

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 Wirtschaftswissenschaften, Uni Zürich

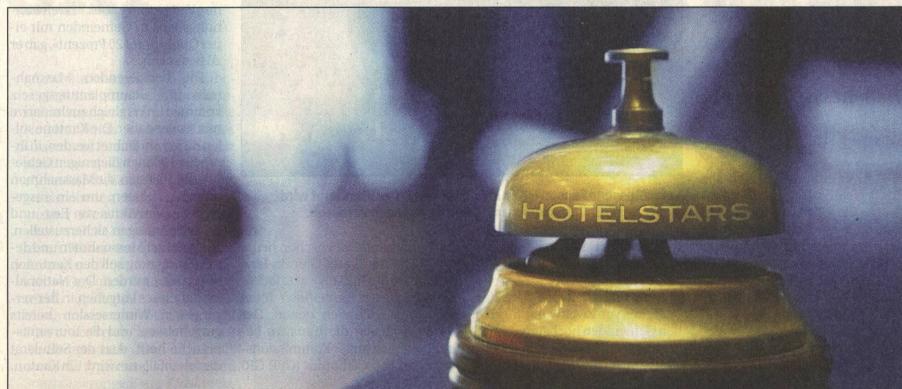


avec cahier français

hotel revue

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», sagt hotelieruisse-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 hotelieruisse.

Das harmonisierte System beruht auf den drei Säulen objektive Kriterien (Hardfacts), subjektive Kriterien (Softfacts) sowie «Gästebewertungen». 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 Killerkriterien 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 Gästebefürfnissen, die hotelieruisse 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 Hotelgäste 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 ein einfaches Jahr: Sie musste einen Logiernächterübergang von 4,7 Prozent hinnehmen. Doch trotz Preisdruck haben die meisten Hoteliers darauf verzichtet, Gäste mit Dumpingpreisen zu locken, sagt Brentel. Sein Fazit: «Die Branche ist nochmals mit einem blauen Auge davoongekommen.»

Seite 3 und 21

Kommentar

Apps. Eine Chance auch für kleinere Player im Tourismus.



ELISABETH 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 heissten Herunterladetipps untereinander austauschen – fast wie einst die Fussball- und die silberglitzernden Tauschbildchen – erkennen auch touristische Anbieter zunehmend deren Wert.

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

«Es braucht sicher etwas Mut und Zukunfts-glaube, 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 2000 Franken zu haben. Das könnte sich bereits ein mittelgrosser Betrieb leisten. Es braucht sicher etwas Mut und Zukunfts-glaube, um auf die sende schnelle technologische Entwicklung aufzuspringen. Aber es ist eine Überlegung wert.

Seite 17

Nationales Gesetz

In der Schweiz sorgt das Verbot noch für rauchende Köpfe



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

Fürmosa 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 «Bernerner» in Gstaad. Das kann sehr viel Geld kosten. Und falls die Lungengräfin 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



Wir Partner im Einkauf
Für Gastronomie, Hotellerie, Helme, Spülmaschinen und Ausbildungsinstituten

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

Besuchen Sie uns an der ITB Berlin bei Schweiz Tourismus.

oder einfach im Web: www.hotelpartner.ch



PREISTRÄGER 2009

HotelPartner
BE 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.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

VERTRAUEN IST UNSER GESCHÄFT



Hugo Schmid, Partner

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

1000893
Schweizerische Nationalbibliothek NBL
Bibliothèque nationale suisse BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Biblioteca nazionale svizzera BN
Postfach 3001 Bern
Haus zum grünen Baum
Haus zum grünen Baum
3005 Bern

02051
30

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

13 000 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 30'000 Besuchern übertroffen. Es wurden 13'000 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 runterladen sowie nach Informationen zu den einzelnen Gemeinden suchen. Ein Schwerpunkt sind gemäss Emmental Tourismus die Bauernhoflebenisse, 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 waren ein kniffliges Bild aus dem Hotelarchiv: Mehr als die Hälfte der Einsendungen waren falsch. Mit dem Waldhotel National in Arosa lagen 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 Lungentranke. 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.

TERESA LAGLER



Swiss-Image

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

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 Richtplänen diejenigen Gebiete zu bezeichnen, die Massnahmen ergreifen müssen, um ein ausgeogenes Verhältnis von Erst- und Zweitwohnungen sicherzustellen. Die Wahl der Massnahmen und deren Umsetzung soll den Kantonen überlassen werden. Der Nationalrat dieses Vorgehen in der vergangenen Winteression bereits gutgeheissen, und die Tourismusbranche hofft, dass der Ständerat dies ebenfalls tun wird. Ein Kanton,

Agenda Vom Beizen-Lärm bis zur Luftfahrt

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

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

Ständerat, Di., 2. März 2010

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

zum Ziel, dass Ausländer mit einem schweizerischen Hochschulabschluss erleichtert auf dem Arbeitsmarkt zugelassen werden. Dies wird von hotelleriesuisse 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 (PDP, FR) fordert, dass die Schweizer Lebensmittel national und international besser positioniert werden. Der Bundesrat begrüßt 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 vor 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 Standesinitiative 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 CO₂-Emissionen 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. hotelleriesuisse hofft auf eine möglichst praktikable Lösung für die ausländischen Gäste.

Ständerat, Mi., 17. März 2010

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



ZEPH PROJEKTE AG, ADELBODEN

Sterne: ein faires System

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

CHRISTINE KÜNZLER

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 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, der nicht mehr alle Häuser über eine Stange brechen», betont Thomas Allermann, Leiter Mitgliederservice und Klassifikation bei hotellerie-suisse. «Wir nehmen auf die Stärke der einzelnen Hotels Rücksicht.»

Thomas Allermann

hotellerie-suisse

«Wir nehmen auf die Stärken der einzelnen Hotels Rücksicht.»

Softkriterien miteinbezogen
Vermehrte gewichtete die neue Klassifikation Softkriterien. So werden auch Gästebewertungen 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. hotellerie-suisse zeichnet also die besten aller Kategorien aus.

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

Die schweizerischen Eigenheiten werden beibehalten

Der Kriterienkatalog ist in allen teilnehmenden Ländern zwar

grundsätzlich einheitlich, doch bezüglich Sicherheit setzt hotellerie-suisse strengere Standards als die Hotelverbände anderer Länder. «Das macht Sinn, denn die Schweiz positioniert sich seit jeher als sicheres Land.» Betriebe, die die vorgeschriebenen Sicherheitsbedingungen nicht einhalten wollen, werden nicht klassifiziert, so Allermann. Höher sind auch die Anforderungen in Sachen Nachhaltigkeit: «Wir wollen Betriebe, die sich sozial, ökologisch und ökonomisch engagieren», sagt Allermann. 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 Allermann. «Sie helfen dem Hotelier, sich zu positionieren und durch Schweiz Tourismus vermarkten zu lassen.»



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

Aus der Region

Zürich

Kanton erreicht nicht das Ziel des Naturschutzes

Der Kanton Zürich wird die Ziele des Naturschutz-Gesamtkonzeptes bis 2025 nicht erreichen. Der 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 zeigt jedoch, dass diese Ziele auch langfristig nicht erreicht werden, teilt der Regierungsrat mit. Die Ressourcen der Fachstelle Naturschutz reichen dafür nicht aus. saz

Beliebter Newsletter will Brasilia erobern



ZVG

«Ron Orp's Mail», einer der beliebtesten Newsletter in Zürich, erscheint neu auch in **Brasiliens Hauptstadt**. Allein in Zürich hat die Plattform 45'000 Abonnenten, die täglich mit Neuigkeiten, Veranstaltungs- und Partystipps, Blogs oder Job- und Wohnungsangeboten bedient werden. Der Newsletter – von zwei Zürichern lanciert – existiert mittlerweile für elf verschiedene Städte, darunter auch New York und Berlin. saz

Luzern

Spreuerbrücke muss saniert werden

Die rund 450 Jahre alte Spreuerbrücke in Luzern muss saniert werden. Die über die Reuss führende Holzbrücke wird deshalb im Herbst für einige Wochen gesperrt. Für die Fussgänger wird ein Hilfsteig errichtet. Die Arbeiten am Reusswehr sind bereits im Gange: Da die Baugruben trocken gelegt ist, wird der Hilfsteig schon in den nächsten Tagen erstellt, wie die Stadt am Dienstag mitteilte. Damit können die Fussgänger auch während der Brückensanierung vom rechtsrheinigen Mühleplatz zur Pfäffergasse und zum Käsernplatz gelangen. saz

Logiernächte 2010 besser?

Die Hotellerie hat 2009 gegenüber 2008 1,7 Mio. Logiernächte eingezogen (-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 stammten von Schweizer Gästen. «Die Bedingungen sind rau, das sehen wir an den Zahlen», sagte hotellerie-suisse-Präsident Guglielmo L. Brentel an der Medienkonferenz. «Doch wir jammern auf einem hohen Niveau, denn das Jahr 2009 war das

beste seit 1994.» Er geht davon aus, dass die Schweizer Hotellerie im 2010 die Talsohle durchschritten habe. Dank hoher Investitionstätigkeit – pro Jahr rund 1 Mio. 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 Netzwerkentwickeln, Dienstleistungen bündeln und sich dafür einsetzen, dass sich seine Destination weiter entwickelt», sagte Brentel.

Die Ferienwohnungsbesitzer verzeichneten im letzten Jahr Zuwächse, 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 ordnet positive Zeichen: Seit Oktober 2009 nimmt der Logiernächte-Rückgang ab, der Städte tourismus ist seit Ende 2009 wieder im Plus. ck

Zahlen zur Logiernächteentwicklung 2009 auf www.htr.ch

Frutt: erste Etappe bald fertig

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

DANIEL STAMPFLI

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



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

16 Wohnungen im rechten Teil des Gebäudes sind laut Projektleiter Gemy Hess bereits bezogen. Im Sommer 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».

Basel Tourismus und Basler Museen machen gemeinsame Sache

Eine Marketingkooperation soll zusätzliche Gäste ans Rheinknie bringen.

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. Zur Zeit 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 Bevölkerung 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 steigen können. Mit nahezu 1,65 Millionen Eintritten wurde 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 Eintritte und wurde so zu dessen erfolgreichster Ausstellung. dst

Luzern übertrifft auch im 2009 die Millionengrenze



Alain D. Boillat

Luzern weist im Jahr 2009 mit 1015'983 Logiernächten wiederum ein sehr gutes Resultat aus. Nach den Rekordjahren von 2007 und 2008 bedeutet dies das drittbeste Resultat in den letzten fünf Jahren und das viertbeste insgesamt. Der Rückgang von 54'653 Logiernächten gegenüber 2008 entspricht einem Minus von 5,1%. Im Fünf-Jahres-Durchschnitt bedeutet dies eine sehr erfreuliche Zunahme von 5,4%. saz

Aus der Region

Ostschweiz

Neue Ferienkarte für Gäste in Appenzell

Mit der neuen Gästekarte können Touristen in Appenzell und Region verschiedene Dienstleistungen umsonst benutzen. 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. Ferienwohnungsgäste wird ebenfalls die Appenzeller Ferienkarte als Geschenk abgegeben, allerdings ohne öffentlichen Verkehr.

saz

www.appenzell.ch

Handelsgericht: Gezänke um den Namen Pizol



Swiss-Image

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.

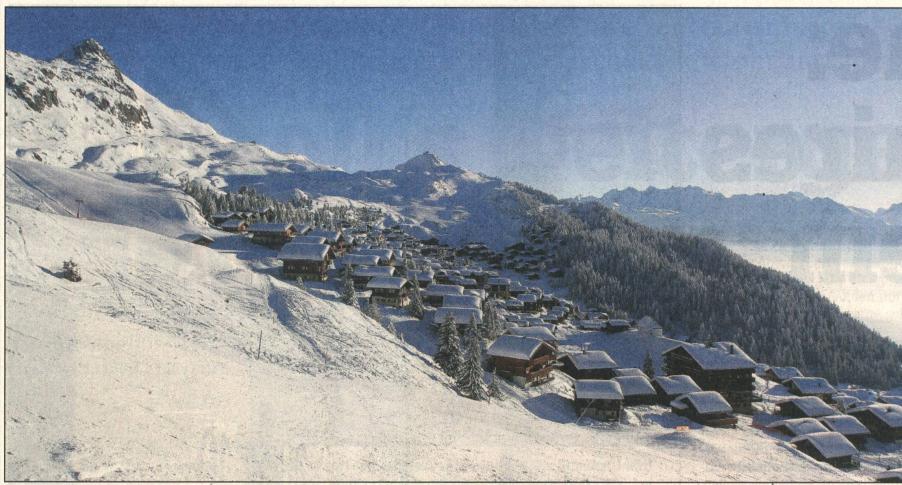
saz

Graubünden

Credit Suisse und BMW bleiben dem White Turf treu

Gute Nachricht für das höchstdotierte Pferderennen der Schweiz (121 121 Franken): Die beiden langjährigen Hauptponsoren Credit Suisse und BMW halten weiterhin dem White Turf die Treue. Die Grossbank ist seit 1990 am White Turf dabei und unterstützt das weltexklusive Skijörging. BMW sponsert seit 1991 die beiden Grand-Prix-Trabfahrten 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.

sts



Swiss-Image

Auf der Bettmeralp werden die Feriengäste und ihr Gepäck mit Schneetöpfen und Pistenfahrzeugen befördert.

Was kostet autofrei?

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

DANIEL STAMPFLI

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

Qualitätskriterien, mit welchen die Gemeinschafts Autofreier Schweizer Tourismusroute (GAST) wirbt.

Unterschiede gibt es bei der Preisgestaltung. Während im Terminal Täsch unterhalb von Zermatt für sieben Tage 101.50 Franken hingebüllert werden müssen (siehe Tabelle), sind es bei der Bahnhofstation der Bettmeralpbahn 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 Parken gut abschneide.

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

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

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.– (je nach Standort)	79.– **
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 Geschäftsmodell, 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 beispielweise eine grosse Auswahl an kompakten Angeboten, die nicht länger als einen



Alain D. Bollat

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 abnehmen, damit wir nicht zu viele haben.» Damit das Verkaufspersonal den Überblick behält, wird die Auswahl der Produkte in Zukunft reduziert. Die Vielfalt soll aber beibehalten werden. Die grösste Herausforderung sieht René Kamer aufgrund der Inkompabilität 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

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 Mio. 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.

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 Markenbiers Feldschlösschen sank um 2,2%. Mit der Integration der Traditionsmarken 1664 und Kronenbock 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.

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 einmal 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.

TODESANZEIGE

Todesanzeige

Mit grossem Bedauern haben wir vom Hinschied unseres Ehrenmitglieds

Caspar E. Manz

24. Oktober 1923 bis 22. Februar 2010

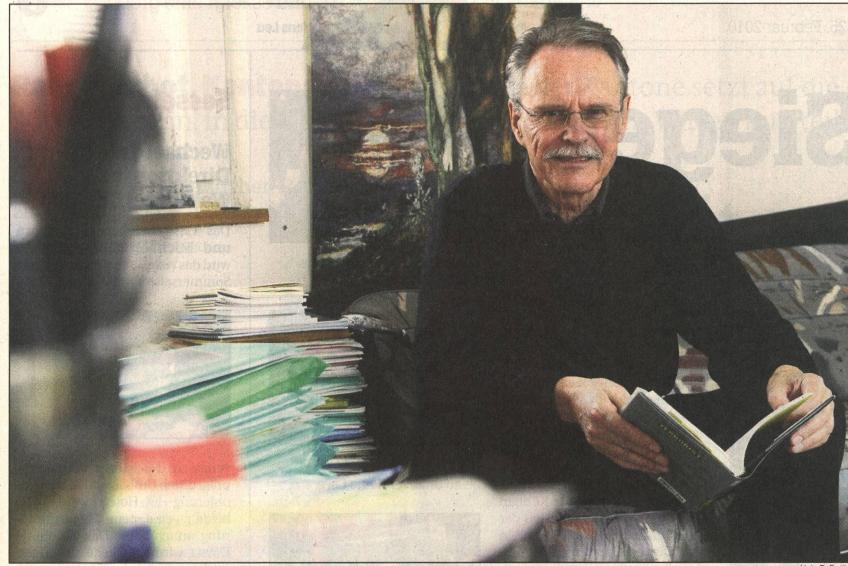
erfahren.

Sein unermüdlicher Einsatz für die Schweizer Hotellerie wird uns stets in allerbester 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
hotelleriesuisse

Bern, 24. Februar 2010



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

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 entlönen, 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?

Bruno S. Frey (68) ist ordentlicher Professor für Wirtschaftswissenschaft, insbesonders für die Theorie der Wirtschaftspolitik an der Universität Zürich. Zumal ist Frey Extraordinarius an der Uni Basel und Forschungsdirektor von CREMA, Center for Research in Economics, Management and the Arts, Basel. Bruno S. Frey, der von den Universitäten St. Gallen, Göteborg und Brüssel die Ehrendoktorwürde verliehen erhielt, hat sich international in Sachen Glücksforschung einen Namen gemacht.

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 Rügger Verlag, Zürich, «Glück – Die Sicht der Ökonomie».

Standpunkt

2010 kehrt die Hotellerie auf Wachstumspfad zurück



GUGLIELMO L.
BRENTEL

Sehr das Jahr 2008 ein Glanzjahr mit Spitzensresultaten war, so sehr bliebt 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 Schweingerippe, die ungünstige Währungssituation und der internationale Preisdruck haben das Iazu getan. Dennoch zeigt sich die Hotelleriekrisenfester als vergangenen Rezessionen und hat weniger gelitten als andere exportorientierte

«Die Hotellerie war nie so krisenresistent.»

Branchen. Die Hotelbetriebe haben sich in den Vorjahren entschuldet. 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 Tiefstpreise 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 Hotellerie und Gastronomie ausgegebenen Franken in tourismusfremde Kassen fließen. Die Hotellerie ist eine Querschnittsbranche, die anderen Branchen mit fördert: Fehlen Touristen, fehlen sie auch in Bäckereien, Bijouterien und im Baugewerbe. Wir sind für die gesamte Wertschöpfungskette wichtig! Die Vision: Jeder, der profitiert, 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. Ja, er hat die Pflicht, sich außerhalb des Hotels einzumischen, auf Politik und Wirtschaft Einfluss zu nehmen und die Destinationenentwicklung voranzutreiben. Gemeinsam ist uns der Erfolg sicher!

Guglielmo L. Brentel ist Präsident von hotelleriesuisse

«Zufriedene Leute stecken andere an»

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

DANIEL STAMPFLI

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 anmeldet und die Person nicht mal kurz aufschaut und freundlich lächelt, macht

mich dies bietlich 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 reicht Zufriedenheit?

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

Was zeichnet zufriedene Mitarbeitenden 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 Pflichtenheft 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, dass Faktoren seien wichtiger. Ein anständiger Lohn

Zur Person Wissenschaftler und Ehrendoktor

Bruno S. Frey (68) ist ordentlicher Professor für Wirtschaftswissenschaft, insbesonders für die Theorie der Wirtschaftspolitik an der Universität Zürich. Zumal ist Frey Extraordinarius an der Uni Basel und Forschungsdirektor von CREMA, Center for Research in Economics, Management and the Arts, Basel.

Bruno S. Frey, der von den Universitäten St. Gallen, Göteborg und Brüssel die Ehrendoktorwürde verliehen erhielt, hat sich international in Sachen Glücksforschung einen Namen gemacht.

ist

Von Schadenfreude und Peinlichkeiten



ELSBETH HOBMEIER
CHEFREDAKTORIN

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, Strassenposten, Restaurants. 10.000 Stück habe der «Anonym bleiben wollen-

de» Initiant drucken lassen. Die Einheimischen verspotteten Zürcher in den Bars. Ein Gastrounternehmer bekannte: «Wir fühlen uns nicht mehr wohl in Davos.»

Das nationale Boulevardblatt nahm den Ball auf und recherchierte vor. «Hasskleber bricht Tourismusdirektor das Herz», stand da. Auf dem Foto blickte Reto Branschi zwar noch quietschendig, 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 Kompatratten aus Lenzerheide flöten auf ihrer Website: Wir lieben

die Zürcher. Und die Jungfraubahnen warben gar mit einem bezahlten Inserat für 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-Deutsch-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 grossmäig und nicht alle Zürcher arrogant. Vielleicht, so mutmassen 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

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 Abholgrosshandel, 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 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 nur die besten an der eignen 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 **Egli'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 Gastgeberhepaar **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 Gastes 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 Verkaufsaktivitäten 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 Res-



taurant, 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.

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

KARL JOSEF VERDING

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

Neu war in diesem Jahr der Backcountry-Event, bei dem Vertreter der besten Teams Schanzen im Gstaader Gebirgsgebäude schauften 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 Kunst, 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 Schmidt 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 Tablet hinunter», war der Appell von Erwin Gabriel, Hüttewart des Bärg-hüs 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, aber schwer steuerbar: **Servier-Tablets auf Schnee**.

Anzeige



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 Wollhausen, Tel. 0844 880 880, www.schulthess.ch



Swissmade

SCHULTHESS
Wäschepflege mit Kompetenz

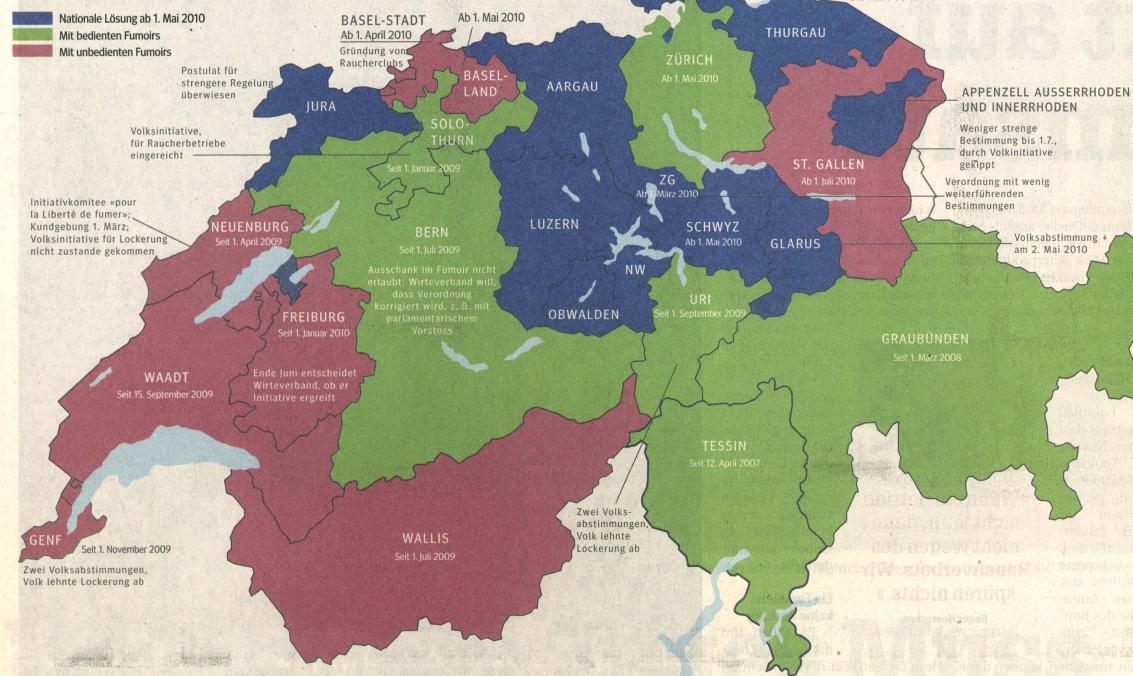
Es muss doch nicht alles so kompliziert sein.

rebagdata
hotel management solutions
8812 Horgen • Phone +41 44 771 74 10 • www.rebag.ch

protel
www.hotelnews.ch

Rauchverbot. Kantone. Rund die Hälfte der Kantone setzt auf die nationale Lösung. Die andern fahren ihr Sonderzüglein. 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 Raucherräume mit «ausreichender Lüftung» sind erlaubt und dürfen bis ein Drittel der Gastfläche eingerichtet werden. In Gaststätten unter 80 m² (öffentliche 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 Wirt» 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 Wirtleinstellen 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 Wirs 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 Wirts noch Spielraum. In den Kantonen mit strenger Regeln formiert sich langsam der Widerstand.

GUDRUN SCHLENCZEK

setzung in diesen zwölf Kantonen trotzdem unterschiedlich sein wird. Inhaltlich konkreter wird bis anhin nur der Kanton Thurgau: So darf im Thurgau ein Raucherraum 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 Wirtleinstellung sich den Spielraum zu Nutze machen. Zum Beispiel bei der Belüftung eines Fumoirs. Gemäss Bundesverordnung muss diese schlicht «ausreichend» sein und auf die Frage der htr revue, 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 Vereinslokals sein: In solchen darf gemäss BAG nämlich geräucht werden, sofern sie weder öffentlich zugänglich sind noch einer Person als Arbeitsplatz dienen. Das haben die Wirtleinstellung in Basel-Stadt für sich entdeckt: Der Wirtverband hat bereits eine Anleitung zur Gründung eines Raucherclubs veröffentlicht. In Basel bleiben diese Restaurantsbetriebe, in denen nur Club-Mitglieder bedient werden. Maurus Ebnet vom Verband sieht das Gründen eines Clublokals aber nur als Rettung für Betriebe ohne Laufkundenschaft: «Für 95 Prozent der Betriebe ist das keine Option.»

Im Grossen und Ganzen scheinen sich die Schweizer Wirtleinstellung in diesen zwölf Kantonen zu bewegen. In den anderen fünf Kantonen, welche die nationale Lösung eingeführt haben, ist die Wirtleinstellung inzwischen so konkret, dass sie kaum noch Raum für manuelle Interpretationen lassen. Nur im Kanton Appenzell Ausserrhoden und Innerrhoden ist die Wirtleinstellung noch recht vage. Aber dort ist die Wirtleinstellung eben erst in Kraft getreten. Und die Wirtleinstellung in Appenzell ist ebenfalls sehr konkret: Es darf kein Fumoir geben, das mehr als 80 m² gross ist. Und es darf kein Fumoir geben, das mehr als 80 m² gross ist.

dem Rauchverbot vorerst mal abzufinden. «An den meisten Orten sind die Schlachten geschlagen», konstatiert Ebnet. «Das Gesetz ist gerade mal zwei Jahre in Kraft. Da ist eine Revision nicht üblich», beurteilt Flureign Frawi, Geschäftsführer GastroGräubünden, 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 berügt Konfliktpotenzial: Viele Betriebe zählen 90 m² und fielen damit nicht mehr unter die Ausnahmeebestimmung. «Das gibt eine verzerrte Konkurrenzsituation.»

Nur hier und da brodelt der 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 Ebnet.

Was hat die Lungenliga Erfolg, ist in drei Jahren wieder alles anders

Vor allem der Stimmünger scheint vielen Wirtleinstellung 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 Wirtleinstellung. Im Kanton Neuenburg 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 Wirtleinstellung sensibilisieren. Michel Vuillemin, Präsident

ANZEIGE

**ERFAHRUNG,
DIE SICH AUSZAHLT.**

HOTELA
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.

GUDRUN SCHLENCZEK

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 Durchschnittseim 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 Kasen der Restauratoren. «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 Umsatzzugang von 1,2 Mia. Franken führen – bei Gesamt ausgaben für Essen und Trinken ausser Haus von rund 17 Mia. Franken im Jahr (ohne



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

Casimir Platzer
Präsident GastroBern

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 Vollzugsjahr 13 Kantone aus – darunter etwa Uri, Wallis, Solothurn und Graubünden –, die jetzt schon nur rauchfreie Gaststätten dulden. Ihre Sträfe dürfen aber nicht höher sein als die 1000 Bundes-Franken.

KARL JOSEF VERDING

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.

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 Vollzugsjahr 13 Kantone aus – darunter etwa Uri, Wallis, Solothurn und Graubünden –, die jetzt schon nur rauchfreie Gaststätten dulden. Ihre Sträfe dürfen aber nicht höher sein als die 1000 Bundes-Franken. In Kanton Uri wurden bisher sieben Personen mit je 400 Franken geübt. Fünf zogen die entsprechenden Strafbefehle ans Landgericht Uri weiter; die Hauptverhandlung in diesen Fällen hat noch nicht stattgefunden. Zwei Strafbefehle

schnellverpflegung und Betriebsgastro nomie (Quelle: amPuls Market Research). Geht man wiederum von einer Mitarbeiterproduktivität von 107'000 Franken pro Jahr aus, wären in der Schweizer Restauratoren rund 11'000 Arbeitsplätze bedroht.

Umsatzeinbruch bis zu 50 Prozent

Besonders stark betroffen sind getränkelastige 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 erwerben.

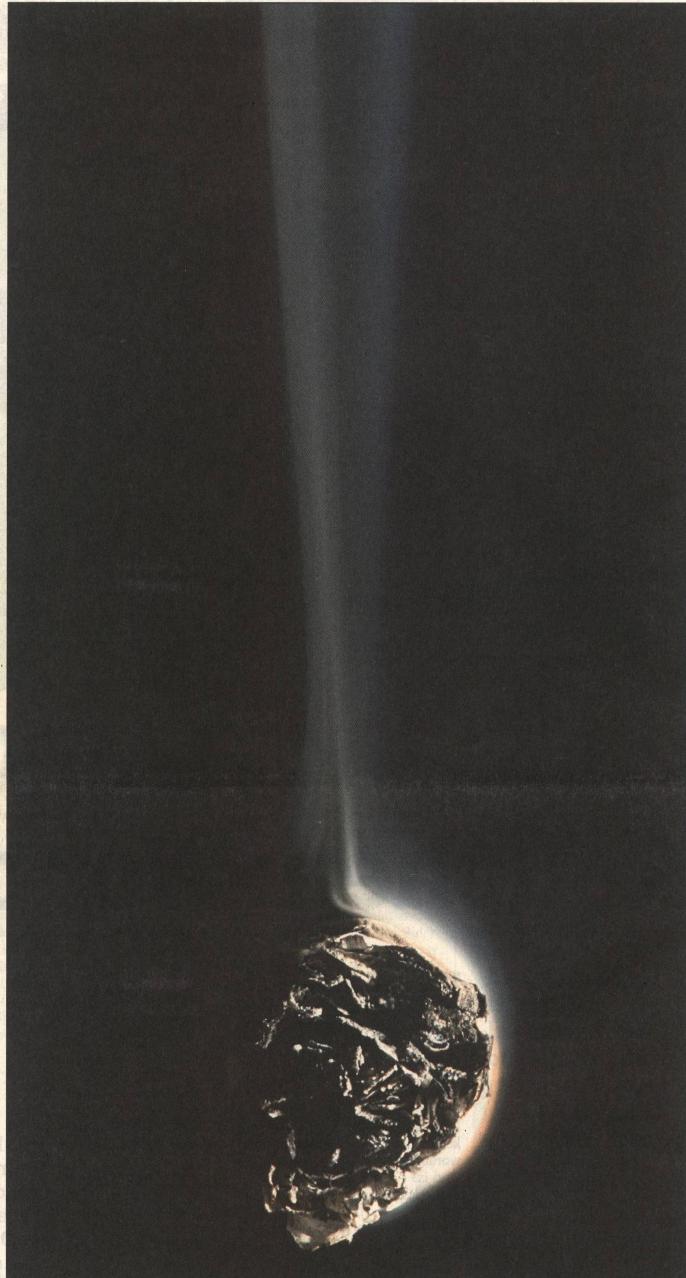
In allen anderen Regionen haben Bars und Dancings dagegen einen schweren Stand: Zum Beispiel im Kanton Wallis, in dem ebenfalls seit letztem Sommer Raucher nur noch in Fumoirs ihrer Lust frönen können. Bei Gastrovalais meint Verbandssekretär Yves Cottet, dass die Gastronomie zu kämpfen habe, aber das 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: «Ergendwann werden sie kommen.» Dann müsse sie einen Betrieb schliessen, den es bereits fast ein halbes Jahrhundert gibt.

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 Détente» in Freiburg, wo das kantonale Gesetz seit Anfang läuft. Am Morgen wärter der Kaffee-Umsatz um 20 Prozent eingebrochen und das Apéro-Geschäft am Abend um 5 bis 10 Prozent. Daran änderte auch das Fumoir nicht viel, das Perler für 6000 Franken installierte.

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



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

Wenn die Wirtin illegal raucht, wird's teuer

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 Vollzugsjahr 13 Kantone aus – darunter etwa Uri, Wallis, Solothurn und Graubünden –, die jetzt schon nur rauchfreie Gaststätten dulden. Ihre Sträfe dürfen aber nicht höher sein als die 1000 Bundes-Franken.

In Kanton Uri wurden bisher sieben Personen mit je 400 Franken geübt. 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 Gesundheitsgesetzes, Schutz vor Passivrauchen – wurden nicht richtig umgesetzt. Die meisten Verzeigten führten ihr Restaurant als Raucherlokal weiter und schufen ein Nichtraucherzimmer, teilweise auf einem anderen Stockwerk.» Dieses Vorgehen entspricht 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 Pfleuger, 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 Übertragung ist Rauchen in Räumen ohne Fumoir-Bewilligung.»

Übertreten 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 Ordnungsbusse in der Höhe von 50 Franken gegen Raucher in Nichtraucherräumen

lizenzen in Gastwirtschaftsbetrieben waren.»

Im Wallis wurde noch niemand geübt, wie Georges Dupuis, Médecin cantonal et chef du Service de la santé publique, begründet: «Nach der Einführung des Gesundheitsgesetzes 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.»

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 solch kostspielige 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 Lösung 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 rege diskutiert. «Das Finden einer passenden Location für das Fumoir war nicht einfach. Wir haben mehrere Standorte geprüft und kalkuliert», sagt Hans-Rudolf Rütti, General Manager des Interlakener Luxushotels. Damiñ 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.



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

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 präsentierte», betont Hans-Rudolf Rütti. Der Zigarrenproduzent bietet zudem auch Schulungen für die Mitarbeitenden an und arbeite

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

Weitere Smoker-Lounges stehen in Bern und Luzern an

Doch die Knacknuss «Fumoir» hat die Jungfrau-Collection in den anderen Hotels noch nicht ganz gelöst: Die Bar im Hotel Bellevue Palace in Bern hat Kultstatus und steht 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 wird man Planen bewusst, wie schwierig dieser Ausbau 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 Glaskästen-Atmosphäre schaffen, die man nach dem Rauchen möglichst schnell wieder verlässt. Vielmehr gestalten wir einen Raum zum Verweilen», betont Urs Bührer, 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



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



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

war der Standort sofort klar – das Lezzimmer wurde umgestaltet», sagt Michael Lehnert, Director of Sales & Marketing des Gstaader Luxushotels. Doch für die Smokerlösung wird aber nicht angestrebt. Und im Hotel Palace in Luzern werden Fumoir-Pläne noch geprüft. Eine Lösung wird Ende Jahr erwartet.

den aufgrund des Gesetzes notwendig. Michael Lehnert: «Die Fumoirs wurden von unseren Gästen gut angenommen. Viele berichten uns auch von neuen positiven Bekanntschaften während des Besuches unserer Lounges.»

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 «Sagi 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 statt 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.»

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 konsultiert in Ihrem Fumoir? Das variiert sehr: von einem Mineralwasser bis hin zu zwei Flaschen Whisky. Die Lounge öffnet am 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, wie die rauchenden Gäste bedient werden können. Eine Smoker-Lounge gehört im Zuge der neuen Bestimmungen bei einem Hotel im oberen Segment dazu.

Valentine®
Friteusen Tellerwärmer Teigwarenkocher
Was hält länger?
www.bertschi-valentine.ch

ANZEIGE

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, verschiedenen Stühlen und Tischen, 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 zerstört. Mittlerweile hat sie den Zirkuswagen bewilligt. Noch wartet Theiler aber auf die Billigung der Baukommission.

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

Das Weinfass auf Rädern ist auch ein mobiles Fumoir

Eine ganz andere Idee hatte Toni Martin. Ursprünglich hat der Ligerz-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 Bösingen (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 frönen, die sie nicht lassen können, ohne am Allerwertesten zu frieren. Während sie rauchen, schöpfen sie im Gegensatz zu herkömmlichen Fu-

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

Dino Lottaz-Barth

Erfinder des «Freiluft-Fumoirs»



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 Glimmstängel 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.

Raucherabteilung als platzsparende Alternative

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

CHRISTINE KUNZLER

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

des 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 Säker fest.

Nicht immer lassen sich Räume abtrennen oder Lounges erstellen. Hier kann eine Raucherabteilung gute Dienste leisten. «Unsere Systeme mit den automatisch schliessbaren Türen passen gut ins Hotel, ins Restaurant und in die Bar», so Säker. «Sie entsprechen dem Gesetz und Verordnung zum Schutz von Passivrauchen des Bundesamtes 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 Ventilationsinstallierungen, lediglich eine herkömmliche 230-V-Stekkose für den Anschluss des Raucher-Systems. Die Kabinen können gekauft oder gemietet werden; die kleinste für 600 Franken monatlich, die grösste für 1500 Franken monatlich, alle Serviceleistungen inklusive.

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



Raucherabteilung im Hotel – diskret und platzsparend.

xer fest. Das Asche-Entsorgungs-System 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 PURTSCHE



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

Bild: 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 Theke mitzählt 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 gäbe 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 Zigarette oder Zigarette wohl dazu.» Was auffällt, ist die sogenannte «Dauer-Bewegung», das Rein und Raus der Menschen, die vor der Tür schnell 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 TabagierInnen 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 einem 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 Kaffeahausbetrieben 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 Branchebotsprecher Helmut Hinterleitner. Erforderte eine Verlängerung der Übergangsfrist sowie Rechtsicherheit für die – laut «Gästebarometer» von den Gästen mehrheitlich goutierte – «österreichische Lösung».

Zwei Drittel der Betriebe zeigen sich zufrieden mit der derzeitigen

Regelung, die durch entsprechende Ausschilderung (grünes Vierdeck mit Zigarette: Rauchen im Lokal erlaubt, rot: Rauchen verboten) kenntlich zu machen ist. Die Branche kann mit dem System der Wahl freiheit, zumindest derzeit, gut leben. Empfindliche Einbussen nach Auslaufen der Übergangsfrist befürchten die vielen beliebten Lokale in Altstadt, 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 einführte. 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 ist Irland (seit 29. März 2004).

Mitarbeit: Daniel Stampfli

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 milliardenstarke 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 stärksten. Dort gibt es seit 2003 ein totales Rauchverbot in allen Einrichtungen, in denen sich Menschen versammeln: Büros, Geschäfte, Shoppingcenter, Restaurants, Bars, Hotellobbies – sogar in einigen Apartmenthäusern darf man nicht in der eigenen Wohnung rauchen. Basis dafür ist der zweite Punkt der Urteilsbegründung aus den Tabakprozessen. Er berührt ein wesentliches Fundament des amerikanischen Freiheitsverständnisses: Jedem sei erlaubt, mit sich selbst zu machen, was er will – solange er 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 Sekundärrauch zu schützen. Damit erklärt sich auch das Rauchverbot in den eigenen Wohnungen, 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 dem Personal gemeint. New Yorks Bürgermeister stellte die Gastronomie vor die Wahl:

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

Michael Bloomberg
Bürgermeister in New York



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

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

Das generelle Rauchverbot führt 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 vor dem 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 Hefarchitektur ermöglicht im Vergleich zur bisherigen Erscheinungsweise zusätzliche journalistische Formen und Inhaltsgäfse und trägt zu mehr Abwechslung 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

impressum

htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung
für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondé 1892



HUGO SCHMID
DIPL. STEUEREKSPERT
TREUHANDGESELLSCHAFT
BOMMER+PARTNER

Frage: Unser Seminarhotel rechnet bei der Mehrwertsteuer mit dem Saldosteuersatz 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 Saldosteuersatzmethode auf die effektive Abrechnungsmethode wechseln und gewinnen dadurch Geld, denn die mit Ihrer Kapazitätsverweiterung 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 Saldosteuersatz 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

Saldosteuersatz sind für Unternehmen ratsam, welche in einem



Rechnen lohnt sich: Gewisse Unternehmen sollten den Saldosteuersatz anwenden.

Fotolia

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 Saldosteuersatz an. Ziel und Zweck der Sal-

steuersätze besteht darin, Unternehmen 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 Sal-
steuersatz gerechnet) administrative Erleichterungen zu gewähren.

Neuerungen für die Branche per 1. Januar 2010

Für das Gastgewerbe gelten im Mehrwertsteuergesetz folgende wichtigsten Neuerungen:
– Sondersatz von 3,6 Prozent für die Hotellobby 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-

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 Nahrungsmitteleinspektionen mittels Verpflegungsautomaten zum reduzierten Steuersatz von 2,4 Prozent zu versteuern.

Haben Sie Fragen?

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

Abonnements: 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 déclions toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable

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

dolce vita

htr hotelrevue Nr. 8 / 25. Februar 2010



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.

Bilder zvg

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 SCHLENZKE

Heizschlaufen, 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 wachsartig 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 Spitzenküche wie Joël Robuchon oder Thomas Keller, der selbst ein Buch zur Methode veröffentlicht hat.

Die Bezeichnung «Sous-vide» sagt eigentlich nur die halbe Wahrheit. Denn bei der Methode wird nicht nur im verschweisten 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 Grossküchenapparat 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 gewünschte Genauigkeit garantiert. Ein Anbieter entsprechender Geräte ist die Julabo Labortechnik GmbH. Claudio Schmitz, Küchenchef im Garten des «The Dolder Grand» in Zürich, hat ein Julabo-Thermostat in seiner Küche und heizt damit das Wasserbad in einer Gastronomenschale – auf ein Drittel Grad genau. Geheizt wird bei einem solchen Thermostat mittels

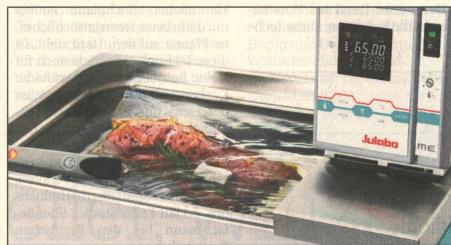
der Gastronomischale oder im Fleischtopf. Nur gentigend tief muss das Gefäss sein, Widmer spricht von 20 cm. Bis zu 40 Liter könnte ein Julabo-Thermostat erhitzen, so könnten 40 bis 50 Portionen auf einmal gegart werden. Um den Energieverbrauch zu senken, deckt Widmer das Wasser mit Plastikbällchen ab.

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.

Niedertemperaturgeräte 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 vakuumschweisten 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 nirgendwo hin entweichen. Der gesamte Vorgang bewirkt zudem, dass das Produkt extrem weich und zart wird. Besonders beim Fleisch machen sich das bemerkbar, so Schmitz.



Thermostat aus der Labortechnik garantiert exakte Kochtemperatur.



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

Claudio Schmitz
Küchenchef The Dolder Grand Zürich



Beim Fleisch sollte man auch die Kerntemperatur kontrollieren.

Nur Geschmortes bereite er noch klassisch zu, alles andere kommt ins Wasserbad. Sein Sous-vide-geargtes 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 Fleischstück. «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 15 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-Restaurants Dolder Grand erwarten der Gast einen Kick mehr. Sicher ist Schmitz der Wow-Effekt auch mit seinem im Vakuum produzierten Ananassaft, der optisch einer klaren Brühe ähnelt, deutlich besser schmecke als tiblicher Ananassaft und den er zum Dessert kredenzt. 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 Orangenschnitz, 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 beimenge. «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.

Buchtipps: «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 Thermospat-Anbieter ist die Julabo Labortechnik GmbH aus Seelbach. Bei der Prorest Gastronomietechnik AG in der Schweiz kostet ein Julabo-Thermostat (2000 Watt, Temperaturkonstantz +/- 0,3 Grad) 1326 Franken netto. Prorest übernimmt den Service. Alternative aus den USA: Thermospat von Polyscience (1800 Watt, Temperaturkonstantz +/- 0,05 Grad) für umgerechnet rund 1150 Franken. Zusätzlich braucht es eine Vakuum-Maschine. Ein Schweizer Anbieter ist zum Beispiel die Erme AG aus Mutschellen. Das kleinste Modell gibt für rund 1900 Franken. Ins Geld gehen die Plastikbeutel: Pro Importenbeutel 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 Kosten- druck aufzufangen:
Prozessgesteuerte Geräte reduzieren den Personalauf- wands, Induktion spart Energiekosten.

Elias Kopp

Technische Innovationen haben in der Hotelküche Tradition. Vor 40 Jahren eroberte die Mikrowellen-Technologie die Betriebe, zehn Jahre später kam der Kombi-dämpfer 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 Küchentechnik Anbieters 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 Kühlung über», so Strasser. Dadurch kann sich das Küchenpersonal auf anspruchsvolle Aufgaben konzentrieren und mehrere Prozesse gleichzeitig ablaufen lassen. Prozesssteuerung gibt es für Steamer, Klipper, 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 Drittels 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 Küchenbelastung 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 geflüstert werden

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

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

Das prozessgesteuerte Multifunktionsgerät Gisi VarioCooking Center.

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

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

Durch Kühlmöbel lassen sich Energieverluste minimieren

Reduzieren lassen sich kostspillige 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, Gebäudebesitzer, 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?

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



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 angekommen, gelagert und vorbereitet. In der Gourmetküche nebenan sind die Zubereitungssarten anders, man arbeitet Hand in Hand. Das bedeutet 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.

Milchig? Lieber appetitlich!

PURITY 1200 Clean and Clean Extra

Erfolg in Reinkultur.
Setzen Sie auf eingebaute Effizienz:
Die innovativen BRITA Wasserfiltersysteme für Spül-, Gläser- und Besteckspülmaschinen bringen Ihr Geschirr zum Glänzen und Ihre Gläser 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 and Clean Extra Wasserfilter sind erhältlich bei allen Spülmaschinen-Händlern: Electrolux-Professional, Gehrigit-Group, Miele-Professional, so wie bei Ihrem Sanitärrinstallateur.

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

BRITA
Professional

Fakten Energetisch am besten

Als neutraler und von Herstellern unabhängiger Verein führt die ENAK (Energetischer Anforderungskatalog an Geräte für die Verpflegung und Beherbergung) bei Gastronomiegeräten 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

2. Was wird anders in der neuen Küche?

Die neusten Standards sind Geräte mit Induktion bis hin zu selbstreinigenden Decken. Wichtig sind auch schnellere Abläufe oder die neuen Hygienevorschriften. Sollten nun Milchprodukte separat lagern oder eine Suppe, die vorbereitet wurde, keinesfalls neben ungeputztem Gemüse stehen lassen.

ek

Gassmatt 6
CH - 6025 Neufeld / LU
Phone: +41 (0) 41 930 40 27
Fax: +41 (0) 41 930 30 74
<http://professional.brita.ch>

10 Seiten

saz

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

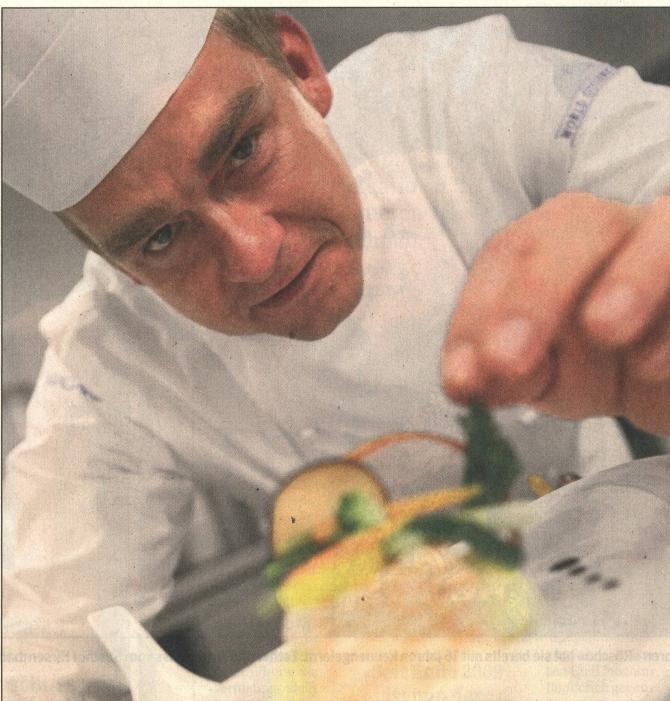
Oliver Barda ist ein sportlicher Mensch. Und als solcher ist er gewohnt, seine Ziele hochzustecken. Nicht nur auf dem Mountainbike oder dem Snowboard, sondern auch – und vor allem – in seinem eigentlichen Reich, der Küche. Entsprechend hochgesteckt waren auch die Ziele, als er anfangs Wintersaison im St. Moritzer Fünsternehaus «Carlton» das kulinarische Zepter übernahm. «Ich will die Carlton-Restaurierung 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 überschende Gewürz-Kombinationen umgestellt. Künftig will er es noch mehr in Richtung «Casual Dining» entwickeln und das «Romanno» 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 Röck, 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 könnte er «wieder mehr und direkt am Herd stehen».

Das Fünsternehaus seit einem Jahr im Sommer geschlossen bleibt, stört Oliver Barda momentan nicht heftig. «Dann mache ich mal Pause», lacht er. Und nehme sich Zeit, an neuen Rezepten herumzutüfteln. Fest eingepflegt hat er einen Besuch in Südfrankreich 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.»

Ha! 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 Schrift für Schrift. Und setze auf das natürliche Geschmackserlebnis», sagt er.



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



Das Rezept Rosa Entrecôte und geschmorter Backe vom Wollschwein

Rezept von Oliver Barda,
Carlton Hotel St. Moritz

Zutaten:

4 Stück Wollschweinkopfbäcken, 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 aufgussen, 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. Stabs 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, kleingeschürfelte Blutwurst in Pfanne anbraten, feine Peperoniwürfel zugeben. Unter Reis mischen, abschmecken mit Salz, Pfeffer, Honig und Cumin. Risotto mit Wollschweinbacke und -Entrecôte servieren, mit Senf nappieren.

Journalist, Schriftsteller, Winzer



Geny's

Geny Hess
Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Wein-Karten und -keller.

Geny's Wein-Kolumne erscheint 14-täglich in der htr hotel revue.

Vor fünf Jahren noch Quereinsteiger und heute schon ein hoch geachteter Aufsteiger in der Tessiner Winzerreihe. Cantina Welti-Graf ist ein neuer aufstrebender Name unter den vielen beachtenswerten Tessiner Weingütern. Weltlichkeit, Respekt vor der Tradition, Aufgeschlossenheit für die Moderne, kompromissloses Qualitätsstreben und Weitblick für das was die Natur hergibt. All diese Eigenschaften verkörperlt 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 Rebbaub – drei 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 Süden zu verlassen. Seine Traumdestination war Italien. Ganz so weit kann ernsthaft. Das Stellenangebot als Chefredakteur der



Die Winzer Regula Graf und Francesco Welti. zvg

«Tessiner Zeitung» war zu verlockend. Francesco Welti hat keine traditionelle Winzerkarriere 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 Weinbau-fachschule 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 Rossi 1, stammt von rund 15 Jahren alten Rebstocken. Weinberge zu kaufen oder zu pachten erwies sich Anfang dieses Jahrhunderts als sehr schwierig. Doch der Zufall war dem jungen Winzpaar 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 vierfachprechend. Das Winzpaar wird den Konsumenten nun Jahr für Jahr neu die Vorzüglichkeit des Tessiner Merlots näherbringen. Mit ihren authentischen, erbverbundenen Weinen von harmonischer Reife, souveräner Geschmeidigkeit, höchster Sensibilität, dauerhafter Struktur und echter Persönlichkeit überzeugt die Domaine Weingässer und Weinkritiker im gleichen Ausmass.

Die Gewächse tragen wahrlich die Handschrift des Winzpaars. Der Erfolg ist kein Zufall. Das Paar ist sich bewusst, dass die Toplage der Weinberge Grundstein für die ausgezeichnete Qualität ist. Die Basisanlagen 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 Keller-technik und bestem Winzerwissen vereint. Nur so entstehen die hervorragenden Tropfen.»

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, könnten 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 Sicherheit gestellt 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 purzeln. 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»

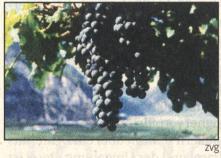
Drei Jahrzehnte haben sie im Zürcher Café mit dem heute nicht mehr ganz politisch korrekten Namen «Mohre-Chopf» gewirkt, nun übergeben Susanne und Edwin Kalchofer das Ruder an eine jüngere Mannschaft. Das legendäre Kaffeehaus im Niederdorf wird Ende März die Miteinander GmbH übernehmen. Diese ist bereits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



16 dolce vita

Genuss

Tour durch die Weinvielfalt des Trentino



Die Roadshow der Trentiner Weine und Grappas macht am 8. März im Zürcher Baur au Lac Halt. Gesamthaft 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 gefordert. 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

ANZEIGE

Mehr Zeit für Ihre Gäste!

Plus de temps pour vos hôtes!

Più tempo per i suoi ospiti!



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

taurant an sieben Tage die Woche offen haben.»

Auch waren ihre Schwiegereltern bereits damals im Besitz eines Hauses im Burgund, weswegen sich die beiden Parteien im «Hirserbad» statt auf die übliche Fünftages-Schicht auf einen Zehn-Tages-Rhythmus einigten: «Danach hatten wir vier Tage frei, und für diese Zeit lohnte es sich alle weil, kurz über die Grenze zu fahren und wirklich weg von zu Hause zu sein», erklärt sie, wie sie sich selber ein Schnippchen geschlagen haben.

Aus der hauseigenen Quelle fließen acht Liter pro Minute

Seit 2003 nun leiten Esther und Roger Duss die Geschicke des geschichtsträchtigen Gasthofs, der «alten Hüttens», wie Roger Duss das 1843 erbaute Haus liebevoll nennt, dessen Hirsern- und Trachtenstube noch heute im Original erhalten sind. Gästezimmer gibt es längst keine mehr, aber die Wasserkquelle, die einst die Menschen zum Baden hierher gelockt hat und sich im eigenen Waldstück befindet, diese «funktioniert» nach wie vor tadellos.



Im Sommer lockt ein prächtiger Garten.

Los und sorgt dafür, dass sie nicht an der allgemeinen Wasserversorgung angeschlossen werden müssen: Gut acht Liter fließen pro Minute, erzählt Esther Duss stolz, «ein richtig schönes, klares Wasser».

Aber auch wegen der Küche kommt man gern von nah und fern: Roger Duss' Fischküche ist weit herum bekannt, und sie figura im «Gault Millau» ebenso wie im «Gout Mieux». Und auf die Initiative der Bauerntochter 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 **Gastropare und ihre Geschichte** erscheint jeweils in der letzten hr des Monats

Sie führen fort, was die Eltern begannen

Das besondere Paar Sie kennen sich seit

Jugendtagen und sind früh in die elterlichen Fussstapfen getreten: Esther und Roger Duss vom Gasthof Hirserbad in Ursenbach.

FRANZiska EGLI

man gefiel sich, ja sicher, man hatte dieselben Lebenszeile. Und rund um diesen Moment herum trug sich folgende Entstehungsgeschichte zu: Sie, die angehende Konfektionsverkäuferin aus dem oberaargausischen Rohrbach, hat Roger Duss – den Röschu, wie sie sagt – bereits mit 16 Jahren kennengelernt, da sie das öfteren im Gasthof Hirserbad 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 «Hirserbad» sind noch im Originalzustand.

her: «Liebegeht durch den Magen.» Ervoila: Ab da war man zusammen.

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

wie sie zur Schule ging. Ein gegenseitiger Besuch sowie ein Jahr später – man schrieb das Jahr 1991 und vermisste den Winter – kehrten sie zurück und gingen sogar aufs Ganze: Esther und Roger Duss, damals 23 und 24 Jahre alt, stiegen beide im Landgasthof Hirserbad ein, den seine Eltern bis anhin zu zweit erfolgreich geführt hatten. Und was bei vielen auch Nicht-Gastbetrieben für so manchen Zündstoffsort, hat bei ihnen zwölf Jahre lang tadellos funktioniert: Sie führten das Geschäft zu viert.

«Meine Eltern waren schlcht 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 bekommen», sagt Esther Duss zum Beispiel. Oder: «Wir konnten das Res-

los und sorgte dafür, dass sie nicht an der allgemeinen Wasserversorgung angeschlossen werden müssen: Gut acht Liter fließen pro Minute, erzählt Esther Duss stolz, «ein richtig schönes, klares Wasser».

Aber auch wegen der Küche kommt man gern von nah und fern: Roger Duss' Fischküche ist weit herum bekannt, und sie figura im «Gault Millau» ebenso wie im «Gout Mieux». Und auf die Initiative der Bauerntochter 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 **Gastropare und ihre Geschichte** erscheint jeweils in der letzten hr des Monats

«Design Hotels» heisst 36 neue Mitglieder willkommen

Jedes «Design Hotel» hat sein individuelles Luxus-Konzept. Neu bei der Lifestyle-marke sind auch zwei Hotels aus Adelboden und Verbier.

OLIVIER SCHMID



Alain D. Boillat:

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

men. Die 1993 in Berlin gegründete Marke repräsentiert und vermarktet 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 Ganzen sein». Architektur, Design, Service und Gastronomie müssen sich wie Puzzleteile zu einem stimmigen Gesamtbild zusammenfügen.

Zuden neuen Mitgliedern gehören auch zwei Schweizer 4-Sterne-Superior-Hotels: «The Cambrian»

in Adelboden und das «Neaval» in Verbier. Beim «Cambrian» hebt «Design Hotels» besonders die innovative Innenausstattung hervor: Die Kombination von glattem, modernem Design mit natürlichem Material aus der Gegend spiegelt perfekt die imposante Adelboden Bergwelt. Der Spa-Bereich scheine mit dieser zu verschmelzen und verspreche maximale Erholung, der Service sei aussergewöhnlich. Dirk Spindeldreher, Hoteldirektor des «Cambrian», verspricht sich von der Mitgliedschaft bei der Marketingkooperation mehr Präsenz und damit – vor allem im Hinblick auf das Jahr 2011 – mehr Buchungen.

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 Mailand von Stefano Uogolin, der mit einer Mischung aus Mode und Märchen seine Liebe zum Surrealismus verwirklicht hat, oder vom «Sextantino Le Grotte della Civita» im italienischen Matera, dessen Zimmer renovierte antike Höhlen und nur mit dem Nötigsten an moderner Technik ausgestattet sind.

www.designhotels.com/new-members

Eine «App» macht mobil



Der «InGuide» des Gstaader «Bernerhofs» 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 Seminarkombination – legal verbindlich am Internet-Telefon abschließen zu können. Diese Mobile-Application wurde vom Münchner Fraunhofer-Institut 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-Linkam Schluss). Aus dem Tourismus war der «Mobile Travel Assistant» von Contgo in London für Finale nominiert, als «Best Mobile Enterprise Service». Es freut die Geschäftreisenden und MICE-Kunden, wenn sie jederzeit alle für Route und Geschäft wichtigen Informationen beziehen können. Der «Assistant» wird von 15 Travel Management Companies (TMC)

www.globalmobileawards.com
www.fraunhofer.de
www.contgo.com
www.rim.com

Gstaads «Bernerhof» 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 «Bernerhof Gstaad – Das Wanderhotels» positioniert. Bisher mussten seine Gäste die Wander-Tipps von der Hotel-Website abschreiben oder ausdrucken. Jetzt hat der «Bernerhof» als erstes Hotel der Schweiz eine eigene «App» (Mobile-Application) mit dem Namen «Bernerhof 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 Bernerhof-«InGuide» für Ausflüge und Events: «So wird die Abfolge sein: Einstieg: Auflistung von Tipps, die Tipp mit ihren Details und die Anzeige auf der Karte.»

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

Die von Webgearing entwickelte «Bernerhof»-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

«Seit Ende 2009 ist nun der touristische Gesamtmarkt aufgewacht.»

JOACHIM BADER
Geschäftsführer Clanmo GmbH

saz

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»



zvg

Auch in diesem Jahr steht das Hotel Seeburg in Luzern wieder unter blau-gelben Sternen: Seit 1977 haben dort die Schwedischen Tradition. Vom 4. bis 21. März wird im Seerestaurant des Hotels das «Smörgasbord», das schwedische Buffet, angekündigt – 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 Weltköchentreffen beizuwohnen.

saz

Im August wird um die Wette gegrillt



zvg

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.

www.swissbarbecue.ch

Pernod Ricard: Bittere Zeiten für Champagner & Co

Der weltweit zweitgrößte Spirituosen- und Weinhersteller Pernod Ricard verkauft weniger Champagner und andere prestigeträchtige Alkoholika. Für die erste Hälfte des Geschäftsjahrs 2009/2010 verbuchte 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 liefern vor allem die Champagner-Märkte. So ging der Umsatz mit Mumm um 11 Prozent zurück, der mit Perrier Jouët um 16 Prozent. Auch die Scotch Whiskies wie Ballantines oder Chivas Regal wurden im letzten Jahr viel weniger getrunken.

saz

Mit Pizzakonzept ins Zürcher Glattzentrum



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-



Bilder zvg

seite soll im September 2010 im Glattzentrum in Wallisellen ein zweiter Spiga-Ableger seine Türen öffnen. Dastellt 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 «Glattörfli». Das «Glatt» in der Zürcher Agglomeration ist umstrukturiertes Einkaufszentrum schweizweit. «Wir suchten bewusst nach einer hochfrequenten Lage. Das Konzept Spiga ist im Moment nicht für die Stadt vorgesehen», sagt SV-Sprecherin Stephanie Steinmann. Das Angebot im Spiga – auf italienisch Ähre – be-

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

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

hter hotel revue 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 dirige 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.

Nous devons même en refuser pour ne pas en avoir trop. La situation est aussi favorable en

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 faîtière 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 hotelleriesuisse.

Page 21



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 surtout 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 a eu lieu 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.

Alain D. Boillat

ANNONCE

Gemeinsam
ÜBER FÜHRUNG
diskutieren

Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement

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

hotelfachschule thun
soz. person & system

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

REPA AG
COFFEE SYSTEMS

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon

Téléfon 062 775 07 07

www.repa.ch

DOUWE EGBERTS

ROTOR
Lips

PURITY C –
la solution flexible

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

BRITA
Professional

toutpourlacuisine

pistor.ch
www.pistor.ch

En bref

Suisse

Ticketcorner dans de nouvelles mains

La société de billetterie Eventin et son partenaire, l'éditeur alémanique Ringier, vont racheter le numéro un du secteur en Suisse Ticketcorner. L'ancien ticketcorner a vendu quelque 9,3 millions de billets et réalisé un chiffre d'affaires d'environ 35 millions de francs. Le groupe CTS Eventin, pour sa part, écoule quelque 70 millions de tickets par an en Europe pour plus de 100000 manifestations et spectacles. Il dispose de plus de 8000 points de vente et de portails internet dont l'importance va croissante. Eventin a réalisée 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 égayée 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 équipent leurs rames d'espaces familles



lhd

Dès ce printemps, probablement, tous les trains InterCity (IC) et pendulaires ICN des CFF proposeront des espaces familiaux. 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

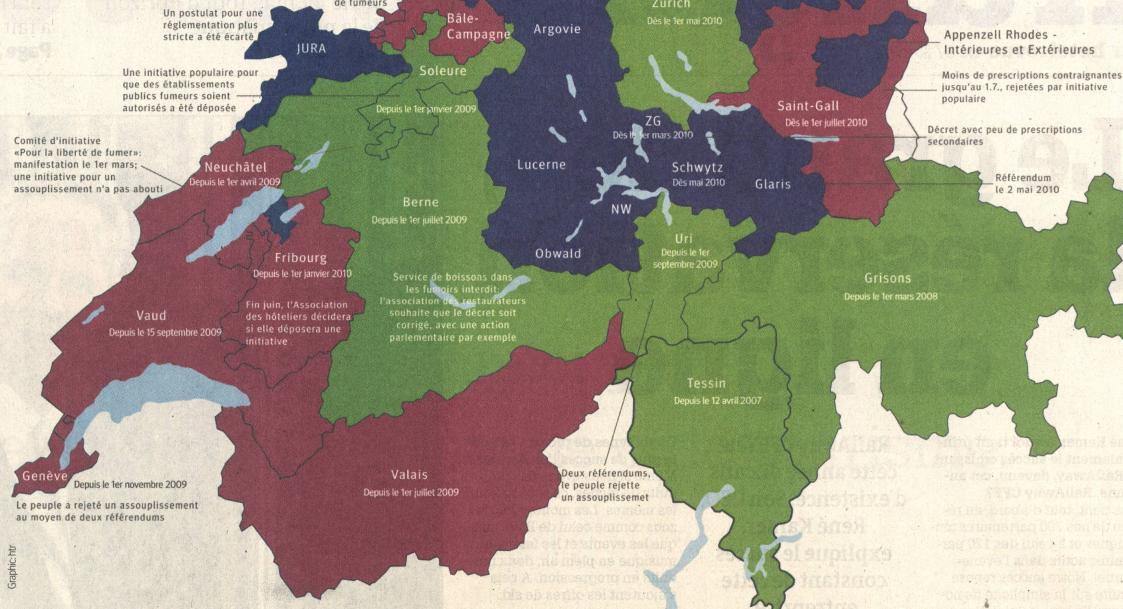
Naufrage des zones piétonnes à Crans-Montana

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 Nouveliste». 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 récrimination 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

Résolution à l'échelle nationale dès le 1er mai 2010
Fumoirs avec service autorisé
Fumoirs sans service autorisé



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 SCHLENZKE

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 si il est possible de se contenter d'une fermeture ouverte, l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) laisse entendre qu'il suffit que «les clients des zones non-fumeurs avoisinent 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 dissidé 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

de calendrier pour le groupe d'intérêts «Hôteliers suisses libres» des jeunes UDC, qui lance l'initiative populaire «Pour 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.

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 contre le tabagisme passif très restrictive entrerait en vigueur au plus tard dans les trois ans. Une loi que connaissent déjà les principaux cantons romands. Il n'en reste pas moins que les patrons d'établissements publics savent pas trop sur quel pied il devront danser à partir du 1er mai.

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



A chaud

Yves Rondez
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 sursis 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 territoire jurassien 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 pârir et le chômage d'augmenter. Vous savez, dans ce métier, il est impossible de travailler dans le vide trop longtemps... eda

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'entre 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. A Soleure, alors que vingt-sept poursuites pénales ont abouti à ce jour,

trente-six affaires sont pendantes. Le montant des amendes varie de 190 à 910 francs. En Valais, personnes n'a été condamnée à une amende, explique Georges Du-puis, 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.» kyd

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

Un système dynamique et transparent

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

MIROSLAW HALABA

La création, à la fin de l'an passé, d'Hotelsuisse - le groupeement d'associations hôtelières faitières de plusieurs pays européens, dont la Suisse avec hôtellerie suisse - 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 transparente. 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 Hotelsuisse en collaboration avec Suisse Tourisme. Le catalogue de 270 critères d'évaluation, qui sera appliquée 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 re-

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 les 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'hotellerie suisse, le système suisse se distingue 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.

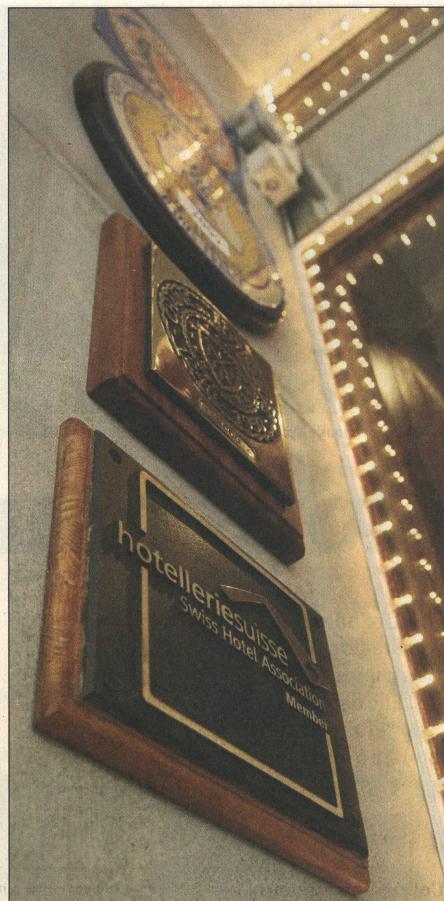
Une des caractéristiques du système suisse est aussi l'existence des catégories de spécialisation.

«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'hotellerie suisse 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
hotellersuisse



Alain D. Boillat
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 hotellerie suisse, 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'hotellerie suisse, 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. «Si il devait descendre au-dessous de 1 franc 50, cela deviendrait problématique», a commenté Guglielmo Brentel.

Ces perspectives plus favorables devraient être de nature à faire un peu meilleurs 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'hotellerie suisse, 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.

En bref

Arc jurassien

Nouvel élan pour le parc naturel du Doubs



Alain Perret APNRD/IdD

Après une période 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.

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. À partir du 1er mars, Interhome aura un bureau local dans le complexe touristique d'Orascom d'El Gouna au bord de la mer Rouge.

Nouveaux hôtels suisses chez Design Hotels



IdD

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 Adelboden (BE). Le groupement indique que qu'il a retenu «moins de 10%» des demandes d'adhésion qui lui sont parvenues l'an passé.

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, a 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'ajoutent, d'ici deux mois, six autres sites régionaux.

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

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 Säker. «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 1m30



La cabine fumeurs est distribuée en Suisse depuis quatre ans.

de profondeur sur 1 m 60 m de largeur, la plus grosse 1 m 40 m 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 gagnant 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 cafétiers 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

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 faîtière 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 étouffée à leurs yeux.

MIROSLAW HALABA

C'est, indirectement, un appel aux investisseurs que la région de Nyon a lancé, en diffusant mardi, 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 parlant, 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. 66% 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

demandedes, 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».

Consequences 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 bénit. «Ils soulignent bien les besoins de notre région et ils seront utiles dans nos contacts avec les investisseurs potentiels», note-t-il.

ANNONCE

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 souhaitez du Kälbach Emmentaler affiné en grotte au goût épicé 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 T +41 (0)58 227 15 65
6002 Lucerne 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



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

Onze 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 dinatoires, dîners professionnels ou privés, mariages, lancements de produits. «Le bouche-à-oreille fonctionne bien dans la région et à la belle saison, le parc à la française est véritablement magique».

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

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 Pavillon à Montreux que les bains de Sallion ou la disco «La Bastide», également à Sallion, ainsi que de nombreux EMS. Le groupe BOAS entend développer à l'avenir son offre wellness.

mb



Les salles de bain sont fonctionnelles et spacieuses.



Onze chambres luxueuses et charmantes sont à disposition des hôtes.



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

Photos idd

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 ETHENOU

«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 veveyse 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 traver-

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 réfectoire 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 yrenat.

Frédéric Chodot (à gauche) et Jay Gauer.

Pour le reste, toutes les collaborations qui sont actuellement en cours vont se poursuivre, notamment avec le restaurant Denis Martin voisin et d'autres tables de la Riviera vaudoise. Autre collaboration: celle qui existe déjà avec Montreux-Vevey Tourisme sera, elle aussi, développée dans un esprit de partenariat accru.

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.

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 disséminés 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.bnch.ch

Nice vit au rythme de son carnaval



lidd

La 126e 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 (hôtel, 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 tremper chaque été dans le fleuve avec ferveur. Le PS entend ainsi s'inspirer des «badis» 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 million de francs, à répartir entre la Ville et le canton. eda

Un palace parisien va dévoiler ses nouveaux atours



Photo Archive/ldd

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-Elysées, 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

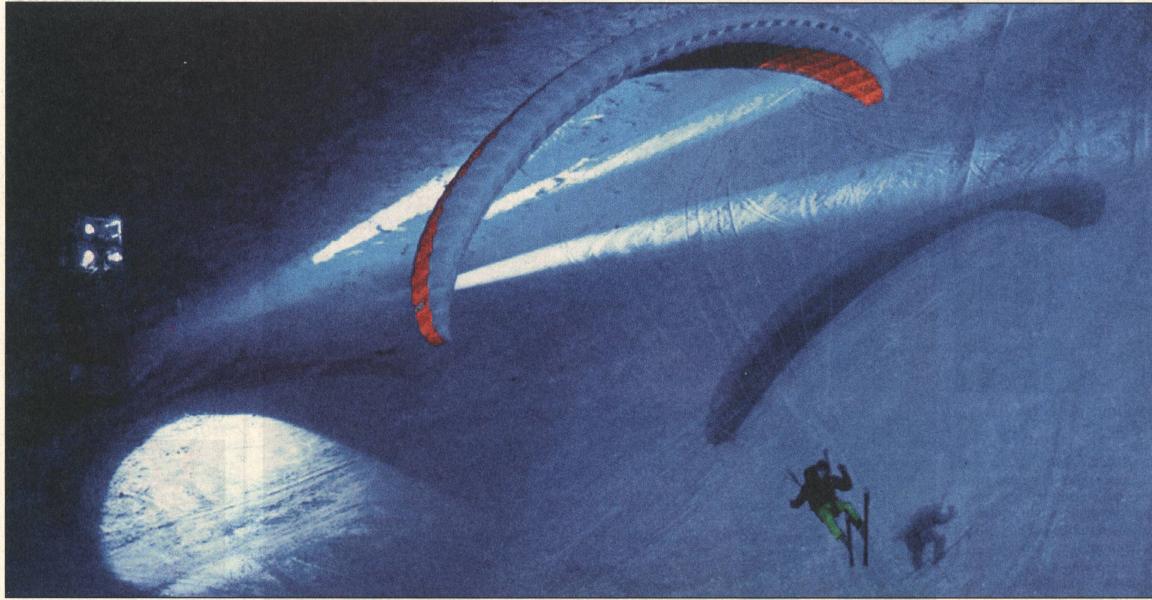
la «der»

hter hotel revue No 8 / 25 février 2010



«Les collaborateurs qui ont un sentiment de satisfaction ont moins de problèmes que les autres au travail.»

24



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

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

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 avait rejoint l'équipe dirigeante en 1996.

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 a intégré l'équipe dirigeante en 1996, lançant le programme «César Ritz» à l'International College of Management de Sydney, qu'il a dirigé pendant deux ans.

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 Gutzwiler,

Pro Velo prépare l'avenir

Pro Velo Suisse fête cette année son 25e 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 fâtre de défense des intérêts des cyclistes, veut façonner l'avenir selon les désirs de

L'impact de ce spectacle nocturne, notamment sur le plan médiatique, est excellent, sans compter qu'il fait le bonheur de nos hôtes», relate 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 Breytay, à 1800 mètres, pour suivre le 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

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 Shows» 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 Gétaïz 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

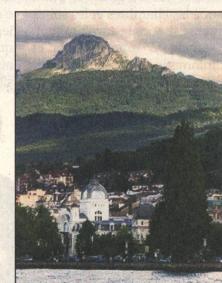
«Malgré de logiques contraintes qui sont liées à la sécurité, nous avons pu donner un rythme élevé à ce spectacle, parce que tous les acteurs sont des spécialistes extraordinairement doués. C'est un vrai bonheur de travailler avec eux. Et grâce à leur engagement, cet événement positionne la station de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

www.villars.ch

Le babylift de Tramelan, une aubaine

«Les familles avec enfants ne devront plus se déplacer aux Breuleux ou aux Genevez 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 flambant 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.



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-Annenmasse 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 vaudais. Les premiers résultats seront présentés aux élus en mars et les conclusions sont attendues pour l'automne.

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 8 / 25. Februar 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche



Wotsch wiitercho,
denn chum zu Eus!

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 800 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Hoteldirektorin gefunden

htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

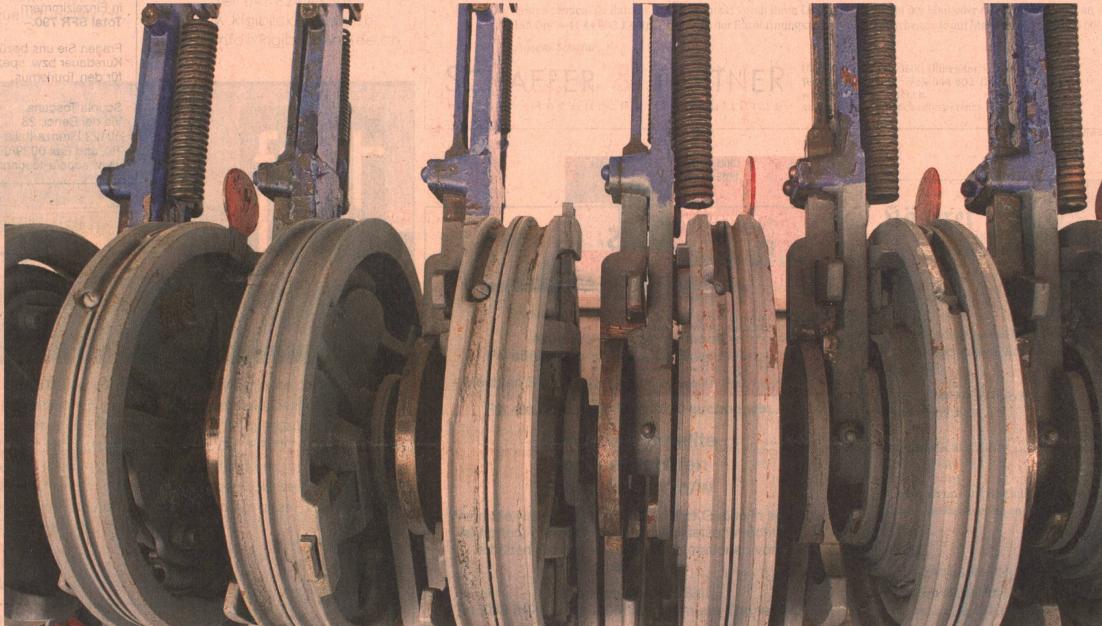
htr hotel revue

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 umsetzungstarke 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 Mitarbeitern

den 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 Zielen. 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

eine effektive persönliche Planung unterstützen 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 zuwecken, damit sich alle unternehmerischen Energien bündeln und in diese 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 Unternehmsteam laufend und gezielt Verbesserungen sucht und notfalls der Kurs korrigiert werden kann.

Verantwortlichkeiten und Planung

Last but not least ist es eine Notwendigkeit, dass Geschäftsführung 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.



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



Auch unterwegs.
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sonnenal
City- & Wellnesshotel
Restaurants, Bankette, Seminare

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 konnten in einer ähnlichen
Position bereits Erfahrungen sammeln.
Sie kommunizieren in Deutsch
und Englisch, verfügen über fundierte Fidelio-
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 Sonnenal
Zürcherstrasse 94, 8600 Dübendorf
E-Mail: info@zuerich-hotels.ch

Rigiblick am See

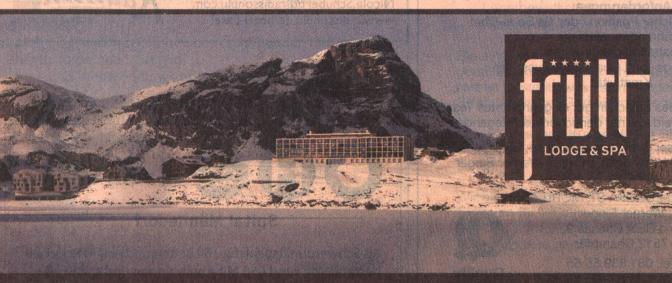
Buchs

Unser Küchenchef,
Herr Alain Sermic,
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****
Seeplatz 3, 6374 Buchs,
Tel. 041 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
E-Mail: info@RigiblickAmSee.ch



Die einmalige **FERIENREGION MELCHSEE-FRUTT** liegt auf einem wunderschönen, sonnigen Hochplateau auf 1920 m ü. M. im Kanton Obwalden, eingehüllt 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 **FRUTT LODGE & SPA** mit 120 Betten, einer grosszügigen Wellness-Oase (900 m²), zwei Restaurants, grosser Sonnenterrasse sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten, 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 Vorgaben 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 Gastronomiebereich. Als erfahrene Führungspersönlichkeit mit gutem Beurteilungsvermögen rekrutieren Sie sicher Ihre topmotivierten Kader und Mitarbeitenden, und es gelingt Ihnen, diese zu Höchstleistungen anzuaspornen. 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 Durchsetzungsvorwissen und sind ein gewiefter Verhandler und geschickter Organisator. Sie sind vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschiedlichen Anspruchsgruppen. Wir erwarten einen Abschluss an einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule, idealerweise ergänzt durch eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. Unabdingbar sind 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 Würmli erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an hp.wuermli@futurebridge.ch. Stellenantrag: 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

VICTORIA-JUNGFRAU
GRAND HOTEL & SPA

Top Position für anspruchsvolle Sales-Profs

«Hier genießt man Hotelerie von absolutem Weltklassformat...» So urteilt jüngst eine der führenden Schweizer Medien. Das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken hat es mit einer gelungenen Symbiose aus Tradition und Modernität 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 Destinationen der Schweiz.

Die Führungsvorwörter der Bereiche Sales und Business Development umfassen 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-Profs: Alle Segmente werden gleichermaßen angesprochen, ob MICE, Leisure oder Business. Sie erkennen Trends und Business-Opportunitäten und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und Riesenlang 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 Anspruch.

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. Interesse? Dann freut sich der befragte Berater Ansgar Schäfer, Sie zu einem vertraulichen Gespräch einzuladen! Am besten senden Sie ihm für den Erstkontakt vor Ihren Lebenslauf mit Foto per Mail oder rufen ganz einfach an. Infoline +41 44 802 12 00. Aussenhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer
Human Resources Consultants
Oberlandstr. 103 - 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 - Fax 044 802 12 07
www.schaefpartner.ch
ansgar.schaefer@schaefpartner.ch

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

HOTEL RESTAURANT
MEIELISALP

BEGEGNUNG MIT AUSICHT...

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2010 suchen wir:

Serviceangestellte Serviceaushilfen Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von

Thomas Bettler,

Wir freuen uns auf Sie!

Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

Käserei

STELLENANGEBOT

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort gut qualifizierte Mitarbeiterinnen:

SERVICE MITARBEITER/IN (n. ieg (COMMIS DE RANG))

KOCH ODER KÖCHIN (CHEF DE PARTIE)

KÄSEREI RESTAURANT & BAR MURTEN

z.H. Herr Marco Plaen

Rathausgasse 34, CH-3220 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 betreuen den Betrieb gemäss dem Unternehmensleitbild und stellen die Strategie-Umsetzung sicher. Im Zentrum Ihrer Tätigkeit steht nicht nur die Gästebetreuung, sondern auch die Verantwortlichkeit für den Kostenplanung und die permanente Entwicklung des betrieblichen Angebots unter starker 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 innerhalb 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.slüter@compass-group.ch

KUSPO

LENK
SIMMENTAL

SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

KONTAKTINSERAT
hofft auf Ihre Bewerbung!
Offene, fröhliche, organisatorischeleidige, engagierte Persönlichkeit, die unserer 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 kannst.
Wir freuen uns auf genaue Deine Bewerbung!
Gerne auch per Mail mit den üblichen Unterlagen

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

SALAVAUX

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 Loretan/Martin Zbinden
Route de Villars 12
1585 Salavaux
Tel. 026 677 89 20
info@schloss-salavaux.com

Grindelwald - Hotel Garni - 20 Zimmer - sehr gute Lage
Gesucht: initiativnes 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.

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 modernem Fitnessbereich.

Wir suchen per **März 2010 oder nach Vereinbarung** einen

Human Resources Manager (w/m)

Ihr 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
Steinenstrasse 25, CH-4001 Basel
Nicole.Schubert@radissonblu.com
www.radissonblu.de/hotel-base



HOTEL MULLER
PONTRESINA

Chef de Réception
Bei Büroarbeiten sind Sie sattelfest, Sie haben mindestens 2 Jahre Receptionserfahrung und können sich auch in italienischer oder englisch mit unseren Gästen unterhalten.
EINTRITT AB MITTE MÄRZ ODER NACH ABRAPRACHE.

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

RESTAURANT CHÄMIHÜTTE

Chef Koch m
mit sehr guter Fachausbildung und evtl. eidg. dipl. Gastronomiekoch 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 Untersiggenthal, www.chaemihuette.ch

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

Aufgabengebiet:
Führung und Einsatzplanzung 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 Sust Chesa 9
7512 Champfer
Tel. 081 839 55 55
Fax 081 839 55 66
info@hotel-europa.ch

O H
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 Zürichseufers 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 gästeorientierten 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



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 einen qualitativ hochstehenden Training und gestalten aufgrund ihrer didaktischen Fähigkeiten und bereits gesammelten Erfahrung als Trainer ein kurzwelliges, spannendes und praxisnahe 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 Mitarbeitenden motivieren und für herausragende Leistungen gewinnen kann.

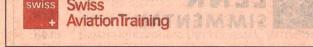
Wir bieten Ihnen interessante und spannende Aufgaben in einem multikulturellen und dynamischen Umfeld.

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 AviationTraining Ltd.
Human Resources, ZRH SAT/FH
Postfach
CH-8058 Zürich-Flughafen

Besuchen Sie auch unsere Homepage www.swiss-aviation-training.com



6157-5462

6077-5462

6036-3411

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



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 Mensenteam 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. Lieferschein- 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. Selbständigkeit, 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, Weitzenzelgstrasse 12, Postfach 179, 8590 Romanshorn, Tel. 071 627 62 66



SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeber 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 Liebefeld 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-Buffet. 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. Darauf hinaus betreuen Sie die Auslieferungen der Mahlzeiten und pflegen den entsprechenden Kundenkontakt. Die Menuplanung 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
BEKB/BCBE
Postfach
CH-3001 Bern



Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) Nottwil ist ein Akutspital sowie eine Spezial- und Rehabilitationsklinik für Patienten mit Querschnittlähmung und Wirbelsäulenleiden. Dem SPZ sind eine Schmerzkllinik, 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 selbständige 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 könnten 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

6105-3446

Die Gastronomegruppe (ZfV)

ZfV
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

Cafeteria „Bar-A-Graph“

im Bezirksgebäude

Badenerstrasse 90, 8004 Zürich
suchen wir per Mitte März 2010 oder nach Vereinbarung eine

Cafetarialeitung (w/m)

Ihr Aufgabe: In Ihrer Funktion leiten Sie den Betrieb front- und dienstleistungsorientiert sowie mit dem nötigen Qualitätsbewusstsein. Zusammen mit einem Team von drei Teilzeit-Mitarbeiterinnen 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 Mitarbeiterselektion 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 charmante, dynamische und frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und von Vorteil mit Kochausbildung oder -kenntnissen. Zudem bringen Sie gästeorientiertes 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 Taura, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

CRYSTAL

★★★
HOTEL

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 Welffit, 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)

Nachtpörtier 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 Piazza 1 - 7500 St. Moritz
Tel: 081 836 26 46,
www.crystalhotel.ch
administration@crystalhotel.ch



ENGADIN GOLF HOTEL

6074-5402

Stellenangebote

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-Anwenderkenntnisse (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.

Victoria Jungfrau

Höhenweg 41, 3800 Interlaken
Human Resources, Frau Nadine Müller, Telefon 033 828 26 77
n.mueller@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

Swiss Deluxe Hotels
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

The Leading Hotels of the World

Die 38 exklusivsten Luxushotels der Schweiz



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

RAUM FÜR KARRIERE

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 Kundenschaft.

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“ 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.

Swiss Deluxe Hotels
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

The Leading Hotels of the World

www.swissdeluxehotels.com

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

5010-2860

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

5010-348



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 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

Willkommen im Emanematt

Für unser familiär geführtes Dreierieme-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 Altersgruppenkenntnisse 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 Helbling, Niederhofstrasse 40, 8001 Zürich

RESTAURANT REUSSBRÜCKE



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

5010-2849

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 über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

**Servicemitarbeiter/in
(mit À-la-carte-Erfahrung)
Jungkoch (m/w)**

Beginn nach Überreinkunft.
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

5010-3408

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 San-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 Kurschiffen 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
- 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

SV

5010-3442



Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eines:

Chef de Partie

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im Zunfthaus zur Hause, ein durch das Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF geführter, öffentlicher Betrieb – ein Restaurant mit vielen Besonderheiten.

Unser Geschäftsführer will mit Ihnen gemeinsam qualitativ hoch-stehende Bankette und anspruchsvolle À-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

8110-3429

CAPITOL
BRASSERIE TSCHIRREN

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 auf Ende April:

- Den Küchenchef
- 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 anspruchs-vollen 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, vorzugs-weise 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

6101-3423

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

In grossen 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 unfallbedingtem Ausfall suchen wir per sofort, für ca. 6 Monate befristet, eine flexible, aufgestellte und gut ausgebildete Fachfrau Hauswirtschaft.

Anforderungsprofil

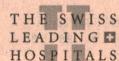
Gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Ablauf zur Unterstützung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, im Bereich Wareneingang, Warenausgang. Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen, abgeschlossene Berufsbildung als Fachfrau Hauswirtschaft. Sie sind flexibel, offen, engagiert 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.

Gerne 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



5010-3451



Fasten Seat Belts, it's Check in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept 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 Fliegerel 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 Organisationsflair. Wirtschaftliches Denken bezüglich Mitarbeiterleistungszplanung 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

Rohholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch

Telefonische Auskünfte 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

2007-001	2008-001	2009-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-001	2073-001	2074-001	2075-001	2076-001	2077-001	2078-001	2079-001	2080-001	2081-001	2082-001	2083-001	2084-001	2085-001	2086-001	2087-001	2088-001	2089-001	2090-001	2091-001	2092-001	2093-001	2094-001	2095-001	2096-001	2097-001	2098-001	2099-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-001	2073-001	2074-001	2075-001	2076-001	2077-001	2078-001	2079-001	2080-001	2081-001	2082-001	2083-001	2084-001	2085-001	2086-001	2087-001	2088-001	2089-001	2090-001	2091-001	2092-001	2093-001	2094-001	2095-001	2096-001	2097-001	2098-001	2099-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-001	2073-001	2074-001	2075-001	2076-001	2077-001	2078-001	2079-001	2080-001	2081-001	2082-001	2083-001	2084-001	2085-001	2086-001	2087-001	2088-001	2089-001	2090-001	2091-001	2092-001	2093-001	2094-001	2095-001	2096-001	2097-001	2098-001	2099-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-001	2073-001	2074-001	2075-001	2076-001	2077-001	2078-001	2079-001	2080-001	2081-001	2082-001	2083-001	2084-001	2085-001	2086-001	2087-001	2088-001	2089-001	2090-001	2091-001	2092-001	2093-001	2094-001	2095-001	2096-001	2097-001	2098-001	2099-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-001	2073-001	2074-001	2075-001	2076-001	2077-001	2078-001	2079-001	2080-001	2081-001	2082-001	2083-001	2084-001	2085-001	2086-001	2087-001	2088-001	2089-001	2090-001	2091-001	2092-001	2093-001	2094-001	2095-001	2096-001	2097-001	2098-001	2099-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-001	2073-001	2074-001	2075-001	2076-001	2077-001	2078-001	2079-001	2080-001	2081-001	2082-001	2083-001	2084-001	2085-001	2086-001	2087-001	2088-001	2089-001	2090-001	2091-001	2092-001	2093-001	2094-001	2095-001	2096-001	2097-001	2098-001	2099-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-001	2073-001	2074-001	2075-001	2076-001	2077-001	2078-001	2079-001	2080-001	2081-001	2082-001	2083-001	2084-001	2085-001	2086-001	2087-001	2088-001	2089-001	2090-001	2091-001	2092-001	2093-001	2094-001	2095-001	2096-001	2097-001	2098-001	2099-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-001	2073-001	2074-001	2075-001	2076-001	2077-001	2078-001	2079-001	2080-001	2081-001	2082-001	2083-001	2084-001	2085-001	2086-001	2087-001	2088-001	2089-001	2090-001	2091-001	2092-001	2093-001	2094-001	2095-001	2096-001	2097-001	2098-001	2099-001	2010-001	2011-001	2012-001	2013-001	2014-001	2015-001	2016-001	2017-001	2018-001	2019-001	2020-001	2021-001	2022-001	2023-001	2024-001	2025-001	2026-001	2027-001	2028-001	2029-001	2030-001	2031-001	2032-001	2033-001	2034-001	2035-001	2036-001	2037-001	2038-001	2039-001	2040-001	2041-001	2042-001	2043-001	2044-001	2045-001	2046-001	2047-001	2048-001	2049-001	2050-001	2051-001	2052-001	2053-001	2054-001	2055-001	2056-001	2057-001	2058-001	2059-001	2060-001	2061-001	2062-001	2063-001	2064-001	2065-001	2066-001	2067-001	2068-001	2069-001	2070-001	2071-001	2072-00

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gruppenleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10267
Gastgeber-Paar als Pächter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10285
Geschäftsleiter/Betriebsleiter (m/w)	Region Ostschweiz	J10083
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J10276
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

Reception / 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
Allrounder für Rezeption und Etage	Region Bern	J10054
Night Audit Teilzeit 30%	Region Zürich/ Schaffhausen	J10284
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J10106
Receptionistin	Region Graubünden	J10294
Receptionistin	Region Graubünden	J10089
Chef de reception	Region Graubünden	J10108
Receptionistin	Region Graubünden	J10110
RezeptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10274
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J10298
Receptionistin (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
creative 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
svt. 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	J10264
Chef de partie (vorwiegend Tagesdienst)	Region Basel	J10075
Second de cuisine et commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10280
Sous Chef (m, Gastronomiekoch)	Region Basel	J10322
Chef patissier (England - Dorset)	International	J10270
Diktökoch/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
ServicemitarbeiterInnen	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
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J10095
Servicefachangestellte (w) 60%	Region Bern	J10105
Servicefachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J10109
Temporär-Einsatz	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
Restauratleitung	Region Graubünden	J10302
Commis de rang	Region Bern	J10113
Servicemitarbeiter (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
Bartechangestellte	Region Ostschweiz	J10087
Barmaid / Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J10281
Bartechangestellte/mädchen ab 16 Jahren	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 hotellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurantsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Deutsche Schweiz



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
- evtl. Mithilfe im Service

Sind Sie flexibel, motiviert und arbeiten auch gerne an Wochenenden? Beherrschte 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, Personalabt.
Postfach 533, 3800 Interlaken

0071-5339

Suisse romande



Notre mandat 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. Épaulé/e par une équipe rodée de 120 collaborateurs et collabotrices, 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 vivant, 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@bagc.ch

Svizzera italiana



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

6121-5345



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

Für die Sommersaison 2010
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellter/in Commis
SWIMMING-POOL und POOLBAR Mitarbeiter/in
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
KÜCHE Koch/Kochin und Office Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiter

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

CONTINENTAL
PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Batiles 28
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 11 12
Fax 0041(0)91 966 12 13
www.continentalparkhotel.ch
info@continentalparkhotel.ch

6121-5345



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

6138-3440



Parkhotel **Brenscino**
BRISAGGIO

Loddoce non è facile partire!
Dort wo immer der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit où il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeiterin/e, die/der
ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison
1. April bis 31. Oktober 2010 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F, mit Hotelererfahrung
- **Commis de rang** D/F, für Saal

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!
Natasha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11/Fax 091 793 40 56
www.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

6136-3437

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-gent
Espirit 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 hôtel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

6102-3424

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
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

6144-3435

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: hotelierenuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chiefredakteur / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobneier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Immendienst / 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

Anzeigenartif (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/quadrat CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Kaderpublik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat 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/quadrat CHF 2.10

1 Gb bis spätestens Freitag vor Erscheinung - zusätzliche Gb werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro	Nr. 9/2010	Nr. 10/2010	Nr. 11/2010	Nr. 12/2010
- Erscheint / Parution	4. 3. 2010	11. 3. 2010	18. 3. 2010	25. 3. 2010
- Anzeigenschluss / Délai	1. 3. 2010	8. 3. 2010	15. 3. 2010	22. 3. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- 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: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkauft 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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Impressum

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, inserate@htr.ch

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir sind die Drehzscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit!

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/- Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader, Betriebsgruppe
- Nachfolgerregelung, 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

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen in CH-Stadt

Grosser Restaurationsbetrieb
mit Fr. 7 MIO Umsatz

Der Betrieb verfügt über 480 Pl. in verschiedenen Lokalitäten, genügend Parkplätze und befindet sich in einem neuw. baulichen Zustand. Eigenkapital Fr. 800'000--. Das Betriebsergebnis I beträgt Fr. 1'600'00.--

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - hesser@bluewin.ch

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 87 113

htr hotel revue

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 d'exploitation.
Idéal pour jeune couple.
Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34
pierwirz@vtv.ch

H E S S

RESTAURANT ENGELBERG

ESSEN & GENIESSEN

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 Titel 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 Stammkundenschaft, 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
- Mediterrane 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 entsprechenden Erfolgsschweinen, 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 dessen 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 Eberli Partner Generalunternehmung AG, Hr. Geny Hess, Feldstrasse 2, 6060 Sarnen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Anzeigen

2 Profi-Kaffeemaschinen
für höchste Heissmilch- und Milchschaumleistung.
Thermoplan, «Black & White»-CTMF5-T,
2 Mahlwerke, 5-l-Heissmilchtank.
<http://www.thermoplan.ch/bw.html>
Ext. Wasserpumpe auf Anfrage.
Revidieren ab Werk: Fr. 8000.-/St.
Tel. 079 753 39 13

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue