das Rauchverbot begrüßt, auch wenn weniger Digestifs geordert werden, da gehörte die Zigarre oder Zigarette wohl dazu.» Was auffällt, ist die sogenannte «Dauer-Bewegung», das Rein und Raus der Menschen, die vor der Türschnelle eine Zigarette rauchen wollen. Und wer kontrolliert die Einhaltung der vielen Gesetze? Die Polizei hat dafür nicht nur zu wenig Personal, sondern auch andere Sorgen.

Probleme für Cafés in historischen Gebäuden

In Österreich wird die Trennung von Nichtrauchern und Tabakgenießern liberal gehandhabt: Vom Nichtraucherlokal über abgetrennte Raucherzonen bis hin zum Raucherlokal sind alle Varianten, entsprechend den baulichen Gege-



Ist bald ganz Europa eine rauchfreie Zone?

benheiten, möglich. Die seit 1. Januar 2009 gültige Regelung sieht eine Trennung von Rauchern und Nichtrauchern erst ab einer Lokalgröße von 50 m² vor. Unter dieser Grenze können die Betriebe wählen, ob sie sich als Nichtraucherlokal präsentieren wollen oder nicht.

Einraum-Lokale über 50 m², die weiter auch auf Raucher setzen, müssen diese in ein durch Türen abgetrenntes Extrazimmer verban-

nen bzw. die erforderliche Trennung bis Mitte 2010 herstellen. Vor allem für viele der in historischen Gebäuden eingerichteten Cafés ein schwieriger Auftrag, reichen doch die Tageserlöse kaum für Umbaukosten von 10.000 Euro aufwärts. Allein von den über 2600 Kaffeehausbetrieben in der «Kaffee-Metropole» Wien müssen 1765 nach den Regeln des Tabakgesetzes umbauen. Für Verunsicherung sorgt ein mögliches EU-weites generelles Rauchverbot. Man müsse in kostspielige Raumtrennungen investieren, ohne zu wissen, wie sich die EU in den nächsten Jahren verhält, kritisiert Branchensprecher Helmut Hinterleitner. Erfordert eine Verlängerung der Übergangsfrist sowie Rechtssicherheit für die – laut «Gästebarmeter» von den Gästen mehrheitlich goutierte – «österreichische Lösung».

Zwei Drittel der Betriebe zeigen sich zufrieden mit der derzeitigen

Regelung, die durch entsprechende Ausschilderung (grünes Viereck mit Zigarette: Rauchen im Lokal erlaubt, rot: Rauchen verboten) kenntlich zu machen ist. Die Branche kann mit dem System der Wahlfreiheit, zumindest derzeit, gut leben. Empfindliche Einbussen nach Auslaufen der Übergangsfrist befürchten die vielen beliebten Lokale in Altbauten, die nicht für eine Trennung Raucher-Nichtraucher geeignet sind und wo ein Umbau oft nur mit extremen Kosten möglich ist.

Franzosen und Italiener begrüßen das Rauchverbot

In Frankreich ist Rauchen in allen öffentlichen Lokalen verboten. Ausnahmen mit besonders stren-

gen Regelungen gelten für spezielle Raucherräume. Gemäss Umfragen befürworten über zwei Drittel der Bevölkerung das Rauchverbot.

Italien war 2005 weltweit das vierte Land, das ein Rauchverbot einführt. Es gilt in allen geschlossenen Räumen. Dazu gehören Bars, Cafés, Restaurants und Discos. Auch hier sind spezielle Raucherräume erlaubt. Das Verbot wird von der Bevölkerung respektiert.

In Grossbritannien wurde das Rauchverbot in allen Teilstaaten unabhängig eingeführt. Seit dem 1. Juli 2007 gilt das Verbot in ganz Grossbritannien. Weltweit erstes Land mit Rauchverbot war Irland (seit 29. März 2004).

Mitarbeit: Daniel Stampfli

«Das totale Rauchverbot in Einraumkneipen ist vom Tisch. Die Luft ist raus.»

Daniel Ohl
Dehoga Baden-Württemberg

Eine aussterbende Spezies in den USA

In den USA gilt seit Jahren ein generelles Rauchverbot.

Aber nicht einheitlich:

Jeder Landkreis hat sein eigenes Gesetz – New York das schärfste.

HARALD WEISS

Seitdem die US-Tabakindustrie vor knapp zehn Jahren die milliarden-schwere Sammelklage von krebskranken Rauchern verloren hat, ist die persönliche Freiheit beim Genuss des blauen Dunstes weit eingeschränkt. Inzwischen hat jede Stadt und jeder Landkreis Rauchverbote erlassen. Schätzungsweise sind über 10.000 verschiedene Gesetze entstanden, denn das Rauchverbot ist eine Angelegenheit der

Kommunen. Allgemein gelten die Einschränkungen in New York am schärfsten. Dort gibt es seit 2003 ein totales Rauchverbot in allen Einrichtungen, in denen sich Menschen versammeln: Büros, Geschäfte, Shoppingcenter, Restau-

«Entweder trägt das Personal Gasmasken oder es gibt ein totales Rauchverbot.»

Michael Bloomberg
Bürgermeister in New York

Er berührt ein wesentliches Fundament des amerikanischen Freiheitsverständnisses: Jedem sei erlaubt, mit sich selbst zu machen, was er wolle – solange nicht ande-

re gefährde. Das heisst, die US-Rauchverbote zielen nicht darauf ab, den Raucher vor sich selbst zu schützen, sondern es geht darum, den Nichtraucher vor dem Sekundärauch zu schützen. Damit erklärt sich auch das Rauchverbot in

der eigenen Wohnung, denn das sind ältere Apartmenthäuser, in denen es nur eine zentrale Klimaanlage für alle Wohnungen gibt – und damit zieht der Rauch auch durch die Wohnungen

der Nachbarn.

Im Gastgewerbe ist mit diesem Schutz vor allem das Personal gemeint. New Yorks Bürgermeister stellt die Gastronomie vor die



New York: Geraucht werden darf nur noch vor dem Restaurant.

Wahl: «Entweder muss das Personal Gasmasken tragen oder es gibt ein totales Rauchverbot», so Michael Bloomberg.

Das generelle Rauchverbot führte zu Ausschreitungen

Das anschließende Generalverbot, das auch für Gartenwirtschaften und Strassencafés gilt, führte zu Ausschreitungen: In einer Bar wurde ein Barkeeper erstochen, weil er einen Gast aufforderte, seine Zigarette auszulöschen, und Hunderte von Barbesitzern wurden zu Bussgeldern verurteilt, weil die Inspektoren einen Aschenbecher entdeckt hatten. Geraucht werden darf nur noch auf der Strasse, wo die Firmen abseits vom Eingang kleine Aschenbecher aufgestellt haben, oder zu Hause, sofern man nicht in einem der alten Apartmenthäuser wohnt.

Rauchen ist in den USA auch teuer geworden: Bei der Einführung des Rauchverbots wurde der Preis einer Schachtel auf 7,50 Dollar angehoben, nun liegt er bei über 11 Dollar.

Die wirtschaftliche Einbusse bleibt nach sechs Jahren aus

Nach nunmehr sechs Jahren zeigt das Rauchverbot Auswirkungen: Nach Angaben der Stadt New York ist die Zahl der Raucher um 350.000 zurückgegangen. Auch das Argument der wirtschaftlichen Nachteile für die Bierkneipen hat sich erledigt, denn inzwischen sind in der Gastronomie mehr Personen beschäftigt als vor dem Rauchverbot. Bürgermeister Bloomberg führt diesen Erfolg allein darauf zurück, dass es keine Ausnahmen gab und dass die Anordnung sehr streng kontrolliert wurde.

**Fachzeitschrift
«Panorama» neu
lanciert**

«Panorama» informiert fundiert aus den und über die Themenbereiche Berufsbildung, Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung sowie Ar-



beitsmarkt. Sie erscheint morgen Freitag mit erweitertem inhaltlichem Konzept und in neuem Layout. Die neue Heftarchitektur ermöglicht im Vergleich zur bisherigen Erscheinungsweise zusätzliche journalistische Formen und Inhaltsgefässe und trägt zu mehr Abwechslung bei der Lektüre bei. dst

Panorama erscheint 6-mal pro Jahr in deutscher und französischer Sprache. Weitere Infos unter www.panorama.ch

**Kultur und
regionale Marken
als Erfolgsfaktoren**

Im Standortwettbewerb spielen weiche Faktoren wie die Lebensqualität eine immer stärkere Rolle. Was aber beeinflusst die Lebens-



qualität in einer Region? Wie wird sie wahrgenommen? Und wie kann sie gesteigert werden? Wertvolle Empfehlungen – mit vielen Beispielen und Fallstudien – liefern die Basis für ein erfolgreiches strategisches Standortmanagement in der Praxis. dst

Harald Pechlauer, Monika Bachinger (Hrsg.): **Lebensqualität und Standortattraktivität**, 361 Seiten, Fr. 89.90, ISBN 9783503116055

Wie soll man versteuern?



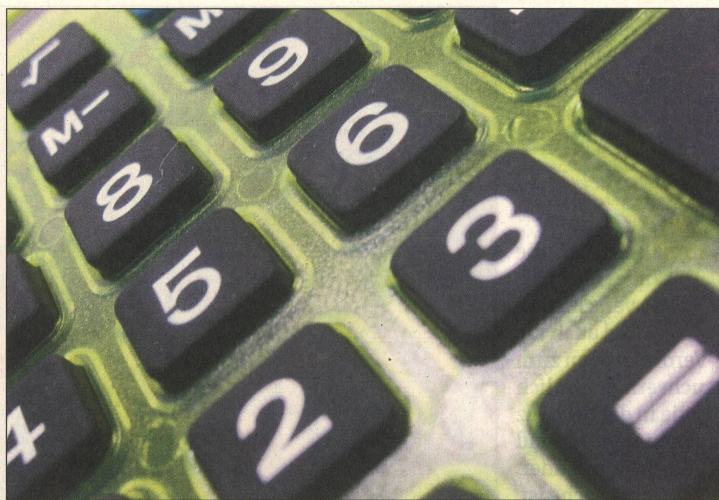
HUGO SCHMID
DIPLO. STEUEREXPERTE
TREUHANDGESELLSCHAFT
BOMMER+PARTNER

Frage: Unser Seminarhotel rechnet bei der Mehrwertsteuer mit dem Saldosteuerersatz ab. Im 2010 erweitern wir unsere Kapazität. Danach erwarten wir einen Umsatz von über 3 Millionen Franken. Welcher Handlungsbedarf besteht für uns und hat das neue Mehrwertsteuergesetz mit Inkrafttreten ab 1.1.2010 für uns Auswirkungen? **G. O. aus E.**

Antwort: Sie haben Glück! Mit Inkrafttreten des neuen Gesetzes haben die Mehrwertsteuerpflichtigen die Möglichkeit, die Abrechnungsmethode mittels Gesuch bis zum 31.3.2010 auf den Stichtag 1.1.2010 zu wechseln. Sie können also von der Saldosteuerersatzmethode auf die effektive Abrechnungsmethode wechseln und gewinnen dadurch Geld, denn die mit Ihrer Kapazitätserweiterung verbundenen Investitionen sind vorsteuerbelastet. Diese Vorsteuer können Sie aber nur mit der effektiven Abrechnungsmethode geltend machen. Investieren Sie beispielsweise 1 Mio. Franken, so verlieren Sie mit dem Saldosteuerersatz 70.600 Franken. Stets wenn hohe Investitionsvorhaben anstehen oder wesentliche mehrwertsteuerbelastete Auslagen erwartet werden, ist die effektive Abrechnungsmethode vorzuziehen.

**Nicht für alle Unternehmen
gleichermaßen interessant**

Saldosteuerersatz sind für Unternehmen ratsam, welche in einem



Fotolia

Rechnen lohnt sich: Gewisse Unternehmen sollten den Saldosteuerersatz anwenden.

Zeithorizont von mindestens einem Jahr keine umfangreichen Investitionen planen und keine hohen Auslagen mit Mehrwertsteuerbelastung erwarten.

Von den 320.000 Steuerpflichtigen wenden etwa 100.000 den Saldosteuerersatz an. Ziel und Zweck der Saldosteuerersatzes besteht darin, Unternehm-

men bis zu einem Umsatz von 5 Millionen Franken (nach altem Recht 3 Millionen Franken) und einer jährlichen Steuer von 100.000 Franken (mit dem für sie massgebenden Saldosteuerersatz gerechnet) administrative Erleichterungen zu gewähren.

zent des Gesamtarrangements aus, unterliegt das Gesamte dem Satz von 3,6 Prozent.

– Bei Leistungen an das Personal wird die Steuer vom tatsächlichen Entgelt berechnet. Die Frage, ob eine Leistung mehrwertsteuerpflichtig ist, richtet sich nun danach, ob eine Leistung gemäss Lohnausweis steuerpflichtig ist.

– Beigastgewerblichen Leistungen ist der Ort massgebend, wo die Dienstleistung tatsächlich erbracht wird. – Neu ist die Abgabe von Nahrungsmitteln mittels Verpflegungsautomaten zum reduzierten Steuersatz von 2,4 Prozent zu versteuern.

Änderungen der Steuersätze per 1.1.2011**Steuersätze bis 31.12.2010**

	Saldosteuerersatz	Effektiver Satz
Hotel (Sondersatz)	2.0 Prozent	3.6 Prozent
Restauration (Normalsatz)	5.0 Prozent	7.6 Prozent
Reduzierter Satz		2.4 Prozent

Steuersätze ab 1.1.2011

Hotel	2.1 Prozent	3.8 Prozent
Restauration	5.2 Prozent	8.0 Prozent
		2.5 Prozent

**Neuerungen für die Branche
per 1. Januar 2010**

Für das Gastgewerbe gelten im Mehrwertsteuergesetz folgende wichtigsten Neuerungen:

- Sondersatz von 3,6 Prozent für die Hotellerie wird bis Ende 2013 weitergeführt.
- Neu wird auf Getränken und Verpflegungsauslagen der volle Vorsteuerabzug gewährt.
- Macht aufgrund der kalkulatorischen Berechnung bei Halb- und Vollpensionsarrangement sowie Seminarangeboten der Teil Beherbergung/Frühstück mindestens 70 Pro-

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

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobmeier/eho.

Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/sls.

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

dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung
cahier français); Eugenio D'Alessio/eda; Franziska
Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenc-
zek/gsg; Karl Josef Verding/kjv; Samira Zingaro/sz.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolff/rwo (CD).
Korrektorat: Paul Le Grand.
Volontär: Oliver Schmid
Online Redaktion: Melanie Roth/rrom

Verlag

Leitung: Barbara König;
Assistentin: Monika Hausamann.

Stellensinhalte: Angela Di Renzo, Patricia Nobis
Wys.

Geschäftsanzeigen: Michael Müller,
Béa-Urs Schönenberger.

Druck: Buechli Grafino AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-begabigt 2008/09.

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer
Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.–,
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

ANZEIGE

10x schnuppern für 27 Franken

Wöchentlich das Neueste aus Tourismus, Hotellerie und
Gastronomie mit dem grössten Stellenmarkt der Branche.
Hintergründe, Erfolgsrezepte und Trends – bestellen Sie noch
heute ein Schnupperabo der **htr hotel revue** unter htr.ch.

htr hotel revue



Reisen mit «Apps»

Gstaads «Bernerhof» hat als erstes Hotel der Schweiz eine eigene Mobile Application. Seite 17

Küchentechnik. Sous vide. Das Garen im Plastikbeutel liegt im Trend. Denn unter Druck wird nicht nur zart gegart, sondern auch viel Aroma bewahrt. Eine Methode, die auch im Luxussegment Schule macht.



Butterzart, saftig und die Fleischlamellen gut sichtbar: So perfekt wird ein Lachsfilet nur im Vakuumbeutel. Davon sind Spitzenköche überzeugt.

Unter Druck entsteht viel Gutes

Vakuumgaren wird in der Spitzengastronomie salonfähig. Claudio Schmitz, Küchenchef im Zürcher Dolder Grand, sagt, warum die Technik ihn fasziniert und worauf es ankommt.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Bezeichnung «Sous-vide» sagt eigentlich nur die halbe Wahrheit. Denn bei der Methode wird nicht nur im verschweissten Plastikbeutel unter Vakuum gegart. Genauso zentral für das Gelingen ist die tiefe Temperatur des Garprozesses und die damit einhergehende lange Zubereitungszeit. Und die Temperatur muss exakt sein, am besten auf einen Bruchteil eines Grades genau. Das schafft ein üblicher Gasküchenapparat nicht, Schwankungen von 1 oder 2 Grad sind üblich.

Das beste Beispiel ist das Ei: Sous-vide statt klassisch pochiert. Deshalb greifen Sous-vide-Köche zur Labortechnik, die die gewünschte Genauigkeit garantiert. Ein Anbieter entsprechender Geräte ist die Julabo Labortechnik GmbH. Claudio Schmitz, Küchenchef im Garden des «The Dolder Grand» in Zürich, hat ein Julabo-Thermostat in seiner Küche und heizt damit das Wasserbad in einer Gastronormschale – auf ein Drittel Grad genau. Geheizt wird bei einem solchen Thermostat mittels

Heizschläufen, ein Propeller verteilt die Wärme gleichmässig. «Zwei Grad Unterschied können bei Sous-vide ein komplett anderes Ergebnis hervorbringen», betont Claudio Schmitz. Das beste Beispiel sei hierfür das Ei: Lässt man dieses bei genau 67 Grad während einer Stunde im Wasserbad, ist es anschliessend durch und durch von gleicher Konsistenz: Das Eigelb glänzt wachsig und das Eiweiss schimmert wie milchiges Papier. Schmitz serviert ein so gegartes Ei aufgeschlagen. Bereits bei nur 66 Grad ist dieser Traum vom perfekt pochierten Ei vorbei. «Pochiert man das Ei klassisch, schafft man nie ein solches Ergebnis», weiss der Küchenchef.

Sous-vide erlebt gegenwärtig eine regelrechte Renaissance. In den 1990er-Jahren noch als «Kochen im Plastikbeutel» verpönt, schwören inzwischen mehr und mehr Spitzenköche auf das Niedertemperatur-Verfahren: Darunter Spitzenköche wie Joël Robuchon oder Thomas Keller, der selbst ein Buch zur Methode veröffentlicht hat. Bis zu zehn Geräte verkaufte er zur Zeit pro Monat, erzählt René Widmer von der Prorest Gastronomie-technik AG, die Julabo in der Schweiz vertritt. Seit einigen Monaten habe die Nachfrage massiv zugenommen, vor allem seitens der Spitzengastronomie. Verkauft werden in erster Linie Thermostate zum Einhängen – zum Beispiel in

der Gastronormschale oder im Fleischtopf. Nur genügend tief muss das Gefäss sein, Widmer spricht von 20 cm. Bis zu 40 Liter könne ein Julabo-Thermostat erhitzen, so könnten 40 bis 50 Portionen auf einmal gegart werden. Um den Energieverbrauch zu senken, deckt Widmer das Wasser mit Plastikbällchen ab.

Hoher Druck bei tiefer Temperatur liefert Fleisch mit viel Geschmack

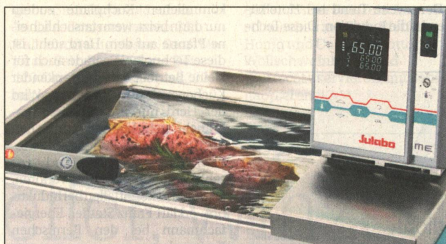
Die tiefe Temperatur hat aber auch ihre Schattenseiten: Bei nicht einwandfreier Rohware besteht grundsätzlich Salmonellengefahr. Um diese zu umgehen, müssten Poulet und Ei nämlich mindestens auf 75 Grad erhitzt werden.

Niedertemperaturgaren kann man auch mit anderen Geräten. Zum Beispiel mit dem Hold-o-mat von Hugentobler: Was ist der Unterschied? Der Druck, erklärt Widmer, wird die Rohware im vakuumverschweissten Plastikbeutel erhitzt, kann der entstehende Dampf nicht entweichen. So entsteht ein Innendruck im Beutel. Beigefügte Gewürzstoffe werden regelrecht in das Produkt hineingedrückt. Und die dem Produkt eigenen Aromen bleiben erhalten – sie können ja nirgendwohin entweichen. Der gesamte Vorgang bewirkt zudem, dass das Produkt extrem weich und zart wird. Besonders beim Fleisch macht sich das bemerkbar, so Schmitz.



«Ich setze das Sous-vide-Verfahren ein, um beim Gast den Wow-Effekt auszulösen.»

Claudio Schmitz
Küchenchef The Dolder Grand Zürich



Thermostat aus der Labortechnik garantiert exakte Kochtemperatur.



Beim Fleisch sollte man auch die Kerntemperatur kontrollieren.

Nur Geschmortes bereite er noch klassisch zu, alles andere komme ins Wasserbad. Sein Sous-vide-gartens Kalbsfilet werde von den Gästen immer in den höchsten Tönen gelobt. 150 Gramm schmoren dafür 25 bis 30 Minuten im Beutel bei 65 Grad, damit die Kerntemperatur von 52 bis 53 Grad erreicht

wird. Trotz exaktem Thermostat messe er zusätzlich noch die Kerntemperatur jedes Fleischstücks. «Die Qualität der Rohware kann extrem schwanken, Erfahrungswerte gelten deshalb nur bedingt», hält Schmitz fest.

«Der absolute Hammer», so der 33-Jährige, sei aber der Lachs aus dem Vakuumbeutel: Eine 140-Gramm-Tranche belasse er rund 12 bis 13 Minuten in 65-gradigem Wasser. Der Lachs sei anschliessend innen noch leicht rosa, schön saftig, butterweich und die Fischstruktur bestens erhalten.

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Aromatisierte Öle

«Ich setze das Sous-vide-Verfahren ein, um beim Gast den Wow-Effekt auszulösen», erklärt der Küchenchef. Das müsse er, denn im Restaurant des Luxus-Resorts Dolder Grand erwartet der Gast einen Kick mehr. Sicher ist Schmitz der Wow-Effekt auch mit seinem im Vakuum produzierten Ananassaft, der optisch einer klaren Brühe ähnele, deutlich besser schmecke als üblicher Ananassaft und den er zum Dessert kredenze. Der Kreativität der Beutel-Küche scheinen fast kei-

ne Grenzen gesetzt zu sein. Sowohl Schmitz als auch Widmer schwören auf die Sous-vide-Herstellung aromatisierter Öle. Ob mit Orangenschmitz, Basilikum, Lavendel oder Curry: Nach zwei bis drei Stunden bei 65 Grad «ist das Öl perfekt aromatisiert», meint Claudio Schmitz. Wichtig sei, dass man nicht zu viel Gewürze beimeuge. «Der Geschmack der Gewürze entfaltet sich bei der Sous-vide-Methode sehr stark», warnt Schmitz. Es braucht Fingerspitzengefühl und Experimentierfreude, um mit dem Vakuumgaren Erfolg zu haben.

Buchtipp: «Under Pressure», Thomas Keller, 2008, 295 Seiten, ISBN-10-1579653510
Kurstipp: Nächster Sous-vide-Kurs von Prorest am 18. März, www.prorest.ch

Fakten Die Geräte für das Kochen im Vakuum-Beutel

Ein deutscher Thermostat-Anbieter ist die Julabo Labortechnik GmbH aus Seelbach. Bei der Prorest Gastronomie-technik AG in der Schweiz kostet ein Julabo-Thermostat (2000 Watt, Temperaturkonstanz $\pm 0,3$ Grad) 1326 Franken netto. Prorest übernimmt den Service. Alternative aus den USA: Thermostat von PolyScience (1800 Watt, Temperaturkonstanz $\pm 0,05$ Grad) für umgerechnet rund 1150 Franken. Zusätzlich braucht es eine Vakuumier-Maschine. Ein Schweizer Anbieter ist zum Beispiel die Erme AG aus Mutschellen. Das kleinste Modell gibt's für rund 1900 Franken. Ins Geld gehen die Plastikbeutel: Pro Einportionenbeutel muss man mit rund 10 Rappen rechnen. gsg

Küchentechnik. Kosten. Mit einem prozessgesteuerten Gerät lässt sich Personal sparen. Und mit Induktion Energiekosten. Technische Innovationen haben in der Hotelküche eine lange Tradition.

Automatik in der Küche

Neue Technologien helfen der Gastronomie, den Kostendruck aufzufangen: Prozessgesteuerte Geräte reduzieren den Personalaufwand, Induktion spart Energiekosten.

ELIAS KOPF

Technische Innovationen haben in der Hotelküche Tradition. Vor 40 Jahren eroberte die Mikrowellen-Technologie die Betriebe, zehn Jahre später kam der Kombidämpfer hinzu, und jetzt erlebt die Gastronomie erneut eine Revolution: «Seit 2004 sind prozessgesteuerte Küchengeräte auf dem Markt. Diese überwachen den Kochvorgang mit Kerntemperaturfühlern und optimieren ihn fortwährend», erklärt Stephan Strasser, Inhaber des Küchentechnikbieters Gisi+Partner in Seon/AG.

Triebkraft hinter diesem Küchentrend ist der rasant steigende Kostendruck in der Gastronomie. Dank Automatisierung reduziert

sich beim neuen Konzept der Arbeitsaufwand für Befüllen, Aufheizen, Garen, Abkühlen und Entleeren massiv. «Prozessgesteuerte Geräte erkennen, wann ein Kochvorgang abgeschlossen ist, und gehen von selbst je nach Kochgut in die Warmhalte- oder Kühlfunktion über», so Strasser. Dadurch kann sich das Küchenpersonal auf anspruchsvolle Aufgaben konzentrieren und mehrere Prozesse gleichzeitig ablaufen lassen. Prozesssteuerung gibt es für Steamer, Kipper, Bräter und Kessel. Damit kann die ganze Küche als automatisiertes Kochcenter konzipiert werden.

Die Prozesssteuerung überwacht jeden Einschub

Auch bei modernen Kombigeräten für A-la-carte-Gerichte bestimmt man zum Beispiel nur noch die gewünschte Bräunung von «hell» bis «dunkel» und den Grad der Garung von «rosa» bis «durch». Die Prozesssteuerung überwacht jeden Einschub einzeln und meldet, sobald ein Teller fertig ist. Strasser: «In spätestens zwei Jahren sind die Investitionen amortisiert. Zusätzliches Personal schlägt viel teurer zu Buche.»

Der zweite Trend bei Hotelküchen ist die Induktion. Diese Tech-

nologie spart bis zu zwei Drittel Energiekosten. Sie verhindert insbesondere Wärmeverluste durch eine offene Flamme oder beheizte Herdplatte. Da ein Induktionsherd im Gegensatz zu einer herkömmlichen Kochplatte zudem nur dann heizt, wenn tatsächlich eine Pfanne auf dem Herd steht, ist diese Technologie gerade auch für kleine Betriebe mit schwankender Küchenauslastung attraktiv. «Wird der Herd nur unregelmässig gebraucht, geht bei herkömmlichen Kochplatten viel Energie mit wiederholtem Vorheizen und anschliessendem Abkühlen verloren. Diese Verluste entfallen bei Induktion», erklärt Franz Stettler, Energiefachmann bei den Bernischen Kraftwerken.

Dank Induktion muss weniger gelüftet werden

Induktion hilft auch, ein weiteres Problem in den Griff zu bekommen. Oft sind Hotelküchen im Keller untergebracht. Damit nicht Saunatemperaturen herrschen, muss die Abwärme der Küchengeräte mit einer Klimatisierung ständig abgeführt werden. Induktion reduziert

Fakten Energetisch am besten

Als neutraler und von Herstellern unabhängiger Verein führt die ENAK (Energetischer Anforderungskatalog) an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung bei Gastronomiegerechten energetische Referenzmessungen durch. Die Resultate werden in einer Datenbank zusammengeführt. Sie liefert dem Kunden Vergleichsdaten für möglichst viele Geräte. Zudem ist bei der ENAK eine Software erhältlich, die einen Gesamtkostenvergleich für unterschiedliche Gerätekombinationen ermöglicht. ek

www.enak.ch



Das prozessgesteuerte Multifunktionsgerät Gisi VarioCooking Center.

die Wärmeverluste an die Umgebung um bis zu 70 Prozent gegenüber herkömmlichen Stahlkochfeldern oder Gasherdanlagen, so dass die Lüftung markant zurückgefahren werden kann. «Die grosse Verlustwärme eines herkömmlichen Herds muss mit kostspieligem zu-

sätzlichem Aufwand klimatisch aus dem Raum gebracht werden», sagt Ingenieur Stephan Strasser. Dies sei reine Geldvernichtung. «Wenn man die Lüftungsanlage dank prozessgesteuerter Geräte und Induktionslösungen verkleinern kann,

amortisieren sich die Mehrkosten der neuen Geräte allein schon durch die eingesparten Lüftungs- und Energiekosten.»

Durch Kühlmöbel lassen sich Energieverluste minimieren

Reduzieren lassen sich kostspielige Energieverluste auch durch die Verwendung energiesparender Kühlmöbel. Diese sollten mit einer Wärmerückgewinnung ausgestattet sein. Generell ist bei der Auswahl neuer Küchengeräte entscheidend, nicht nur die Anfangsinvestition zu beachten, sondern auch die Betriebskosten einzukalkulieren. Für eine optimale Küchengestaltung müssen Hoteldirektor, Gebäudebetreiber, Technikverantwortlicher und Küchenchef allerdings zusammenfinden. Dies ist oft nicht einfach, sind doch unterschiedliche finanzielle Interessen und andere Karrierehorizonte im Spiel.



Spitzengastronomie und moderne Küchentechnik ergänzen sich.

1. Thomas Kleber, Ihr Park Hotel in Vitznau wird die nächsten zwei Jahre komplett umgebaut. Welchen Fokus wird dabei auf die Hotelküche gerichtet?

Unsere Küche war in einem guten Zustand, doch fast 30-jährig. Die Technik ist überholt. So haben wir beschlossen, die Küche vollständig umzubauen – lustigerweise mit den gleichen Küchenplanern, die bereits die alte Küche konzipiert haben.

2. Was wird anders in der neuen Küche?

Die neuesten Standards sind Geräte mit Induktion bis hin zu selbstreinigenden Decken. Wichtig sind auch schnellere Abläufe oder die neuen Hygienekonzepte. So muss man Milchprodukte separat lagern oder eine Suppe, die vorbereitet wurde, keinesfalls neben ungeputztem Gemüse stehen lassen.



Personen

Thomas Kleber

Funktion: Thomas Kleber ist Direktor des Park Hotels Vitznau. Das 5-Sterne-Haus wird bis Anfang 2012 komplett umgebaut. Während der Umbauphase führt Kleber das Palais Coburg in Wien, welches auch dem Unternehmer und Mäzen Peter Pühringer gehört.

3. Planen Sie auch architektonische Erneuerungen?

Ja, wir teilen den Bereich neu in eine Haupt-, eine Gourmet- und eine Satellitenküche auf. Die Hauptküche ist die Produktionsküche. Hier wird die Ware angenommen, gelagert und vorbereitet. In der Gourmetküche nebenan sind die Zubereitungsarten anders, man arbeitet Hand in Hand. Das bedingt zum Beispiel, dass ein Herdsystem anders angeordnet ist. Die Satellitenküche ist nah beim Schwimmbad. Bis jetzt mussten wir das Essen umständlich von der Hauptküche dorthin bringen.

4. Wie viel kostet dieser Küchenumbau?

Konkrete Zahlen kann ich zu diesem Zeitpunkt nicht nennen. Doch gemessen am Gesamtbudget macht der Küchenumbau mitsamt der Einrichtung etwa 8 bis 10 Prozent aus. saz



PURITY 1200 Clean and Clean Extra

Erfolg in Reinkultur.

Setzen Sie auf eingebaute Effizienz: Die innovativen BRITA Wasserfiltersysteme für Spül-, Gläser- und Bestecksplüsmaschinen bringen Ihr Geschirr zum Glänzen und Ihre Gäste zum Strahlen.

Denn BRITA steht für reines Wasser mit glasklaren Vorteilen:

- Appetitliches Geschirr, transparente Gläser, fleckenfreies Besteck – ohne Polieren
- Reibungslose Abläufe
- Lange Maschinen-Lebensdauer
- Keine kalkbedingten Ausfallzeiten

BRITA PURITY 1200 Clean und Clean Extra Wasserfilter sind erhältlich bei allen Spülmaschinen-Händlern: Electrolux-Professional, Gehrig-Group, Miele, Miele-Professional, so wie bei Ihrem Sanitärinstallateur.

Jetzt informieren und profitieren: <http://professional.brita.ch>

BRITA AG
Gessmalt 8
CH - 6025 Neudorf / LU
Tel: +41 (0) 41 932 40 27
Fax: +41 (0) 41 930 30 74
info-pp@brita.net
<http://professional.brita.ch>

BRITA
Professional

Kreativ und intensiv

Das besondere Rezept Fast wäre er ins Unterland abgeschwirrt – doch das «Carlton» holte Oliver Barda zurück nach St. Moritz. Jetzt will er dessen Restaurants toppen.

ELSBETH HOBMEIER

Oliver Barda ist ein sportlicher Mensch. Und als solcher ist er gewohnt, seine Ziele hochzustecken. Nicht nur auf dem Mountainbike oder dem Snowboard, sondern auch – und vor allem – in seinem eigentlichen Reich, der Küche. Entsprechend hochgesteckt waren auch die Ziele, als er anfangs Wintersaison im St. Moritzer Fünfsternehaus «Carlton» das kulinarische Zepter übernahm. «Ich will die Carlton-Restaurations neu positionieren», sagt der 37-jährige Küchenchef, «getreu meinem Motto: intensiv, mediterran, kreativ.» Das «Tschinè» im Erdgeschoss des Hotels hat er bereits auf mediterrane Gerichte und überraschende Gewürz-Kombinationen umgestellt. Künftig will er es noch mehr in Richtung «Casual Dining» entwickeln und das «Romanoff» im ersten Stock als eigentliches Gourmetlokal bekannt machen. «Ich möchte auch in diesem Bereich Gault-Millau-Punkte holen», sagt Barda. Die Chancen stehen gut: Im «Tschinè» hat er bereits 14 Punkte, verbunden mit folgendem Lob:

«Oliver Barda hat im Kempinski einen tollen Job gemacht. Und im Park Hotel Vitznau ein bemerkenswertes Gastspiel gegeben.»

Fünf Jahre war Barda Chef eines 50-köpfigen Teams im Kempinski Grand Hotel des Bains St. Moritz. Im Frühling 2009 hörte er auf: «Ich hatte alles erreicht, was ich wollte, ein gutes Team und einen super Nachfolger aufgebaut», sagt er. Dann übergab er das Kommando seinem bisherigen Souschef, dem jungen Matthias Rook, und zog als Chefkoch für einen Sommer ins Park Hotel Vitznau. Dort holte ihn St. Moritz wieder ein und ins «Carlton» zurück. Ihn freut's: «Wir sind trotz vielen neuen Leuten schnell ein gutes Team geworden.» Zudem könne er «wieder mehr und direkter am Herd stehen».

Dass das Fünfsternehaus seit einem Jahr im Sommer geschlossen bleibt, stört Oliver Barda momentan nicht bittig. «Dann mache ich mal Pause», lacht er. Und nehme sich Zeit, an neuen Rezepten herumzutüfteln. Fest eingeplant hat er einen Besuch in Südf Frankreich bei Edouard Loubet, der im Februar während des Gourmet Festivals bei ihm als Gastkoch wirkte. «Wir harmonierten super gut», schwärmt er, «Edouard kocht wie ich mit vielen Kräutern und speziellen Gewürzen.»

Hat Oliver Barda kulinarische Vorbilder? «Ich eifere niemandem hinterher», betont er. Aber erzählt dann von Juan Amador, dem Deutschen mit drei Michelin-Sternen, der ihn bei einem Gastspiel im Kempinski sehr beeindruckt habe. Doch so hoch setzt selbst ein Oliver Barda die Latte nicht an: «Ich nehme Schritt für Schritt. Und setze auf das natürliche Geschmackserlebnis», sagt er.



Oliver Barda interpretiert die klassische Küche gerne mit mediterranen Zutaten und Gewürzen.



Das Rezept

Rosa Entrecôte und geschmortes Backe vom Wollschwein

Rezept von Oliver Barda, Carlton Hotel St. Moritz

Zutaten:

4 Stück Wollschweinkopfbakken, 100 g Röstgemüse, 40 g Tomatenmark, 200 ml Rioja, 250 ml Kalbfond, 100 g katalanischer Senf, Lorbeerblatt, 1 Zweig Majoran, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer 4 Steaks vom Wollschwein, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, 50 g Air Bag Farina (Sosa)

Zubereitung:

Wollschweinbacken in Olivenöl leicht anbraten, herausnehmen, Röstgemüse im selben Topf anbraten, Tomatenmark zugeben, etwas rösten. Backen wieder zugeben, mit Rioja ablöschen, leicht reduzieren lassen. Mit Kalbfond aufgießen, Senf, Majoran, Salz, Pfeffer dazu. Bei 120 Grad während 90 bis 120 Minuten zugedeckt im Ofen schmoren lassen. Fleisch aus dem Fond nehmen, warm stellen, Fond passieren und leicht einkochen. Staks in etwas Öl mit Majoran und Thymian von beiden Seiten anbraten. Mit Air Bag Farina panieren, 3 bis 4 Minuten weiter braten, das Farina wird knusprig wie eine Schweineschwarte. Beilage: Aquarello-Risotto mit Schalotten und Bouillon zubereiten. Kurz vor dem Garpunkt folgende Mischung unterziehen: 100 g spanische, kleingewürfelte Blutwurst in Pfanne anbraten, feine Peperoniwürfel zugeben. Unter Reis mischen, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Honig und Cumin. Risotto mit Wollschweinbacken und Entrecôte servieren, mit Senf napieren.

News

Designmesse expandiert an den Rhein

Vom 23. bis 25. April wird die internationale Designmesse «Blickfang» zum ersten Mal auch in Basel durchgeführt. Wie die Veranstalter bekannt gaben, konnten sie für die Premiere in der E-Halle in Kleinbasel über 100 Designerinnen und Designer verpflichten. Von diesen Ausstellern stammt über ein Drittel aus Basel und der Umgebung. Basel ist somit die fünfte Stadt, in der die Messe für Möbel, Leuchten, Mode und Schmuck durchgeführt wird. Weitere Standorte sind Stuttgart, Wien, Tokio und jeweils im Herbst auch Zürich. 18 500 Besucherinnen und Besucher wurden in der Limmatstadt im letzten Jahr gezählt. Zum ersten Mal fand Blickfang 1993 in Stuttgart statt. saz

2 Millionen Gäste beurteilen ihren Hotelaufenthalt

Die Anzahl der Hotelbewertungen auf der deutschen Online-Hotelbuchungs-Plattform HRS hat sich in den letzten acht Monaten um ein Drittel von 1,5 auf zwei Millionen gesteigert. Das HRS-Angebot umfasst 250 000 Häuser. Es sind nur User zur Bewertung befugt, die auch in dem Hotel übernachtet haben. So soll sichergestellt werden, dass die Orientierungshilfe nicht verfälscht oder beeinflusst wird. HRS ist nach eigenen Angaben Europas führendes Hotelbuchungsportal. Das Unternehmen hat nun 25 Hotels mit den meisten Bewertungen aufgelistet. Genannt werden Häuser, die mindestens acht von zehn möglichen Punkten erhalten haben. Auf dem ersten Platz rangiert das Kölner Hotel Savoy. saz

Hotelbetten: Preise purzeln weltweit

Anfang März wird die nächste Ausgabe des «original Hotel Price Index» (HPI) von Hotels.com publiziert. Die Auswertung zeigt, wie sich die Hotelpreise im 2009 weltweit entwickelt haben – mit Fokus auf Deutschland, Österreich und die Schweiz. Der Index gilt als einer der aussagekräftigsten Berichte, die die globalen Hotelpreise betreffen. Gemäss der neusten Ausgabe sind die Hotelpreise im Juni 2009 um einen Sechstel gesunken im Vergleich zum Vorjahr. Am drastischsten zeigt sich der Taucher in Lateinamerika, wo die Preise im ersten Halbjahr 2009 um 18 Prozent purzelten. In Europa waren die Betten 16 Prozent günstiger. Die Publikation zeigt auch Preisunterschiede zwischen den Sterne-Kategorien in den Top-Reisezielen weltweit. saz

Szenebeizer als Nachfolger im «Mohre-Chopf»

Drei Jahrzehnte haben sie im Zürcher Café mit dem heute nicht mehr ganz politisch korrekten Namen «Mohre-Chopf» gewirkt, nun übergeben Susanne und Edwin Kalchauer das Ruder an eine jüngere Mannschaft. Das legendäre Kaffeehaus im Niederdorf wird Ende März die Miteinander GmbH übernehmen. Diese ist bereits an den Szenebetrieben See- bad Enge, Rimini, Alte Börse oder der Rio Bar beteiligt. saz

Journalist, Schriftsteller, Winzer



Geny's

Geny Hess, Ex-Hoteller und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-täglich in der htr hotel revue.

Vor fünf Jahren noch Quereinsteiger und heute schon ein hoch geachteter Aufsteiger in der Tessiner Winzerszene. Cantina Welti-Graf ist ein neuer aufstrebender Name unter den vielen beachtenswerten Tessiner Weingütern. Weltoffenheit, Respekt vor der Tradition, Aufgeschlossenheit für die Moderne, kompromissloses Qualitätsstreben und Weitblick für das, was die Natur hergibt. All diese Eigenschaften verkörpert der freischaffende Publizist und Jungweinbauer Francesco Welti. Schon mit dem ersten selbst gekelterten Wein, dem 2005er Merlot Nr. 1 Riserva, hat er den Beweis erbracht, dass er sich mit dem Terroir und vor allem mit den Böden ebenso gut auskennt wie mit der Arbeit am Schreibtisch. Tatkraftig unterstützt wird er von seiner Lebenspartnerin, Regula Graf. Gemeinsam nutzen sie alle Ressourcen, um Weine mit klarer Aussage über Sorte und Herkunft zu produzieren.

«Journalismus, Schriftstellerei und Rebbaudrei Welten, die zusammen passen», sagt Welti. «Die Arbeit als Schreiberling fasziniert mich genauso, wie in Gottes freier Natur zu arbeiten. Das ist Balsam für Seele, Körper und Geist.» Als Sohn einer Italienerin und eines Deutschschweizers ist er in Bellinzona geboren und am Bodensee aufgewachsen. Viele Jahre hat er in der Deutschschweiz gelebt, bis ihn urplötzlich das Fernweh überkam und er den Wunsch verspürte, die Ostschweiz in Richtung Süds zu verlassen. Seine Traumdestination war Italien. Ganz so weit kam er nicht. Das Stellenangebot als Chefredaktor der



Die Winzer Regula Graf und Francesco Welti.

«Tessiner Zeitung» war zu verlockend. Francesco Welti hat keine traditionelle Winzkarriere absolviert. Erst durch den Umzug ins Tessin kam der Journalist auf die Idee, sein Leben künftig auch dem Weinbau zu widmen. Als Teilzeitmitarbeiter der Azienda Mondo, einer kleinen renommierten Weinkellerei in Sementina, wo er einige Jahre tätig war, entdeckte er die faszinierende Welt des Weinbaus.

Vom Weinbau-Virus gepackt, beschloss Welti, eigenen Wein zu produzieren. Das kompetente Know-how zur Erzeugung hochwertiger Merlot-Trauben wurde ihm von Giorgio Rossi vermittelt. Francesco Welti und seiner Partnerin Regula Graf war klar, dass ausgezeichnete Weine nur erzeugt werden können, wenn man Erfahrungen mitbringt. Und weil sie nichts dem Zufall überlassen wollten, schrieb sich Welti auch noch für eine theoretische Weiterbildung an der Weinbauhochschule in Mezzana ein. Begonnen hat dann

alles mit dem kleinen Rebberg in Sementina, den sie selbst neu angelegt haben. Ihr erster Wein, der Merlot 2005 Rosso 1, stammt von rund 15 Jahre alten Rebstöcken. Weinberge zu kaufen oder zu pachten erwies sich Anfang dieses Jahrhunderts als sehr schwierig. Doch der Zufall war dem jungen Winzerpaar wohl gesinnt. Im Sottoceneri wurden sie fündig und konnten in Collina d'Oro nahe Lugano einen Rebberg pachten.

Die Zukunft der Cantina Welti-Graf ist vielversprechend. Das Winzerpaar wird den Konsumenten nun Jahr für Jahr neu die Vorzüge des Tessiner Merlots näherbringen. Mit ihren authentischen, erdverbundenen Weinen von harmonischer Reife, souveräner Geschmeidigkeit, höchster Sensibilität, dauerhafter Struktur und echter Persönlichkeit überzeugt die Domaine Weingeniesser und Weinkritiker im gleichen Ausmass.

Die Gewächse tragen wahrlich die Handschrift des Winzerpaares. Der Erfolg ist kein Zufall. Das Paar ist sich bewusst, dass die Toplage der Weinberge Grundstein für die ausgezeichnete Qualität ist. Die Basisarbeiten für die Qualitätsweine werden demzufolge auch im Rebberg erbracht. «Wir basteln möglichst wenig am jungen Wein herum, denn wir wollen mit unseren Gewächsen etwas Natürliches, Lebendiges schaffen», sagt Welti. Das Rezept dazu tönt überzeugend: «Die gute Reife der Trauben wird mit seriöser Kellertechnik und bestem Winzerwissen vereint. Nur so entstehen die hervorragenden Tropfen.»



Genuss

Tour durch die
Weinviefalt des
Trentino



Die Roadshow der Trentiner Weine und Grappas macht am 8. März im Zürcher Baur au Lac Halt. Gesamt- haft werden 55 Weine und Grappas von 25 Genossenschaften und Weingütern sowie sechs Brennereien aus Trentino präsentiert. Der Fokus liegt auf den einheimischen Rebsorten Teroldego Rotaliano D.O.C. und Trentino D.O.C. Marzemino sowie auf dem Schaumwein Trentodoc Metodo classico sowie auf dem Trentino Grappa. saz

Fischfachverband
gibt nachhaltige
Kriterien vor

Anlässlich seiner Jahrestagung hat der deutsche Fachverband «Der Fischfachhandel» auf der fish international in Bremen eine Empfehlung von Kriterien an seine Mitglieder veröffentlicht. Damit soll der Fischhandel nachhaltiger gestaltet werden. So unterstützt der Verband etwa die Initiative von Fischindustrie und Fischgrosshandel, die Fanggebiete freiwillig genauer zu kennzeichnen. Bis Ende 2010 soll die ausgelieferte Ware entsprechend beschriftet werden. Auch wird der Aufbau einer Online-Datenbank zur Situation von Seefischbeständen gefördert. Der Verband will zudem im Fischhandel die Sortimente an Biofisch sowie Fisch aus zertifizierter Aquakultur weiter ausbauen. Ausgeweitet werden soll auch die Nachhaltigkeitszertifizierung der Frischfischtheken. saz

Luxus-Package
inklusive
Star-Coiffeur



In der deutschen Hauptstadt setzt man auf weibliche Gäste: Das 5-Sterne Superior Haus «The Regent Berlin» bietet neu ein Luxus-Package an, das die Übernachtung in einer Suite, ein A-la-carte-Frühstück sowie einen Haarschnitt und eine Make-up-Beratung durch den Star-Figaro Shan Rahimkhan beinhaltet. Rahimkhans Schönheitstempel liegt nur wenige Meter vom Hotel entfernt. Zudem erhalten die Gäste ein Produkt seiner Haarpflegelinie sowie einen Eintritt in den Regent Health Club. saz



Ihren «Röschu» hat sie bereits mit 16 Jahren kennengelernt: Esther und Roger Duss vom Gasthof Hirsernbad in Ursenbach BE.

Sie führen fort, was die Eltern begannen

Das besondere Paar
Sie kennen sich seit
Jugendtagen und
sind früh in die elter-
lichen Fussstapfen
getreten: Esther und
Roger Duss vom
Gasthof Hirsernbad
in Ursenbach.

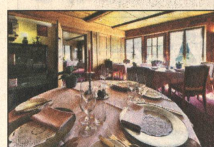
FRANZISKA EGLI

Über den Moment, als ihnen die Liebe zu- flog, verlieren sie nicht viele Worte. Klar, man versteht sich sehr gut, klar,

man gefiel sich, ja sicher, man hatte dieselben Lebensziele. Und rund um diesen Moment herum trug sich folgende Entstehungsgeschichte zu: Sie, die angehende Konfektionsverkäuferin aus dem obersaargauischen Rohrbach, hat Roger Duss – den Röschu, wie sie sagt – bereits mit 16 Jahren kennengelernt, da sie des öfteren im Gasthof Hirsernbad im benachbarten Weiler Hirsern zu Gast war.

Als es ihn nach Hawaii zog, ging sie in die USA nach Berkeley

Anfänglich nicht etwa, um dem Sohn des Hauses, besagtem Roger, zu begegnen, sondern weil ihre Mutter dort servierte und ihre Schwester die Lehre absolvierte. Und nicht zuletzt wegen des Essens, wirft Esther Duss noch ein und das Sprichwort gleich hinter-



Die Stuben im «Hirsernbad» sind noch im Originalzustand.

her: «Liebe geht durch den Magen.» Et voilà: Ab da war man zusammen.

Und als es Roger Duss, Koch und frisch gebackenen Hotelfachschulabgänger, zwecks Horizont-erweiterung nach Hawaii zog, ging sie mit. Warum, fragte sich die Bau-erntochter, warum diese Zeit nicht selber auch nützen? So kam sie, während er in Honolulu kochte, in Berkeley bei San Francisco unter,

wo sie zur Schule ging. Ein gegen- seitiger Besuch sowie ein Jahr später – man schrieb das Jahr 1991 und vermisste den Winter – kehrten sie zurück und gingen sogleich aufs Ganze: Esther und Roger Duss, da- mals 23 und 24 Jahre alt, stiegen beide im Landgasthof Hirsernbad ein, den seine Eltern bis anhin zu zweit erfolgreich geführt hatten. Und was bei vielen aus Nicht- Gastrobetrieben für so manchen Zündstoff sorgt, hat bei ihnen zwölf Jahre lang tadellos funktioniert: Sie führten das Geschäft zu viert.

«Meine Eltern waren schlicht noch zu jung, um aufzuhören», erklärt er den Grund. Und für sie, die Jungen, hatte das nur Vorteile, schwärmen beide: «Ich konnte so problemlos zwei Kinder bekom- men», sagt Esther Duss zum Bei- spiel. Oder: «Wir konnten das Res-

taurant an sieben Tage die Woche offen haben.»

Auch waren ihre Schwieger- eltern bereits damals im Besitz ei- nes Hauses im Burgund, weswegen sich die beiden Parteien im «Hir- sernbad» statt auf die übliche Fünf- Tages-Schicht auf einen Zehn-Ta- ges-Rhythmus einigten: «Danach hatten wir vier Tage frei, und für diese Zeit lohnte es sich alleweil, kurz über die Grenze zu fahren und wirklich weg von zu Hause zu sein», erklärt sie, wie sie sich selber ein Schnippen geschlagen haben.

Aus der hauseigenen Quelle
fliessen acht Liter pro Minute

Seit 2003 nun leiten Esther und Roger Duss die Geschicke des ge- schichtsträchtigen Gasthofs, der «alten Hütte», wie Roger Duss das 1843 erbaute Haus liebevoll nennt, dessen Hirsern- und Trachtenstu- be noch heute im Original erhalten sind. Gästezimmer gibt es längst keine mehr, aber die Wasserquelle, die einst die Menschen zum Baden hierher gelockt hat und sich im ei- genen Waldstück befindet, diese «funktioniert» nach wie vor tadel-



Im Sommer lockt ein prächtiger Garten.

los und sorgfältig, dass sie nicht an der allgemeinen Wasserversor- gung angeschlossen werden müs- sen. Gut acht Liter fliessen pro Mi- nute, erzählt Esther Duss stolz, «ein richtig schönes, klares Wasser».

Aber auch wegen der Küche kommt mangern von nah und fern: Roger Duss' Fischküche ist weit herum bekannt, und sie figuriert im «Gault Millau» ebenso wie im «Gott Mieux». Und auf die Initia- tive der Bauernochter hin setzen sie bereits seit 1996 auf Bio-Fleisch und überhaupt naturbelassene Produkte. So viel wie möglich stammt aus dem eigenen Garten, die Pilze aus dem Wald, und alles andere, ob Pasta, Eingemachtes oder Brot, das machen sie selber.

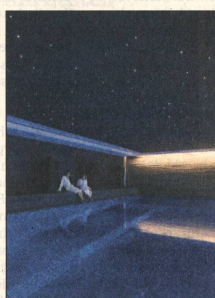
Die Serie **Gastropaares** und ihre Geschichte erscheint jeweils in der letzten htr des Monats

«Design Hotels» heisst 36 neue Mitglieder willkommen

Jedes «Design Hotel»
hat sein individuel-
les Luxus-Konzept.
Neu bei der Lifestyle-
marke sind auch
zwei Hotels aus Adel-
boden und Verbier.

OLIVIER SCHMID

Viele Hotels wollen Mitglied der internationalen Marke «Design Hotels» werden. Aber nur wenige werden es. Mit 36 Hotels wurden von mehreren Hundert Bewerbungen weniger als 10 Prozent aufgenom-



Im Spa-Bereich des «Cambrian»: Himmel und Wasser werden eins.

men. Die 1993 in Berlin gegründete Marke repräsentiert und vermark- tet somit neu 184 privat geführte Hotels in 40 Ländern.

Schweizer Hotels integrieren den Luxus in die Bergwelt

Das Design und die Architektur seien wichtige Kriterien bei der Wahl der «Design Hotels», sagt Claus Sendlinger, Gründer und CEO von «Design Hotels», «aber sie müssen Teil eines grösseren Gan- zen sein». Architektur, Design, Ser- vice und Gastronomie müssen sich wie Puzzleteile zu einem stimmigen Gesamtbild zusammenfügen.

Zu den neuen Mitgliedern gehö- ren auch zwei Schweizer 4-Sterne- Superior-Hotels: «The Cambrian»

in Adelboden und das «Neva» in Verbier.

Beim «Cambrian» hebt «Design Hotels» besonders die innovative Innenausstattung hervor: Die Kombination von glatten, moder- nem Design mit natürlichem Ma- terial aus der Gegend spiegelt per- fekt die imposante Adelbodner Bergwelt. Der Spa-Bereich scheint mit dieser zu verschmelzen und verspreche maximale Erholung, der Service sei aussergewöhnlich. Dirk Spindeldreher, Hoteldirektor des «Cambrian», verspricht sich von der Mitgliedschaft bei der Mar- ketingkooperation mehr Präsenz und damit – vor allem im Hinblick auf das Jahr 2011 – mehr Buchun- gen.

Dem «Neva» spricht «Design Hotels» die Rolle des Trendsetters im mondänen Verbier zu und rühmt seine luxuriösen Annehm- lichkeiten, etwa die ägyptische Baumwoll-Bettwäsche, die Ele- mis-Badeprodukte oder die Mög- lichkeit, im Hotel vom Restaurant über die Bar bis zum «Farm Club» den perfekten Abend zu verbrin- gen.

Im «Design Hotels Book 2010» werden die Mitglieder vorgestellt

Das «Design Hotels Book 2010» vermittelt einen Eindruck von den «Hotel Design»-Häusern. So auch vom «Maison Moschino» in Mail- land von Stefano Ugolino, der mit einer Mischung aus Mode und Märchen seine Liebe zum Surrea- lismus verwirklicht hat, oder vom «Sextantino Le Grotte della Civita» im italienischen Matera, dessen Zimmer renovierte antike Höhlen und nur mit dem Nötigsten an mo- derner Technik ausgestattet sind.

www.designhotels.com/new-members

ANZEIGE

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

CASY ch
SOFTWARE SOLUTIONS
FRONT

Eine «App» macht mobil

Tipps

Duschen im Geltenschuss.



Der Geltenschuss ist Wellness pur. Wandern Sie ab dem Lauenensee circa 45 Minuten in Richtung Geltenhütte. Auf halbem Weg dröhnt Ihnen der Geltenschuss in seiner vollen Kraft entgegen. Stellen Sie sich unter die Wassermassen und Sie sind wie neu geboren! Ehrlich!

Auf Karte anzeigen

Der «InGuide» des Gstaader «Bernherhofs» führt unter die Naturdusche. Das iPhone bleibt am Ufer.

Awards Weltbeste «Apps»

Es wird für Hoteliers und ihre Kunden nützlich sein, einen Vertrag – also etwa eine Zimmer- oder Seminarbuchung – legal verbindlich am Internet-Telefon abschliessen zu können. Diese Mobile-Application wurde vom Münchner Fraunhofer-Institut entwickelt und am Mobile World Congress der GSMA vom 15. bis 18. Februar in Barcelona präsentiert. Die GSMA ist der Weltverband der Hersteller von Mobile-Hardware und -Software. Die am Kongress

verliehenen Global Mobile Awards ehren Exzellenz und Innovation in der mobilen Kommunikation (alle Gewinner via Web-Link am Schluss). Aus dem Tourismus war der «Mobile Travel Assistant» von Contigo in London fürs Finale nominiert, als «Best Mobile Enterprise Service». Es freut die Geschäftsreisenden und MICE-Kunden, wenn sie jederzeit alle für Route und Geschäft wichtigen Informationen beziehen können. Der «Assistant» wird von 15 Travel Management Companies (TMC)

genutzt, wie etwa Carlson Wagonlit Travel, Microsoft, Lego und Novartis gehören zu den rund 4000 Corporate-Nutzern des «Mobile Travel Assistant». Zum Gewinner im Finale der Kategorie «Best Mobile Enterprise Service» wurde der Handset-Hersteller Research in Motion für seinen BlackBerry Enterprise Server v5.00 gewählt. kjv

www.globalmobileawards.com
www.fraunhofer.de
www.contigo.com
www.rim.com

Mit Pizzakonzert ins Zürcher Glattzentrum



So soll der Lounge- und Kaffee-Barbereich im Glatt aussehen.

Einkaufstempel als idealer Standort für neue Gastro-Konzepte? Der Pasta- und Pizzabetrieb Spiga eröffnet kommenden Herbst im Glattzentrum.

SAMIRA ZINGARO

Das mediterrane Restaurant Spiga expandiert – und konzentriert sich weiterhin auf Einkaufszentren. Neben dem Standort im Berner West-

side soll im September 2010 im Glattzentrum in Wallisellen ein zweiter Spiga-Ableger seine Türen öffnen. Dasteilt die SV Schweiz mit, die seit letztem Herbst alle Konzept- und Markenrechte von Spiga innehat. Das Selbstbedienungsrestaurant ist in der oberen Verkaufsebene mit 125 Sitzplätzen geplant. Früher befand sich dort das «Glattdörfli». Das «Glatt» in der Zürcher Agglomeration ist umsatzstärkstes Einkaufszentrum schweizweit. «Wir suchten bewusst nach einer hochfrequentierten Lage. Das Konzept Spiga ist im Moment nicht für die Stadt vorgesehen», sagt SV-Sprecherin Stephanie Steinmann. Das Angebot im Spiga – auf italienisch Ahre – be-

Gstaads «Bernherhof» hat jetzt eine «App». Mobile Applikationen informieren smart und schnell. Auch Clanmo, Nr. 1 der Global Mobile Awards, hat Ideen für die Schweiz.

KARL JOSEF VERDING

Der 4-Sterne-Betrieb im Saanenland hat sich für die Sommersaison als «Bernherhof Gstaad» – Das Wanderhotel – positioniert. Bisher mussten seine Gäste die Wander-Tipps von der Hotel-Webseite abschreiben oder ausdrucken. Jetzt hat der «Bernherhof» als erstes Hotel der Schweiz eine eigene «App» (Mobile-Application) mit dem Namen «Bernherhof InGuide», die er seinen Gästen zusammen mit dem zugehörigen iPhone zur Verfügung stellt. Die Webgearing AG in Solothurn und Zürich entwickelte die App. Oliver Kohler, der Online-Consultant, erklärt die Anwendung des «Bernherhof-InGuide» für Ausflüge und Events: «So wird die Abfolge sein: Einstieg, Auflistung von Tipps, die Tipps mit ihren Details und die Anzeige auf der Karte.»

Nach den Airlines wird nun die Hotellerie reif für «Apps»

Die von Webgearing entwickelte «Bernherhof»-App könnte eine Vorreiterfunktion haben. Joachim Bader, Geschäftsführer der Clanmo GmbH in München und Köln, die soeben den Global Mobile Award in der Kategorie Mobile Advertising & Marketing gewonnen hat, stellt fest: «Bisher haben vor allem Airlines diese Applikationen entdeckt. Wir haben für Fluglinien wie Lufthansa und Germanwings Apps entwickelt. Seit Ende 2009 ist nun der touristische Gesamtmarkt aufgewacht, und wir realisieren Projekte für Hotelketten, Autovermietungen und Reiseanbieter.»

Zur Frage des Preises für eine Hotel-App äussert sich Oliver Kohler von Webgearing: «Man kann

keinen festen Preis pro App angeben. Der Preis startet bei 20 000 bis 30 000 Franken – für Konzeption, Design und Programmierung.»

Ein weiteres Projekt von Webgearing, welches den Tourismus berührt, ist eine Mobile Application für die Solothurner Filmtage. Sie wird das gesamte Programm des Events sowie einen Stadtplan und Besetzungs-Infos sowie Inhaltsbeschreibungen der einzelnen Filme des Festivals enthalten.

Zu den Systemvoraussetzungen sagt Kohler: «Die nötige Hardware ist das iPhone. Und die «Bernherhof»-App benötigt das Global Positioning System GPS.» Dieses hat sich als das weltweit wichtigste Ortungsverfahren etabliert und wird in Navigationssystemen genutzt.

«Der Preis hängt vom kreativen und technischen Aufwand ab»

Der Verband der Mobile-Industrie GSMA, zu dem Grössen wie Nokia und Google gehören, hat an seinem Jahreskongress in Barcelona die Global Mobile Awards verliehen (siehe Box). Für das beste Mobile Marketing wurde Clanmo aus-

gezeichnet, dessen Chef Joachim Bader sich gegenüber der hotelrevue zu den Faktoren äussert, die den Preis für eine Applikation im Tourismus bestimmen: «Die Frage ist: Soll die

App eine Marketing-Kampagne unterstützen, sollen Reservierungen oder gar Bezahlungen möglich sein? Denn bei entsprechenden Voraussetzungen auf Seiten der Anbieter ist alles möglich. Der Preis hängt stark vom kreativen, konzeptionellen und technologischen Aufwand ab.»

Was für eine App könnte Clanmo – als Beispiel – für eine Schweizer Hotelgruppe als Marketing-Kooperation von Hotels entwickeln? Bader: «Diesen Fall decken wir aktuell in einem Projekt ab. Erwartet wird eine App, die einfache, personalisierte Buchungen ermöglicht. Hinzu gehören auch die Lokalisierung des Gastes per GPS und Vorschläge zum Hotel.» Und grundsätzlich, so Bader: «Wir entwickeln für unsere Kunden immer eine Mobile-Portal-Strategie, die auf Zielgruppen, Ziele und Budget eingeht und somit als Mobile-Lösung zur Marke passt.»

www.webgearing.com
www.clanmo.com

News

Die Schweden erobern Luzerner «Seeburg»



Auch in diesem Jahr steht das Hotel Seeburg in Luzern wieder unter blau-gelben Sternen: Seit 1977 haben dort die Schwedenwochen Tradition. Vom 4. bis 21. März wird im Seerestaurant des Hotels das «Smörgåsbord», das schwedische Buffet, angerichtet – mit dabei ist die über achtzigjährige Schwedin Rangela Hansson. Die Göteborger Gastköchin ist treibende Kraft dieser langjährigen Gastro-Tradition in Luzern. saz

Weltköche messen sich wieder in Erfurt

Die 23. IKA/Koch-Olympiade wird 2012 erneut in Erfurt durchgeführt. Damit wird die thüringische Hauptstadt zum vierten Mal in Folge Schauplatz des weltgrößten Berufswettbewerbs von Köchinnen, Köchen und Patissiers. «Erfurt ist in der internationalen Köche-Familie durch die IKA zu einem Synonym für die grösste Kochshow der Welt geworden», sagt Axel Rühmann, der den Verband der Köche Deutschlands präsidiert. Im 2000 besuchten 16 000 Personen die Olympiade, 2008 kamen bereits 23 000 Interessierte nach Erfurt, um dem Weltkochtreffen beizuwohnen. saz

Im August wird um die Wette gegrillt



Der Termin der diesjährigen Grill-Schweizermeisterschaften ist gesetzt: Am 14. und 15. August wird im togenburgischen Wattwil um die Wette gegrillt. Auch ein internationaler Wettbewerb findet statt. Zum ersten Mal wird eine Einzel-Grillmeisterschaft durchgeführt. Bei den Team-Meisterschaften gelten die Kategorien Profis und Amateure. Die Details werden laufend publiziert. saz

www.swissbarbecue.ch

Pernod Ricard: Bittere Zeiten für Champagner & Co

Der weltweit zweitgrößte Spirituosen- und Weinhersteller Pernod Ricard verkauft weniger Champagner und andere prestigeträchtige Alkohole. Für die erste Hälfte des Geschäftsjahres 2009/2010 verbrachte das Unternehmen einen Rückgang bei Umsatz und Gewinn. Besonders schwach zeigten sich die Märkte Westeuropa und die USA. Gegenüber dem Vorjahr verkleinerte sich der Umsatz um 3 Prozent, der Gewinn sank um 2 Prozent. Schlecht liefen vor allem die Champagner-Märkte. So ging der Umsatz mit Mumm um 11 Prozent zurück, der mit Perrier Jouté um 16 Prozent. Auch die Scotch Whiskies wie Ballantines oder Chivas Regal wurden im letzten Jahr viel weniger getrunken. saz



Am Standort des «Glattdörfli» ist das neue Spiga-Restaurant geplant.

steht hauptsächlich aus Pasta-Gerichten und Pizzen. Im Glattzentrum soll der Betrieb in einen Ess- sowie einen Kaffeebar- und Loungebereich aufgliedert werden.

SV Schweiz ist mit ihren 318 Betrieben Marktführerin in der Gemeinschaftsgastronomie. Zahlen zu Spiga in Bern kann Sprecherin Steinmann noch keine liefern – der Betrieb gehört dem Unternehmen erst seit Anfang Januar. Das Pasta-

und Pizza-Konzept Spiga wurde vom Zürcher Gastroberater Peter Herzog erfunden, der auch für den Masterplan des Berner Westside zuständig war. «Ich wollte zeigen, dass ein Selbstbedienungs-Betrieb nicht billig aussehen muss.» Gastrokerkenner sei auch wichtig gewesen, dass sich das Konzept multiplizieren lässt. Ein erster Schritt ist nun mit dem Zürcher Glattzentrum getan.

hoteljob.ch

Das Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

La plate-forme de l'emploi pour
l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association



cahier français

htr hotelrevue No 8 / 25 février 2010

Le grand défi, la réservation en ligne

René Kamer, à quoi tient principalement le succès croissant de RailAway, devenu, cet automne, RailAway CFF?
Cela tient, tout d'abord, au réseau de nos 700 partenaires touristiques et à celui des 120 partenaires actifs dans l'événementiel. Notre succès repose ensuite sur la simplicité de notre modèle commercial. Nos produits se composent du transport et d'une prestation complémentaire, une entrée de musée, par exemple. Enfin, nous devons beaucoup à l'amélioration de l'offre de transport et de la qualité des prestations touristiques.

Quel est le profil client type de RailAway CFF?

Notre activité se concentre sur le tourisme journalier, mais comme tous les billets de train sont généralement valables trois jours, celle-ci apporte une plus-value à l'hôtellerie. Nous nous adressons principalement aux familles, aux seniors, et, en proportion croissante, aux jeunes séduits par les offres de ski et les événements.

En quoi les besoins de la clientèle ont-ils changé au cours des derniers cinq ans ?

Ces besoins ont considérablement changé. La palette d'offres est devenue très large. Le facteur temps joue un rôle considérable. Nos clients ne veulent plus voyager trois ou quatre heures. Ils veulent des offres compactes pouvant être consommées, si possible, en une demi-journée. Ils sont, par ailleurs, devenus très ouverts dans le choix des offres. Un produit peut désormais intéresser plusieurs segments de clientèle.

Avez-vous de la peine à trouver des produits à vendre ?

Non, Dieu merci. Chaque année, nous devons même en refuser pour ne pas en avoir trop. La situation est aussi favorable en

RailAway CFF fête cette année dix ans d'existence. Son CEO, René Kamer, explique le succès constant de cette entreprise.

MIROSLAW HALABA

**René Kamer
La père de
RailAway**

RailAway, aujourd'hui dénommé RailAway CFF, doit beaucoup à René Kamer. C'est lui qui dirigé la mise en place de la société. En décembre 1999, il en prend la direction générale. Sous sa houlette, RailAway a connu un développement constant. Son chiffre d'affaires a passé de 21 millions de francs en 2000 à 80 millions en 2008. Ce succès a séduit le jury du Milestone, le Prix suisse du tourisme, qui lui a attribué la principale distinction en 2005. mh

Suisse romande, région où nous avions quelques problèmes au début.

Quels sont les avantages que retire un partenaire en participant au programme RailAway CFF ?

Le prestataire profite, tout d'abord, d'un communication mix performant avec, notamment, une promotion de ses produits dans toutes les gares du pays. Grâce à notre réseau vente, il peut ensuite mesurer rapidement les effets de son marketing. Il profite, par ailleurs, des collaborations que nous mettons en place avec les partenaires économiques, tels que les grands détaillants.

Quels types de produit ont eu le plus de succès l'an dernier ?
Même si nous avons des produits de niches, ce sont toujours les mêmes. Les montagnes, les zoos comme celui de Bâle, ainsi que les événements et les festivals de musique en plein air, deux produits en progression. A cela s'ajoutent les offres de ski.

Dans le cadre de leur stratégie de marque, les CFF ont resserré les liens avec RailAway dont le nom est désormais RailAway CFF. Quels sont les avantages et les inconvénients de ce rapprochement ?

Un désavantage est certainement la disparition de la marque propre avec son logo. Une marque que nous avons mis dix ans à construire. C'est une perte indiscutable que même nos partenaires relèvent. On a maintenant l'impression que tout est entre les mains des CFF. C'est un aspect psychologique qu'il ne faut pas sous-estimer. Ce n'est pas simple pour nos collaborateurs de mettre ce changement en pratique. Avec la marque faïtière des CFF, qui jouit d'une bonne image, nous deviendrons plus forts sur le plan du marketing.

RailAway CFF fête cette année dix ans d'existence. Quels sont les points forts de cette année de jubilé ?

Entre le 8 mai et fin septembre, nous organiserons un roadshow qui nous conduira, en fin de semaine, auprès de dix partenaires touristiques. Nous serons volontairement en dehors des gares. Au Musée olympique à Lausanne ou au Papiliorama à Chiètres, par exemple.

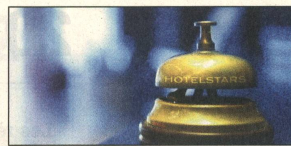
Quels sont les grands chantiers de RailAway CFF ?

Nous devons impérativement revoir notre catalogue de produits. Notre assortiment est trop grand, ce qui pose souvent



Lutte antitabac

La loi fédérale sera en vigueur dès le 1er mai. Tour d'horizon de la problématique.
Pages 20 et 21



Hôtels

Le système de classification sera modifié en profondeur, a fait savoir hôtellerie suisse.
Page 21



Alain D. Boillat

René Kamer avait coordonné la mise en place de RailAway, avant de prendre sa direction.

des problèmes au personnel de vente. Nous voulons conserver la variété des produits, mais réduire leur nombre. Notre plus grand défi sera toutefois - en raison de l'incompatibilité des systèmes entre les transports publics et les partenaires - d'introduire la réservation en

ligne. Un tel service ne peut plus manquer de nos jours.

Quels résultats espérez-vous atteindre en 2010 ?

En 2009, nous avons vendu 2 millions d'offres. C'est un record, mais il faut rappeler qu'il y a eu les championnats du

monde de hockey sur glace, l'exposition Van Gogh et celle du Monde du corps. Pour cette année, nous pensons vendre au moins les 1,8 million d'offres. Jusqu'en été, en tout cas, les Suisses devraient rester sensibles aux prix et privilégier les séjours au pays.

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

**Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement**

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

hotelfachschule thun
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ANNONCE

REPA AG
COFFEE SYSTEMS

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon

Telefon 062 775 07 07
www.repa.ch

DOUWE
EGBERTS

ROTOR
Lips

Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
Maschinenfabrik • 033 346 70 70
www.RotorLips.ch

ANNONCE

BRITA
Professional

PURITY C -
la solution
flexible

<http://professional.brita.ch>

toutpoulacuisine

pistor

www.pistor.ch

En bref

Suisse**Ticketcorner dans de nouvelles mains**

La société de billetterie Eventim et son partenaire, l'éditeur allemand Ringier, vont racheter le numéro un du secteur en Suisse Ticketcorner. L'an dernier, Ticketcorner a vendu quelque 9,3 millions de billets et réalisé un chiffre d'affaires d'environ 35 millions de francs. Le groupe CTS Eventim, pour sa part, écoule quelque 70 millions de tickets par an en Europe pour plus de 100 000 manifestations et spectacles. Il dispose de plus de 8000 points de vente et de portails Internet dont l'importance va croissant. Eventim a réalisé en 2008 un chiffre d'affaires de 404 millions d'euros. mh

L'été, thème de la Journée suisse des vacances

Swiss-Image

C'est la station grisonne de Flims qui accueillera le 5 mai la 13e Journée suisse des vacances. Cette manifestation, organisée par Suisse Tourisme et qui réunit la grande majorité des responsables touristiques du pays, sera placée sous le thème de l'été et de sa manière de le «réinventer». Elle sera étayée par les résultats d'une étude de l'Institut Gottlieb Duttweiler consacrée à ce sujet. Elle sera suivie, le lendemain, par les traditionnels «Key Partner Meetings». mh

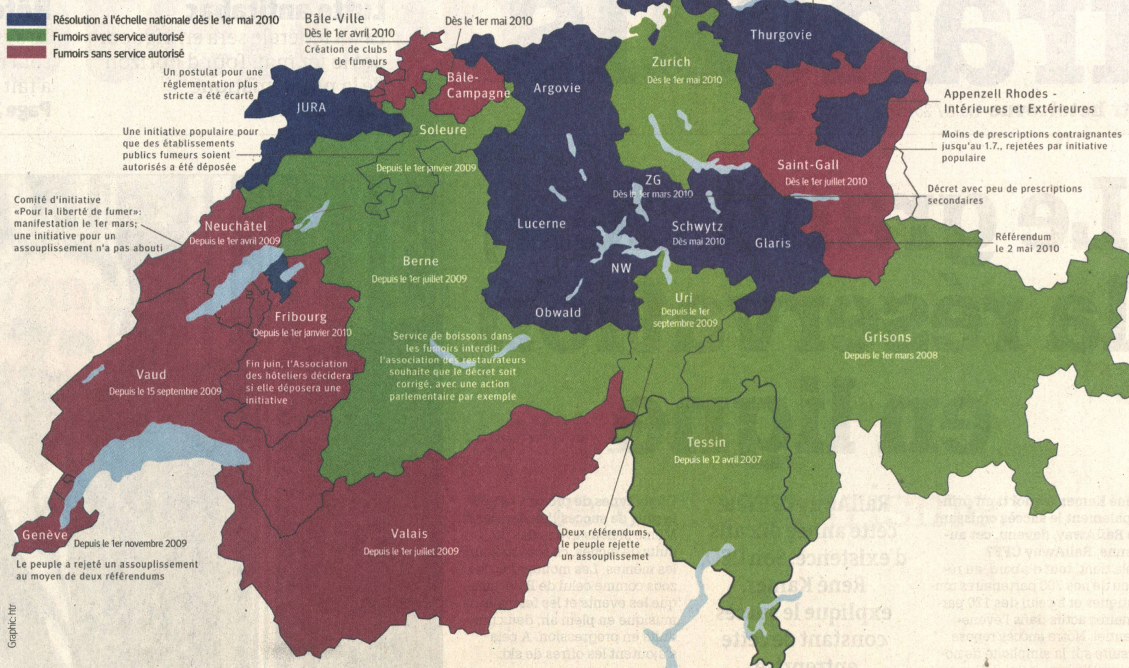
Les CFF équiperont leurs rames d'espaces familles

ICD

Dès ce printemps, probablement, tous les trains InterCity (IC) et pendulaires ICN des CFF proposeront des espaces familles. Leur introduction progressive a commencé en décembre avec le changement d'horaire, indiquent les CFF. Ces voitures sont indiquées au moyen de pictogrammes représentant une poussette et un ours en peluche. D'ici fin 2011, 40 trains à deux niveaux disposeront de voitures-familles. mh

Valais**Naufrage des zones piétonnes à Crans-Montana**

Les tests lancés sur le front des zones piétonnes de 15 h 30 à 19 heures à Crans-Montana n'ont pas résisté à la fronde massive des commerçants de la station du Haut-Plateau, révèle «Le Nouvelliste». La semaine dernière, en effet, l'Association des communes de Crans-Montana a décidé de stopper net l'expérience après une période de trois jours seulement. Principale réclamation des commerçants: le chiffre d'affaires, qui aurait chuté de près de 40%. eda

Les règlements d'application actuels de protection contre la fumée passive dans l'hôtellerie

Un débat très fumeux

L'entrée en vigueur de l'interdiction de fumer dans les établissements publics sera très diversement mise en œuvre dans les cantons.

GUDRUN SCHLENCEK

Dès le 1er mai, l'interdiction de fumer à l'échelle nationale entrera en vigueur dans la restauration. Ce qui ne signifie pas que le débat soit clos (voir l'interview ci-dessous). Le Conseil fédéral a laissé beaucoup de place à l'interprétation dans son ordonnance et son règlement d'application. La mise en œuvre sera donc très différenciée dans les douze cantons qui s'appuient sur la loi helvétique. Seul Thurgovie, pour l'instant, a édicté des prescriptions

concrètes (voir la carte). Les patrons d'établissements devraient donc tirer avantage des largesses de la loi. A titre d'exemple, l'aération d'un fumoir. Conformément à la réglementation fédérale, elle doit simplement «être adéquate».

La solution des locaux privés

A la question de savoir s'il est possible de se contenter d'une fente ouverte, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) laisse entendre qu'il suffit que «les clients des zones non-fumeurs avoisinantes ne soient pas incommodés par la fumée». Autre échappatoire possible: la création de locaux privés-clubs ou associations – où il est possible de fumer, pour autant, toujours selon l'OFSP, que ces lieux ne soient pas accessibles au public et que le personnel de service soit limité à une seule personne.

Dans l'ensemble, les hôteliers semblent s'accommoder de l'interdiction de fumer. Même Gastro-Valais ne prévoit pas d'assouplissement de l'interdiction stricte de fumer en vigueur depuis juillet: «On

ne ferait que remplacer les problèmes existants par de nouveaux», juge Yves Cotter, le secrétaire de l'association. Le règlement d'application des établissements fumeurs, en particulier, comporte des sources de conflits: 90 mètres carrés et on ne tombe plus sous le coup de la disposition d'exception. «Cela entraîne une situation de concurrence faussée».

Ici et là subsistent encore des poches de résistance. A Soleure, une initiative populaire pour des établissements fumeurs a été déposée. A Fribourg, l'Association des hôteliers se prononcera cet été sur l'opportunité d'une initiative. A Bâle enfin, on attend d'abord de connaître l'impact de cette année pour lancer une éventuelle offensive politique.

Avant tout, il semble que ce soient surtout les électeurs qui ont dissuadé beaucoup d'hôteliers de se défendre: dans les cantons de Genève et d'Uri, la loi pour la protection contre la fumée passive a passé deux fois devant le peuple. Sans succès pour les hôteliers. Dans le canton de Neuchâtel, le co-

mité d'initiative «Pour la liberté de fumer» n'a pas réuni le nombre de signatures minimales requises. La manifestation du 1er mars, qui vise à sensibiliser la population à la situation des propriétaires d'établissements, ne soulève guère l'optimisme de Michel Vuillemin, le président de Gastro-Neuchâtel: «C'est trop tard maintenant.» Problème

La loi fédérale entrera en vigueur le 1er mai prochain

La fumée sera interdite dans les salles ouvertes au public ou si le personnel sur le lieu de travail se compose de plusieurs collaborateurs. Des fumoirs avec «ventilation adéquate» seront autorisés. Dans les locaux privés (clubs ou associations) de moins de 80 m² (surface accessible au public), la fumée est autorisée pour autant que les cantons l'autorisent. Les cantines, stations-service et cafés des musées seront des lieux sans fumée. gsg

Les patrons sont encore dans le flou

Si cette initiative devait être présentée en premier devant le peuple, avec de fortes chances d'être acceptée, une loi anti-fumée libérale. Carla Ligue pulmonaire a déjà réuni les signatures nécessaires au dépôt de sa propre initiative populaire – interdiction générale de fumer dans les établissements publics et des fumoirs sans service – même si la récolte dure encore jusqu'à fin mars.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article de la page 7 Voir aussi le dossier fokus

Les établissements qui violent la loi antitabac risquent gros**Des amendes jusqu'à mille francs pendent au nez de contrevenants à la nouvelle législation**

Pour ceux qui violent la loi fédérale sur la protection contre le tabagisme passif, des amendes jusqu'à 1000 francs sont prévues. Elles ne sont pas encore d'actualité, car la loi n'entrera en vigueur que le 1er mai. Mais dans l'application, la situation varie selon les treize cantons qui ne tolèrent que des établissements sans fumée.

A Uri, sept personnes ont été condamnées à une amende de 400 francs. Cinq plaignants ont porté l'affaire devant le tribunal de première instance du canton. L'audience principale n'a pas encore eu lieu. Deux ordonnances pénales ont abouti à ce jour,

rente-six affaires sont pendantes. Le montant des amendes varie de 190 à 910 francs. En Valais, personne n'a été condamné à une amende, explique Georges Dupuis, médecin cantonal et chef du Service de la santé publique: «Après l'introduction de la loi, en juillet 2009, nous avons laissé plusieurs mois aux établissements pour s'adapter à la nouvelle législation.» Et d'ajouter: «Mais dans un proche avenir, le Conseil d'Etat se réserve le droit de sanctionner les établissements qui, malgré un avertissement, continuent de violer la loi.» kjv

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article de la page 8

**A chaud****Yves Rondetz**

Président de Gastro-Jura depuis 2000 et propriétaire du restaurant du Lion d'Or, à Cornol.

1. Que vous inspire la situation du Jura, seul canton romand encore dépourvu de loi antitabac? Avec l'entrée en vigueur de la législation nationale, le 1er mai prochain, le suris sera de courte durée. Pour le reste, les cafetiers-restaurateurs jurassiens n'ont d'autre choix que de prendre acte des décisions prises par leurs autorités politiques.

2. Quel est l'état d'esprit de la branche dans ce contexte de chasse à la clope? Nous espérons que les dispositions nationales seront appliquées en terre jurassienne avec moins de restrictions que dans d'autres cantons romands. Mais je le répète, la branche n'a aucun moyen d'inverser la tendance actuelle. Elle doit se résoudre à suivre le mouvement.

3. Comment voyez-vous l'avenir de la branche à partir du 1er mai? L'expérience dans les cantons qui vivent sous le régime de lois antitabac montre que les chiffres d'affaires des cafetiers-restaurateurs sont partout en recul. Et j'ai le sentiment que la nouvelle législation ne va pas automatiquement faire revenir les non-fumeurs dans les établissements publics.

4. Quelles sont vos principales craintes? Les établissements sans restauration, tels que les bars, les brasseries ou les tea-rooms, pourraient être contraints de revoir leur formule, voire de restructurer. Le personnel risque d'en pâtir et le chômage d'augmenter. Vous savez, dans ce métier, il est impossible de travailler dans le vide trop longtemps... eda

Un système dynamique et transparent

La classification hôtelière sera modifiée en profondeur. De nouveaux critères d'évaluation vont apporter à l'édifice dynamique et transparence

MIROSLAW HALABA

La création, à la fin de l'an passé, d'Hotelstars Union - ce groupement d'associations hôtelières faitières de plusieurs pays européens, dont la Suisse avec hotelleriesuisse - va avoir des répercussions considérables sur la classification des hôtels.

Les intentions du groupement sont, rappelons-le, d'harmoniser les systèmes de classification, tout en apportant à l'édifice dynamique et transparence. Une démarche rendue nécessaire par les tendances internationales - comme le rôle toujours plus grand des plateformes d'évaluation - et les efforts de standardisation provenant en particulier de l'Union européenne. Peu enclines à se voir dicter des normes par les instances politiques, les associations hôtelières nationales ont préféré prendre les devants en proposant elles-mêmes leurs solutions.

Suppression de la dimension minimale des chambres

Les détails de ce projet ont été dévoilés mardi à Zurich dans le cadre de la conférence de presse organisée par hotelleriesuisse en collaboration avec Suisse Tourisme. Le catalogue de 270 critères d'évaluation, qui sera appliqué aux hôtels dont les associations sont membres de l'union, aura l'avantage de considérer un établissement aussi bien sous son angle subjectif qu'objectif.

Mais ce n'est pas tout. Le nouveau système donnera avant tout à l'exploitant le moyen de positionner son établissement en lui attribuant des points où ce dernier a ses

forces. L'hôtelier devra respecter un certain nombre de normes minimales et tout ce qu'il fera en plus lui sera crédité. Il n'y aura plus de déduction de points et de critères-guillotine. Le meilleur exemple est la suppression de la dimension minimale des chambres. On notera que le catalogue des critères sera revu tous les cinq ans environ et adapté aux attentes des clients.

Des particularités suisses

L'harmonisation - qui est déjà effective en Allemagne, en Autriche, en Tchéquie et en Suède - n'exclut toutefois pas des particularités nationales. Ainsi, comme l'a expliqué Thomas Allemann, responsable du service des membres et de la classification auprès d'hotelleriesuisse, le système suisse se distinguera notamment par des critères de sécurité plus sévères que ceux figurant dans la législation. «Nous préparons un processus d'exclusion pour les hôtels qui n'ont pas rempli ou qui ne veulent pas remplir les conditions exigées», explique-t-il. Une nouveauté sera la possibilité pour les hôtels de toutes les

catégories, ainsi que les garnis jusqu'à quatre étoiles, d'obtenir la spécification «superior».

Développement durable pris en considération

Les efforts entrepris pour gérer un hôtel selon des principes du développement durable seront, par ailleurs, aussi pris en considération. Un logo, destiné à désigner ces établissements, est en train d'être créé avec le concours de Suisse

Tourisme. Une des caractéristiques du système suisse est aussi l'existence des catégories de spécialisation.

«Il y en a actuellement dix-sept, mais nous envisageons de ne conserver que celles qui répondent réellement aux besoins du marché», note encore Thomas Allemann.

Ces nouvelles normes feront l'objet d'une consultation interne et d'une phase de test qui devrait durer jusqu'en septembre. Leur présentation à l'assemblée des délégués d'hotelleriesuisse pour adoption est prévue en novembre afin que la phase de réalisation puisse débuter le 1er janvier 2011.

«Nous ne conserveront que les catégories de spécialisation qui répondent au marché.»

Thomas Allemann
hotelleriesuisse



Les nouvelles normes de classification hôtelière apportent des modifications considérables.

Quelques signes de reprise

Le tourisme helvétique devrait voir son horizon s'éclaircir peu à peu. De petits signes de reprise commencent, en effet, à se manifester. Ainsi, comme l'a relevé la responsable de la communication de Suisse Tourisme, Daniela Bär, lors de la conférence de presse organisée mardi à Zurich en collaboration avec hotelleriesuisse, l'hôtellerie helvétique a connu un mois de décembre respectable. N'a-t-il pas été le deuxième meilleur mois de décembre depuis 1934 après le record enregistré en 2008? Depuis octobre, la diminution des nuitées s'est, par ailleurs, sensiblement ralentie et le tourisme urbain a re-

pris, en novembre, le chemin de la croissance. Certes, ce n'est pas encore le retour à la normale.

«L'hôtellerie devrait atteindre le creux de la vague vers la fin de l'année», a indiqué le président d'hotelleriesuisse, Guglielmo Brentel, notant que la branche a mieux résisté à la crise que les autres branches d'exportation.

Le niveau de l'activité touristique dépendra notamment, au cours des prochains mois, de l'évolution des cours de

change, en particulier, de celui de l'euro. «S'il devait descendre au-dessous de 1 franc 50, cela deviendrait problématique», a commenté Guglielmo Brentel.

«L'hôtellerie devrait atteindre le creux de la vague vers la fin de l'année.»

Guglielmo Brentel
Président d'hotelleriesuisse

Ces perspectives plus favorables devraient être de nature à faire un peu oublier les résultats de l'année 2009. La crise économique et la situation monétaire défavorable ont laissé des traces. 35,6 millions de nuitées ont été recensées, ce qui représente un recul de 4,7%. La de-

mande indigène a diminué de 2,5% à 15,4 millions et la demande étrangère de 6,2% à 21,5 millions. Tant du côté de Suisse Tourisme que du côté d'hotelleriesuisse, on fait toutefois remarquer que l'on compare ces chiffres à 2008 qui avait été la meilleure année depuis 1990.

L'année écoulée a aussi eu des côtés fastes. Ainsi, la parahôtellerie, qui représente près de la moitié des nuitées a connu une «année globalement positive», a relevé Suisse Tourisme. On notera, par exemple, aussi que le marché chinois a fait l'objet d'une croissance à deux chiffres, ce qui devrait aussi être le cas en 2010. mh

Un cocon pour les accros de la clope

Facile à installer, la cabine fumeurs est encore peu appliquée dans la gastronomie et l'hôtellerie helvétiques. Mais elle a un gros succès à l'étranger.

CHRISTINE KÜNZLER

«Nous recevons un nombre croissant de demandes de la gastronomie pour notre système de cabine fumeurs, mais nous n'en avons encore installé aucun en Suisse», note Ulrich Saxer, responsable pour la Suisse de «Smoke Free Systems».

Cette cabine de verre a été développée en Suède dans les années 1990. En Suisse, elle est distribuée depuis quatre ans et peut être in-

stallée sans autorisation dans chaque restaurant ou bar. Ce qui a été fait avec succès à l'étranger.

Il n'est pas toujours simple de partager des salles ou d'installer des lounges dans les établissements publics. Une cabine fumeurs peut offrir une bonne alternative. «Nos systèmes avec portes à fermeture automatique conviennent bien aux hôtels, aux restaurants et aux bars», dit Ulrich Saxer. «Ils sont conformes à la loi et au règlement sur la protection contre le tabagisme passif. Et même si les cantons devaient durcir les prescriptions fédérales, nous pourrions répondre à ces exigences supplémentaires», assure-t-il.

Les cabines fumeurs peuvent accueillir quatre, six, huit ou douze personnes. La plus petite fait 1 m 30



La cabine fumeurs est distribuée en Suisse depuis quatre ans.

de profondeur sur 1 m 60 de largeur, la plus grosse 1 m 40 sur 4 m 10. Les deux ont une hauteur modulable et sont autonomes. Elles fonctionnent avec une prise de 230 volts et n'exigent pas d'installation de ventilation sophistiquée. Les cabines peuvent être achetées ou louées. La plus petite coûte 600 fr., la plus grande 1500 fr. par mois, services compris. «Smoke Free Systems» accorde une garantie de fonctionnement pendant la durée d'utilisation. L'utilisateur ne paie donc que les frais d'électricité. Si «Smoke Free Systems» ne propose pas de contrat de leasing, un restaurateur peut acheter le système après l'expiration du bail.

Pour qu'un lieu soit vraiment garanti sans fumée, il faut supprimer cette dernière directement à la

source. Dans la cabine, la fumée est aspirée, filtrée, nettoyée, puis rejetée. Le système de récupération des cendres neutralise l'air et élimine tout risque d'incendie.

Un entrepreneur de Boudry (NE), Joao Faneco, s'est lancé, lui aussi, dans ce créneau. Depuis début 2010, il propose une cabine-fumoir d'un mètre carré aux cafés et aux restaurateurs qui n'ont pas les moyens de se doter d'une salle non-fumeurs coûteuse. Cette structure aux parois étanches, d'un coût de quelque 6000 francs, est dotée d'un système de ventilation. Une trentaine d'établissements publics neuchâtelois ont déjà passé commande.

Adaptation Françoise Zimmerli
sur la base d'un article de la page 10

En bref

Arc jurassien

Nouvel élan pour le parc naturel du Doubs



Alain Perret APNRO/ld

Après une période de mouvementée, le Parc naturel régional du Doubs prend un nouvel élan avec une nouvelle équipe à la tête de laquelle se trouve l'ancien ministre jurassien, Jean-Pierre Beuret. Comme le relève le quotidien «L'Express-L'Impartial», l'équipe a été rejointe par Bernard Soguel. Ancien conseiller d'Etat neuchâtelois et président de Tourisme neuchâtelois, ce dernier se chargera de la vice-présidence. La phase de création du parc doit se terminer en 2011. mh

Monde

Partenariat égyptien pour Interhome

Interhome, principal courtier en maisons et appartements de vacances en Europe, propriété du groupe Hotelplan, a conclu un partenariat exclusif avec Orascom Hotels & Development S.A.E. en Egypte. Cette dernière société est une filiale à 100% d'Orascom Development Holding, un important bâtisseur de villes intégrées dont le siège est au Caire. A partir du 1er mars, Interhome aura un bureau local dans le complexe touristique d'Orascom d'El Gouna au bord de la mer Rouge. mh

Nouveaux hôtels suisses chez Design Hotels



ld

Le groupement international d'établissements «lifestyle» Design Hotels a débuté l'année avec trente-six nouveaux membres, ce qui porte son effectif à cent quatre-vingt-quatre établissements répartis dans le monde. Parmi ceux-ci figurent deux hôtels suisses: l'«Hôtel Neval», à Verbier (VS), et l'«Hôtel The Cambrian», à Adelsboden (BE). Le groupement indique qu'il a retenu «moins de 10%» des demandes d'adhésion qui lui sont parvenues l'an passé. mh

Vaud

Yverdon et sa région revisitent leur site web

Yverdon-les-Bains Région Jura/Lac a rejoint le groupe des destinations vaudoises ayant achevé l'harmonisation de leur site internet. Ce travail, visible à l'adresse www.yverdonlesbainsregion.ch, été effectué dans le cadre du projet mené en collaboration avec l'Office du tourisme du canton de Vaud et de Suisse Tourisme. Ce site regroupe sept antennes touristiques, auxquelles s'ajouteront, d'ici deux mois, six autres sites régionaux. mh

En bref

Monde

Sensible baisse du volume d'affaires chez CWT en 2009

Spécialisé dans la gestion des voyages d'affaires, le groupe Carlson Wagonlit Travel (CWT) a ressenti fortement les effets du tassement conjoncturel qui a marqué l'année écoulée. Le volume d'affaires a reculé de 22,8% à 21,4 milliards de dollars (21,3 milliards de francs suisses). Ce résultat montre que les entreprises ont mis en œuvre des mesures drastiques pour limiter les dépenses de voyage, indique le groupe. Pour l'année en cours, Douglas Anderson, le PDG du groupe, se déclare «prudemment optimiste».

mh

Allemagne

L'hôtellerie et la restauration ont souffert

L'hôtellerie et la restauration allemandes ont particulièrement souffert l'an passé de la situation économique difficile. «Ces branches ont enregistré le recul de chiffre d'affaires le plus fort depuis 2003», a indiqué Ernst Fischer, le président de l'association hôtelière Dehoga. Par rapport à 2008, le recul des ventes dans le secteur hôtelier a atteint 6% en valeur nominale et 8,1% en valeur réelle. Dans le secteur de la restauration, ces baisses ont été respectivement de 3,3% et de 5,2%.

mh



Les hôtels de région de Nyon, comme ici l'Hôtel de La Barcarolle, satisfont, dans l'ensemble, les entreprises qui les fréquentent.

Motif pour investir

L'offre hôtelière de la région de Nyon satisfait les entreprises. Elle devrait, toutefois, être plus étoffée à leurs yeux.

MIROSLAW HALABA

C'est, indirectement, un appel aux investisseurs que la région de Nyon a lancé, en diffusant mercredi, les résultats d'une étude sur l'offre hôtelière. Mise sur pied par Nyon Région Tourisme, en collaboration avec le Conseil régional du district de Nyon et la Ville de Nyon, cette enquête a été menée auprès de deux cent cinquante entreprises de la région. Avec un taux de réponse de 35%, les initiateurs du

projet peuvent s'appuyer sur des résultats relativement parlants, ceci d'autant plus que les entreprises qui génèrent le plus grand nombre de nuitées ont toutes répondu au sondage.

Manque de chambres dans la catégorie trois étoiles

Alors que le nombre de projets d'implantation de sociétés internationales tend à s'accroître, la région de Nyon a de bons atouts à

faire valoir pour faire face au développement. En effet, l'enquête a montré que les entreprises sondées sont «globalement satisfaites» de l'offre hôtelière. 87% d'entre elles se disent «souvent», voire «toujours» satisfaites du rapport qualité-prix. 68% considèrent que la qualité de l'accueil correspond «souvent» à leurs attentes et 16% «toujours».

Toutefois, avec ses 728 chambres, la région peine à satisfaire les

demandes, notamment en période d'événements importants, le Salon de l'automobile, par exemple. 73% des entreprises qui ont répondu au sondage et qui enregistrent plus de 50 nuitées par an, estiment que la région «manque de chambres d'hôtels», en particulier dans la catégorie trois étoiles. 46% ressentent, quant à elles, un «manque d'infrastructures de séminaires».

Conséquences de ces faiblesses: les clients ont tendance à se tourner vers Divonne, en raison de ses capacités hôtelières, et vers Genève ou Lausanne pour les séminaires et les conférences.

Une amélioration possible à l'horizon 2011 et 2012

La situation est-elle susceptible de s'améliorer? «Tout repose sur la volonté et les possibilités individuelles de chaque établissement», relève Alain Tourbier, vice-président des hôteliers et La Côte et directeur du Best Western Hôtel Chavannes-de-Bogis.

Des projets sont dans l'air, mais ils ne sont pas encore aboutis. Il est question, par exemple, d'un nouvel hôtel à l'emplacement de l'ancien motel de Founex, d'un agrandissement à l'Hôtel de La Barcarolle, à Prangins, ou encore de la réouverture d'un établissement à Rolle.

Directeur de Nyon Région Tourisme, Jean-Pierre Pralong pense qu'une amélioration devrait être possible à l'horizon 2011-2012. «Il y a pas mal de choses qui devraient se faire en même temps», dit-il. Pour lui, les résultats de cette étude sont, en tout cas, du pain béni. «Ils soulignent bien les besoins de notre région et ils seront utiles dans nos contacts avec les investisseurs potentiels», note-t-il.

Publireportage

Emmi Food Service

Emmi – votre partenaire pour les glaces, les fromages et les produits frais



Quel restaurateur engagé n'a jamais perdu un temps précieux à faire son choix parmi une multitude de produits et services proposés par différents fournisseurs? Il serait pourtant appréciable d'avoir affaire à un seul fournisseur proposant une gamme complète de produits! La solution? Emmi Food Service. Désormais, votre conseiller personnel Emmi vous propose à la fois des glaces, des fromages et des produits frais.

Emmi est synonyme de produits laitiers haut de gamme et savoureux. Aucun autre fournisseur n'offre un assortiment aussi complet dans ce domaine. Que vous souhaitiez du Kalthut Emmentaler affiné en grotte au goût épicié pour agrémenter votre plateau de fromages, d'une crème à sauces onctueuse pour préparer des plats raffinés ou d'une glace en guise de dessert rafraîchissant, Emmi vous surprendra chaque jour avec de nouvelles créations de haut niveau.

De concert avec des grossistes nationaux et régionaux, l'équipe Emmi Food Service, récemment réorganisée, travaille en coopération encore plus étroite avec les clients de l'hôtellerie et de la restauration. Pour vous faire profiter de conseils plus efficaces et plus complets, votre conseiller de vente est maintenant responsable de tous les produits laitiers et

des concepts en la matière, de la fondue à la glace. Toujours au service de la clientèle, notre équipe de douze conseillers répond à toutes vos demandes. Si vous cherchez l'inspiration ou avez des questions liées à l'alimentation, faites appel aux spécialistes Emmi: ils viendront

dans votre cuisine pour vous montrer comment utiliser au mieux les produits laitiers Emmi, avec une touche d'originalité. Avec Emmi Food Service, bénéficiez de conseils complets et de qualité.

«Nous sommes heureux d'être à vos côtés en tant que partenaire compétent et innovant.»

Reto Buchli
responsable Emmi Food Service

Contactez-nous pour convenir d'un rendez-vous.

Emmi Food Service
Habsburgerstrasse 12
6002 Lucerne
T +41 (0)58 227 15 65
www.emmi-food-service.ch



Un Petit Manoir à idées

Une stratégie inventive assure la réussite et le renom du Petit Manoir, un hôtel situé à Morges et propriété du groupe BOAS.

MICHEL BLOCH

O nze chambres au nom évocateur de compositeurs célèbres accueillent les hôtes de cet établissement vaudois qui a tout d'un superbe manoir privé. Confort, originalité et élégance caractérisent ces chambres au mobilier de style. Il y règne une ambiance peu commune, «très appréciée par une clientèle sensible à un accueil personnalisé», précise Katharina Hoffmann, responsable de l'hôtel. «Nos clients repartent souvent avec des idées de décoration pour leur logement. Nous en sommes heureux, car cela signifie qu'ils se sentent bien chez nous».

Elisabeth Signorini, décoratrice d'intérieur, a réussi à atteindre son objectif, à savoir métamorphoser une demeure historique en respectant son passé et en faisant appel aux technologies de dernière génération.

Le bouche-à-oreille fonctionne bien

«Les entreprises comme les particuliers aiment organiser des événements dans un cadre sortant de l'ordinaire. Les participants sont surpris et apprécient un lieu et un service non standards», complète la responsable.

Trois salons pouvant être utilisés de manière séparée ou ensemble accueillent entre dix et nonante personnes suivant les événements: cocktails dînatoires, dîners professionnels ou privés, mariages, lancements de produits. «Le bouche-à-oreille fonctionne bien dans la région et à l'abandon saison, le parc à française est véritablement magique».

Une exposition de tableaux signés Maria Misselbrook se termine. Une autre avec les œuvres



L'hôtel a pris place dans une demeure du 18^e siècle.

d'Igor Ustinov se prépare. Le but est d'organiser des événements artistiques qui constituent une raison supplémentaire de faire venir au manoir un public curieux qui s'y rend comme dans un musée.

Le caveau, un lieu de vie

Ouvert tous les jours jusqu'à 23 heures, le caveau est devenu un espace «after work» où l'on se rend pour passer un moment dans une ambiance conviviale. «Le caveau est une adresse appréciée par un public régional en quête d'un lieu à la fois raffiné et sympathique et il constitue un autre atout de notre offre», complète Katharina Hoffmann.

Le groupe BOAS (voir ci-dessous) a relevé le défi constituant à créer un hôtel élégant qui attire les habitants et les entreprises de la région de Morges, mais aussi ceux qui sont à la recherche d'une adresse pas comme les autres.

www.lepetitmanoir.ch

Le groupe BOAS compte plus de vingt-cinq sociétés

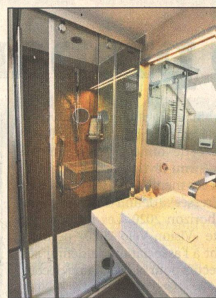
Créé en 1995 par Anne et Bernard Rossi, le groupe BOAS SA comprend plus de 25 sociétés actives dans le tourisme, l'hébergement, la restauration, les loisirs et la prise en charge des seniors. Il possède aussi bien l'Hôtel Bristol et le restaurant Le Pavois à Montreux que les bains de Saillon ou la disco «La Bastide», également à Saillon, ainsi que de nombreux EMS. Le groupe BOAS entend développer à l'avenir son offre wellness.

mb

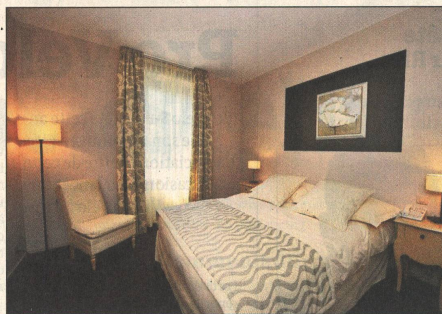


Photos Idd

Le restaurant offre un cadre chaleureux pour des repas d'affaires notamment.



Les salles de bain sont fonctionnelles et spacieuses.



Onze chambres luxueuses et charmantes sont à disposition des hôtes.

Guide et palace

Une boussole pour être logé à bonne enseigne

Le nouveau guide «Bed and Breakfast Switzerland 2010» vient de sortir de presse. Il propose près de 900 adresses d'hébergement chez l'habitant disséminées sur tout le territoire helvétique. Des chalets de montagne aux châteaux en passant par les résidences de luxe, le choix est riche. Des descriptifs en français, en allemand, en italien et en anglais, agrémentés de coordonnées de contact, de cartes régionales ainsi que de photos, aiguillent le voyageur sur plus de 500 pages. Pour mémoire, la première édition du guide «Bed and Breakfast Switzerland» date de 1996. eda

www.bnb.ch

Nice vit au rythme de son carnaval



La 126^e édition du carnaval de Nice, placé cette année sous le thème de l'écologie, fera battre le pouls de la Côte d'Azur jusqu'à dimanche prochain. En 2009, la manifestation, une des plus anciennes d'Europe, avait attiré près de 600 000 personnes sur le parcours du cortège et 1,2 million en ville. Les retombées économiques du carnaval de Nice sont évaluées entre 30 et 35 millions d'euros en recettes indues (hôtellerie, restauration et achats divers notamment). eda

Des bains publics dans la cité de Calvin?

Le Parti socialiste de la Ville de Genève vient de déposer une motion qui propose la construction de bains publics dans le Rhône, révèle le quotidien «Le Temps». Il estime que ce projet répond à un véritable engouement de la population, qui fait trempe chaque été dans le fleuve avec ferveur. Le PS entend ainsi s'inspirer des «bains» de Berne, de Bâle ou de Zurich, qui sont devenus des lieux publics institutionnels très prisés. Le parti à la rose évalue le coût de ce projet entre 1 et 5 millions de francs, à répartir entre la Ville et le canton. eda

Un palace parisien va dévoiler ses nouveaux atours



Photo Archiwel/Id

Le Royal Monceau, un des hôtels mythiques de Paris, rouvrira ses portes au début de l'été après des travaux de rénovation qui auront duré près d'une année. Ce palace, situé à un jet de pierre des Champs-Élysées, sera doté de 150 chambres. Ces dernières ont été décorées par le designer français Philippe Starck. L'établissement comprendra une piscine de 26 mètres de long, sa propre galerie d'art et une salle de cinéma de cent places. Le Royal Monceau sera géré par le groupe singapourien Raffles Hotels & Resorts, qui possède une centaine d'hôtels aux quatre coins du globe. eda

Le Trois Couronnes veut coiffer Vevey

Attirer davantage les clients de la ville vaudoise: tel est l'objectif que s'est fixé la nouvelle direction de l'hôtel.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Il ne s'agit pas de changer pour changer, mais bien de revaloriser certaines vertus en évitant notamment les pièges du luxe ostentatoire. Et il s'agit surtout d'ouvrir l'établissement encore plus sur la ville, à la ville.» Enoncé ainsi, l'objectif de Jay Gauer et de Frédéric

Chodot, les deux nouveaux directeurs de l'Hôtel des Trois Couronnes de Vevey, paraît simple. Il n'en est pas moins ambitieux, surtout pour ce qui est du deuxième volet du projet.

Car comme souvent en milieu urbain, le petit palace veveysan peine à conquérir ses voisins immédiats, hormis lors des beaux jours, quand la terrasse fait le plein. «Mais cette terrasse, encore faut-il savoir qu'elle existe et surtout qu'elle est accessible», explique Jay Gauer.

En cause: la politique des prix, mais aussi un accès demandant de traverser le lobby huppé de l'établissement, un trajet inévitable pour quelque temps encore. Autre obstacle à l'utilisation optimale de

la terrasse sur les quais: le bruit, puisque les chambres et les suites les mieux situées la surplombent, une «affaire de compréhension et de diplomatie» pour le duo de directeurs. Pour convaincre les Veveysans, et en attendant de réelles ouvertures à l'étude via les locaux de l'aile ouest (un ancien magasin d'instruments de musique à convertir en bar lounge avec accès travers-

sant sur les quais et à la terrasse), c'est l'option image qui a été privilégiée. De tous côtés, de gigantesques «posters» devraient mieux attirer la curiosité et inciter à la visite. Autre évolution, le restaurant-refectoire du personnel a déjà été réaménagé (les directeurs y mangent tous les jours la cuisine d'une brigade conduite par le chef Stéphane Brun), un important esprit d'entreprise y renaît.

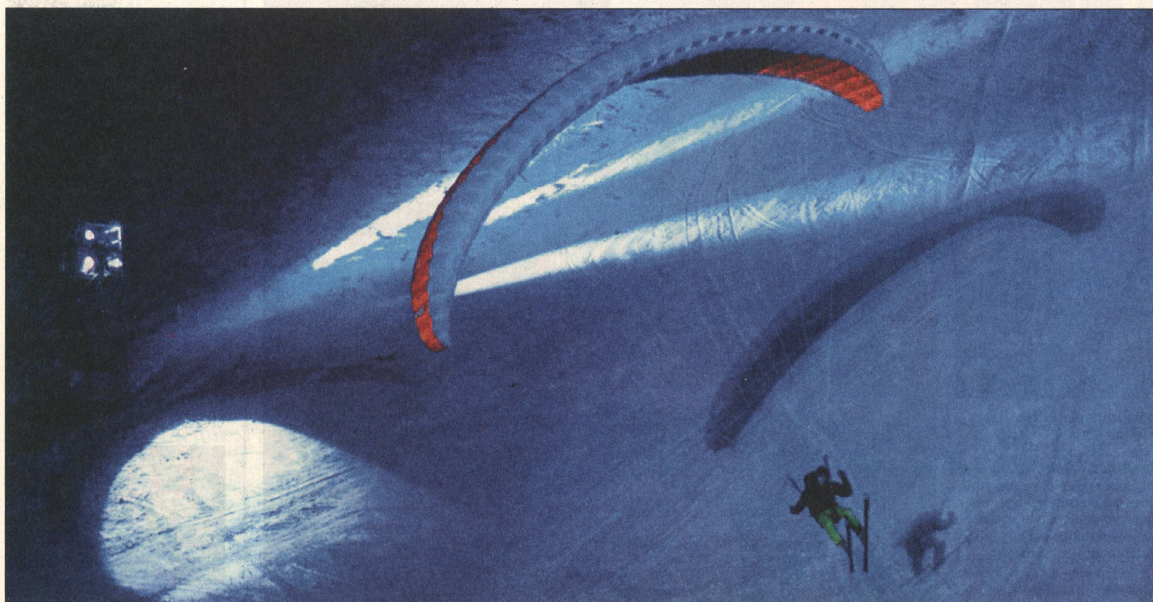
Notons par ailleurs que toutes les synergies possibles avec le Lausanne Palace et le Château d'Ouchy seront développées, au fur et à mesure du renouvellement des contrats existants. Il s'agit d'autant de passages obligés pour que la nouvelle direction installe mieux le petit établissement (81 chambres) dans son environnement immédiat.

Frédéric Chodot (à gauche) et Jay Gauer.





«Les collaborateurs qui ont un sentiment de satisfaction ont moins de problèmes que les autres au travail.» **24**
Bruno S. Frey (Page 5).



Des acrobaties aériennes spectaculaires pimentent le spectacle nocturne offert par la station des Alpes vaudoises.

que, au terme des cinq représentations, l'audience devrait avoisiner celle de la première édition.

L'objectif déclaré des 10 000 spectateurs

«Nous visons un objectif de dix mille spectateurs pour cette année, mais si nous devions être un petit peu en dessous, c'est en raison de conditions météorologiques qui ne sont pas toujours idéales», commente l'heureux responsable de la manifestation. «Chaque station a besoin d'un événement qui lui soit propre, qui représente pour ainsi dire sa manifestation phare. Nous avons trouvé la nôtre», se réjouit Serge Beslin.

Découverte en Autriche par les responsables du tourisme de Villars, ce type de spectacle est unique en Suisse. Et au-delà du succès immédiat de cette formule, le «Villars Night Show» a aussi fédéré les énergies locales. «C'est beau de voir l'engagement que ce spectacle a suscité dans la station», se félicite Serge Beslin.

Metteur en scène du spectacle, Emmanuel Gétaz relève pour sa part que, au-delà de sa valeur artistique, le spectacle «Les quatre saisons» a créé un magnifique esprit dans la station: «Même les deux écoles de ski ont travaillé main dans la main.»

Une troisième édition se profile l'année prochaine

«Malgré de logiques contraintes qui sont liées à la sécurité, nous avons pu donner un rythme élevé à ce spectacle, parce que tous les acteurs sont des spécialistes extraordinairement doués. C'est un vrai bonheur de travailler avec eux. Et grâce à leur engagement, cet événement positionne la station de Villars». Un enthousiasme qui laisse augurer une troisième édition en 2011.

www.villars.ch

Le show qui unit Villars

Plus de 8000 spectateurs en 2009. Probablement autant cette année. Le «Villars Night show» glisse sur les pentes du succès. Et l'organisation de cette manifestation fédère de belle manière les énergies locales.

CLAUDE JENNY

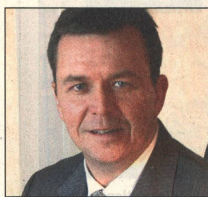
L'impact de ce spectacle nocturne, notamment sur le plan médiatique, est excellent, sans compter qu'il fait le bonheur de nos hôtes», relève Serge Beslin, le directeur de l'Office du tourisme de Villars. A chacune des trois représentations

déjà données, environ 1200 spectateurs sont montés le mercredi soir à Bretaye, à 1800 mètres, pour suivre ce show sur neige qui allie pyrotechnie, laser et effets spéciaux aux prouesses sportives et artistiques, au sol et dans les airs, de deux cents acteurs de la station. De sorte

Andrew Leary prend la tête de l'école hôtelière César Ritz

Des changements importants ont eu lieu au sommet de cette célèbre institution

Andrew Leary est le nouveau directeur général des César Ritz Colleges Switzerland. Il remplace Hervé Fournier, qui a choisi de donner une nouvelle orientation à sa carrière fin 2009. Andrew Leary est diplômé des César Ritz Colleges (1988). Il avait intégré l'équipe dirigeante en 1996, lançant le programme «César Ritz» à l'International College of Management de Sydney, qu'il a dirigé pendant douze ans.



Andrew Leary avait rejoint l'équipe dirigeante en 1996.

Une autre nomination est intervenue au sein de l'institution, qui compte 700 étudiants à Brigue et au Bouveret (VS). Depuis janvier, Christian Konrad est le directeur des exploitations et des services aux étudiants. Entré il y a 16 ans dans les équipes de César Ritz comme chef, il était responsable de la logistique, avant d'être nommé responsable du campus de Brigue en 2007. Suite à ces changements, Daniel Gutzwiller,

le directeur du campus de Brigue, reprend également la responsabilité des relations avec l'industrie hôtelière et du service des carrières.

Plus que de simples remplacements, ces nominations indiquent la volonté du président, Martin Kisselef, d'établir une séparation claire entre propriétaires et direction de l'entreprise. jje

Le babylift de Tramelan, une aubaine

«Les familles avec enfants ne devront plus se déplacer aux Breuleux ou aux Genève pour pratiquer les sports d'hiver. A Tramelan, ils ont désormais tout sous la main», Katherine von Ah, la directrice de Jura bernois Tou-

risme, exprime sa satisfaction: l'inauguration, le week-end dernier, du nouveau Jardin des neiges et de son babylift à proximité du téléski de Tramelan vient enrichir l'offre touristique de la région. L'accès à cette installation flamboyante neuve, qui a coûté près de 60 000 francs, est gratuit. A noter, par ailleurs, que des cours de ski privés sont proposés aux enfants. eda

Pro Velo prépare l'avenir

Pro Velo Suisse fête cette année son 25^e anniversaire. L'association profite de cette occasion pour lancer une «Vision Vélo 2020».

MIROSLAW HALABA

Forte de vingt-huit mille membres, répartis dans trente-cinq associations régionales, Pro Velo Suisse, l'organisation faîtière de défense des intérêts des cyclistes, veut façonner l'avenir selon les désirs de

ses affiliés. Profitant de son vingt-cinquième anniversaire, qu'elle fêtera cette année, l'association a lancé, à mi-février, un sondage invitant ses membres et les personnes intéressées à définir «l'univers vélo» à l'horizon 2020. Les résultats de cette «Vision Vélo 2020» permettront à l'association de définir ses objectifs pour la prochaine décennie.

Cette démarche ne devrait pas laisser les milieux touristiques indifférents. On sait, en effet, qu'à travers le réseau SuisseMobile, la Suisse a toujours pour ambition de



L'action «à vélo au boulot»: repart.

devenir championne du monde de la mobilité douce, notamment par la pratique du vélo.

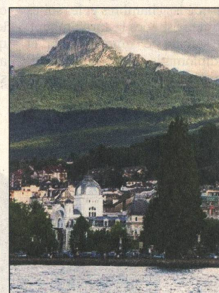
Pro Velo Suisse invite, par ailleurs, les entreprises à s'inscrire à la cinquième édition de l'action «à vélo au boulot». L'objectif est d'intéresser cette année 1250 entreprises et 55 000 participants. La formule, qui incite les pendulaires à se rendre durant le mois de juin à leur travail en vélo, séduit. La première édition avait enregistré 1600 participants. L'an passé, elle en avait intéressés 51 000 travaillant dans 1098 entreprises.

Une pétition pour la «ligne du Tonkin»

Fermée au trafic depuis dix ans, la ligne ferroviaire, dite du Tonkin, qui relie Evian à Saint-Gingolph, pourrait reprendre du service. Une pétition a été déposée dans ce but.

MIROSLAW HALABA

La rive sud du lac Léman pourrait-elle connaître un regain d'attrait en matière de mobilité? Les chances existent. Une pétition, munie de plus de six mille signatures, a en effet été déposée le 10 février à l'Assemblée nationale à Paris. Elle demande la réouverture de la «ligne du



La ligne du Tonkin relie Evian à Saint-Gingolph.

Tonkin» qui relie Evian à Saint-Gingolph, à la frontière franco-suisse. Construite en 1880, cette voie unique non électrifiée de 19 kilomètres, a été fermée au trafic voyageurs en 1938 et au trafic de marchandises en 1988. La ligne a ensuite été exploitée à des fins touristiques jusqu'en 1999. Elle est encore entretenue de manière à ne pas être envahie par la végétation.

La réouverture de cette ligne a déjà souvent été en discussion, car les enjeux de cette démarche ne sont pas négligeables. Il convient de la mettre, aujourd'hui, en relation avec la réalisation du CEVA, la liaison Cornavin-Eaux-Vives-Anne-masse et le projet de RER franco-valdo-genevois. Ce RER doit relier

Genève à Evian selon une fréquence de deux liaisons par heure.

La relance de la «ligne du Tonkin» améliorerait la mobilité du bassin du Sud Léman et du Chablais suisse et faciliterait les déplacements en direction du Valais. Afin de permettre aux politiciens de prendre des décisions au sujet de cette ligne, une étude a été lancée en septembre par le syndicat réunissant soixante-deux communes du Chablais français et par l'organisme intercantonal de développement du Chablais, qui, lui, rassemble vingt-neuf communes du Chablais valaisan et vaudois. Les premiers résultats seront présentés aux élus en mars et les conclusions sont attendues pour l'automne.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 8 / 25. Februar 2010

AG
ACTIVE GASTRO ENG
**Wotsch wiitercho,
denn chüm zu Eus!**
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



**HOTEL
CAREER**

Aktuell über 800 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Hoteldirektorin
gefunden
htr stellenrevue**

www.hoteljob.ch

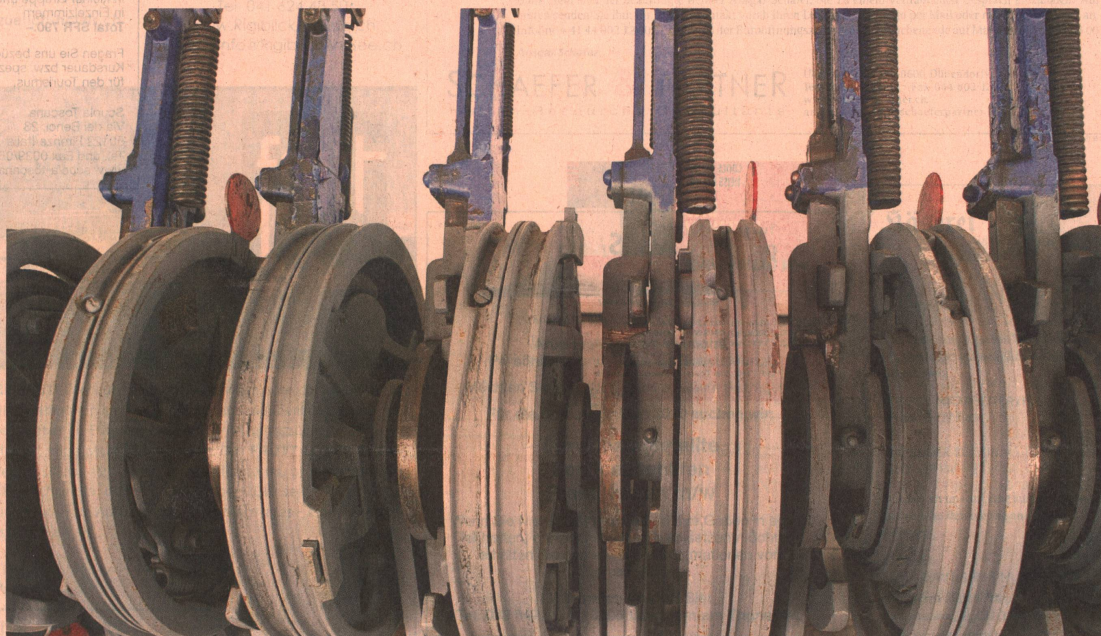
htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-7
Deutsche Schweiz	3-11
Suisse romande	11
Svizzera italiana	11
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	12

Strategie

Nur konsequent
umgesetzte
Strategien führen
ein Unternehmen
langfristig zum
Erfolg.



Fotolia

Erfolgskonzept «Stellwerk»



WERNER UND PRISCA A. BRUCH
INHABER BRUCH + PARTNER
UND MEHR GMBH

Voraussetzung für den Erfolg eines Unternehmens sind eine klare Vision, eine zielgerichtete Strategie und deren konsequente Umsetzung – nur umsetzungsstarke Organisationen sind langfristig erfolgreich. Sämtliche Aktivitäten innerhalb der Abteilungen sind auf die strategischen Unternehmensziele ausgerichtet. Ganzheitliche Führung ist ein Muss. Der Fokus liegt dabei auf den «Erfolgstreibern», d. h. nicht nur auf monetären Kennzahlen, sondern auf Erfolgsursachen wie Kernkompetenzen, Einzigartigkeiten, Innovationen, Kundenzufriedenheit.

Das Stellwerk

Ganzheitliche Führung lässt sich mit einem Eisenbahn-Stellwerk vergleichen. Damit Sie die Strategie mit Ihren Mitarbei-

ten effektiv umsetzen, die Ziele fristgerecht erreichen und damit die Umsetzungskraft steigern können, sind in diesem «Stellwerk» vier «Stellhebel» entscheidend:

Stellhebel 1: Fokus auf die wichtigsten Ziele. Es können nur wenige Ziele mit ausgezeichneten Ergebnissen erreicht werden.

Stellhebel 2: Konzentration der Energien aller Beteiligten auf diejenigen Aktivitäten, welche die grössten Auswirkungen auf die definierten Ziele haben. Sie arbeiten an den Frühindikatoren zum Erfolg.

Stellhebel 3: Kontinuierliche Messung der erreichten Ergebnisse. Jeder Beteiligte muss wissen, ob man gemeinsam «auf Kurs» ist.

Stellhebel 4: Alle tragen die Verantwortung für die Zielerreichung gemeinschaftlich und fordern diese laufend gegenseitig

ein. Eine effektive persönliche Planung unterstützt die Umsetzung.

Kommunikation

Damit Stellwerk und Stellhebel richtig funktionieren, gilt es sicherzustellen, dass die wichtigsten Ziele klar, eindeutig und für alle Beteiligten verständlich definiert sind. Ziel ist es, bei den Mitarbeitenden ein motivierendes Verständnis für gemeinsame Ziele zu wecken, damit sich alle unternehmerischen Energien bündeln und in dieselbe Richtung zielen.

Unternehmen, die ihre Ziele ungenügend oder gar nicht an ihre Mitarbeitenden kommunizieren, riskieren, dass diese sich mit dem Gewohnten begnügen. Dadurch werden Chancen in Bezug auf die Wettbewerbsfähigkeit verpasst. Die regelmässige

Messung der Resultate ermöglicht das rollende Feedback an die Mitarbeitenden, damit das Unternehmensteam laufend und gezielt Verbesserungen sucht und notfalls der Kurs korrigiert werden kann.

Verantwortlichkeiten und Planung

Last but not least ist es eine Notwendigkeit, dass Geschäftsleitung und Kader die Verantwortlichkeit jedes einzelnen Mitarbeitenden konsequent und regelmässig einfordern. Das schafft die Voraussetzung, dass alle Mitarbeitenden engagiert und kooperativ an den wichtigsten Zielen arbeiten und dass die Produktivität von Unternehmensmeetings und Abteilungssitzungen laufend in Bezug auf Qualität und Quantität geprüft und weiterentwickelt werden.



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

12. April bis 7. Mai 2010 oder 4. Oktober bis 29. Oktober 2010Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelschule-loetscher.ch**HOTELSCHULE LÖTSCHER**Färbstrasse 18, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail info@hotelschule-loetscher.ch

COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROBUSSESSE**

**DER
BAR
KURS**

TERMINE
Frühling: 02.05. bis 06.05.2010
Sommer: 30.08. bis 04.09.2010
Herbst: 15.11. bis 20.11.2010

WEITERE
INFORMATIONEN?
Gastroschule
8040 Zürich
Tel. 0848 372 111
info@gastrorucks.ch
www.gastrorucks.ch

PREIS
CHF 1'100.- inkl. Diplom

GASTROBUSSESSE
078-3187

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.comAndrew Leary prend la tête
de l'école hôtelière César Ritz

Pro Velo prépare l'avenir

hoteljob.ch**Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!**Einfach unter www.hoteljob.ch den
gewünschten Job-Code eingeben
und direkt das Stellenangebot
ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

**Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.****Express Stellengesuche**

1	2	3	4	5	6
B812	Administration, Geschäftsführer, F&B,	33	AT	per sofort	D F
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)	29	SK	per sofort	D E SK
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D F E
B92	Betriebsleiterassistent / Chef de Service/Chef de rang	29	CH	per sofort	D F E ES
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B934	Chef de Réception / Direktionssassistent	35	DE	per sofort	D F E
B904	Chef de Service/Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E
B872	Direktion Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D F E ES/NO
B666	Geschäftsführer / Betriebsleiter	30	DE	per sofort	D E
B891	Tourismus, Geschäftsführer	33	AT	per sofort	D F E
B796	Kellner	32	CH	per sofort	D E GR
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D F E ES
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D E
B835	Gastro-Konzeption, Direktionssass., Betriebsass.	30	DE	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B926	Réceptionniste (Stv. Chef de Réception)	31	CH	per sofort	D F E
B892	Restaurantleiter	54	DE	per sofort	D
B841	Service	44	GR	per sofort	D E
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B329	Servicefachangestellter m. Verantw. Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B887	Service/ Chef de Service	36	PT	per sofort	D E E PT/ES
B3	Serviceangestellter	43	CH	per sofort	D F
B783	Serviceangestellter	56	CH	per sofort	D E
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	20	CH	per sofort	D E
B590	Sous Chef, Chef de partie	35	HU	per sofort	D E HU

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 15. 2. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

City- & Wellnesshotel
Restaurants, Bankette, Seminare

Sonnental

Wir suchen per 1. April
oder nach Vereinbarung eine/n:
CHEF DE RECEPTION

Sie haben Spass am selbstständigen Arbeiten, sind
Vorbild für Ihr Team und können in einer ähnlichen
Position bereits Erfahrungen sammeln.
Sie kommunizieren in Deutsch
und Englisch, verfügen über fundierte Fido-
Kenntnisse und verstehen es, unseren Gästen mit
einem herzlichen Lächeln zu begegnen. Es erwartet
Sie ein lebendiges Gast- und Dienstleistungsforum
mit einer offenen Betriebsführung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto:
Lukas Höhn, City- & Wellnesshotel Sonntal
Zürichstrasse 94, 8600 Dübendorf
lukas.hoehn@zuerich-hotels.ch
www.zuerich-hotels.ch

früht
LODGE & SPA

Die einmalige **FERIENREGION MELCHSEE-FRÜHT** liegt auf einem wunderschönen, sonnigen Hochplateau
auf 1920 m ü. M. im Kanton Obwalden, eingerahmt von einer atemberaubenden Alpenkulisse, mit drei
idyllischen, tiefblauen Bergseen. Hier entstehen in Etappen zwei moderne, grosszügig konzipierte
4-Stern Hotels, mit einzigartiger Architektur, mit alpiner Ausstrahlung: Das **FRÜHT LODGE & SPA**
mit 120 Betten, einer grosszügigen Wellness-Oase (900 m²), zwei Restaurants, grosser Sonnen-
terrasse sowie Seminar- und Bankettmöglichkeiten, öffnet im Dezember 2010 seine Tore für die
Gäste. Im Zuge dieser Neueröffnung suchen wir - im Auftrag des Verwaltungsrates - eine versierte,
kommunikative und überzeugende Persönlichkeit als

DIREKTOR/IN

GASTGEBER/IN AUS LEIDENSCHAFT

IHRE AUFGABE: Sie sind verantwortlich für die operative Gesamtleitung und rapportieren direkt an
den Verwaltungsrat. Mit Enthusiasmus übernehmen Sie die fachliche und personelle Führung und treiben
den Aufbau und die Entwicklung der Marktposition nach betriebswirtschaftlichen Kriterien und den Vor-
gaben der Unternehmensstrategie zügig und konsequent voran. Dabei können Sie auf Ihre umfassende
Erfahrung in Marketing und Sales zurückgreifen. Während der Voreröffnungsphase planen Sie sämtliche
relevanten Betriebsabläufe und definieren die hohen Qualitätsstandards im Hotel- und Gastronomie-
bereich. Als erfahrene Führungspersönlichkeit mit gutem Beurteilungsvermögen rekrutieren Sie sicher
Ihre topmotivierten Kader und Mitarbeitenden, und es gelingt Ihnen, diese zu Höchstleistungen anzuspornen.
Die persönliche Betreuung der Gäste und der direkte Einsatz an der Front ist Ihre Leidenschaft, und es
gehört zu Ihrer obersten Maxime, die Dienstleistungsqualität der Mitarbeitenden und die Servicequalität
in allen Bereichen laufend zu optimieren.

IHR PROFIL: Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikationsstarke Persönlichkeit
mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie sind eine innovative, unternehmerisch
denkende und agierende Person mit ausgeprägter Dienstleistungs- und Kundenorientierung. Zudem
verfügen Sie über ausgeprägtes Urteils- und Durchsetzungsvermögen und sind ein gewiefter Verhandler
und geschickter Organisator. Sie sind vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschied-
lichen Anspruchsgruppen. Wir erwarten einen Abschluss an einer anerkannten schweizerischen Hotel-
fachschule, idealerweise ergänzt durch eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. Unabhängig haben
mehrere Jahre Führungserfahrung mit solidem Leistungsausweis in der Hotellerie, in einer ähnlichen
Funktion. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation.
Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse sowie sehr gute Kenntnisse in Französisch (von
Vorteil auch Italienisch) sind ein Muss. Ihre Affinität zu Schnee- und Bergsport runden Ihre gewinnende
Persönlichkeit ideal ab. Ein ambitioniertes Umfeld erwartet Sie gerne als zukünftigen Key Player.

DIE HERAUSFORDERUNG FÜR SIE? Es bietet sich die Chance, den Aufbau und die Entwicklung
eines faszinierend konzipierten 4-Stern Hotels in einer traumhaften Umgebung zu verantworten.
Wenn Sie eine visionäre Unternehmer-Persönlichkeit mit guter Bodenhaftung sind, dann sollten wir
uns unbedingt kennen lernen: Herr Hanspeter Würmler erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre voll-
ständigen Bewerbungsunterlagen per Email an hp.wuermler@futurebridge.ch.
Stellenantritt: Mai/Juni 2010 oder nach Vereinbarung.

FUTUREBRIDGE CONSULTING
International Executive Search

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

Rigiblick am See
Buochs

Unser Küchenchef,
Herr Alain Semlic,
sucht nach Vereinbarung für
seine Frischküche noch folgende
motivierte Mitarbeiter/innen:

Commis de Cuisine
Koch

Möchten Sie in der Zentralschweiz
in einem wunderschönen
Jugendstilhotel direkt am See
diese Herausforderung
annehmen? Wir freuen uns auf Ihre
Unterlagen.

Hotel Rigiblick am See****
Seepplatz 3, 6374 Buochs,
Tel. 041 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
E-Mail: info@RigiblickAmSee.ch

VICTORIA-JUNGFRAU
GRAND HOTEL & SPA

Top Position für anspruchsvolle Sales-Profis

Hier genießt man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...! So urteilt jüngst eine der führenden Schweizer
Medien. Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken hat es mit einer gelungenen Symbiose aus Tradition
und Moderne geschafft in einem Atemzug mit der Schweiz genannt zu werden. Es gehört zweifellos zum Besten was
die einheimische Hospitality Branche zu bieten hat. Willkommen beim Flaggschiff der VICTORIA-JUNGFRAU-
COLLECTION, der exklusiven Hotelgruppe mit vier der führenden Schweizer Hotels in vier der populärsten
Destinations der Schweiz.

Die Führungsverantwortung der Bereiche Sales und Business Development umfasst die Bearbeitung und Betreuung
bestehender und neuer Kunden, Key Accounts & Key Markets; die Analyse und Auswertung von Marktdaten, die
Entwicklung und Umsetzung von entsprechenden Massnahmen sowie die aktive Unterstützung der Direktion in den
hotelspezifischen Marketing- und PR-Aktivitäten. Weiter gehören dazu die aktive Mithilfe bei der Entwicklung,
Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie des Victoria-Jungfrau.

Director of Sales w/m
Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Optimale Bedingungen für Sales-Profis: Alle Segmente werden gleichermaßen angesprochen, ob MICE, Leisure
oder Business. Sie erkennen Trends und Business-Opportunities und verkaufen erfolgreich eine unverwechsel-
bare Dienstleistung. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und fließend Deutsch, Englisch & Französisch
zählen zu Ihren Stärken. Mit nationalen und internationalen Märkten in den Bereichen Luxushotellerie/
Tourismus sind Sie bestens vertraut. Verkaufserfolg ist Ihr größter Ansporn.

Flair für Exklusivität & Lifestyle, Reisebereitschaft und Sinn für Humor bringen Sie mit. Mehrjährige, direkte
Verkaufserfahrung in einer ähnlichen Position oder als Asst. Director of Sales wird vorausgesetzt. - Interessé? Dann
freut sich die beauftragte Beraterin Angsar Schäfer, Sie zu einem vertraulichen Gespräch einzuladen! Am
besten senden Sie ihm für den Erstkontakt vorab Ihren Lebenslauf mit Foto per Mail oder rufen ganz einfach an.
Infoline +41 44 802 12 00. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00

Angsar Schäfer
Human Resources Consultants

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

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Käsererei

STELLENANGEBOT

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir
per sofort gut qualifizierte Mitar-
beiterInnen:

SERVICE MITARBEITER/IN
(COMMIS DE RANG)

KOCH ODER KÖCHIN
(CHEF DE PARTIE)

Wir freuen uns auf eine aussagekräftige,
schriftliche Bewerbung an folgende
Adresse:

KÄSEREI
RESTAURANT & BAR MURTEN
z.H. Herrn Marco Platen
Rathausgasse 34, CH-3280 Murten
www.kaeserei-murten.ch

COMPASS GROUP
www.compass-group.ch

Das Kurs- und Sportzentrum an der Lenk ist ein Saisonbetrieb und besteht aus einem Zentralgebäude
mit drei Küchen und einem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant sowie drei grossen Unterkunfts-
Chalets, welche bis zu 500 Gäste beherbergen können. Vereine, Schulen, Kleingruppen, Familien und
Militär finden im KUSPO ideale Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten.

Wir suchen per 15. Mai 2010 ein

Gastgeber-Ehepaar

Ihr Job! Sie leiten und betreiben den Betrieb gemäss dem Unternehmensleitbild und stellen die
Strategie-Entscheidung sicher. Im Zentrum Ihrer Tätigkeit steht nicht nur die Gästebetreuung, sondern
auch die Verantwortlichkeit für die Kostenplanung und die permanente Entwicklung des betrieblichen
Angebots unter strikter Einhaltung der Gästebedürfnisse. Sie bauen ein gutes Beziehungsnetz auf und
pflegen ein gutes Image innerhalb der Lenk & Region sowie einen guten Kontakt zu den
Aufsichtskommissionen. Des Weiteren sind Sie zuständig für die Führung, Rekrutierung, Schulung und
Entwicklung der Mitarbeitenden und repräsentieren die Compass Group (Schweiz) AG in Ihrem
täglichen Geschäft.

Ihr Profil: Sie haben eine abgeschlossene Gastronomielehre, von Vorteil Hotelfachschulabschluss, mit
mehrjähriger Führungserfahrung in einem Restaurantbetrieb mit „Gruppengeschäft“, oder eine
kaufmännische Lehre / gleichwertige Ausbildung im Tourismus und / oder Marketing-Bereich. Sie sind
ab 40 Jahre alt, wohnhaft im Berner Oberland (vorzugsweise innert der Gemeinde) und suchen eine
längerfristige Herausforderung. Wenn Sie zudem keine Scheu vor dem PC und sehr gute Deutsch- als
auch Französischkenntnisse haben, dann würden wir uns freuen, Sie näher kennen zu lernen.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem dynamischen und vielseitigen Umfeld weiterzuentwickeln.
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
(Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnisse, Diplome, etc.) bis spätestens
08.03.2010 an die unten stehende Adresse.

Compass Group (Schweiz) AG, Antonia Slüter, Oberfeldstrasse 14, CH - 8302 Kloten
Tel: 043 557 11 23, antonia.sluter@compass-group.ch

KUSPO

LENK
SIMMENTAL

SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

KONTAKTINSERAT

Wir suchen Dich:
Offene, fröhliche, organisationsfreudige, engagierte Persönlichkeit, die unser Team noch dazu mit ihrer Flexibilität bereichert und zwar in der Funktion als

Chef de Service (m/w)
(D/E oder 2. Fremdsprache)

Unsere Idealvorstellung ist die, dass die Chemie vom ersten Moment an zum Schwan passt und Du ab April/Mai einer von uns werden könntest.

Wir freuen uns auf genau Deine Bewerbung!
Gerne auch per Mail mit den üblichen Unterlagen

Robert Rascio, Gastgeber & Manager
Schwan Hotel & Taverne
Zugerstrasse 9
CH-8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch
direktion@hotel-schwan.ch

SCHLOSS
SALAVAU

Für unser Restaurant/Hotel und Bankettbetrieb suchen wir

ab März
Bankettaushilfen Fr./Sa.

für die Sommersaison mit Eintritt ab April/Mai

Frühstückservice/Lingerie 50% Servicefachangestellte(r) 50-100%

Ihre Bewerbung senden Sie an:
Schloss Salavaux GmbH
Doris Lorestan/Martin Zbinden
Route de Villars 12
1585 Salavaux
Tel. 026 677 89 20
info@schloss-salavaux.com

HOTEL
MÜLLER
PONTRESINA

Für unser Designhotel mit 23 Zimmern suchen wir

Chef de Réception

Bei Büroarbeiten sind Sie sattelfest, Sie haben mindestens 2 Jahre Rezeptionserfahrung und können sich auch in italienisch oder englisch mit unseren Gästen unterhalten.
Eintritt: ab Mitte März oder nach Absprache.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen
Konrad Messner, Hotel Müller, Postfach 139, CH-7504 Pontresina
oder rufen Sie einfach an: Tel. + 41 (0)81 839 30 00
info@hotel-mueller.ch - www.hotel-mueller.ch

Chefkoch m
mit sehr guter Fachausbildung und evtl. eidg. dipl. Gastronomiekokch
auf April 2010 gesucht.

Wir erwarten nach einer abgeschlossenen Berufslehre einige Jahre Erfahrungen in guten Positionen sowie im A-la-carte- und Bankettbereich. In einer modernen Küche zelebrieren wir eine kreative saisonale Küche mit marktfrischen Produkten.
Dabei bieten wir selbstständiges Arbeiten und Wirken (verantwortlich für Einkauf und Kalkulation) sowie die Führung eines Teams eines mittleren Betriebes. Die Einhaltung der Hygienevorschriften ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Haben Sie Interesse an dieser attraktiven Stelle, dann freuen wir uns auf eine vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsvorstellung an:

Frau Isabelle Bieri-Hummel, Restaurant Chämihütte, Rooststrasse 25,
5417 Untersigenthal, www.chaemihuetten.ch

Swiss Aviation Training Ltd. (SAT), eine Tochtergesellschaft der SWISS, ist ein in der Airline-Industrie international tätiges und weltweit anerkanntes Unternehmen für Aus- und Weiterbildung. Qualität, Professionalität und Sicherheit haben bei uns oberste Priorität.

Swiss Aviation Training Ltd. sucht per 1. Mai eine(n)

LEITER(IN) CABIN CREW SERVICE TRAINING

In dieser Funktion sind Sie für die Weiterentwicklung und die Wirtschaftlichkeit des Fachbereiches «Cabin Crew Service Training» sowie für die operative Führung von 20 Mitarbeitenden verantwortlich. Sie sind ein kompetenter Ansprechpartner für unsere Kunden und beraten diese fachkundig und souverän. Sie gewährleisten jederzeit ein qualitativ hochwertiges Training und gestalten aufgrund ihrer didaktischen Fähigkeiten und bereits gesammelten Erfahrung als Trainer ein kurzweiliges, spannendes und praxisnahes Training im Klassenzimmer.

Für diese Aufgabe bringen Sie eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung und sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift mit und können auf mehrjährige Erfahrung als Cabin Crew Member oder Maitre de Cabine bei einer renommierten Airline zurückblicken. Sie haben bereits eine Abteilung geführt und sind eine integre und führungsstarke Persönlichkeit, die Mitarbeitende motivieren und für herausragende Leistungen gewinnen kann.

Wir bieten Ihnen interessante und spannende Aufgaben in einem multikulturellen und dynamischen Umfeld.

Telefonische Auskünfte erteilt Herr Pedro van der Nat, Director Safety, Medical & Service Training (+41 44 564 57 30).

Bitte senden Sie Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an:
Swiss Aviation Training Ltd.
Human Resources, ZRH/SAT/FH
Postfach
CH-8058 Zürich-Flughafen
Besuchen Sie auch unsere Homepage www.swiss-aviation-training.com

Grindelwald - Hotel Garni - 20 Zimmer - sehr gute Lage

Gesucht: initiatives Paar für Pacht oder Geschäftsführung. Ab Herbst 2010 oder nach Vereinbarung.

Spätere Übernahme/Kauf angenehm.

Bewerbungen unter Chiffre 6017-3354 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

HOTEL EUROPA
ST. MORITZ

Das HOTEL EUROPA ST. MORITZ, mit 127 Zimmern, Speisesaal mit ca. 220 Sitzplätzen, Allegra-Bar, Ristorante Panorama Pizzeria, grossem Wellnessbereich, sucht per Sommersaison 2010 einen

Küchenchef m/w
(in Jahresstelle für ein längeres Engagement)

Aufgabengebiet:
Führung und Einsatzplanung der Küchenbrigade mit ca. 15 Mitarbeitern
Planung der Halbpensionsmenüs und Speisekarte
Einkauf unter Berücksichtigung der Wirtschaftlichkeit

Anforderungen:
Erfahrung in ähnlicher Position oder als Sous-Chef
Führungsqualitäten
Selbstständiges Arbeiten
Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
Kreativität

Wir bieten zeitgemässes Salär, ein gut eingearbeitetes Team sowie ein Arbeitsumfeld in einer der schönsten Gegenden.

Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an Herrn Werner Singer per Post zu.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ
Werner Singer
Via Suot Chesus 9
7512 Champfer
Tel. 081 839 55 55
Fax 081 839 55 56
info@hotel-europa.ch

Die Gastronomiegruppe (ZV)

Die ZV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Giardino

der Helsana AG, in Zürich-Stettbach
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/in mit Stv.-Funktion

Ihre Aufgaben: Sie übernehmen die Leitung der Küchen- und Officebrigade mit ca. 5 Mitarbeitenden, die Funktion als Chef de Service während den Servicezeiten im bedienten Restaurant Orchidee, die Ferienabläufe der Küche sowie die Unterstützung der Betriebsleitung in sämtlichen Belangen. Sie helfen aktiv bei der Angebots- und Aktionsplanung sowie bei der Offertierung mit und setzen sich für die Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards sowie die Einhaltung der HACCP-Richtlinien ein. Zudem haben Sie die Mitverantwortung beim Bestellwesen, erledigen die Inventarisierung sowie die Tages- und Monatsabschlüsse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag je nach Arbeitsplan von 06.00 - 15.00 Uhr oder von 07.00 - 16.30 Uhr, bei Spezialanlässen sind Sie jederzeit flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe, von Vorteil als Koch, den Abschluss einer Hotelfachschule und besitzen sehr gute Deutschkenntnisse. Zudem konnten Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln und haben ein Flair für Zahlen. Sie sind teamfähig, selbstständig, haben Freude an der asiatischen Küche und an Neuem. Zudem sind Sie eine gepflegte und frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken verfügt.

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

Das Radisson Blu Hotel in Basel ist ein 4*-Hotel mit 205 neu renovierten Zimmern, italienischem Restaurant «filini», Lobby-Bar, Meeting & Events-Bereich mit einer Kapazität bis zu 300 Personen, Catering-Service und Hallenschwimmbad mit Sauna und modernstem Fitnessbereich.

Wir suchen per März 2010 oder nach Vereinbarung einen

Human Resources Manager (w/m)

Sie sind eine hoch motivierte, flexible Persönlichkeit mit 2-3 Jahren Berufserfahrung in vergleichbarer Position im Human Resources in der Hotellerie und sehr guten Deutsch-/Englischkenntnissen in Wort und Schrift. Wir erwarten fundierte Kenntnisse in der Saläradministration (vorzugsweise Erfahrung im Umgang mit MIRUS) und der Schweizer Gesetzgebung im Arbeitsrecht. Ihre Erfahrungen im Bereich Personalbeschaffung, -verwaltung und -betreuung werden Sie bei Ihrer täglichen Arbeit einsetzen können. Sie berichten direkt dem General Manager und sind verantwortlich für das gesamte Spektrum der Personalarbeit. Des Weiteren organisieren Sie Trainings, führen selbst Schulungen durch und beraten die Abteilungsleiter bei personalrelevanten Fragen. In dieser interessanten Position werden Sie administrativ von einer 50%-Kraft unterstützt.

Das Radisson Blu Hotel in Basel bietet Ihnen:

- Motivierendes Arbeitsklima in einem erfahrenen Team
- Aktive interne Weiterbildung und Karriereplanung
- Schnellwachsende Hotelkette Europas

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Nicole Schubert, Human Resources Manager
Radisson Blu Hotel
Steinertorstrasse 25, CH-4001 Basel
Nicole.Schubert@radissonblu.com
www.radissonblu.de/hotel-basel

OH
Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichsees verantwortlich.

Für den Bereich Room-Service und das Restaurant mit Café-Bar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiterin/Leiter Gastronomie 80 - 100 %

Als überzeugende und gewinnende Persönlichkeit führen Sie ein Team von 15 Mitarbeitenden und sind für einen dienstleistungs- und gästerorientierten Service für unsere Patientinnen und Patienten, Besucherinnen und Besucher sowie für die Mitarbeitenden zuständig. Sie treten als Gastgeber/-in auf, sind an der Front präsent und begeistern und verwöhnen Ihre Gäste. Sie entwickeln Ihren Bereich weiter mit innovativen Serviceangeboten, um die individuellen Bedürfnisse unserer Gäste zu erfüllen. Des Weiteren zeichnen Sie sich durch hohe Selbstständigkeit aus.

Ihr Profil

- Eine abgeschlossene Berufsausbildung an einer Hotelfachschule oder Fachhochschule für Facility Management
- Mindestens 2-3 Jahre Erfahrung im Spital- oder im Restaurant- und Hotelbereich
- Führungskraft, welche motivierend und wertschätzend auf Mitarbeitende eingeht
- Fundierte fachliche Kenntnisse im Verpflegungs- und Gastronomiebereich
- Kommunikative Fähigkeiten, Flexibilität und Bereitschaft sich auf Neues einzulassen, bereichsübergreifend Dienstleistungen anzubieten, zu planen, zu koordinieren und auszuführen
- Erarbeiten und Entwickeln von Konzepten
- Kenntnisse im Projektmanagement
- Wirtschaftliches Handeln, Erkennen und Vertreten ökonomischer Aspekte
- Erfahrung mit Qualitätssicherung und Hygienekonzepten
- Zuverlässigkeit sowie eine hohe Leistungsbereitschaft

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, herausfordernde Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Ideen und Projekte umzusetzen und sich weiterzubilden.

Frau Verena Wyss, Leiterin Hotellerie, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 044 922 22 08.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto, etc.) richten Sie bitte bis 10. März 2010 an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Leiterin Personaldienst, Postfach, 8708 Männedorf. Wir behandeln Ihre Bewerbung mit der erforderlichen Diskretion.

www.spitalmaennedorf.ch

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken, eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe.

Für unsere Hotelréception suchen wir per **sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in 100%

In dieser interessanten Funktion tragen Sie die Verantwortung für das Check-in und Check-out unserer Gäste. Nebst der Ausführung aller administrativen Arbeiten an der Réception garantieren Sie unserer anspruchsvollen und internationalen Kundschaft eine professionelle und dienstleistungsorientierte Betreuung.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung an der Réception oder als Hotelkauffrau/-mann
- Sehr gute Sprachkenntnisse (D/E)
- Freude im Umgang mit Menschen und ausgeprägte Kundenorientierung
- Gute EDV-Kenntnisse sowie Protel sind von Vorteil
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

Wir bieten

- Hohe Eigenständigkeit in einem spannenden und herausfordernden Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Herr Stephan Schüe freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schüe, Hotel Manager
Bockenweg 4
8810 Horgen
Tel. 044 727 55 55
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

managed by SV

019-340

Thurgau



Die Kantonsschule Romanshorn eröffnet im August 2010 eine neue Mensa für die 750 Schulangehörigen. Die Mensa bietet rund 200 Sitzplätze und wird von der Schule in eigener Regie betrieben.

Für das Mensateam suchen wir per 1. Juni 2010 eine zuverlässige und aufgestellte Persönlichkeit als

Betriebsleiter/in und
Küchenchef/in (ca. 85%)

Folgende Hauptaufgaben gehören zu Ihrem Tätigkeitsgebiet:

- Operative Führung der Mensa als Küchenchef
- Mitarbeiterführung und -schulung
- Angebots- und Menüplanung inkl. Kalkulation
- Budgetverantwortung
- Wareneinkauf inkl. Lieferscheine- und Rechnungskontrolle
- Lagerbewirtschaftung und Inventur
- Kassawesen und Monatsabschlüsse

Sie sind eine dienstleistungsorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit einer Grundausbildung als Koch. Neben Kostenbewusstsein bringen Sie idealerweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mit. Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und ein Flair für gesunde Küche zählen Sie zu Ihren Stärken. Sie haben Freude am Umgang mit jungen Menschen.

Wir bieten Ihnen einen neu eingerichteten Betrieb mit Freiraum für Initiative und Kreativität. An Wochenenden und während der Schulferienzeiten ist die Mensa normalerweise geschlossen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Kantonsschule Romanshorn, Adrian Schenkel, Leiter Schulverwaltung, Weitzelgasse 12, Postfach 179, 8590 Romanshorn, Tel. 071 627 62 66

080-340



Schweizer
Paraplegiker
Zentrum

Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) Nottwil ist ein Akutspital sowie eine Spezial- und Rehabilitationsklinik für Patienten mit Querschnittslähmung und Wirbelsäulenleiden. Dem SPZ sind eine Schmerzklinik, ein Swiss Prevention Center sowie ein Sportmedizinisches Zentrum (Swiss Olympic Medical Center) angegliedert.

Täglich bedient unsere Gastronomie neben den individuellen Gästen im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant 140 Patientinnen und Patienten und über 900 Mitarbeitende. Zusätzlich führt sie zahlreiche Anlässe und Bankette durch.

Wir suchen für unsere Restauration per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung eine engagierte und selbstständige Persönlichkeit als

Leiter/in Bankette

Hauptaufgaben

- Leiten, Planen und Durchführen der zahlreichen internen und externen Anlässe und Bankette
- Führen der Gastgeberinnen in den Patienten-Speisesälen
- Stellvertreten des Leiters Restauration
- Administration der Kasse und weitere administrative Aufgaben
- Mitarbeit an der Front des Tagesbetriebes im Selbstbedienungsrestaurant

Anforderungsprofil

Wir erwarten eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung mit Weiterbildung zum Restaurationsleiter oder den Abschluss einer Hotelfachschule. Idealerweise konnten Sie bereits Führungserfahrung in der Gastronomie sammeln und verfügen über gute administrative Kenntnisse. Sie arbeiten sehr selbstständig und strukturiert, sind eine belastbare und dienstleistungsbereite Gastgeberpersönlichkeit, die auch in einem hektischen Umfeld die Übersicht bewahrt und sich für die Zufriedenheit des Gastes einsetzt. Sie sind bereit, Dienste auch abends und am Wochenende zu leisten.

Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und herausfordernde Stelle in einem interessanten Umfeld. Das SPZ zeichnet sich zudem durch attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen aus.

Zusätzliche telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Ruedi Gautschi, Leiter Restauration, Tel. 041 939 57 21.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Schweizer Paraplegiker-Zentrum

Anna Krummenacher, HR-Assistentin, 6207 Nottwil
Telefon 041 939 57 89, anna.krummenacher@paranet.ch

www.paranet.ch

019-340

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria „Bar-A-Graph“
im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich

suchen wir per Mitte März 2010 oder nach Vereinbarung eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeitenden bieten Sie Ihren Gästen ein abwechslungsreiches und ansprechendes Angebot. Zudem gehören die Aktionen- und Menüplanung, das Kochen der täglichen Menüs (ca. 80), das Regenerieren der angelieferten Komponenten, das Bestellwesen, die Mitarbeiter-Einsatzplanung sowie allgemeine administrative Arbeiten zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag von 6.30 bis 16 Uhr, verwöhnen unsere Gäste aber auch bei Apéros jederzeit mit dem entsprechenden Engagement. Es ist weiter zu berücksichtigen, dass während den Gerichtsferien im Sommer die Öffnungszeiten reduziert sind.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine charmannte, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil mit Kochausbildung oder -kenntnissen. Zudem bringen Sie gästebewusstes Denken und Freude an Ihrem Beruf mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

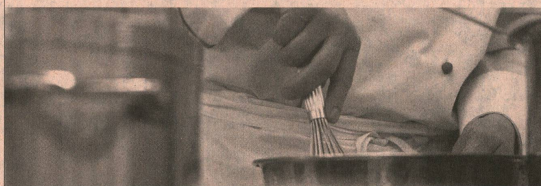
ZFV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

080-340

SV

catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (w / m) 100 %

Im ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierten Betrieb **Culinarium BEKB/BCBE in Liebfeld** verpflegen sich täglich bis zu 500 Gäste mit einem qualitativ hochstehenden Angebot, bestehend aus drei täglich wechselnden Gerichten – davon eines vegetarisch –, einem Salat-, einem Snack- und einem Free-Choice-Buffer. Zusätzlich werden bis zu 350 Znüni und 50 Zwischenverpflegungen konsumiert sowie rund 130 Mahlzeiten für drei Auslieferungen produziert. Dem Betrieb sind zwei Cafeterias, eine Terrassenbewirtschaftung im Sommer und diverse Automaten angeschlossen. Sonderanlässe und saisonale Aktionswochen runden das Angebot ab.

In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie für die Führung, Betreuung und Schulung der Küchenbrigade (bestehend aus einem Stv. Leiter Küche, drei Köchen, zwei Lernenden und einer Hilfsköchin) sowie für die Durchsetzung der Hygienevorschriften, des Lebensmittelgesetzes und der ISO-Normen verantwortlich. Sie überwachen die Produktion des täglichen Angebots und arbeiten bei deren Zubereitung mit. Darüber hinaus betreuen Sie die Auslieferungen der Mahlzeiten und pflegen den entsprechenden Kundenkontakt. Die Menüplanung und Kalkulation sowie der Einkauf, das Bestellwesen und die Lagerbewirtschaftung runden Ihre vielseitige Tätigkeit ab.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung zum Gastronomiekoch
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie von Vorteil
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Innovativ und ideenreich
- Aufgeschlossene, teamfähige und aufgestellte Persönlichkeit
- Unternehmerische Denk- und Handlungsweise
- Gute PC-Kenntnisse

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Hohe Eigenständigkeit

Irene Zosso, Restaurant Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 31 666 12 80, irene.zosso@sv-group.ch. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

Irene Zosso
Restaurant Manager
SV (Schweiz) AG
Culinarium
BEBK/BCBE
Postfach
CH-3001 Bern



080-340



Das Crystal Hotel **** Superior, Mitten im Herzen von St. Moritz, gehört zu den Small Luxury Hotels of the World. Es verfügt über 71 Zimmer mit 136 Betten, das Ristorante Grissini, die Crystal Piano Bar und das Wellfit, sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab Ende Mai 2010 folgende Mitarbeitende:

RéceptionistIn (D, E, I, F)

Nachtportier 40% (D, E, I)

Hilfskoch Frühstück 70% m/w (D, I)

Praktikant Küche (von CH-Hotelfachschule, D, I)

Chef de rang Bar (D, E, I)

Praktikant Service (von CH-Hotelfachschule, D, E, I)

Etagen-Portier / Chauffeur (E, I, mit Führerausweis)

MasseurIn 50 - 100% (D, E, I)

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Crystal Hotel
Administration
Via Traunter Plazzas 1 - 7500 St. Moritz
Tel: 081 836 26 46,
www.crystalhotel.ch
administration@crystalhotel.ch



080-340

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

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 suchen eine kompetente und engagierte Persönlichkeit als

Assistant Manager Human Resources

per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die selbstständige Abwicklung der Saläradministration inkl. Sozialversicherungen und Quellensteuer sowie administrative Aufgaben. Des Weiteren tragen Sie die Verantwortung für unsere Lernenden und beraten unsere Mitarbeitenden in allen personalrelevanten Fragen.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule mit und verfügen idealerweise über einen Abschluss als Personalfachfrau/-mann mit eidg. FA. Zudem bringen Sie Erfahrung im Bereich Saläradministration und Personalwesen mit. Sie verfügen über eine strukturierte und exakte Arbeitsweise und stellen Ihr Organisations- und Planungsflair gerne unter Beweis. Weiter verfügen Sie über gute PC-Anwendungkenntnisse (MS-Office) und haben mit Vorteil bereits Erfahrung mit Abacus. Ihre Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Italienisch wenden Sie gerne an. Diskretion, Loyalität sowie Ihre freundliche und ausgeglichene Wesensart runden Ihr Profil ab.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Umfeld. Sind Sie bereit für diese Herausforderung?

Frau Nadine Müller, Leiterin Human Resources, freut sich bereits jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Höheweg 41, 3800 Interlaken

Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
n.mueller@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch



VICTORIA JUNGFRAU COLLECTION



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau, 2008 und 2009 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr.1 in der Schweiz, und letztmals 2009 von der Bilanz ebenfalls zum besten Ferienhotel der Schweiz.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetics» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suite, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter www.castellodelsole.com.



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Jahr 2007 zum Hotel des Jahres GaultMillau, 2008 und 2009 von der Sonntagszeitung als Ferienhotel Nr.1 in der Schweiz, und letztmals 2009 von der Bilanz ebenfalls zum besten Ferienhotel der Schweiz.

Im Sommer 2008 eröffnete das Haus den neuen Castello «SPA & Beauty» auf 2'500m² mit eigener Kosmetiklinie «Vineasole-Cosmetics» und eigener Körperlinie «VinoAqua-Therapie». Selbstverständlich werden noch andere Produkte angeboten. Für das Behandlungsangebot stehen den Gästen 8 bis zu 40m² grosse Behandlungsräume, SPA-Suite, Wasserwelt, Saunas etc. zur Verfügung. Tauchen Sie ein in die Welt des Castello «SPA & Beauty» unter www.castellodelsole.com.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2010. SAISONDAUER VOM 26. MÄRZ BIS 24. OKTOBER!

Für diesen exklusiven Bereich in unserem Hause suchen wir noch folgende erfahrene, teamfähige und immer freundliche Mitarbeiter:

EMPFANG	Réceptionist(in) d.e.f
KOSMETIK	Kosmetikerin
MASSAGE	Masseurin

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



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 Persönlichkeit als:

Reservationsleiter m/w

ab April 2010

Eine quantitativ und qualitativ optimale Auslastung der Beherbergung zu realisieren ist Ihr Ziel! Dazu gehören unter anderem die aktive Pflege und Steuerung aller Online-Buchungskanäle sowie die Erstellung und Bearbeitung von Statistiken. Ebenso sind Sie verantwortlich für die Führung und Schulung unseres Reservationsteams und Lernenden. Ihre Professionalität und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit in deutscher, englischer und französischer Sprache machen Sie zur kompetenten Ansprechperson für unsere exklusive Kundschaft.

Sie haben bereits Erfahrung in der Reservierung der Luxus-Hotellerie gesammelt und verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach. Für diese Position bringen Sie bereits Führungserfahrung mit. Die Standards der Swiss Deluxe Hotels und der Leading Hotels of the World sind Ihnen bereits bekannt. Zudem ist Ihnen «Fidelio Suite 8» ein Begriff. Zu Ihren Stärken zählen vor allem das Flair für Zahlen, analytisches Denken, Organisation und ein gesunder Ehrgeiz, um eine beispielhafte Auslastung des Hotels zu erzielen.

Es erwartet Sie eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, sehr motivierten und dynamischen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns bereits heute auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



Höheweg 41, 3800 Interlaken

Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
n.mueller@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch



VICTORIA JUNGFRAU COLLECTION





HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Das HOTEL EUROPA ST. MORITZ, mit 127 Zimmern, Spielsaal, Allegra-Bar, Ristorante Panorama Pizzeria, grossem Wellnessbereich, sucht per Mitte Mai 2010 einen

Chef de Réception m/w (in Jahresstelle für ein längeres Engagement)

als gebührenden Nachfolger von Werner Singer, der ab 1. Mai 2010 die Direktion übernimmt.

Aufgabengebiet:

Gewährleistung eines optimalen Ablaufes an der Réception (inkl. Reservationen)
Führung eines kleinen, gut eingearbeiteten Teams
Debitorenbuchhaltung, Kassenführung
Erstellung der Reservationenvorschau
Kontakt zu Reiseveranstaltern, Reisebüros, Tour-Operatoren

Anforderungen:

Sprachen D/I/E/F in Wort und Schrift
versiert in Korrespondenz
Fidelio-Kenntnisse
repräsentativ, flexibel
Erfahrung in ähnlicher Position
strukturierte und organisierte Arbeitsweise
gute Ausdrucksweise
Teamfähigkeit, durchsetzungsstark

Wir bieten zeitgemässen Salär, ein gut eingearbeitetes Team sowie ein Arbeitsumfeld in einer der schönsten Gegenden.

Wenn Sie sich von dieser Stelle angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an Herrn Werner Singer per Post zu.

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Werner Singer

Via Suot Chesas 9

7512 Champer

Tel. 081 839 55 55

Fax 081 839 55 56

info@hotel-europa.ch



Sind Sie die Hotel-Gouvernante auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Wir suchen für unser bestgeföhrtes Textilpflegeunternehmen in Davos und Klosters eine

Geschäftsführerin

(operative Führung vor Ort, keine administrativen Arbeiten)

Ihr Aufgabengebiet

- Selbstständige Führung der Betriebe Klosters/Davos in Absprache mit der Firmenleitung
- Personalführung, Arbeitszuweisung und Überwachung der Ausführung
- Gewährleistung termingerechter Produktion in Wäscherei und Textilreinigung
- Kundenbetreuung und Beratung am Ladentisch und Telefon
- Kundenkontakte mit grösseren Kunden (Hotels, Bergbahnen usw.)

Ihr Anforderungsprofil

- Solide berufliche Grundausbildung (Hotel), einige Jahre Erfahrung in Personalführung und Kunden-/Gästebetreuung
- Offene Persönlichkeit, gepflegte Umgangsformen
- Durchsetzungskraft und Organisationstalent
- Sie sehen Herausforderungen als Wachstumspotenzial

Sie erwartet

- Ein motivierendes Team mit guter Fachkompetenz
- Internationale Kundschaft (D/E/F) mit hochstehender Garderobe
- Stadt in den Bergen mit höchstehendem Angebot an Kongressen, Kultur und Sport

Motiviert Sie die Vorstellung, als Geschäftsführerin unser Textilpflegeunternehmen in eine erfolgreiche Zukunft zu führen?

Dann freuen wir uns, über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, zu hören.



Chemtex, Textilreinigung und Wäscherei
Peter und Maria Bischoff-Leu
Dischmastrasse 1
7260 Davos Platz

SAVEURS X MONDE

CAPITOL

BRASSERIE

TOURNAI

Die Brasserie Capitol - mit französischem Flair - im Herzen Berns wird ab Mai 2010 mit Lounge und Restaurant (150 Sitzplätze) neu eröffnet. Elegante, schlichte Ambiance, Spezialitäten in hoher Qualität sowie aufmerksame und charmante Bedienung zeichnen die gepflegte und einzigartige Gastronomie aus - und machen sie zum beliebten Treffpunkt in der Berner Altstadt.

Im Mittelpunkt des lebendigen Tagesgeschäftes stehen Sie als kommunikative/r und stilische/r

Geschäftsleiter/-in

Sie sind ein/e begeisterte/r Gastgeber/in und verfügen über praktische Erfahrung und Erfolgsausweise in der Führung eines Gastrobetriebes. Ihre Fach- und Führungsqualitäten als Profi und Vorbild prägen die Ambiance und sorgen für eine konstant hohe Qualität der Angebote und Dienstleistungen.

Ein Team von 14 Mitarbeitenden wissen Sie als kompetenter und kooperativer Ansprechpartner zu motivieren.

Mit Freude und Flexibilität packen Sie gemeinsam mit uns die Herausforderung der Neueröffnung ab April oder nach Vereinbarung dynamisch an.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, bis spätestens 12. März 2010 an:

Brasserie Capitol, Postfach 378, CH-3000 Bern 6



Auf Anfang April übernehme ich die Führung des Hotels Stadthaus in Burgdorf. Zusammen mit einem jungen, motivierten Team von Mitarbeiterinnen möchte ich mein ganzes Können in diesen Betrieb, speziell natürlich ins Gourmetrestaurant La Pendule, einbringen und die früheren Bewertungen meiner Kochkunst im Gastroführer GaultMillau (17 GM) wieder erreichen.

Ich sehe das Hotel Stadthaus als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer perfekten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Freude am Beruf, Verwendung hochwertiger Produkte und Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen sind das Credo unseres Unternehmens.

Für die Führung des Frontbereichs, insbesondere der Restaurants und der Réception, suche ich per Anfang April eine/n

Stv. Geschäftsführer/-in

Als stilischerer und herzlicher Gastgeber prägen Sie das Ambiente unserer Restaurants an der Front und überzeugen dabei sowohl mit fachlichen wie menschlichen Qualitäten. Sie verfügen bereits über einige Führungserfahrung und leben einen teamorientierten Führungsstil vor. Ihre Fachkompetenz im administrativen Bereich, inkl. guten EDV-Anwenderkenntnissen, setzen Sie in den Belangen Réception, Personal und F&B-Kontrolle ein.

Gutes Organisationstalent, Flexibilität, ansprechende Fremdsprachenkenntnisse, die Bereitschaft, selber an der Front mitzuarbeiten und eine professionelle Affinität zu exquisites Essen und feinen Weinen runden Ihr Profil ab.

Ich freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Fredi Boss, Alpenstrasse 17, 3415 Hasle-Rüegsau
Telefon 079 286 24 66



Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2500 m² SPA & Wellness kulinarische Wohnen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Wir suchen per Ende April 2010 einen

Event & Congress Manager (m/w)

Sie stehen als flexible und selbstständige Person einem Dreierteam vor und betreuen unsere Event & Congress Gäste. Mit Rat und Tat stehen Sie den Seminar- und Kongressveranstalter von der Offertenerstellung, während der Durchführung und bis zur Nachbesprechung kompetent zur Verfügung.

Für diese anspruchsvolle Führungsposition verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule, entsprechende Berufserfahrung in einer ähnlichen Position und überzeugen mit Ihrem stilleren Auftreten und Ihrer Sozialkompetenz. Ihre Sprachkenntnisse (E/F, evtl. I) und die notwendige Ruhe, auch in hektischen Zeiten den Überblick zu bewahren, runden Ihr Profil ab.

Gespannt etwas zu bewegen und die hochgesteckten Ziele unseres Hauses weiter zu verfolgen?

Dann gehören Sie in unser Team!

Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via del 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 Ending
of the World

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistentin/Betriebsassistenten

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung in der Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards und Richtlinien sowie in allen weiteren Belangen. Sie übernehmen die Chef de Service-Funktion während den Servicezeiten, helfen aktiv bei der Angebots- und Aktionsplanung sowie beim Offertwesen mit und sind mitverantwortlich für die Schulung und Führung der ca. 45 Mitarbeitenden in Ihrem Bereich. Zudem unterstützen Sie den Betriebsleiter bei der Rekrutierung neuer Mitarbeitenden, übernehmen diverse Projektaufgaben und helfen beim Bestell- und Inventarwesen sowie den Monatsabschlüssen mit. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Tagesdienst, übernehmen jedoch nach Bedarf auch Dienste am Wochenende und sind an diversen Abendanlässen im Einsatz.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe, einen Hotelfachschulabschluss sowie über mindestens 2 Jahre Führungserfahrung. Zudem bringen Sie gute Anwenderkenntnisse im MS Office mit und verfügen über sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse. Sie sind eine flexible, selbstständige, teamfähige und gepflegte Person, arbeiten lösungsorientiert, sind konfliktfähig, haben ein hohes Qualitätsbewusstsein und bringen unternehmerisches Denken und Handeln mit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

Hotel 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.

Möchten Sie in einem Team mitarbeiten, das Hotelgeschichte geschrieben hat?

Dann suchen wir Sie per Juni 2010 für den Roten Saal, 150 Plätze, 15 Punkte GaultMillau. Hier geniessen unsere Gäste jeden Abend ein 6-Gang à-la-carte Menu aus der kreativen Küche von Urs Dietrich und Peter Jörimann.

Chef de service

Sie sind ein versierter Profi der gehobenen Gastronomie, bringen fundierte Fachkenntnisse sowie Führungserfahrung mit, betreuen die Gäste kompetent in Deutsch, Englisch und eventuell auch Französisch oder Italienisch und können in Sachen Stil und Savoir-vivre gewandt Akzente setzen. Sie verstehen es, ein Team von ca. 25 MitarbeiterInnen zu motivieren und dank Ihrem Organisationstalent und Ihrem Flair als Gastgeber zum Erfolg zu führen.

Sommelier

In dieser anspruchsvollen Position unterstützen Sie das Team mit Ihren Fachkenntnissen in Sachen Wein und verstehen es, dank Ihrem Sinn für Qualität und Liebe zum Detail unsere Gäste zu verwöhnen. Nebst einem Sommelierdiplom bringen Sie ausgezeichnete Kenntnisse in Deutsch und Englisch und idealerweise in einer weiteren Sprache mit. Sie haben Freude daran, unsere Weinkarte mit über 200 Positionen mitzugestalten und die Herzen der Weinliebhaber dank Ihrer kompetenten Beratung höher schlagen zu lassen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Lohnvorstellungen an unsere Mitarbeiterchefin Sonja Dietrich.

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

REISELEITER!
Erfolg gewährleistet! Unser moderner Fernkurs führt Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit – direkt zum Reiseleiter-Ausweis und Reiseleiter-Diplom.
Senden Sie raschmöglichst den Coupon ein.

REISELEITER-COUPON
ALFARING AG
Badenerstrasse 808, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ HR: _____

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Die Türen für einen Gourmetkoch stehen offen

Kochen mit Leidenschaft auf hohem Niveau

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Restaurant Reussbrücke,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
www.reussbruecke.ch

Horneggli
Berghaus
3778 Schönried

UN/A RESPONSABILE
Per la gestione del ristorante a partire dal 15.06.2010

Requisiti:
Formazione adeguata
Lingue: T/F/I

Siamo lieti di ricevere la sua candidatura con foto
rest.horneggli@bluewin.ch

Gasthof zur Alten Kanzlei

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in
(mit A-la-carte-Erfahrung)
Jungkoch (m/w)

Beginn nach Übereinkunft.
Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten. Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an
H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87
info@gasthofkanzlei.ch

HOTEL MOOSEGG

Sie sind aufgestellt, freundlich und lieben es mit Ihrer Kreativität, Persönlichkeit und Ihrem Arbeitswillen ein motiviertes Team zu unterstützen...
...wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Servicefachangestellte (m/w)
Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Chef de Partie (m/w)
Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Ihre Bewerbung richten Sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

Hotel Moosegg AG
CH-3543 Emmenmatt
Telefon 034 405 06 06
Fax 034 409 05 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

HAUPE

Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!
Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de Partie

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im Zunfthaus zur HAUPE, ein durch die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF geführter, öffentlicher Betrieb – ein Restaurant mit vielen Besonderheiten.

Unser Geschäftsführer will mit Ihnen gemeinsam qualitativ hoch-stehende Bankette und anspruchsvolle A-la-carte-Gerichte zubereiten. Sie bringen Kreativität und Leidenschaft am Kochen mit und setzen Ihre Begeisterung und Philosophie gerne im Team um.

Sie haben die Kochlehre erfolgreich absolviert und somit gute Voraussetzungen, die hohen Ansprüche unserer Gäste zu erfüllen. Wir freuen uns auf Sie!

Bei uns haben Sie am Sonntag immer und jeweils unter der Woche 1 Tag frei. Der 13. Monatslohn ist selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich
Frau Dolores Boldini-Herzog
Leiterin Finanzen & Controlling/HR
Seestrasse 141,
8002 Zürich

SV
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste.

Für die **Sommersaison** suchen wir per **1. Mai 2010** oder nach Vereinbarung

Leiter Küche/Koch/Logistiker – Chauffeur (w/m)

Das **Schiffcatering auf dem Thunersee** umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

Ihr Profil

- Gute Deutschkenntnisse
- Teamfähig und flexibel
- Flexibel und belastbar
- Stresserprob und qualitätsbewusst

Wir bieten

- Dynamisches Team
- Abwechslungsreicher Tätigkeitsbereich

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Philippe Derché, Küchenchef, Telefon +41 33 334 52 37.

www.sv-group.ch

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

SAVEURS MONDE

CAPITOL
BRASSERIE
TSCHEERN

Die Brasserie Capitol mit französischem Flair wird auf Mai 2010 im Herzen Berns, an der Kramgasse 74 eröffnet.

Elegant-schlichte Ambiance, Spezialitäten in hoher Qualität sowie aufmerksame und charmante Bedienung zeichnen die gepflegte und einzigartige Gastronomie aus, machen sie zum beliebten Treffpunkt in der Berner Altstadt.

Für unser Team - in Lounge und Restaurant mit 150 Sitzplätzen suchen wir ab Ende April:

- Den Küchenchef**
(inkl. Angebotsplanung & Produktion)
- Koch / Jungkoch**
- Servicefachangestellte – Voll- und Teilzeit**
- Allrounder Service, Küche – Voll- und Teilzeit**

Sie sind Profi in Ihrem Fach und sorgen auf eine frische und dynamische Art und Weise für das Wohl unserer anspruchsvollen Gäste. Es bereitet Ihnen Freude, Verantwortung für Ihre Arbeit zu übernehmen sowie im Team erfolgreich zu sein. Flexibilität und Zuverlässigkeit sowie eine gepflegte Erscheinung runden Ihre Persönlichkeit ab. Sie sprechen Deutsch, vorzugsweise auch französisch.

Haben Sie Lust mit uns die Herausforderung anzupacken?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) bis spätestens 15. März 2010 an:
Brasserie Capitol, Postfach 378, CH-3000 Bern 6

Für unser familiär geführtes Dreisterne-Hotel im Herzen der Zürcher Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung 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

Parkhotel Waldau ★★★★★
Rorschacherberg

Das Parkhotel Waldau am Bodensee ist ein Haus mit Esprit und Charme. Eingebettet in eine herrliche Parkanlage bietet es seinen Gästen 42 Zimmer, einen Wellnessbereich, ein à la carte Restaurant „Giardino“ mit Seeterrasse und Gartenwirtschaft, 3 Seminarräume, 3 Gruppenräume und zwei grosse topmoderne Säle für Bankette und Hochzeiten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Anfangs Küchenchef (m/w)

Sind Sie das zuverlässige und kreative Organisationstalent, welches mit hohem Qualitätsbewusstsein und Know-how unsere junge Brigade zu Höchstleistungen motiviert? Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe sowie die Möglichkeit selbstständig zu arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

PARKHOTEL WALDAU****
Petra Beutler, Direktion
Seebleichstrasse, 9404 Rorschacherberg
Tel: 071 858 70 70 Fax: 071 858 70 71
www.beutler-hotels.ch

KLINIK SCHLOSS MAMMERN
Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeitende

Zur Verstärkung unseres Hauswirtschaftsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Fachfrau Hauswirtschaft 80-100%-Pensum

Wegen unallbedingtem Ausfall suchen wir per sofort, für ca. 6 Monate befristet, eine flexible, aufgestellte und gut ausgebildete Fachfrau Hauswirtschaft.

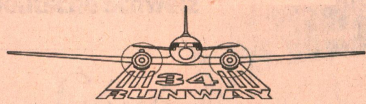
Anforderungsprofil
Gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Ablauf zur Unterstützung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, im Bereich Wareneingang, Warenausgang, Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen, abgeschlossene Berufslehre als Fachfrau Hauswirtschaft. Sie sind flexibel, offen, engagiert und arbeiten gern selbstständig und mit Verantwortung.

Wir bieten Ihnen:
Angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche (Abenddienst bis 21.00 Uhr) sowie fortschrittliches Personalmanagement. Bei Bedarf können wir Ihnen ein möbliertes Zimmer zur Verfügung stellen.

Geme erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Frau Christel Hasert, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS LEADING HOSPITALS



Fasten Seat Belts, it's Check in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Maitre de Cabine Chef de Service

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Flieger liegt nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und ständiges Aus dem Koffer Leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Sie verfügen über Erfahrung in der Mitarbeiterführung (unser Team besteht aus 10-15 Flight Attendants), besitzen eine gute Sozialkompetenz und sind ein Teamplayer mit Organisationstalent. Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeiterzeitsplanung und Beverage-Einkauf wird vorausgesetzt. Es erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe.

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Yvonne Weber/Tina Soltermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG

Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail: info@runway34.ch
Telefonische Auskünfte 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

SV catering & services



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für die **Sommersaison** suchen wir per **1. Mai 2010** oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in 100%

Das **Schiffcatering auf dem Thunersee** umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurantsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot verpflegt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

In Ihrer Funktion arbeiten Sie auf allen Schiffen mit, sind im à la carte Service für die Gästebetreuung und -betreuung zuständig. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören auch allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten.

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufslehre oder ausreichende Berufserfahrung im Service inkl. Inkasso
- Teamfähig
- Flexibel und belastbar
- Stresserprobt und qualitätsbewusst
- gute Deutschkenntnisse

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Josef H. Pircher, Restaurant Manager, Telefon +41 33 334 52 36.

www.sv-group.ch

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

RESTAURANT SCHIFFLÄNDE FASZINATION AM WASSER

Sommersaison 2010 (April - Sept./Okt.)

Am Hallwilersee direkt am Wasser

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende aufgestellte Gastro Persönlichkeiten (Frau oder Mann):
Betriebsassistent, Service - Bar, Küche Allrounder
Service - Küche
more Infos unter: www.schiffllaende-hallwilersee.ch
CV mit Foto per Mail an: florian@schiffllaende-hallwilersee.ch
Restaurant Schiffllände - Florian Catering
Rudolf Florian - Am See 1 - CH - 5708 Birwil



WALDHAUS FILMS
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.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Front Office Manager (m/w)

Mit Herzlichkeit und Engagement sind Sie der Ansprechpartner für unsere Gäste und unterstützen das Receptionsteam in allen Bereichen: Reservationsmanagement, Check-in / Check-out und die Bewirtschaftung der Debitoren gehören ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich wie die Stellvertretung des Front Office Managers.

Sie verstehen es, durch Organisationstalent den Überblick zu halten und setzen Ihre Sprachgewandtheit in D/E/F und evtl. mit Freude ein. Fidelio Suite8-Erfahrung und Selbstständigkeit runden Ihr Profil ab. Sie haben bereits Erfahrungen in ähnlichen Positionen gesammelt und möchten gerne Verantwortung übernehmen.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!

Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Films | Via d'il Parc | 7018 Films | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-films.ch | www.waldhaus-films.ch

The Leading
Hotels of the
World



Zermatt -

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegleiter mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4****-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungewohntes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

ab 1. März 2010

Grill-Koch

ab 1. Mai 2010

- Chef de Partie

- Küchenhilfe

- Servicefachangestellte/r

ab 1. Juni 2010

Rezeptionsist/in

in Saison- oder Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julien
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 968 76 00
Telefax +41 27 968 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

Hotel Brienz



Das familiär geführte 3**** Panorama-hotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»...

...sucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung für die Sommersaison, eine/n selbständige/n und kreative/n

Chef de Partie (m/w)
mit einem Flair für unsere feine Fischküche,

eine/n

Commis de cuisine (m/w)

sowie

eine/n

Réceptions-Praktikant/-en D/E/F

die/der auch gerne im Service mithilft, evtl. auch von einer Hotelfachschule.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Baat Wettach
CH-8855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung oder 1. März

Servicefachangestellte/r

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Koch/Chef de partie

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?

Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.



Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch



SCHLOSS LAUFEN | ERLEBNIS AM RHEINFALL

EROBERN SIE DAS SCHLOSS- TEAM MIT IHRER KOMPETENZ

Ein Märchen wird wahr: Per sofort suchen wir für das Erlebnis Schloss am Rheinfall einen/eine

CHEF DE PARTIE (M/W)

mit abgeschlossener Kochlehre und mit viel Lust, die eigene Erfahrung und Vielseitigkeit aktiv in unsere dynamische Teambrigade einzubringen.

COMMIS DE CUISINE (M/W)

mit abgeschlossener Kochlehre und mit grosser Freude, Rohprodukte in Gaumenfreuden zu verwandeln.

SERVICEMITARBEITER ODER SERVICEMITARBEITERIN

mit abgeschlossener Servicefachlehre und mit der Leidenschaft, Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bereiten.

Mit Ihrer Kompetenz und Ihrem Engagement tragen Sie aktiv dazu bei, unsere kulinarischen Visionen gemeinsam mit dem Schlossherrn zu verwirklichen, sei es für die fürstliche Tafelrunde mit 1000 Personen, sei es für das intime Tischlein-Deck-Dich. Ob Hochzeitsgesellschaften, Oldtimer-Enthusiasten, Workshopper, Businessgesellschaften, Gourmets, Kulturinteressierte, Familienausflügler oder Wandervögel im Schloss gastieren – Sie leisten einen wertvollen Beitrag, dass sich alle Besucher wie Könige am Rheinfall fühlen.

Untertänigsten Dank für Ihre Bewerbung!

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

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gruppenleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10267
Gastgeber-Paar als Pächter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10285
Geschäftsleiter/Betriebsleiter (m/w)	Region Ostschweiz	J10083
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J10076
Restaurant Manager (w/m)	Region Basel	J10279
Gastgeber (w/m).	Region Bern	J10275

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Representative m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10316
Salesmitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10303
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J10266
Barmitarbeiter (m/w)	Region Bern	J10296
District Manager Nordrhein-Westfalen	International	J10291
Sales ManagerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10317
Sales Manager (m/w)	Region Bern	J10318
Sales Manager/in / Hotel Consultant (60 %)	Region Bern/Westschweiz	J10104
Sales Manager/in.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10073
RedaktorIn/Content ManagerIn.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10071
Aussendienstmitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10067
Verkäufer/in (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10066

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in der Betriebsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J10290

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de reception	Region Graubünden	J10292
Rezeptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J10111
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J10112
AllrounderIn für Rezeption und Etage	Region Bern	J10054
Night Audit Teilzeit 30%	Region Zürich/ Schaffhausen	J10284
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J10106
Rezeptionistin	Region Graubünden	J10294
Rezeptionistin	Region Graubünden	J10089
Chef de reception	Region Graubünden	J10108
Rezeptionistin	Region Graubünden	J10110
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10274
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J10298
Rezeptionistin (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10305
Betriebsleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10312
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J10319

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Catering Manager (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10320
Leiter Gastronomie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10269
Chef de service (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10321
Catering-Verantwortliche/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10268

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
kreativer Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	J10068
Chef pâtissier	Region Graubünden	J10295
Köche, Pizzaiolo	Region Bern	J10072
Chef de partie	Region Graubünden	J10310
Commis de cuisine	Region Bern	J10282
Chef de partie/2. Sous-chef	Region Bern	J10283
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J10057
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10096
Sous-Chef	Region Ostschweiz	J10097
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J10300
stv. Küchenchef	Region Bern	J10098
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10301
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J10103
Demi-chef de partie (Garten)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10061
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10306
Koch / Entremetier	Region Bern	J10307
Chef de partie (Spanien - Costa Brava)	International	J10308
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10272
Chef de partie-Souschef	Tessin	J10084

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10107
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10085
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10065
Chef de partie tournant (m/w), Mo-Fr	Region Zürich/ Schaffhausen	J10262
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10059
Alleinkoch	Region Graubünden	J10284
Chef de Partie (vorwiegend Tagesdienst)	Region Basel	J10075
Second de cuisine et commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10280
Sous Chef (m. Gastronomiekokch)	Region Basel	J10322
Chef pâtissier (England - Dorset)	International	J10270
Diätkoch/köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10090
GaultMillau Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10092

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10287
Service-mitarbeiterInnen	Region Bern	J10076
Privatspital: MitarbeiterIn Roomservice (30%)	Region Basel	J10081
Chef de rang	Region Bern	J10086
Stv. Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10088
Serviceleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10091
Stv. Serviceleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10093
Stv. Restaurantleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10095
Servicefachangestellte	Region Bern	J10105
Service-mitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10109
Temporär-Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J10263
Chef de rang w	Region Ostschweiz	J10265
Chef de service	Region Graubünden	J10055
Service-u. Barmitarbeiterin (Mo-Fr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10271
Servicefachangestellte (w) 60%	Region Basel	J10323
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10273
Service (Saison)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10293
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10064
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	International	J10297
Commis de rang (England - London)	International	J10299
Chef de Rang und Foodrunner	Region Zürich/ Schaffhausen	J10277
Restaurantleitung	Region Graubünden	J10302
Commis de rang	Region Bern	J10113
Service-mitarbeiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10304
Commis de rang	International	J10309
Servicefachfrau / Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SOAG)	J10311
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J10278
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10062
Servicepraktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J10063
Serviceleiterin / Serviceleiter	Region Ostschweiz	J10069

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de bar	Region Graubünden	J10058
Leiter/in Service	Region Basel	J10077
Barfachangestellte	Region Ostschweiz	J10087
Barmaid/ Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J10281
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J10056

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau / Hotelfachassistentin	Region Bern	J10053
Leiterin / Leiter Hotellerie 80%	Region Mittelland (SOAG)	J10082
Privatspital: Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J10080

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
Receptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Deutsche Schweiz

Svizzera italiana

Schuh
INTERLAKEN

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort in Jahresstelle

**Receptionistin /
Restaurationssekretärin**
Pensum: 50 – 100%

Das vielseitige Aufgabengebiet umfasst unter Anderem:

- Tagesabrechnungen
- Korrespondenz in D / E / F
- Allg. administrative Aufgaben
- evt. Mithilfe im Service

Sind Sie flexibel, motiviert und arbeiten auch gerne am Wochenende?
Beherrschen Sie Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift?
Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Ihre schriftliche Bewerbungen mit Foto senden Sie an:

Schuh Interlaken AG, Personalabtl.
Postfach 533, 3800 Interlaken

**hotel & hostel
montarina**

www.montarina.ch

Ab März/April 2010
suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams ein/e:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel & Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch

**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**

Für die Sommeraison 2010
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis
SWIMMING-POOL und POOLBAR Mitarbeiter/in
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
KÜCHE Koch/Köchin und Office Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

**CONTINENTAL
PARKHOTEL**
Edgar Fassbind
Via Bastien 28
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

Best Western

Das 4* **Best Western Hotel Sasso Boretto** in Ascona sucht per März in Jahresstelle einen

Chef Réception mit Erfahrung

Muttersprache Deutsch/Schweizerdeutsch, sehr gute Sprachkenntnisse I/F/D, motiviert, gute Umgangsformen, Ortskenntnisse Tessin erwünscht, gewohnt selbstständig zu arbeiten.

Wir sind ein familiäres und hilfsbereites Team und freuen uns auf Sie!

Wenn Sie an dieser verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Position interessiert sind, bitten wir Sie, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse zu senden:

Best Western Hotel Sasso Boretto
Personalbüro
Viale Monte Verità 45
CH-6612 Ascona
Tel. 091 786 99 99
Fax 091 786 99 00
E-Mail: info@sassoboretto.com

Suisse romande

bader gastronomie & consulting
bgc

Notre mandant est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour un nouveau projet, nous cherchons une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

gérant/e

Votre tâche principale consiste à diriger de manière indépendante un restaurant de 120 places au cœur de Fribourg. Epaulé(e) par une équipe rodée de 18 collaborateurs et collaboratrices, vous exercez des responsabilités d'ordre opérationnel et organisationnel et vous souciez du bien-être de la clientèle. Vous aimez travailler en première ligne et vendez l'offre attrayante avec professionnalisme et amour du détail. Vous savez mener votre équipe dans le souci du respect de l'autre, et vous savez l'encourager et toujours la motiver.

Pour cette fonction de cadre exigeante et pleine de défis, notre client recherche une personnalité très créative et flexible dotée d'une capacité à s'imposer et de talents d'organisation. Ouvert(e) d'esprit et facile à vivre, vous parvenez aisément à communiquer à tous les niveaux et à instaurer rapidement un solide rapport de confiance. Vous êtes titulaire d'un diplôme d'école hôtelière et / ou disposez d'une attestation de gestion indépendante d'un restaurant. Vous parlez couramment le français et maîtrisez l'allemand et l'italien.

Notre client vous offre un challenge passionnant et intéressant dans lequel vous pourrez apporter vos propres idées et les mettre en pratique grâce à vos connaissances professionnelles. Une initiation rigoureuse, une équipe motivée, des conditions cadres optimales et de bonnes possibilités de carrière vous attendent.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting,
Madame Margherita Bonaventura,
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 725 29 00, E-Mail: m.bonaventura@bgc.ch

Régisseur polyvalent (H/F) Env. 60-70%

Pour gérer et animer un magnifique et prestigieux domaine, propriété d'une fondation, situé dans le Canton du Jura. Ce domaine est un lieu d'accueil et d'hébergement pour rencontres d'affaires et privées.

Tâches

- Gestion des lieux
- Accueil de la clientèle
- Gestion du personnel hôtelier
- Planification et réalisation d'événements
- Marketing

Profil recherché

- Avoir le sens des relations humaines
- Savoir créer une ambiance chaleureuse et conviviale pour recevoir les hôtes en séjour au domaine
- Sens de l'organisation et de la communication/marketing
- Aptitude au travail de petite équipe et entre-gente
- Esprit dynamique et créatif
- Flexibilité dans l'horaire de travail
- Maîtrise des outils informatiques
- Français, allemand, anglais (oral et écrit)

Entrée en fonctions: 1^{er} août 2010

Envoyer votre dossier de candidature avec photo jusqu'au 8 mars 2010 sous Chiffre 6102-3424 à htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

**HOTEL
Sass da Grüm**

Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anf. April bis Anf. Nov.).

Wir suchen eine motivierte

Serviceangestellte

mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegialem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm - Unique
Gabriella Mettler und Stefan Büschli
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 21 71
www.sassdagruem.ch
info@sassdagruem.ch

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renomiertes zentralgelegenes Hotel sucht auf anfangs April:

RECEPTIONIST(IN)

Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 Lugano
Tel: 091/922 75 41, Fax: 091/922 75 44
e-mail: schmid@hotel-international.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseil à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Immediatendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
- Kaderbüro / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine	Nr. 9/2010	Nr. 10/2010	Nr. 11/2010	Nr. 12/2010
– Ausgabe / Numéro	4. 3. 2010	11. 3. 2010	18. 3. 2010	25. 3. 2010
– Erscheint / Parution	1. 3. 2010	8. 3. 2010	15. 3. 2010	22. 3. 2010
– Anzeigenschluss / Délai				
Anzeigenschluss / Délai	Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr	Liegenschafts- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr		
Doppelnummern Numéros couplés	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010	
Herstellung / Production: Bücher Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern				
Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.				

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten unterzeichnen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 8 / 25. Februar 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

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 Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

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

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen in CH-Stadt

Grosser Restaurantsbetrieb
mit Fr. 7 MIO Umsatz

Der Betrieb verfügt über 480 Pl. in
verschiedenen Lokaltäten, genügend
Parkplätze und befindet sich in einem
neuw. baulichen Zustand. Eigenkapital
Fr. 800'000.--. Das Betriebsergebnis 1
beträgt Fr. 1'600'00.--

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

A louer
Station valaisanne

café-restaurant de 60 places

Ecrire sous chiffre V 036-553354,
à Publicitas SA, case postale 48,
1752 Villars-sur-Glâne 1.

Café-Restaurant

à vendre à Fribourg (Suisse).
Raison d'âge après 25 ans 'exploitation'.
Idéal pour jeune couple.
Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34
pierwirz@vtx.ch

HESS

RESTAURANT-ENGELBERG
ESSEN & BEISSEN

engelberg
TITLIS
it's heaven.

Das Top-Restaurant in Engelberg

Wir verpachten per sofort oder nach Vereinbarung das Restaurant Hess in Engelberg.
Engelberg im Herzen der Zentralschweiz, ein trendiger Ferien- wie auch beliebter
Wohnort auf ca. 1000 m Höhe, mit einem breiten Sommer- und Wintersportangebot,
schönem Golfplatz und dem Titlis als Haus- und Eventberg.

Das Restaurant Hess ist der Begriff von gepflegter Gastlichkeit im zeitgemässen Stil
und bietet Gastfreundschaft, ausgezeichnete Kulinarik mit dem nötigen Verständnis für
den Weingenuß.

Eine grosse Stammkundschaft, die eine anspruchsvolle Küche, allenfalls mediterran
oder italienisch ausgerichtet, und ein reichhaltiges Weinangebot schätzt, wartet auf
Sie.

- Restaurant mit ca. 65 Plätzen
- Raum stilvoll eingerichtet mit 35 Plätzen
- Eine sonnige Aussichtsterrasse mit ca. 40 Plätzen
- Genügend Parkplätze vor dem Haus
- Moderne Küche, grosszügig und praxisorientiert konzipiert
- Zusätzlich kann im Haus eine 4½-Zimmer-Wohnung
angemietet werden.

Wir suchen eine charmante Persönlichkeit (eine/n Pächter/in oder ein Ehepaar) mit ent-
sprechenden Erfolgsnachweisen, die motiviert ist und Freude hat, diesen tollen Betrieb
weiterhin auf dem Erfolgskurs zu bewirtschaften und die Gäste zu verwöhnen.

Den neuen Wirtsleuten wird die Gelegenheit geboten, ein eigenes Gastronomie- und
Betriebskonzept, welches qualitativ an die Tradition des Betriebes anknüpft und des-
sen Lage berücksichtigt, zu verwirklichen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin.

Interessenten wenden sich bitte an Tel. 041 666 38 48

Exter Partner Generalunternehmung AG, Hr. Geny Hess, Feldstrasse 2, 6060 Sarnen

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Anzeigen

2 Profi-Kaffeemaschinen

für höchste Heissmilch- und Milch-
schaumleistung.
Thermoplan, «Black & White» CTMF5-T,
2 Mahlwerke, 5-l-Heissmilchtank.
<http://www.thermoplan.ch/bw.html>

Ext. Wasserpumpe auf Anfrage.
Revidiert ab Werk: Fr. 8000.--/St.
Tel. 079 753 39 13

GASTGEBER SEIN IST IHRE LEIDEN- SCHAFT

RESTAURANT STIVA VEGLIA SCHNAUS
REGION FLIMS - LAAX - FALERA

Der Betrieb bietet initiativen
Bewerbern mit entsprechenden
Fachkenntnissen eine sehr gute
Existenzgrundlage.

ZU VERMIETEN AB 01. JUNI 2010

Wagen Sie den Schritt in Ihre Zukunft!
Bewerbungen sind zu richten an:

WERNER UND ANGELA RÜEGG-CAVIGELLI
VIA DA FIDAZ 53
7019 FIDAZ
rueegg@gross-rueegg.ch 079 468 87 11

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue