

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2010)  
**Heft:** 13

## 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>**





# Schweiz im Olympia-Hoch

**Die Olympischen Winterspiele werden ab 2018 nur noch in der Schweiz stattfinden. Dies hat gestern das Internationale Olympische Komitee IOC beschlossen.**

DANIEL STAMPLI

Dem Schweizer Tourismus kann es mehr als recht sein: 2014 noch in Sotschi am Schwarzen Meer und danach alle vier Jahre in den Schweizer Alpen werden die Olympischen Winterspiele ausgetragen. Diesen Entscheid fällte gestern das Internationale Olympische Komitee IOC, wie das Schweizer Exekutivmitglied Denis Oswald gegenüber der htr bestätigte.

Die Pläne dazu waren schon am Klimapiege in Kopenhagen im Dezember 2009 geschmiedet worden. Denn beim gestrigen Beschluss des IOC mit Sitz in Lausanne waren massgeblich ökologische Überlegungen entscheidend. «Für die Organisation und die Vorbereitung ist es aber auch viel einfacher, wenn die Spiele im Land des IOC-Sitzes stattfinden», so Oswald. Den 350 in Lausanne beschäftigten Mitarbeitenden ersparte der Entscheid viel Reiseaufwand.

«Für den Schweizer Tourismus entspricht dies einem Sechser im Lotto mit Zusatzzahl», freut sich Urs Eberhard, CEO ad interim von

SchweizTourismus. «Alle vier Jahre stehen wir auf der Weltkarte.» Und der infrastrukturelle Vorteil sei gewaltig: «Wir werden die Verkehrswege und Anlagen derart in Schuss halten, damit sie alle vier Jahre den hohen Ansprüchen genügen.» Für Eberhard ist klar, dass neben den austragenden Regionen die ganze Schweiz von der Übernachtungsfrage profitieren wird, da die Anreisedistanzen hierzulande sehr kurz sind.

## Graubünden und Wallis im Fokus

Die alpinen Skiwettkämpfe der Männer werden in St. Moritz jene der Damen in Crans stattfinden. Für die Snowboardwettkämpfe ist Laax vorgesehen. Die nordischen Disziplinen Langlauf und Biathlon verteilen sich auf Davos und das Goms. Für die Bob-, Rodel- und Skeletonrennen ist St. Moritz mit seinem bekannten Bobrun gesetzt. Eiskunstlauf und Eisschnelllauf werden auf der Davoser Eisbahn stattfinden. Für Simon Ammanns Paradesziplin Skispringen stehen die Gross-Titlis-Schanze in Engelberg und die modernen Schanzen in Einsiedeln zur Verfügung.

Gieri Spescha, Mediensprecher von Graubünden Ferien, spricht von einem «richtungsweisenden Entscheid, den wir nur begrüßen

können und der uns außerordentlich freut». Die Austragung der Olympischen Winterspiele werde touristisch eine grosse Wirkung und Ausstrahlung haben. Es werde auch helfen, in einem Berggebiet Infrastrukturen auf den neusten und besten Stand zu bringen.

Auch Urs Zehnhäusern, Direktor Wallis Tourismus, hat für IOC nur lobende Worte: «Wir werden uns damit als ambitionierte Wintersportdestination definitiv weltweit

positionieren können.» Der IOC-Entscheid eröffnet Zehnhäusern auch beruflich neue Perspektiven. Er will sich als Generaldirektor für die Durchführung der Olympischen Winterspiele 2018 bewerben.

## Bau von Athleten-Dörfern

Eine Knacknuss ist die Unterbringung der Athleten. Ein Architekturbüro, welches Erfahrung mit Sportlerunterkünften hat, wurde vom IOC bereits mit Vorarbeiten beauftragt. Favorisiert wird der Bau zweier Athletendörfer im Sanktgaler Rheintal und im Rhonetal.

Kein Problem dürfte der Transport von Athleten und Publikum sein. Denn wie vergangene Woche bekannt wurde, erarbeitet das Bundesamt für Verkehr zusammen mit den SBB grosse Ausbauvarianten für den öffentlichen Verkehr.

**«Für uns ist es viel einfacher, wenn die Spiele immer in der Schweiz stattfinden.»**

Denis Oswald  
Exekutivmitglied IOC



Ab 2018 wird auf der Bobbahn von St. Moritz häufiger auf höchstem internationalem Niveau gefahren. Swiss-Image

# D

em Schweizer Tourismus kann es mehr als recht sein: 2014 noch in Sotschi am Schwarzen Meer und danach alle vier Jahre in den Schweizer Alpen werden die Olympischen Winterspiele ausgetragen. Diesen Entscheid fällte gestern das Internationale Olympische Komitee IOC, wie das Schweizer Exekutivmitglied Denis Oswald gegenüber der htr bestätigte.

Die Pläne dazu waren schon am Klimapiege in Kopenhagen im Dezember 2009 geschmiedet worden. Denn beim gestrigen Beschluss des IOC mit Sitz in Lausanne waren massgeblich ökologische Überlegungen entscheidend. «Für die Organisation und die Vorbereitung ist es aber auch viel einfacher, wenn die Spiele im Land des IOC-Sitzes stattfinden», so Oswald. Den 350 in Lausanne beschäftigten Mitarbeitenden ersparte der Entscheid viel Reiseaufwand.

«Für den Schweizer Tourismus entspricht dies einem Sechser im Lotto mit Zusatzzahl», freut sich Urs Eberhard, CEO ad interim von

# Katerstimmung nach den Wahlen

**Die Branche setzte sich bei den Regierungsratswahlen des Kantons Bern für eine bürgerliche Wende ein: Vorgeblich. Was bleibt ist die Hoffnung auf eine Direktionsrochade.**

HERES LAGER

Viele Wirts-, Hoteliers und Touristiker im Kanton Bern machten von den Wahlen gegen SP-Volkswirt-

schafsforsdirektor Andreas Rickenbacher mobil (die htr berichtete). Sie waren weder mit dem Rauchverbote noch mit der Destinationspolitik zufrieden. Gastro Bern arbeitete mit der Forderung nach einer bürgerlichen Wende auf die Abwahl des Politikers hin, der lange Zeit auch als Wackelkandidat galt. Herausgekommen ist alles ganz anders: Die SP und die Grünen konnten am Wochenende mit vier von sieben Regierungsratssitzen die Mehrheit behaupten. Und Andreas Rickenbacher erzielte hinter Bern-

hard Pulver (Grüne) und Barbara Egger (SP) das drittbeste Wahlresultat aller Kandidaten.

Doch wie will die Branche in den nächsten vier Jahren mit dem Volkswirtschaftsdirektor zusammenarbeiten, wenn sie sich in der Vergangenheit schon schwerdarftig tat? Casimir Platzer, Präsident von Gastro Bern, liess bereits klar durchblicken, dass er auf einen Direktionswechsel hofft. Rickenbacher gilt als ausgewiesener Finanzpolitiker und könnte deshalb die verwaiste Finanzdirektion von

Urs Gasche (BDP) übernehmen. Die neu gewählte Beatrice Simon (BDP) würde dann wohl die Volkswirtschaftsdirektion erben, da bisher keine anderen Regierungsratsmitglieder Wechselseitigkeit signalisierten.

Auf diese Weise hätte die Tourismusbranche plötzlich doch wieder eine bürgerliche Volkswirtschaftsdirektion. Andreas Rickenbacher will sich für seinen Entschied aber Zeit lassen. Es sieht ganz danach aus, dass die Direktionsverteilung erst an einer der ersten Sitzungen des neuen Regie-

rungrats im Mai vorgenommen wird.

Die Zusammensetzung des Kantonsparlaments ist im Gegensatz zur Regierung bürgerlicher geworden. Doch auch hier gibt es einen Wermutstropfen: Gastro Bern portierte sieben Kandidaten mit engem Bezug zur Branche. Darunter zum Beispiel René F. Mader, Hotelier im Waldhotel Doldenhorn und Landgasthof Ruedihus in Kandersteg. Er schaffte aber – wie die sechs anderen – den Einzug in den Grossen Rat nicht.

## Der Ansturm auf Raucherclubs ist enorm gross



Heute, 1. April tritt in Basel das Rauchverbot in Kraft. Dutzende Restaurants verwandeln sich in Raucherclubs, wo das Rauchverbot nicht gilt. 25 000 Mitgliederkarten seien schon verkauft, schreibt die «Basler Zeitung». News auf nationaler Ebene: Die Volksinitiative «Schutz vor Passivrauchen» kommt zustande. sls

# Platz für weitere Casinos

**Die Stadt Zürich soll ein A-Casino, die Region Neuenburg ein B-Casino erhalten. Der Bundesrat hat beschlossen, dafür zwei Konzessionen auszuschreiben.**

DANIEL STAMPLI

In Zürich soll ein A-Casino für wirtschaftliche Vorteile sorgen.

ten. Laut der Zürcher Stadtpräsidentin Corine Mauch ist der Stadtrat grundsätzlich bereit, ein geeignetes Projekt zu unterstützen. Es müsse aber sehr gut mit dem öffentlichen Verkehr verschlossen sein. Die Casino-Konzession in der Stadt Zürich dürfte begehrte sein. Interesse angemeldet hat bereits die Swiss Casinos Holding AG, die fünf Spielbanken in der Schweiz führt. Auch die Grand Casino Baden AG will sich um die Konzession bewerben.

Enttäuscht ist der Flughafen Zürich, weil das neue A-Casino in der Stadt Zürich stehen soll. Der Flughafen hatte sich erfolgreich um eine Konzession aus dem Jahr 2002 beworben.

Bei seinem Entscheid hat sich der Bundesrat auf zwei Erkenntnisse gestützt: dass in den beiden geografischen Räumen noch Marktpotenzial erwartet werden darf und dass das wirtschaftliche Fortkommen umliegender Casinos nicht «in unzumutbarer Weise»

## Wissen, kommentieren, weitersagen: Neue Funktionen auf www.htr.ch

Mit RSS-Feed, Kommentarfunktion und Bookmarks wird htr-online noch nützlicher und interaktiver.

Der Online-Auftritt der htr hotel revue bietet neue, nützliche Funktionen für die Besucher.

Ab sofort kann kostenlos ein RSS-Feed («Rich Site Summary») der Online-News abonniert werden. Sobald auf www.htr.ch eine neue Nachricht aufgeschaltet wird, ist der Abonent dank RSS sofort darüber im Bilde.

Um die Interaktivität auf der Website zu fördern, ist es neu auch möglich, Artikel zu kommentieren. Die Kommentarbox befindet sich

direkt unter dem jeweiligen Artikel. Auf eine unkomplizierte Art und Weise können Userinnen und User dort ihre Meinung zu einem bestimmten Thema abgeben.

Außerdem ist es ab sofort ganz einfach, spannende Artikel mit Mitarbeitern, Kollegen oder Bekannten zu teilen. Unter allen Texten finden sich Bookmarks, die es ermöglichen, Inhalte per Mail, über Facebook oder Twitter weiterzuteilen.

Am besten, Sie testen die neuen Funktionen gleich aus.

News auf  
www.htr.ch

## Wallis

## Opposition gegen Hohsaas Alpin Ferienresort

Gegen das geplante Ferienresort Hohsaas Alpin macht sich Opposition breit, meldet der «Walliser Bote». Das Projekt sei überrissen und schade den Vermietern von Ferienwohnungen, so der Tenor bei den Kritikern. Das 40-Millionen-Projekt gab auch bei den Bergbahnen zu reden. Im Verwaltungsrat brauchte es einen Stichentscheid des Präsidenten. Die Bergbahnen beteiligen sich mit einem Aktienkapital von 500 000 Franken am Projekt. Nun wurde publik, dass die Bergbahnen Hohsaas zusätzlich ein Darlehen von 2 Millionen Franken gewähren müssen. sls

Schweiz

## Petition gegen Helikopterflüge in der Schweiz



Swiss-Image

Vier Umweltorganisationen haben gegen **Helikopterflüge** für Skifahrer in der Schweiz rund 14 000 Unterschriften gesammelt. Komende Woche wird die Petition eingereicht. Getragen wird die Petition von Mountain Wilderness, Verkehrs-Club Schweiz, Pro Natura und WWF. Die Petition soll Druck erzeugen für die laufenden Verhandlungen über die künftigen Standorte von Gebirgslandestplätzen. Zunächst gehe es um fünf Landestplätze bei Zermatt, danach um sieben Standorte im Unesco-Welterbe Jungfrau-Aletsch.

sls

## Swiss Budget Hotels übergibt Führung

Die Hotelgruppe Swiss Budget Hotels (SBH) übergibt auf 1. April 2010 die Unternehmensführung an Ambassador Swiss Hotels (ASH). Damit erhöht Swiss Budget Hotels ihre Marktpräsenz und verstärkt den Einsatz der Mittel. Mit über 150 Mitgliedern ist Swiss Budget Hotels die grösste Unterkunftsgruppe der Schweiz.

sls

## Tourismus ist 2005 bis 2008 gewachsen



Zvg

Gemäss dem Satellitenkonto **Tourismus** haben sich die touristische Bruttowertschöpfung sowie auch die touristische Beschäftigung zwischen 2005 und 2008 gleich wie die Gesamtwirtschaft entwickelt: Der Tourismusanteil an der Bruttowertschöpfung und an der Beschäftigung blieb in dieser Zeit weitgehend stabil. Die touristische Bruttowertschöpfung betrug 2008 14,6 Mrd. Franken (plus 5,4% zum Vorjahr). Die touristische Beschäftigung stieg weniger stark (plus 4%). gsg

[www.bfs.admin.ch](http://www.bfs.admin.ch)

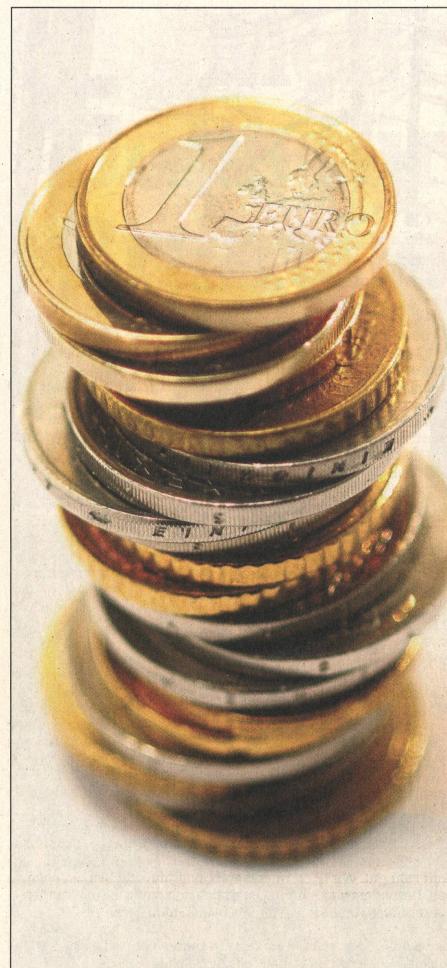
## leserbrief

### «So grosser Hotelbau darf nicht entstehen»

htr hotel revue vom 18. März: «Hotelprojekt Hinterstein vor Abbruch»

Ich frage mich, warum die Bauherrschaft nicht an einen Tisch für das «Pro und Contra» des Hotels geladen hat? In diesem heiklen Gebiet darf nur ein Hotel entstehen, welches gleich gross ist wie dasalte. Darum müssen auch Naturschützer an diesem Gespräch teilnehmen. Es ist wichtig, denn ein solch grosser Hotelbau hat hier nichts zu suchen.

Othmar Waldis, Zürich  
Aktionär SGV



Der Euro bereitet Sorgen. Durch den Kurssturz verteuern sich die Reisen aus den Euro-Ländern in die Schweiz.

# Euro macht Sorgen

**D**erzeit ist es Bangen und Würgen», sagt Klaus Kandler. Der Geschäftsführer des Busreiseveranstalters Eurosol in Chemnitz spricht vom Euro-Franken-Kurs. Kalkuliert hat er mit 1.50 Franken, jetzt liegt der Wert mit 1.43 empfindlich tiefer. Das verteuert sein Geschäft, besonders auch im Hinblick auf die nächste Saison, die im Sommer kalkuliert wird. Eurosol, im Günstig-Geschäft tätig, bringt jährlich zwischen 2500 und 3000 Deutsche in unser Land. «Zum derzeitigen Kurs», sagt Kandler, «kann ich die Schweiz kaum noch verkaufen. Bleibt der Kurs so schlecht, müssen die Preise auf nächste Saison hin neu ausgehandelt werden.»

### Sommer-Kampagne mit garantierten Euro-Preisen

André Brugger, Key Account Manager Deutschland der Rhätischen Bahn, kennt diese Argumente. «Der tiefe Euro ist bei den günstigen Gruppenreisen teilweise spürbar.» Die Bündner sind in hohem Masse auf deutsche Kundschafft angewiesen. Von den 500 000 Passagieren, die jährlich Bernina- und Glacier-Express benutzen, ist Deutschland der wichtigste Auslandsmarkt. Das Problem mit dem schwachen Euro wird sich verschärfen, glaubt Brugger: «In den nächsten Monaten werden die Sommer-Angebote 2011 kalkuliert und eingekauft. Der nun deutlich tieferen Euro-Kurs ergibt zusammen mit den Preiserhöhungen der Schweizer Transportunternehmen für deutsche Veranstalter nicht zu unterschätzende Aufpreise. Wenn das so weitergeht mit dem

**Die schwache europäische Leitwährung gefährdet die touristische Erholung der Schweiz. Jetzt lanciert ST Angebote zu garantierten Euro-Preisen.**

ANDREAS GÜNTERT



**«Wir schnüren rund 250 Angebote und treten dabei in der Währung des Euro-Gastes auf.»**

Urs Eberhard  
CEO ad interim Schweiz Tourismus

schwachen Euro, dann könnte sich dies schon negativ auf das Geschäft auswirken.»

Der schwache Euro ist auch bei Schweiz Tourismus (ST) derzeit eines der wichtigsten Themen. Um den Währungs-Unsicherheiten der Gäste aus den Euro-Ländern entgegztreten, arbeitet man für die Sommer-Kampagne ab 20. April erstmals mit garantierten Euro-Preisen. Interimsdirektor Urs

Eberhard: «Wir schnüren rund 250 Angebote und treten dabei in der Währung des Euro-Gastes auf.» Die Päckli – etwa drei Hotel-Übernachtungen mit einer Wellness-Behandlung oder zwei Nächte mit einem Zimmer-Upgrade – werden in Euro ausgeschrieben, der Gast kann dann diesen Betrag über die Kreditkarte abuchen oder bar bezahlen. «Unsere kommerziellen Partner übernehmen das Kurs-Risiko», sagt Eberhard, «und haben sich dazu währungstechnisch frühzeitig abgesichert.» Der Gast, der in Euro denkt, zahlt einen festgelegten Euro-Preis – und erhält so eine Währungs-Sicherheit.

### Wird Euro-Minus durch bessere Konjunktur kompensiert?

«Ein interessanter Ansatz», findet Richard Kämpf. Der Leiter Resort Tourismus im Seeo sieht sich für seine nächste Prognose vom 20. Mai in einer herausfordernden Lage: «Der tiefe Euro-Kurs ist ein negatives Vorzeichen; dafür wirken sich die nach oben korrigierten Wirtschaftsprägnosen positiv aus. Die Frage ist jetzt, welcher Netto-Effekt sich daraus ergibt.» Fürs Erste hält Kämpf an seiner November-Prognose (berechnet zum Kurs von 1.55) fest, die ein Sommer-Logier-nächte-Minus von 1,7 Prozent vor sieht. Allenfalls könnte durch die Euroschwäche die ausländische Nachfrage tiefer erwartet werden, aufgrund der nach oben korrigierten Wirtschaftsprägnosen doch höher als im November 2009 prognostiziert ausfallen. Bei BAK Basel geht man von einem Mittelkurs von 1.45 aus, man sieht für 2010 eine Bandbreite zwischen 1.40 und 1.50.

# Erfolg für die Wiedergeburt?

Der frühere Mystery Park feiert am 2. April als Jungfraupark Wiederauferstehung. Eine Mischung aus Rätselpark und Kinderparadies.

DANIEL STAMPFLI

Ganze dreieinhalb Jahre überlebte der Mystery Park in Interlaken. Nun wird dem Gelände mit dem

Jungfraupark neues Leben eingebracht. Morgen Freitag wird die Eröffnung gefeiert. Gegenüber dem früheren Themenpark wurde das Angebot modifiziert. Ein Schwerpunkt bleibt aber die von Erich von Däniken inspirierten fünf Rätselwelten «Mysteries of the World». Auch von Däniken selbst hat seinen Auftritt: Jeweils Donnerstag lädt er zu diversen Vorträgen rund um das Thema «Maya-Kalender 2012» ein. Neu sind zwei Shows, eine im Themenpavillon Orient

und eine im Themenpavillon Maya. Der ehemalige Themenpavillon Contact wurde zum Pavillon Aletsch. Gezeigt wird eine 360-Grad-Projektion verschiedener Alpenpässe. Im Erdgeschoss können sich die Besucher per Joystick in einer in 3D projizierten Bergarena bewegen. Um vermehrte Familien mit Kindern anzusprechen, führen die Initiatoren den in der letzten Saison unter dem Titel «Mysty Land» lancierten Spielplatz für Kinder im Alter von zwei bis zehn Jahren wei-

ter. Für die Verpflegung stehen den Besuchern ein bedientes Restaurant sowie Selbstbedienungsmöglichkeiten zur Verfügung.

Letz CEO Bernhard Zysset sind 100 000 Besucher nötig, um keine roten Zahlen zu schreiben. Errechnet jedoch für die kommende Saison, die am 31. Oktober zu Ende geht, gar mit 150 000 Personen.

In zwei bis drei Jahren soll der Jungfraupark mit einem Hotel und zwei Eventhallen erweitert werden. Das Hotel im 3-Sterne-Be-



Der neue Jungfraupark braucht mindestens 100 000 Besucher.

reich soll 250 Zimmer umfassen, die zwei Eventhallen sollen je 1800 Personen Platz bieten. Zurzeit liegt das Umzungsgegesuch bei den Behörden. Sobald diese grünes Licht geben, werde die Projektierung an die Hand genommen.

### Hoteliers müssen keine höheren Gebühren für Radio und TV bezahlen

Die Eidgenössische Schiedskommission hat zu Gunsten der Hotelier und Gastronomie entschieden.

# Neues Cityhotel für Thun

Bis 2014 entstehen in Thun zwei grosse Projekte. Dazu gehören auch ein Multiplexkino, ein Cityhotel und Gastronomiebereiche. Insgesamt sollen 170 Mio. Franken investiert werden.

DANIEL STAMPFLI

Die unter Federführung der Mazzari Generalunternehmung AG geplanten Projekte auf dem ehemaligen Emmi-Areal und einer gegenüberliegenden Parzelle sollen städtebauliche Akzente setzen und wirtschaftliche Impulse auslösen. Mit der am Dienstag erfolgten Baueingabe für «Puls Thun» und

«Rex Thun» wurde die Realisierungsphase nun gestartet. Unter der Bezeichnung «Puls Thun» entsteht für 120 Mio. Franken mitten in der Stadt Thun bis 2014 ein neues Stadtzentrum. Es bietet Raum für grosszügige Verkaufsflächen und Büroräumlichkeiten sowie Wohnungen zu marktfähigen Preisen und Räume für betreutes Wohnen.

Ergänzend dazu bietet «Rex Thun» ab Ende 2012/13 weitere Möglichkeiten der Freizeitgestaltung. Das Projekt mit einem Investitionsvolumen von rund 50 Mio. Franken umfasst ein Multiplexkino mit fünf Sälen, ein Cityhotel mit rund 100 Zimmern, Dienstleistungsfächen und Gastronomiebereiche.

Das Hotel mit Seminarbereich, das mehrheitlich auf Businessgäste ausgerichtet sein wird, soll als 3-Sterne-Betrieb geführt werden. Gemäss Projektleiter Benno Degen sei man zurzeit mit einem Franchisenehmer in konkreten Verhandlungen, dessen Namen Degen nicht preisgeben will. Mit diesem Verhandlungspartner sei auch das Projekt entwickelt worden. In Sachen Gastronomie seien Angebote für verschiedene Tageszeiten und Gästesegmente vorgesehen. Dazu gehört ein Bistro für den Vormittag, ein A-la-carte-Restaurant und im Kinobereich eine Bar.

Für die konzeptionelle und gestalterische Planung wurde das Büro Holzer Kobler Architekten aus Zürich ausgewählt.



Pascal Muller im Ramada Hotel Solothurn: Der Schweizer Chef von Ramada und Treff ist von der Lage dieses Stadt-Hotels überzeugt.

Pascal Muller managt die Ramada- und Treff-Hotels in der Schweiz und in Österreich. Er findet den Schweizer Markt einfacher und ist von B-Lagen überzeugt.

GUDRUN SCHLENZKE

Pascal Müller, in der Schweiz haben Ramada und Treff auch kleinere Ferienorte im Portfolio und setzen im Gegensatz zu anderen internationalen Ketten nicht nur aufs Segment Business. Ist das Strategie? Oder eher ein Erbe aus vergangenen Zeiten? Beides. Wir machen aber gute Erfahrungen mit dieser Mischung aus A- und B-Standorten, aus Stadt- und Ferienhotellerie. Wir wollen an dieser Strategie auch künftig festhalten. Das Risiko ist so besser verteilt, das hat sich im Krisenjahr 2009 gut bewährt. Während die Hotels in Engelberg 2008 ein sehr gutes Tagungsgeschäft hatten – das spezielle Rahmenprogramm, das ein Bergort bieten kann, war bei den Firmen gefragt – blieben diese im letzten Jahr lieber in der Nähe, um Kosten zu sparen. Für beides bieten wir Standorte.

Mit Solothurn ist Ihr jüngstes Stadt-Hotel auch noch an einem B-Standort. Solothurn entwickelt sich sehr gut. Inzwischen ist die Auslastung nicht mehr weit von jener in Basel entfernt. Auch das Wochenende läuft sehr gut. Wir werden von Gruppen, besonders von spanischen, gern als zentraler Standort für Ausflüge in der Schweiz gewählt: Die bleiben dann gleich drei Tage. Nicht jede B-Lage hat auch eine B-Nachfrage. Ein B-Standort kann sich im Nachhinein als durchaus attraktiv entpuppen.

Aber es ist doch sehr aufwendig, so ein gemischtes Portfolio zu managen?

Das ist richtig. Für mich ist dafür die Arbeit spannender... Wir werden jedoch im Bereich Sales und Marketing von unserer Muttergesellschaft in Deutschland stark unterstützt.

Merken Sie im Sales die Wyndham Hotel Group im Rücken? Bei Hotels wie in Basel ja. Da nutzen uns die weltweiten Verträge der Wyndham-Gruppe mit Firmen wie IBM. In Engelberg weniger.

Ein anderes Erbe ist die Marke Treff: Soll die bleiben?

Auf jeden Fall. Treff ist keine schlechtere Marke als Ramada. Der Brand Treff bietet uns die Flexibilität, auch bestehende Gebäude zu übernehmen, die nicht den amerikanischen Ramada-Vorgaben, zum Beispiel in Sachen Zimmergröße, entsprechen. Auf dem europäischen Markt ist das sehr wichtig. In Deutschland haben wir weitere drei Treff-Hotels eröffnet.

Mit dem neuen jungen Brand «H2» wird jetzt noch ein zweiter eigener Brand lanciert: Will man mit diesem die Erfolgsstory Motel One kopieren? Sie haben es erkannt. Der beste Vergleich ist Motel One. H2 fährt die gleiche Schiene, auch punkto Preis. Und es ist richtig, H2 ist keine internationale Ramada-Marke und nur für den deutschsprachigen Markt gedacht. Das erste Haus soll März 2011 am Alexanderplatz in Berlin eröffnen, direkt neben einem neuen Ramada.

Konkurrenz H2 nicht den Brand «Ramada Encore»?

H2 ist zwar auch preisbewusst, aber mit gleichzeitigem Fokus auf Design. Ramada Encore dagegen ist eher mit Treff vergleichbar. Deshalb forcieren wir diese Marke im deutschsprachigen Markt nicht. Da setzen wir auf Treff.

In Österreich haben Sie erst ein Ramada. Ist der Markt nicht attraktiv?

Doch. Wir wollen noch expandieren. Im Business-Segment – der Ferienhotellerie – ist in Österreich gesättigt. Im Augenblick prüfen wir vier Business-Projekte in Österreich und der Schweiz.

Wie unterscheiden sich das Business-Segment Österreichs und der Schweiz? In der Schweiz ist der Business-Hotelmarkt stark pharma- und bankenlastig. In Österreich holt man sich die Kunden von der lokalen Industrie.

Ist es dank tieferer Kosten nicht leichter, in Österreich Erfolg zu haben? Nein. Das Preisniveau ist ja entsprechend tief, unter Strich bleibt nicht mehr. Wenn der GOI über 30 Prozent

liegt, bin ich zufrieden. Der Konkurrenzkampf in Österreich ist sehr hart.

Ist der Preiskampf in Österreich stärker als in der Schweiz?

Ja, ich finde der Konkurrenzkampf ist ausgereißt. In der Schweiz nimmt man sich in der Hotellerie eher davor in Acht, die Preispirale zu sehr nach unten zu drehen. In Salzburg beispielsweise liefen 2009 die Festpreise nicht so gut. Die Hotelpreise rutschten in den Keller. Es ist ein Problem da wieder rauszukommen.

## Standpunkt

Ein Grossanlass birgt viele unkalkulierbare Risiken



JÜRG STETTLER

Welche Erinnerungen haben Sie an die Olympischen Spiele in Vancouver 2010, in Nagano 1998 und in Lillehammer 1994? Lillehammer war ein Volksfest – Nagano verfolgt vom Wetterpech und dauernden Verschiebungen. Vancouver hatte viel Glück, denn die Vorzeichen waren nicht gut. Der wärmste Januar seit Jahrzehnten und wochenlangem Regen führten zu katastrophalen Schneebedingungen. Ein tödlicher Trainingsunfall auf der bereits im Vorfeld als gefährlich beurteilten Bobbahn noch vor der

«Die Besucher feierten auf den Strassen und die Medienberichte wurden positiver.»

Eröffnung der Spiele. Die Panne mit einer Säule der Skulptur des Olympischen Feuers während der Eröffnungsfeier. Organisatorische Probleme wegen Busausfällen. Enttäuschte Besucher nach der Annulation von 28 000 Tickets am Cypress Mountain. Fehlende Stimmung in der Bevölkerung infolge von Kostenüberschreitungen beim Bau des Olympischen Dorfes und den zu Beginn ausbleibenden Medaillen der kanadischen Athleten. Ungelöste soziale Probleme der Obdachlosen in Vancouver. Mehrheitlich kritische Medienberichte im Vorfeld und zu Beginn der Spiele.

Innerhalb von 16 Tagen hat sich die Situation komplett geändert. Es war beeindruckend, dies vor Ort mitzuerleben. Wie ist es dazu gekommen? Strahlend schönes Wetter in der ersten Woche. 25 000 hilfsbereite Volunteers. Die Organisatoren lösten die Probleme mit dem Transport, der Bobbahn und den Wettkampfstätten am Cypress Mountain. Die Kanadier gewannen immer mehr Medaillen. Besucher und Einheimische feierten auf den Strassen und die Medienberichte wurden immer positiver.

Vancouver hat einmal mehr deutlich aufgezeigt, wie viele nicht beeinflussbare Risikofaktoren die Durchführung und damit auch die Wirkungen und Erinnerungen Olympischer Spiele prägen. Dies gilt es beim Entscheid über eine Kandidatur der Schweiz zu berücksichtigen.

Prof. Dr. Jürg Stettler ist Leiter des Instituts für Tourismuswirtschaft der HSW Luzern.

# Ramada Treff kopiert Motel one

## Fakten Treff gehört der deutschen Hospitality Alliance

Der Franzose Pascal Müller (48) führt die Treff Hotel Verwaltungs AG in Basel, mit sechs Betrieben in der Schweiz (5 Ramada, 1 Treff; in Engelberg, Locarno, Solothurn, Basel) und einem in Österreich (Ramada in Salzburg). Umsatz Schweiz 2009: 43 Mio. Franken (-4%). 2011 eröffnet ein Ramada Hotel in Zürich. Müller berät die vier Ramada-Franchise-Betriebe in der Schweiz. Die Schweizer Treff AG gehört zur deutschen Hospitality Alliance AG. Ramada ist Teil der Wyndham Hotel Group mit weltweit 7000 Hotels. gsg

# La Petite Sirène ou le chant du tourisme créatif



EUGENIO D'ALESSIO  
RÉDACTEUR

## Sous la loupe Insolite

**L**e royaume du Danemark vient de vivre une révolution jacobine sans effusion de sang. Dieu merci. La célèbre Petite Sirène du port de Copenhague qui, impassible, trônaît sur son rocher depuis 1913 a pris l'avion jeudi dernier pour rejoindre Shanghai. Dans la mégapole chinoise, la sculpture d'Edvard Eriksen portera sur ses frêles épaulles le poids d'une mission d'importance nationale: hypnotiser de ses chants stridents les millions de visiteurs de l'Em-

pire du Milieu qui arpente-t-il, dès le 1er mai, le pavillon danois à l'occasion de l'Exposition universelle. Ce premier voyage de la femme à queue de poisson a suscité émoi, fureur et incompréhension chez les sujets de la monarchie nordique. Dame! Comment un des joyaux du patrimoine culturel du royaume, un des symboles les plus porteurs et les plus admirés de sa littérature et de son tourisme peut-il être jeté en pâture tel un vulgaire bibelot, telle une

## Copenhague montre le patrimoine artistique dans sa réalité plutôt que sur papier glacé.»

attraction de cirque, se sont étranglés d'indignation des Danois pétris d'amour filial pour leur petite sirène. Insensible à ces critiques, la mairie de Copenhague a décidé d'aller de l'avant sans état d'âme. Etsi, réflexion faite, la capitale danoise venait d'écrire une

des plus belles pages du tourisme expérimental? A contre-courant des tonnes de visuels, d'images, de photos, de brochures ou de documents onéreux et parfois pompeux qui inondent l'industrie du voyage, elle met en œuvre une règle marquée du sceau du bon sens: montrer, dans un esprit de marketing touristique de proximité, le patrimoine artistique dans sa réalité, sur les terres mêmes du public cible, plutôt que sur papier glacé ou dans un film désincarné et ennuyeux

comme la pluie. A partir de là, qui sait, on pourrait imaginer que la Ville de Berne déménage de temps en temps la statue de Bubenberg à l'étranger pour mieux se vendre. Genève serait bien inspirée, elle, d'en faire de même avec le Mur des Réformateurs l'espace d'une campagne promotionnelle. Et hors de nos frontières, on verrait bien Rome vanter ses trésors artistiques en transformant la Pietà de Michel-Ange en globe-trotter d'Alitalia...

«Ich liebe die Schweiz und habe mich an meinen Konzerten in all den Jahren immer sehr wohl gefühlt.»

6



Nena deutsche Sängerin

## Sportliche Aussichten



Branchen-Trio: **Peter Hilpert**, Schwob AG; **Christoph Juen**, CEO hotelleriesuisse und **Riet Pfister**, General Manager Grand Resorts Bad Ragaz (v.l.).

An ihrer 130. GV stiessen die **Zürcher Hoteliers** auf ein erfolgreiches 2010 an. Sie sprengten sogar die Grenzen und tagten im Kanton Schwyz.

ANDREAS GÜNTERT

**C**ity-Egomane seien sie, hört man allenhalben über die Zürcher. Leute also, denen die eigene Stadt Nabel der Welt und somit Mittelpunkt des nationalen Geschehens sei. Auf die Gastgeber der Limmatstadt trifft das ganz bestimmt nicht zu. Mit der Verlegung der jährlichen Generalversammlung in den Kanton Schwyz zeigte der Verein der Zürcher Hoteliers (ZHV) jüngst wieder einmal Weitläufigkeit. Man tagte im «Seedamm Plaza» im Pfäffikon. Rund 120 Hoteliers waren zur 130. GV der Zürcher Hoteliers erschienen. Das Jahr 2009 wuchs schnell abgehakt: Trotz weltwirtschaftlicher Schräglage und Dauer-Trommelfeuer auf das für Zürich so wichtige Bankgeheimnis kam die Hotelerie in der Limmatstadt mit einem blauen Auge davon.

Vielsprechend sind die Aussichten, wenn am 1. Mai 2010 eine grosse Hürde genommen wird: Dann wird entschieden, ob Zürich für 2014 die Austragung der Leicht-

athletik-Europameisterschaften zugesprochen erhält. Rund 1300 Athleten, über 13000 akkreditierte Personen, über 2000 Medien schaffende in Stadt und Region – das birgt ein touristisches Mega-Potenzial. Zeitlich näher liegt ein Event, das dieses Jahr nach 2009 zum zweiten Mal stattfindet: der Tag der offenen Hoteltüren, «Please disturb», am 5. September 2010. Er soll der Öffentlichkeit und speziell Schülern das Hotel als attraktiven Ausbildungsort zeigen.

Die Apéro-Gesprächsthemen: derschwache Euro, ein Dauerbrenner, die starken Chancen einer Leichtathletik-EM in Zürich, und der starke Tobak des Rauchverbots ab 1. Mai. Wegen der guten Übernachtungszahlen des Jahresbeginns herrschte allenhalben Zuversicht. An einem passenden Ort: dem «Seedamm Plaza», dem jüngst von Bundespräsidentin Doris Leuthard mit dem Esprix-Award Kreativität, Qualität und Nachhaltigkeit beschieden worden ist.



Basel trifft Zürich: **Mimi Wyss**, Basler Hotelierverein; **Urs Hitz**, Basler Hotelierverein, **Ralph Kühne-Aubert** und **Lukrezia Brentel** (v.l.).



**Silvia Affolter**, Your Story; **Elmar Ledergerber**, Zürich Tourismus.



**Maria Büeler Zischler**, «Alden», und **Jürg Domenig**, hotelleriesuisse.



Interessiert an Informatik: **Marina Gelmi**, Holiday Inn Zürich Messe; **Damiano Salvia**, Check-In Data AG und **Claudia Egli**, Holiday Inn Zürich Messe (v.l.).



Sämtliche Sozialversicherungen aus einer Hand: **Daniel Baumgartner**, **Michael Bolt** und **Markus Amacher**, alle von Hotel SA Montreux (v.l.).



**Guglielmo L. Brentel**, Präsident hotelleriesuisse; **Peter H. Ernst**, Gastgeber im «Seedamm Plaza»; und **Thomas Allemann**, hotelleriesuisse (v.l.).



Gelingene Generalversammlung: **Alexandra Heitzer**, Event-Organisatorin; **Jörg Arnold**, Präsident Zürcher Hoteliers; und **Doris Fiala**, Nationalrätrin. (v.l.)

### Sesselrücken

#### Chef von Präsenz Schweiz wechselt nach Argentinien

**Johannes Matyassy** (Bild), bisher Chef von Präsenz Schweiz, wird Botschafter der Schweiz in Argentinien. Dort wird er Nachfolger von **Carla del Ponte** sein. Sie



ist seit 2008 Botschafterin in Buenos Aires. Gemäss mehreren Quellen, so die «NZZ am Sonntag», habe der Bundesrat Matyassy ernannt: das Einverständnis Argentiniens liege jedoch noch nicht vor. Im Februar 2011 wird Del Ponte, frühere Bundesanwältin und UNO-Chefanklägerin, 64-jährig und erreicht das Rentenalter.

#### Chef der Rhätischen Bahn tritt auf Ende 2010 zurück

**Erwin Rutishauser** (61), Vorsitzender der Geschäftsführung der Rhätischen Bahn (RhB), tritt Ende



vier Sternen, begrüßt Anfang April 2010 **Peter Keller** (Bild) als Direktor. Er löst das Ehepaar **Josef und Klara Inderbitzin** ab, das nach fünfjähriger Tätigkeit



Jahr zurück. Er führte die RhB seit Oktober 2004. Rutishauser will sicherstellen, dass sein Nachfolger oder seine Nachfolgerin die neue Bahnstrategie 2018 von Beginn weg begleiten und umsetzen kann. Diese Arbeit beginnt Anfang 2011.

#### Neue Pächter fürs Hotel Bellevue au Lac in Hilterfingen

**Natalie und Walid Aboudiwan-von Wattenwil** übernehmen ab dem 1. April 2010 die Pacht des Hotels Bellevue au Lac in Hilterfingen am Thunersee. Der libanesische Staatsbürger Walid Aboudiwan ist Präsident und Geschäftsführer der WaNa Group SA in Hilterfingen.

#### Direktor für Wellness-, Golf- & Seminarhotel Waldegg

Das Wellness-, Golf- & Seminarhotel Waldegg in Engelberg, mit

#### Erster Geschäftsführer der Thuner Seespiele AG

Die Thuner Seespiele AG schafft die neue Stelle einer Geschäftsführung. Mit **Christopher Wehrli** (41) holt sie per 1. August 2010 einen koordinationserfahrenen Kommunikations- und Marketingspezialisten nach Thun. Er war in den vergangenen 18 Jahren als Leiter Espace Media tätig, zuletzt als Leiter Kommunikation und Crossmedia. kjv

### Adelbodner Kinderolympiade



Das Schweizer Skimaskottchen Snowli sorgte für Stimmung.

210 Kinder aus der Schweiz, Deutschland und England starteten in den 23 verschiedenen Kategorien der Adelboden Kinderolympiade.

KARL JOSEF VERDING

Veranstalterin war die Schweizerische Schneesportschule Adelboden. Für eine Teilnahme mussten die Kinder eines der folgenden Kriterien erfüllen. Entweder einen Podestplatz beim Abschlusserennen eines Skikurses im Verlauf der Sa-

Mittwoch zwei Stunden Unterricht mit einem Schneeslehrer. Der Start war für alle gratis, und die Bergbahnen Adelboden offerierten allen Teilnehmern eine Tageskarte.

Dank der Kinderolympiade konnte Adelboden einige zusätzliche Logiernächte generieren. «Viele Familien reisten bereits am Freitag nach Adelboden und verbrachten das ganze Wochenende bei uns», so Wily Schranz, Leiter der Schneesportschule. Eine Familie aus England kehrte wegen der Kinderolympiade nochmal zurück. Mit Erfolg, die kleine Holly Vincent belegte in ihrer Kategorie den dritten Platz.



#### Aufsteiger Manfred Fiegl

Die Führung der Lenzerheide Marketing und Support AG (LMS) übernimmt ein gebürtiger Bündner aus Savognin. Manfred Fiegl (35) tritt Mitte August 2010 seine neue Aufgabe bei der LMS an.

Er übernimmt nach verschiedenen Positionen als Projektleiter in der Tourismusbranche damit wieder eine Führungsposition. Zuletzt war Fiegl als Leiter strategische Entwicklungprojekte für die Lenk Bergbahnen AG tätig. kjv

#### Aussteiger Gérard Rabaey

Nach mehr als 30 Jahren verlässt der Spitzenkoch Gérard Rabaey per Ende 2010 das 3-Sterne-Restaurant «Le Pont de Brent». Sein Küchenchef Stéphane Décotterd, Goldener Koch 2008, übernimmt das Restaurant am 3. Januar 2011. Gault Millau verlieh Rabaey seit 1988 19 von 20 Punkten. «Wir wollen unser Leben umgestalten und neue Wege gehen», so Rabaey und seine Frau Josette in einem Communiqué. kjv



Ohne Sicherheit geht gar nichts!



Lassen Sie ihr Geld sicher abholen, zählen und auf ihr Konto einzahlen.  
Und dies zu einem fairen Dienstleistungspreis!

LOOMIS – Ihre professionelle  
Cash-Logistik-Unternehmung

**Reife Gäste. Ansprüche.** Die reisende 60plus-Generation schätzt in einem Hotel die persönliche Ansprache und ist kontaktfreudig. Gemäss Soziologe François Höpflinger auch dann, wenn man als Paar in die Ferien geht.

## «Gut wäre ein Stammtisch in der Lobby»

François Höpflinger, welche Art von Reisen wünscht sich die ältere Generation? Alle Varianten von Städte- und thematischen Reisen. Gefragt sind Reisen, die Paaren wie auch Einzelpersonen Begegnungsmöglichkeiten bieten, aber auch Sport-, Gesundheits- und Weiterbildungsreisen.

Was muss ein Hotel bieten, um den Ansprüchen reifer Gäste gerecht zu werden? Geschätzter wird die persönliche Beziehung zum Personal oder zu Gästen, die man bei jedem Aufenthalt wieder trifft. Daher sind anonyme Hotels mit viel Personalwechsel weniger beliebt als kleinere, persönliche Hotels. Für junge Leute ist ein Hotel Ausgangspunkt für Unternehmungen, ältere Gäste dagegen wollen nicht zu viel Hektik, sondern sich zu Hause fühlen.

Unterscheiden sich ältere Schweizer von älteren Deutschen, Asiaten, Amerikanern? Der Schweizer zwischen 65 und 75 ist wirtschaftlich abgesichert, er kann sich etwas leisten. Generell ist ein 70-jähriger

Ein Hotel, das für reifere Gäste attraktiv sein will, soll Begegnungsmöglichkeiten und eine persönliche Atmosphäre schaffen. Sagt Soziologe François Höpflinger.

ELSBETH HOBMEIER

Schweizer aktiver als ein 70-jähriger Deutscher, die kriegsverschonten Schweiz bot eine bessere Kindheit. Gross ist der Unterschied zu Amerika mit seinen extrem auseinanderklaffenden sozialen Schichten. Sehr viele US-Rentner müssen noch berufstätig sein und können kaum reisen. Vieh leben ohnehin in einem Mobilhome.

Liegt der Unterschied nicht ohnehin eher zwischen Mann und Frau als den Nationen? Die meisten Menschen mit 60 bis 70 leben in einer Beziehung. Die Paare reisen gerne zusammen, haben aber oft unterschiedliche Interessen. Sobald ein Partner deutlich älter ist, kann man ohnehin nicht alles gemeinsam machen. Dem gilt es Rechnung zu tragen – wie dem Umstand, dass es immer mehr alleinreisende Frauen gibt.

Was wünschen die sich? Sie vereinen gerne mit Freunden. Den weiblichen Gästen könnte man mehr bieten, ältere Frauen wollen oft nachholen, was wegen familiären Pflichten zu kurz kam, etwa Bildungs- und Kulturreisen. Oder Sprach- und Malkurse.

François Höpflinger, Soziologe-Professor an der Uni Zürich.

Wären auch Angebote für Großeltern mit Enkeln nötig? Es gibt noch zu wenig gute Konzepte, obwohl die Nachfrage da wäre. Gut vermarktet sich in dieser Hinsicht das Disneyland bei Paris. Auch den Kinderzoo Rapperswil besuchen viele Grossis mit Enkeln, massgeschneiderte Angebote für Gross und Klein fehlen hier aber.

Zum Thema Mobilität: Bleiben ältere Menschen lieber im eigenen Land? Oder in der eigenen Ferienwohnung? Wer früher viel und weit reiste, tut das meist bis ins hohe Alter. Doch der Anteil an Ferienwohnungen bei Rentnern ist gross: Ein Fünftel besitzt ein Zweitdomizil – oft untergenutzt. Internationale Wohnungstausche wären interessant. Weniger für die Hotellerie, aber umso mehr für lokale touristische Anbieter, denn ausländische Gäste wollen die Gegend erkunden.

50plus, 60plus, Senioren... welche Bezeichnung ist optimal? Mir gefällt die Bezeichnung «aktive Senioren», das tönt positiv und spricht die Zielgruppe an. «Person mit Erfahrung» ist dagegen zu allgemein, Erfahrung kann man auch mit 30 haben.

Ab wann fühlt sich ein Senior als Senior?

Je nach Thema: Auf dem Arbeitsmarkt ist man schon mit 50 bei den Älteren, auf dem Immobilienmarkt mit 55 und in der Seniorenresidenz mit 70. Aktive Senioren wollen etwas unternehmen, aber ohne Hektik. Hotels könnten vermehrt ein Netzwerk bilden und Wandern oder Velofahrten von Hotel zu Hotel anbieten.

Sie haben das Stichwort «zusammen»



Er spielt Golf, sie schaut schöne Gärten oder lernt Sprachen: Ältere Paare wollen «zusammen allein reisen».

men allein reisen» geprägt.

Was meinen Sie damit? Im Alter ist es schwieriger, soziale Kontakte aufzunehmen. Hotels könnten diese Gemeinschaft fördern, indem sie passende Gruppen bilden oder auslosen, wer wo sitzt. Gut wären klar bezeichnete Begegnungs- zonen, etwa ein Stammtisch in der Hotellobby: Wenn man sich dorthin setzt, signalisiert man Bereitschaft, mit anderen Leuten ins Gespräch zu kommen.

### Travel Industry Club «Alternde Bevölkerung und die Reiseindustrie»

Der noch junge Wirtschaftsclub für die Reiseindustrie Travel Industry Club (TIC) befasst sich an seinem Networking-Event in Bern mit dem Alter. Wann ist man alt? Wie verhalten sich alt werdende Menschen in der Gesellschaft, wohin reisen sie? Diese Fragen diskutierten Professor François Höpflinger, Werner Schärer (Pro Senectute), Jürg Zürcher (Direktor Sunstar Hotels Davos), Andreas Deuber (HTW Chur) unter Leitung von TIC-Vizepräsidentin Cornelia Lindner. Der TIC ist der einzige Club seiner Art und versteht sich als Think Tank.

eho  
www.travelindustryclub.ch

### Was finden Sie wo im fokus?

Wie attraktiv ist der Seniorenmarkt?

Seite 8

Aus welchen Quellmärkten kommen Best Agers?

Seite 8

60plus-Hotels für die Schweiz: Zum Fünften?

Seite 9

Wie soll man den 60plus-Markt bewerben?

Seite 11

htr-online:  
[www.htr.ch/fokus](http://www.htr.ch/fokus)



Vive la différence!



Hotel Gastro Treuhand AG  
8953 Dietikon - [www.hgth.ch](http://www.hgth.ch)

Wir verbinden unsere operative Branchenerfahrung mit unserem langjährigen Treuhand-Know-how.

## hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) oder 031 370 42 42

**htr** hotel revue



Windfest bis 75 km/h  
und 100 % wasserdicht!

KÄSTLISSTOREN

Kästli & Co. AG  
Tel. 031 340 22 22  
[www.kaestlistoren.ch](http://www.kaestlistoren.ch)



Das perfekte Instrument für  
Hotel, Restaurant  
und Piano Bar

Roland Digital Grand Pianos

Roland (Switzerland) AG, Landstrasse 5, CH-4452 Flüelen, Tel. 061 975 99 99, [www.rolandmusik.ch](http://www.rolandmusik.ch)

ANZEIGE

**Reife Gäste. Potenzial.** Für den Schweizer Tourismus wird die ältere Generation immer wichtiger: Ein lukrativer Markt mit anspruchsvoller Kundschaft. Bei den Fernmärkten haben die «Best Agers» aus Japan die Nase vorn.



Die älter werdende Babyboomer-Generation verheisst dem Tourismus goldene Jahre. Profitieren werden Sommertourismus, tiefere Lagen und all jene, die Besonderes bieten.

GUDRUN SCHLENZKE

Aktive Sommerferien in der Schweiz sind bei der älteren Generation nach wie vor beliebt.

Fotolia

## Goldene Jahre für Hoteliers

**S**ich auf die Bedürfnisse der «Best Agers» einzustellen rentiert. Schon heute werden fast jede dritte Logierung mit der 60plus-Generation generiert. Bei der touristischen Wertschöpfung liege der Anteil sogar bei 35 bis 40 Prozent. Und man gehe davon aus, dass die Bedeutung der älteren Generation für die Reiseindustrie noch weiter zunehme, meint Philipp Boksberger vom Tourismusinstitut der HTW Chur. Dabei richten sich aller Augen auf die «Babyboomer» aus den geburtenstarken Nachkriegsjahren, die jetzt sukzessive ins rentenfähige Alter kommen. Eine Generation, die nicht nur reisefreudig ist, sondern auch das nötige Budget hat.

«Mit Babyboomer im Rentenalter lässt sich richtig Geld verdienen», ist Christian Laesser vom Institut für öffentliche Dienste und Tourismus an der Universität St. Gallen überzeugt. Diese Genera-

tion erfreue sich guter Gesundheit und habe die nötigen finanziellen Mittel, «welches sie nicht horten, sondern lieber ausgeben», verdeutlicht Boksberger. Mit den Babyboomer wird das gute Geschäft mit den reiferen Gästen aber aussterben, prophezeite Christian Laesser: «Es ist die letzte Generation mit gesicherten Renten. Wir werden nie mehr so eine Masse an zahlungskräftigen Konsumenten haben.»

**Die neuen Senioren sind neugierig und wollen was erleben**

Grundsätzlich verändert sich gemäss wissenschaftlichen Studien das Reiseverhalten mit dem Älterwerden kaum. Auch die Babyboomer als «Intraill-Generation» behalte ihre Reiselust, so Boksberger. Die neuen Senioren «wollen weit weg», bestätigt Andrea Müller, Presseprecherin bei Kuoni. Es könne fremd genug sein, aber bitte mit Schweizer Reiseleitung, nicht

wegen der Sprache, sondern als Garant für Qualität und Sicherheit. «60plus ist für uns eine sehr wichtige Zielgruppe, die Zeit und Geld hat, aber auch hohe Erwartungen», betont Müller. «Eine verstaubte Rundreise» würde den Ansprüchen dieser anspruchsvollen Kundschaft schon längst nicht mehr genügen.

Der «Blick hinter die Kulissen» sei gefragt: Nach einem Konzert will man noch mit den Musikern reden, man will sehen, wie der Bauer käst oder mit dem Schmetterlings-experten diskutieren. Jetzt im Alter liebt als fremd genug sein, aber bitte mit Schweizer Reiseleitung, nicht

raum dafür. Der Drang in die Ferne, geht da der Schweizer Tourismus leer aus? Keineswegs, meint Boksberger. Potenzial würden künftig zwar mehr «Best Agers» ins Ausland verreisen, doch da die Anzahl an Senioren gesamthaft zunimmt, würde das die Inlandnachfrage nicht schmälern. Und diese ist bei der älteren Generation heute mit Abstand am grössten: Gemäss dem Travel Market Switzerland 2007 der Universität St. Gallen führen

44 Prozent der Reisen, welche von 65- bis 74-Jährigen gemacht werden, in die Schweiz, 34 Prozent in

Nachbarländer. «Auch für den Babyboomer werden Ferien in der Schweiz wichtig bleiben», ist Boksberger überzeugt. Die Schweiz bleibt Destination Nummer eins.

**Chance für den Sommertourismus in tieferen Lagen**

Dabei steht für die in der Schweiz Erholung suchenden «Best Agers» nicht mehr der Wintersport an erster Stelle. Philipp Boksberger wittert vor allem für den Schweizer Sommertourismus Zukunftspotenzial. Denn die ältere Generation bekommt Müh mit der Hitze und zieht deshalb einen Aufenthalt in den Bergen ein. Gemäss dem Klimazonen vor. Gemässigtes Klima also und auch nicht gerade Hochgebirge. Der Seniorenmarkt bietet besondere Ferienbedürfnisse in tieferen Lagen Wachstumschancen, meint der HTW-Professor: wie dem Appenzellerland, dem Toggenburg, dem Jura oder dem Berner Ober-

land. «Diese Destinationen sollten sich für die ältere Generation rüsten», fordert Boksberger. Vor allem auf der Produktebene: mit Aktivprogrammen, guten Wanderwegen und passender Hotelausstattung und Gastronomie.

Ausgesprochene Wellness-Ferien sind bei den «Best Agers» aber wenig gefragt. In der Studie geben nur 5 Prozent an, regelmässig Wellnessferien zu buchen. Diese Altersgruppe braucht die bewusste Kompensation zum Job nicht mehr», erklärt Boksberger. Wellness würde nur in Kombination mit anderen Leistungen gebucht. Dagegen steigt die Nachfrage nach Gesundheitsurlaub, Anti-Aging- oder Entschlackungskuren: Gemäss der deutschen «ReiseAnalyse» stieg der Anteil der 60plus-Interessenten für einen Gesundheitsurlaub zwischen 2000 und 2009 um 9 Prozentpunkte auf 52 Prozent und ist damit heute die wichtigste Zielgruppe.

## Japaner reisen noch im hohen Alter

**Bei den deutschen Gäste in der Schweiz sind die «Best Agers» vergleichsweise stark vertreten. Viel Potenzial birgt Japan.**

GUDRUN SCHLENZKE

Die Schweiz ist bei den älteren Deutschen beliebt. Bei keiner Incoming-Gäste群体 ist die 60plus-Generation so stark vertreten: 14,9 Prozent der mit deutschen Gästen generierten Logiernächte entfallen auf diese Altersgruppe, bei den Schweizern sind es 14,5 Prozent (Tourismus Monitor Schweiz). Be-

liebt ist die Schweiz als Destination auch bei den «Best Agers» in Grossbritannien: Mit 12,5 Prozent belegen diese den dritten Platz.

**Deutsche gehen gerne kuren, Chinesen bleiben zu Hause**

Ansprüche und Reiseverhalten sind bei diesen drei Gästegruppen allerdings unterschiedlich. Die Schweiz sei ein weit entwickelter Markt, und auch die ältere Bevölkerung reise deshalb etwas anders als jene in den anderen europäischen Ländern, stellt Christian Laesser fest. Die Ferienbedürfnisse der «Best Agers» aus den Nachbarländern seien im Vergleich zu jenen der

Schweizer etwas homogener. Die Schweizer seien in ihrem Reiseverhalten dagegen sprunghafter, die Zielgruppe weit heterogener. «Der Schweizer Markt ist schwieriger zu bearbeiten», meint Laesser. Bei den Deutschen im Alter von 60 plus ist gemäss der deutschen «ReiseAnalyse» eine steigende Nachfrage für Kurzfestzustellen, fast jeder Vierte interessiert sich für eine Kur im Urlaub. Noch beliebter ist bei den Deutschen ein Erlebnisurlaub.

Eine Überalterung droht auch der chinesischen Ein-Kind-Gesellschaft. Doch das Incoming-Potenzial dieses Milliarden-Bevölkerungsmarktes schätzt Chinaexperte Josef Mondl von der Uni St. Gallen

momentan als nicht sehr gross ein. «Die KulturbARRIERE ist bei Chinesen grösser als bei uns Europäern.» Zudem entwickle sich der Tourismus in China stetig, was dazu verleite im eigenen Land zu bleiben. «Die älteren Chinesen gehen heute dorthin wo es im eigenen Land warm ist, nach Südkorea», schätzt Mondl.

**Die Japaner sind im Alter fit und haben das Geld, um weit zu reisen**

Potenzial birgt dagegen der japanische Markt. Hier ist zumeist der Überalterungsprozess schon deutlich fortgeschritten. Die ältere Generation in Japan fühlt sich vor allem aber auch gesundheitlich noch bis ins hohe Alter fähig, weit zu ver-

reisen. Und es gibt noch weitere Faktoren, die dafür sprechen, dass Japan ein wichtiger Quellmarkt für «Best Agers» ist. Zum einen ist die ältere Generation finanziell besser gestellt als die jüngere, zum anderen hat sie nun die nötige Zeit, um eine Ferne zu unternehmen. Für die arbeitende Bevölkerung sei es in der Regel schwierig, sich das für eine Europa-reise nötige Zeitfenster von mindestens einer Woche zu reservieren,

für Schweiz Tourismus Japan. Kein Wunder also, dass der Anteil der 60plus an den mit Japanern generierten Logiernächten in der Schweizbereits an vierter Stelle steht (9,1%). «Das ist für einen Fermanmarkt sehr bemerkenswert», konstatiert Veronique Kanel von ST. Locken würde die älteren Japaner das «elegante» Image von

**«Die Ferienbedürfnisse der Best Agers aus den Nachbarländern sind homogener.»**

Christian Laesser  
Universität St. Gallen

Europa und die Naturschönheit der Alpen. In Japan promotet ST deshalb Wandern, Panoramazüge, die Schweizer Flora und Naturpärke.

**Reife Gäste. Angebote.** Die Tourismusberaterin Els Mettler plant eine Hotelkooperation für die ältere Generation. Bis anhin sind solche Versuche in der Schweiz gescheitert. Was wollen «Best Agers» eigentlich?

# Kooperation: Neuer Anlauf für 60plus

**In der Schweiz gibt es keine Hotelkooperation, die sich auf den Wachstumsmarkt 60plus spezialisiert. Nach vier gescheiterten nun der fünften Versuch, eine auf die Beine zu stellen.**

CHRISTINE KÜNZLER

Was in Deutschland und Österreich funktioniert, will in der Schweiz nicht. Fuss fassen: Eine Kooperation für Hotels, die sich auf aktive Senioren ausrichtet. In Österreich und Deutschland indes haben sich die gesamthaft rund 100 «60plus Hotels» gut etabliert.

Vor genau zwei Jahren verhinderte Benno Kästli von der Berner Agentur plus.ch, er bringe die in Österreich gegründeten «60plus Hotels» in die Schweiz. Starten wollte er seine Kooperation mit 15 Hotels. Heute ist gerade mal ein Hotel auf seiner Homepage www.plushotels.ch aufgeführt: das Art Deco Hotel Montana in Luzern. «Die Zusammenarbeit mit plushotels.ch besteht, ist jedoch nicht sehr aktiv und beschränkt», sagt Patric Vogel, Leiter Marketing, Sales und PR beim Hotel Montana. Die Anzahl der Buchungen, die durch Kästlis Homepage generiert werde, sei «gering, bis schwach. Die Zusammenarbeit müsste aktiviert werden». Denn das Hotel sei am Segment 50plus «sehr interessant», so Vogel. Kästli selber möchte lieber nicht zitiert werden. «Schreiben Sie einfach, wir haben die

Kooperation sistiert. Ob und wann sie wiederbelebt wird, sei offen.

Hermann Paschinger, Gründer 50plus-Hotelkooperation, bestätigt, mit Kästli ein Abkommen getroffen zu haben. «Wir haben aber schon lange nichts mehr von ihm gehört, hoffen jedoch, dass die Kooperation zustande kommt», sagt Paschinger. «Wir möchten mit unserer Gruppe unbedingt in die Schweiz kommen. Doch damit unser System funktioniert, muss sie in der Schweiz selber aufgebaut werden.»

Vor Kästli sind schon der Adelboden Tourismusdirektor Roland Huber, die Hotelfachfrau Renata Stutz und der Marketingfachmann Daniel Chardon gescheitert: Sie alle haben versucht, eine Hotelkooperation für dieses Wachstumssegment auf die Beine zu stellen.

**«Die älteren Gäste wollen auch mit jüngeren zusammen sein.»**

Els Mettler  
Tourismusberaterin

Communitys.

**Das 4-Sterne-Hotel Sunstar in Davos spricht aktive Senioren an**

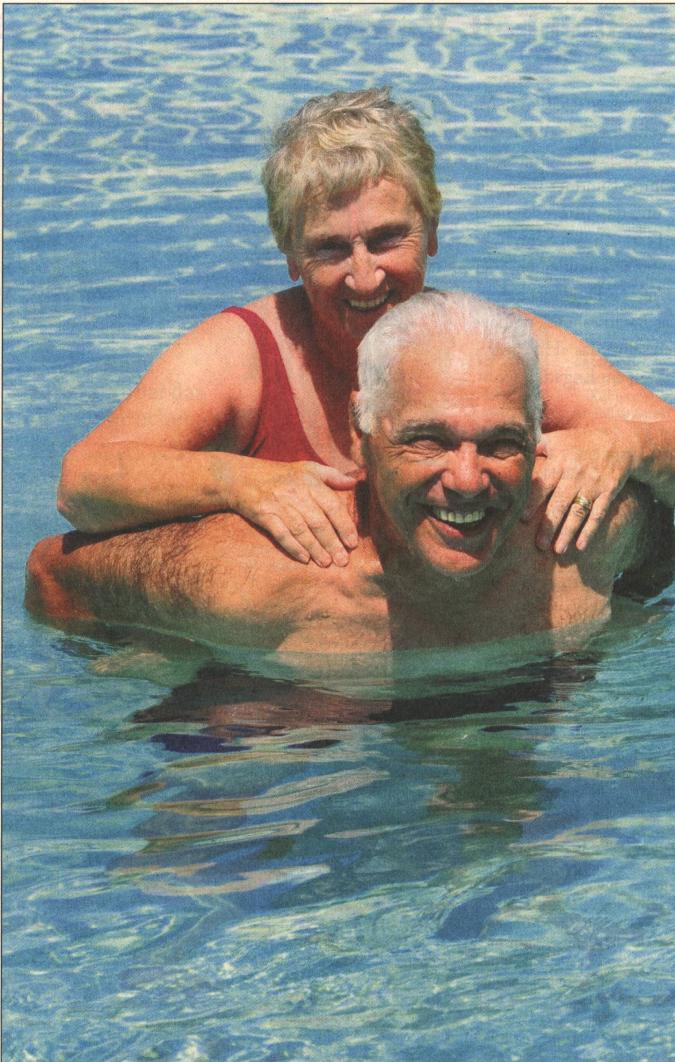
Jürg Zürcher, Direktor des Sunstar-Hotels in Davos, setzt bereits erfolgreich auf das Segment 60plus. In der Sommersaison bietet er neunmal eine «Woche für aktive Senioren» und bringt so wöchentlich zwischen 80 und 100 Gäste in sein Haus. Alle im Alter zwischen 60 und 75. «Sie machen 15 bis 20 Prozent unserer Sommer-Gäste aus», hält Zürcher fest. Er bietet seinen Gästen einiges: Sport um 7 Uhr morgens, vier Wandergruppen – vom Spaziergang bis zum 6-Stunden-Marsch, danach Wellness zur Erholung und lassen oder Internetkurse zur Weiterbildung. «Unsere Lehrlinge lehren sie auch den Umgang mit einem Handy.»

Abends gibt's Unterhaltung wie Kino, Tanz, Spaziergänge. «Die Gäste sind frei, sich an den Aktivitäten zu beteiligen oder nicht», so Jürg Zürcher. «Für uns ist dieses Segment für die Sommersaison sehr wichtig.» Obwohl der Aufwand durch die verstärkte Betreuung

ansprechen. Über Angebote wie einer Jasswoche mit Monika Fasnacht, einer Tanzwoche oder einer Selbstfindung-Woche. Ganz wichtig seien Intergenerations-Angebote wie «Großeltern und Enkel». «Es müssen Produkte sein, die das Wohlbefinden des Körpers, des Geistes und der Seele fördern.»

Im April startet Els Mettler eine Umfrage bei Hotels und Verkehrsvereinen und bündelt die geeigneten Angebote auf ihrer Plattform.

Hotels, die sich als «Wohlfühlhotels» positionieren, zahlen keinen Sockelbeitrag sondern projektbezogene Beiträge. Vermarkten will sie diese Angebote vor allem über Internet-



Aktive Senioren sind meist kaufkräftig und in der Regel nicht preissensibel.

Foto: iStockphoto.com



**Tourismusberaterin  
Els Mettler will jüngere Gäste nicht ausschließen.**

## Flexible Angebote ohne «Senioren»-Flair

**Ein ganzes Spektrum von Angeboten kann dem Hotelier Erfolg mit der Altersgruppe 60plus bringen. Ein Produkt, das gut ankommt, ist «Wellness in der Zwischensaison».**

ROBERT WILDI

Sich als 50plus- oder «Best-Agers»-Hotel zu positionieren, sei aufgrund der ganz unterschiedlichen Interessen schwierig. Ihm sei in der Schweiz kein Hotel bekannt, welches sich explizit dem Segment 50plus oder 60plus widme, sagt Andreas Züllig, Präsident von hotelleriesuisse Graubünden. Bei Schweiz Tourismus will man mit

Kampagnen wie «Zeitreisen», «Kulinärische Reisen» oder «Medical Wellness» gezielt die Bedürfnisse der 55plus-Gruppe abdecken, wie Sprecherin Veronique Kanel sagt. Aber auch im Outdoor-Bereich werde einer älteren Kundschaft immer stärker Rechnung getragen.

Ein gutes Beispiel sind die aufstrebenden Elektro-Bikes, die auch Velotouren für ältere Menschen ermöglichen. Die Schweizer Hoteliere ist befreit, die Angebotspalette auszudehnen und der alten Stammkundschaft anzupassen. So auch der «Schweizerhof» in Flims, wo in den Sommermonaten relativ viele Gäste zwischen 60 und 80 Jahren logieren. Sie werden vom Direktions-echtpaar Sandra und Christoph Schmidt ganz persönlich nach ih-



**«Mir ist kein Hotel bekannt, welches sich explizit dem Segment 60plus widmet.»**

Andreas Züllig  
hotelleriesuisse Graubünden

ren Vorlieben und Bedürfnissen gefragt.

**Bewegungs- und Atemtherapie**  
Oft werden dann vom Hotel Schweizerhof in Flims gemeinsame Höhenwanderungen durchgeführt. Beliebt sind auch Gruppentrainings nach der asiatischen Bewegungs- und Atemtherapie Qi Gong im Hotelgarten. Und mit Kutschenfahrten, Spaziergängen oder einem Gruppen-Skiplausch im Dezember werden die

Bedürfnisse der älteren Gäste auch in den Wintermonaten im Hotel Schweizerhof abgedeckt. Den Stammgästen schickt das Hotel regelmässig Flyer mit Angeboten nach Hause. Noch mehr oder andere spezielle Marketing-Aktivitäten brauche es für die ältere Gästeschaft nicht, meint die Direktorin Sandra Schmidt.

Davon ist auch Silvan Bumann, Direktor des 3-Sterne-Hotels Ambiente in Saas-Fee, überzeugt. Er

hat langjährige Stammkunden und daher viele Gäste im Alter von 60. «Ich mache aber weder wieder bei der Ansprache noch beim Angebot Unterschiede zwischen 20- und 70-jährigen Gästen und bin damit gut gefahren», so Bumann. Der 70-Jährige gehe vielleicht nicht mehr auf die Skipiste. «Das kompensiere ich mit ausgedehnten Kamingesprächen», sagt der Walliser Hotelier pragmatisch. Seine Erfahrung: Man soll den älteren Gästen genau gleich behandeln wie die jungen Klienten und sie keinesfalls in die «Senioren-Ecke» stellen.

**Nachfrage in den Segmenten Wandern und Wellness wächst**

Gefordert in der Formulierung von Angeboten für das Segment 60plus sind auch die Destinations-

ellen Kunden.» Zudem sei die Topografie in der Schweiz etwas anders als in Deutschland oder Österreich: Im Winter setzen die meisten Schweizer Hotels auf Wintersport, was für dieses Segment nur bedingt geeignet ist.

Nähere Auskünfte zur geplanten Hotelkooperation unter: mettler@t-m-c.ch.

nen. In Adelboden setzt Tourismusdirektor Roland Huber seit Jahren auf das in Strategie und Marketing klar definierte Segment 50plus, zu welchem er auch die so genannten Senioren im Alter von 60, 70 und 80 Jahren zählt.

Die Bemühungen seien erfolgreich. «Die Nachfrage in den Segmenten «Wandern» und «Wellness in der Zwischensaison» ist stark wachsend, was auf ein älteres Publikum hindeutet», so Huber.

ANZEIGE

**Valentine**

Friteusen Tellerwärmer Teigwarenkocher  
Was hält länger?  
www.beretschi-valentine.ch

# Der Sinn fürs Schöne

**Das Paradieshotel in Ftan lädt mit einer raffinierten Mischung aus hoher Gastlichkeit, Kunst und Kultur dazu ein, den Alltag hinter sich zu lassen.**

Auf stolzen 1650 m ü. M. befinden sich ein kleines Stückchen sonnenverwöhnte Bündner Bergwelt und das pittoreske Dorf Ftan. Zu den Schmuckstücken im kleinen, aber feinen Ferienort gehört das Paradieshotel, welches sich selbst das «Hideaway» im Engadin nennt.

**K**unst, Kultur und Gastlichkeit hatten sich im Paradieshotel Ftan schon seit den frühesten Anfängen harmonisch ergänzt. Als der Kunstmaler Hans Walter Beyer 1910 – also vor exakt 100 Jahren – sein Wohnhaus und Atelier für sich und seine Frau ausgebaut hatte, wurden in der damaligen Wohnstube und der heutigen Bibliothek die ersten Gäste von seiner Gattin bewirte. Nachdem das Anwesen Mitte der Sechzigerjahre zu einem vollwertigen Hotel umgebaut wurde, erwarb die Hamburger Reederei und Hotelierfamilie Rahe das Anwesen 1995. Die enge Verbindung zur Kunst- und Kulturszene blieb. Deshalb vergibt die Hotelierfamilie Rahe, selbst begeisterter Kunstsammler, jedes Jahr im Dezember den mit 10000 CHF dotierten Premi-Cultural-Preis, der Bündner Kunstschaffende auszeichnet. Das Hotel in Ftan ist auch sonst ein wahres Kunst-Paradies: Die beeindruckende Kunstsammlung besteht ausschliesslich aus Originalen und verleiht dem Haus eine besondere Atmosphäre. Natürlich befinden sich auch Gemälde von Hans Walter Beyer, dem visionären Vordenker des Paradieshotels, unter den Werken.

## Nächste Station: Paradies

Der Sinn fürs Schöne war für die Direktorin des Paradieshotels, Meike Bambach, auch einer der Gründe, die sie 2008 ins Engadin führten, um in dem kunstvoll eingerichteten Haus die Führung zu übernehmen. Nach zahlreichen Stationen im Ausland und dem Besuch der renommierten «Cornell University» in New York zählt sie das Entdecken neuer Kulturen sowie das Muttersein von zwei Kindern zu ihren Leidenschaften. Zuvor war sie als stellvertretende Direktorin des Hotels Louis C. Jacob in Hamburg, des luxuriösen Schwesternhotels in der Hansestadt, unter den Werken.

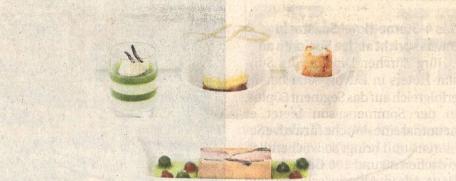


Schöne Stoffe: Bettwäsche der Leinenweberei Schwob AG.

tätig. Der Wechsel vom Hotel an der Elbe in das faszinierende Kleinod im Engadin war für die 42-Jährige die bislang schönste Herausforderung. «Schon als kleines Mädchen entdeckte ich meine Begeisterung für schöne Hotels», so Bambach über ihre Liebe zum Hotelgewerbe. In Ftan führt sie ein Team von 30 Restaurant- und Hotelprofis, mit denen sie Gäste mit verschiedenen kulturellen Hintergründen und aus verschiedenen Generationen betreut. Ob Gourmet, Gipfelfürst oder Geniesser: Das Hotel in Ftan ist ein Paradies für jeden.



Meike Bambach, Gastgeberin mit Sinn für schöne Stoffe.



Paradiesisch: Tischwäsche der Firma Schwob mit Logostickerei.

## «Hideaway» als Lebensmotto

Seinen Gästen verspricht das Paradieshotel nicht weniger als den unbeschreibbaren Luxus, den Alltag getrost hinter sich zu lassen und sich den unterschiedlichsten Genüssen hingeben zu können. Mitten in der unberührten Natur wenden sich die Gäste im Paradieshotel dem Dolcefariente, dem süßen Nichtstun, zu, beobachten das Turmfalkenpaar beim morgendlichen Rundenflug, verweilen mit einem spannenden Buch in der historischen Bibliothek, begeben sich auf Wanderungen, Biketouren, wedeln auf den Skipisten durch tief verschneite Landschaften oder geniessen eine entspannende ayurvedische Massage mit Kräuterölen aus der Region.

## Individueller Charme

Die Freude und das Engagement

für Kunst, Malerei und Kultur sind auch den 23 individuell eingerichteten und frisch renovierten Zimmern und Suiten anzusehen. Arvenholz, antike Möbel, wunderbare Betten, alte Stoffe und luxuriös duftende Kosmetikartikel sind die vielen kleinen Details, die dem Aufenthalt eine besondere Note und den Räumen eine spezielle Atmosphäre verleihen.

## Hotelwäsche von Schwob für ein kultiviertes Ambiente

Dass in einem Haus mit einem hohen Qualitätsstandard wie dem Paradieshotel nur die besten Textilien auf das Bett oder auf den Tisch kommen, versteht sich von selbst. Aus diesem Grund hat sich Meike Bambach auch für Bett- und Tischwäsche der Firma Schwob in Burgdorf entschieden. Im Restaurant, in dem übrigens

über die Rolle, welche die Tisch-, Bett-, Frottier- und Wellnesswäsche in einem Hotelbetrieb einnimmt. «Ein gedeckter Tisch oder ein frisch bezogenes Bett laden noch mehr ein, in einen besonders entspannenden Moment einzutreten», ergänzt sie. Die Wahl des richtigen Partners für die Hotelwäsche im Paradieshotel fiel dem Bündner Betrieb leicht. «Wir haben bei der Auswahl des Lieferanten für unsere Tisch- und Bettwäsche auf verschiedene Faktoren geachtet. Zum einen war es für uns wichtig, dass die Textilien aus Schweizer Produktion stammen, dann achten wir natürlich auf die Qualität der Produkte, einen umfassenden Kundenservice und die Möglichkeit, individuelle Designs einzuarbeiten. Die Firma Schwob konnte alle diese Punkte mehr als erfüllen», erläutert Direktorin Bambach die Gründe, den Auftrag nach Burgdorf zu vergeben. In Ftan ist man glücklich über den freundlichen Service und das unkomplizierte Umsetzen der anspruchsvollen Wünsche an die Hotelwäsche.

## Attraktiver Mietwäsche-Vollservice

Begeistert sind Meike Bambach und ihr Team auch vom Mietwäsche-Vollservice der Schwob AG. Bei diesem attraktiven All-inclusive-Angebot bezahlt das Paradieshotel lediglich die gebrauchte Wäsche, berechnet nach Kilogramm, die von einer nahe gelegenen Partnerwäscherei abgeholt, gereinigt und wieder geliefert wird. Der Service leistet einen wichtigen Beitrag dazu, dass aus einem Hotel im bündnerischen Ftan ein kleines «Paradies» wird und dank diesem eine kontinuierlich hohe Qualität gewährleistet ist. Dieses Qualitätsbewusstsein war für das Paradieshotel der Auslöser, sich mit der Firma Schwob einen zuverlässigen Partner auszusuchen, der die gleichen hohen Ansprüche teilt.



Hotel Paradies  
7551 Ftan/Engadin  
Tel. 081 861 08 08  
www.paradieshotel.ch

## Schwob AG Textiles of Switzerland

### Textilherstellung und -pflege

Die Hightech-Leinenweberei stellt seit über 135 Jahren exklusive Stoffe für Hotellerie und Gastronomie her und gilt als eine der modernsten Jacquardwebereien Europas. In der hauseigenen Designabteilung gestalten Profis Designs und Logoeinwebungen für Kunden. Mit drei eigenen Wäschereien bietet Schwob AG zudem die komplette Textilpflege in eigner Kompetenz an.

### Erstklassiges Sortiment

Schwob AG produziert Textilien für Bett, Tisch und Bad. Bei der Tischwäsche stehen Qualitäten in Leinen, Hableinen und Baumwolle zur

Auswahl. Schlafkomfort der Extraklasse bereitet die Bettwäsche aus Baumwolldamast. Alles ist auf Wunsch mit eingewebtem Schriftzug beziehungsweise Logo des Hotels erhältlich.

### Feines aus dem Herzen der Schweiz

Tradition, Fachwissen, Spitzentechnologie und ein klares Bekenntnis zum Produktionsstandort Schweiz machen Schwob AG zum erfolgreichen Textilunternehmen, welches seine Wurzeln nicht vergisst: Auf dem Fundament der guten alten Handwerkskunst ist ein Betrieb entstanden, der moderne Technologie für kundenorientierte Lösungen und ausgezeichnete Produkte für Hotellerie und Gastronomie einsetzt.

Schwob AG  
Leinenweberei  
und Textilpflege  
Kirchbergstrasse 19  
Burgdorf  
Tel. 034 428 11 11  
www.schwob.ch

hotelleriesuisse  
SWISS HOTEL ASSOCIATION  
Preferred Partner



**Reife Gäste. Marketing.** Sollen Hoteliers und Touristiker die 60plus-Generation als solche ansprechen oder nicht? Die Meinungen gehen auseinander. Und: Nicht alle Quellmärkte altern gleich.



## Alter ist nicht Thema

Sie werden «Best-Agers», «Reife Menschen» oder «Goldene Generation» genannt. Aber sie werden lieber über Themen als über das Alter angesprochen.

ROBERT WILDI / KARL JOSEF VERDING

**B** eim Ausdruck «Senioren-Reisen» denkt man an Wollendecken-Tourismus, langweilige Kaffee-fahrten und Halma-Abende», sagt Roland Huber, Tourismusdirektor von Adelboden. Seit 20 Jahren beschäftigt er sich mit dem Segment 50plus – der Ausdruck hat sich in der Fachliteratur durchgesetzt – und bewirbt es für Adelboden aktiv. Über die treffende Bezeichnung von Reisenden der älteren Genera-

für das Angebot. Bei älteren Gästen seien, wie bei den jüngeren, vom Sportlichen, Kreativen, Gourmet über Wellness-Fan bis zum Single, Grünen und Konservativen alle Typologien vertreten.

Jürg Zürcher indes, Direktor des 4-Sterne-Hotels Sunstar in Davos, setzt bewusst auf «aktive Senioren» (vergl. auch Seite 9). «Früher haben wir diese Wochen anders benannt, mit Namen wie «Best Agers», doch damit hatten wir keinen Erfolg. Um den Brei herum zu reden, bringt nichts.» Man müsse das Zielpublikum klar bezeichnen.

Das meint auch Werner Schärer, Direktor der Pro Senectute Schweiz, der einräumt: «Alt sind viele, aber niemand bezeichnet sich selbst gerne als Seniorin oder Senior. Tourismus-Destinationen könnten daher den Umweg über Umschreibungen suchen. Besser finde ich jedoch, das Thema direkt anzusprechen, zum Beispiel «Ferienangebote für aktive Senioren und Seniorinnen». Es gebe aber keine Patentrezepte, außer: «Menschen ab 50 aufwärts müssen im Tourismusbereich über das Angebot oder ein spezifisches Thema angesprochen werden. Die Angebote sind entsprechend flexibel zu gestalten.»

Ahnliches sagt Walter Kunz, der Geschäftsführer des Schweizerischen Reisebüro-Verbands: «Ich würde Leute eher über Themen als über das Alter ansprechen.» Kunz stellt fest, dass «die Anbieter international auf Interessen- und Aktivitätssegmente zugehen, und nicht auf das Alter». Es sei zwar durchaus ratsam, gegenüber der Altersgruppe 60plus gezielt vorzugehen. Aber: «Unsere Erfahrung ist, dass



«Wir sprechen mit unseren Produktlinien alle Altersstufen aller Zielgruppen an.»

Monika Grünenfelder  
Geschäftsführerin Thurgau Tourismus

diese Gäste zwar ihresgleichen suchen, aber insgesamt muss am Ort und im Hotel der Alters-Mix stimmen.» Wenn Namen nötig sind, findet Kunz «Golden-Agers» und «Best-Agers» am besten.

«Authentizität zieht 60 plus an»

Katherine von Ah Tall ist Direktorin von Jura bernois Tourismus und Geschäftsleitungsmittel der neuen Destination Jura Region Drei-Seen-Land. Die topografische Struktur dieses Gebietes ist angenehm für die Altersgruppe 60plus. Katherine von Ah Tall: «Die Jura Region spricht im Freizeitbereich vor allem Familien mit Kindern an, sowie das Segment 50plus – im Englischen «Best-Agers», DINKS (Double Income No Kids), oder «Empty-Nesters» (Bewohner eines von den Kindern verlassenen Nests).» Und betreffend die Ansprache: «Nach aussen kommunizieren wir eher die Inhalte der Angebote, ohne dabei speziell auf ein Alter einzugehen. Weil unsere Angebote eine hohe Authentizität aufweisen, fühlt sich das Segment 60plus angesprochen.»

Topografisch angenehm für 60plus-Gäste ist auch der Thurgau. Monika Grünenfelder, Geschäftsführerin von Thurgau Tourismus erklärt den Umgangso: «Unsere Destination Thurgau Bodensee wirbt mit drei Produktlinien: Schlaraffenland Thurgau, Aktivland Thurgau und Seminarland Thurgau. Wir sprechen damit explizit jeweils die ganze Palette, also alle Altersstufen dieser Zielgruppen an. Somit gibt es bei uns weder den Begriff «60plus», noch «Best-Agers» oder eine andere Bezeichnung.»

Katherine von Ah Tall,  
Jura Region



Für reife Gäste: Adelboden's Tourismusdirektor Roland Huber.

tion zerbrechen sich Touristiker und Werber den Kopf. Einigkeit herrscht darüber, dass der Ausdruck «Senioren» tabu ist. Gemäss Huber hat sich in Fachkreisen die Bezeichnung «Reife Menschen» durchgesetzt.

«Senioren wollen nicht als Senioren angesprochen werden»

Unterstützung erhält Huber aus Werber-Kreisen. «Senioren wollen nicht als Senioren angesprochen werden, weil sie sich meistens 15 Jahre jünger fühlen», sagt Michael Gassler, Geschäftsleitungsmittel der Zürcher Werbeagentur Ruf Lanz. Ein Patentrezept gebe es wieder für die Kommunikation noch



zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

### Demografische Alterung der Bevölkerung setzt sich fort

Die demografische Alterung der Wohnbevölkerung setzt sich demgemäss weiter fort. Der Anteil der Personen ab 65 Jahren stieg von 15,4 Prozent im Jahr 2000 auf 16,6 Prozent.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

(2008: 62,2 Prozent), da in dieser

Alterskategorie mehr Personen neu

hinzukommen als wegfallen.

zum Jahr 2008, während der Pro-

zentsatz der Kinder und Jugendlichen unter 20 im

gleichen Zeitraum von 23,1 Prozent

auf 21,2 Prozent zurückging. Der

Anteil der Personen im erwerbsfähig-

en Alter (20 bis 64 Jahre) hat da-

mit seit 2000 leicht zugenommen

1

# DER MILESTONE 2010 WARTET AUF SIE.

# EINGABESCHLUSS: 31. AUGUST 2010

Innovation und Qualität ziehen Gäste aus der ganzen Welt an. Deshalb werden die herausragenden Projekte in der Schweizer Tourismusbranche jedes Jahr mit dem **MILESTONE. Tourismuspreis Schweiz** ausgezeichnet. Auf der Website [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch) erfahren Sie alles über Ihre Teilnahmemöglichkeiten.

**htr** hotelrevue

**STV FST**

 Schweizer Tourismus-Verband  
Fédération suisse du tourisme  
Federazione svizzera del turismo  
Federazion svizra dal turism



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD  
Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

## Eventpartner





Die Hotelgäste schätzen exklusive Schokoladenhasen: Es muss aber nicht immer mit Blattgold sein. Vor allem handgefertigte Bunnys kommen gut an.

Jean-Sebastien Monzan/zvg

## Schoggi-Bunnys im Hotelzimmer

Die Gäste erwarten an Ostern süsse Überraschungen auf ihren Hotelzimmern. Dem Hotelier stellt sich die Frage: Selber gießen in der eigenen Küche oder Handgemachtes einkaufen beim Edelchocolatier? Kreativ sind beide Lösungen. «Wir investieren Fingerspitzengefühl und Zeit in die Herstellung von eigenen Osterhasen und Schokoladeneiern», sagt Jan E. Brucker, Direktor des Widder Hotel in Zürich. Solche Extraleistungen schätzen der Gast sehr. Wenn die Schokolade nicht in der Hotelküche verarbeitet wird, kauft Jan E. Brucker im Traditions-Haus Sprüngli ein. Im «Park Hyatt Zürich» setzen die Verantwortlichen auf Osterhasen von «Läderach Confiseur».

**An Ostern wollen die Hotelgäste verwöhnt werden. Da lassen sich die Patissiers einiges einfallen. «Handgemacht», lautet das Credo. Aus der eigenen Hotelküche oder vom Confiseur.**

SIMONE LEITNER

richtig überraschen. Ist das überhaupt noch möglich bei einer so verwöhnten Kleinfamilie? «Auf jeden Fall. Unsere Gäste freuen sich über die handgefertigten Köstlichkeiten.»

Aber wie sieht es mit dem guten Gewissen der Osterhasen aus? «Fairtrade» heißt das Stichwort und wird bei Schokoladenproduzenten vermehrt fokussiert. Doch Schokolade aus fairem Handel wird der Hotellerie und Gastronomie im Einkauf nicht oder nur selten angeboten. «Das



Der «Badrutt's» Chef Patissier setzt auf Eigenproduktion.

wäre aber durchaus ein Produkt, das wir einkaufen würden», sagt Stefan Gerber vom «Badrutt's Palais».

Auch Hansueli Vollenweider, Chocolatier und Unternehmer in Winterthur und Zürich, diskutiert dieses Thema in seinem Unternehmen. «Wir haben auch schon bei den Herstellern nach fairen Produkten gefragt», sagt er. Doch die Qualität stimme bis jetzt noch nicht, schränkt Vollenweider ein. «Das ist aber bestimmt eine Frage der Zeit, schliesslich wäre das Label Fairtrade auch ein Marketinginstrument.»

Bei es so weit ist, produziert Chocolatier Vollenweider limitierte Osterhasen im Chanel-Look und konzentriert sich auf das perfekte Aussehen und

**Eine süsse Kostbarkeit aus dem Traditions-Haus Sprüngli.**

den guten Geschmack. Diese Luxushasen kosten rund 100 Franken und finden ihre Liebhaber.

Die dunkle Seite der Schoko-Hasen beschäftigt auch Chocosuisse, den Verband Schweizerischer Schokoladefabrikanten. «Wir arbeiten mit unseren Mitglied-Firmen intensiv an diesem Thema. Die Priorität liegt bei der Kakaoproduktion in Westafrika, wo es als Folge der grossen Armut Missstände gibt», sagt Franz



Schmid, Direktor des Branchenverbands. Er habe mit Firmenchefs Ghana und die Elfenbeinküste in den letzten zwei Jahren bereist,

### Fakten Studie: Schokolade gut für Herz und Blutdruck

Grünes Licht für den Genuss von Osterhasen: Wer regelmäßig, aber mit Mass Schokolade isst, tut seinem Herz und seinem Blutdruck etwas Gutes, wie deutsche Forscher vom Institut für Ernährungsforschung in einer neuen Studie schreiben. Für die in der Fachzeitschrift «European Heart Journal» publizierte Studie beobachtete das Deutsche Institut über eine Dauer von mindestens zehn Jahren die Lebensweise und Gesundheit von mehr als 19 300 Erwachsenen zwischen 35 und 65 Jahren. Diejenigen, die mehr Schokolade assen (im Schnitt 7,5 Gramm pro Tag), hatten einen niedrigeren Blutdruck und ein um 39 Prozent vermindertes Risiko, einen Herzinfarkt zu erleiden als diejenigen, die nur durchschnittlich 1,7 Gramm pro Tag assen.

um sich vor Ort mit den sozialen Verhältnissen der Kakaobauern vertraut zu machen. «Verschiedene unserer Firmen haben nun Kontakt zu verlässlichen Kooperativen und wissen, unter welchen sozialen Bedingungen ihr Kakao produziert wird», so Schmid. Von Boykott-Erklärungen hält er nichts. «Wenn wir beispielsweise keine Kakaobohnen mehr von der Elfenbeinküste einkaufen, schaden wir vor allem der Bevölkerung und können nichts mehr beeinflussen.»

Fairtrade-Schokoladen haben aber immer noch einen sehr geringen Marktanteil. Laut Statistik wird heute gerade mal ein halbes Prozent der Osterhasen aus fairer Schokolade gefertigt. Bei Schokolade überzugsmassen, den Couvertüren, die in Gastronomie und Hotellerie zum Beispiel zu Osterhasen und Schoko-Eiern verarbeitet werden, ist der Anteil noch kleiner.

Im Chanel-Look, limitiert und von Vollenweider.

**Eine Kreation von Vollenweider Chocolatier Confiseur.**



## Tourismus

**Besuchermagnet**  
Rheinfall soll noch mehr anziehen

Für Tagestouristen in der Schweiz rangiert der Rheinfall auf den vorersten Plätzen. Ein «Masterplan 2015» soll nun den Ausflugsort noch attraktivermachen, damit die Besucher länger vor Ort verweilen. Auf Schaffhauser Seite will die IG Rheinfall – sie koordiniert die Interessen der vier Eigentümer: die Kantone Zürich und Schaffhausen sowie Neuhausen und Pensionskasse Schaffhausen – die Umgebung vom Schlossli Wörth und das Laufen-Areal neugestalten. Zudem sollen die Land- und Wasserwege zwischen Zürcher und Schaffhauser Seite besser vernetzt werden. **saz**

**Wellness für solche, die es süß mögen**

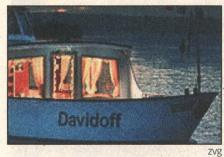
**Schokolade** soll gesund sein. Aber nicht, wenn man sie in Unmengen verschlingt, sondern zur Pflege. In der Schweiz haben Hotels diese süsse Art von Wellness längst entdeckt: So bietet etwa Zermatts «Mirabeau» oder das Waldhotel National in Arosa Treatments mit Schokolade an. Nun wirbt auch das steirische Hotel Loipersdorf Spa & Conference mit dieser Wellness-Behandlung. Hierfür wurde der Kreativ-Chocolatier Josef Zötter gewonnen, der die Treatments eigens für das Hotel entwickelt hat. **saz**

## Gastro

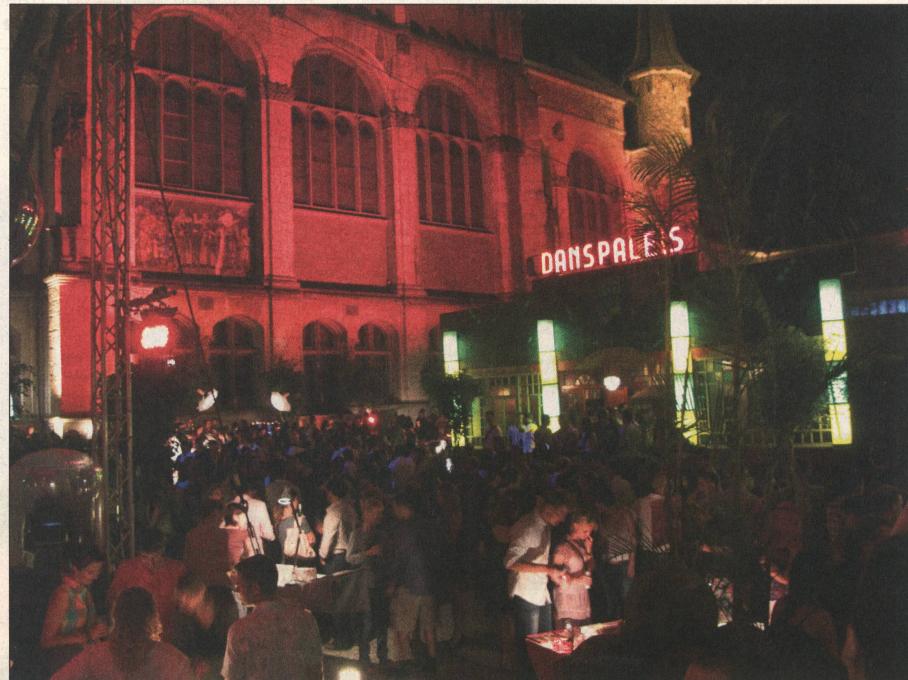
**Voller Magen – und immer noch fit im Kopf**

Um ein Food-Koma nach dem Mittagessen zu vermeiden, bietet Küchendirektor Frank Widmer vom Park Hyatt Zürich neu ein «Brainfood-Menü» an. Das Mahl für 59 Franken wurde mit der Lebensmittelgenieuerin Marianne Botta-Diener zusammengestellt. Es soll einen starken Anstieg des Blutzuckerspiegels verhindern und den Gast nach dem Essen fit und leistungsfähig fühlen lassen. Ein Auszug davon: Geiste Tomatensuppe mit geräuchter Bio-Forelle, im Ofen geröstete Pouletbrust, geschmorte grüne Bohnen mit Wildreis. **saz**

**Ein schwimmendes Edel-Fumoir**



Bis auf den Zürichsee ist das Rauchverbot noch nicht durchgedrungen. Zumindest nicht auf die «MS Davidoff», die ab 1. April in die vierte Saison sticht. Das Schiff ist unter der Flagge des Schweizer Cigarrenproduzenten Davidoff Group unterwegs. Die «Smoke-on-the-Water»-Abende auf der schwimmenden Cigarrenlounge wurden für diese Saison ausgeweitet. An Bord kümmert sich neu das Gourmet-Unternehmen Gamma-Catering für das kulinarische Wohl. Ein Eintrittspreis von 35 Franken ist eine Davidoff-Cigarre inbegriffen. **saz**



Wenn Nachtschwärmer shoppen: Der Nachtmarkt vor den Gemäuern des Zürcher Landesmuseums.

über das restliche Kontingent entscheidet das Los. Einzig Getränke und Mahlzeiten dürfen nicht verkauft werden. Dafür engagiert der Verein jeweils Caterer und Gastro-nomen. In der nächsten Nacht-Markt-Ausgabe ist das Restaurant Volkshaus für knurrende Mägen und trockene Kehlen verantwortlich. Auf Sponsoren verzichten die Organisatoren, welche die Anlässe laut Jeck als «aufwendiges Hobby» betreiben, bewusst.

Selbst wenn das Gedränge jeweils gross ist am Nachtmarkt, für Frank Bumann von Zürich Tourismus bleibt er ein Nischenprodukt. Hierfür sei auch die Frequenz zu unregelmässig. Grundsätzlich findet er aber Märkte gerade für Tages-touristen «spannend».

An anderen Schweizer Orten locken Märkte ebenfalls Nachtschwärmer an – wenn auch in kleinerem Rahmen. So führten Anita Raschle und Sandra Buchmann jeweils im August zwei Mal einen Markt in Herisau durch. Die Kindergartenfertigen fertigen selber Gebrauchs- und Schmuckgegenstände unter dem Namen «Schi-schi» an. An ihrem Markt stellen



Verkauft wird, was gekauft wird.

## Hier treffen sich die Nachteulen

**Wenn sich der Tag verabschiedet, kommen die Besucher in Scharren: Nacht-märkte sind ein Publikumsmagnet, wie das Beispiel aus Zürich zeigt.**

SAMIRA ZINGARO

zwischen aufgespiessen Kleintieren, Plastikspielzeug und Souvenirs: Nachtmärkte sind ein Publikumsmagnet.

Auch in Zürich ziehen die Veranstaltungen des Vereins «Nacht Markt» Massen an. Auf um die

Die Tore öffneten um 17 Uhr, eine halbe Stunde später wurde es bereits eng zwischen selbstgebasteltem Schnickschnack, Vintage-Kleidern und Neuheiten junger Designer. Um zwei Uhr gingen die Lichten aus.

Dass drei Zürcher 2002 die Idee eines Nachtmärkts lancierten, ruht nicht auf fernöstlichen Sehnsüchten, der Grund ist vielmehr pragmatisch: «Wir stehen alle nicht gern früh auf», sagt Daniela Jeck, Initiativin der ersten Stunde. Menschen kämen so in einer anderen Form zusammen – als Alternative zu einer Party nacht oder einem Abendessen. Dennoch fehlt auch ein DJ am «Nacht Markt» nie.

Der Verein führt an vier bis sechs Abenden pro Jahr einen «Nacht Markt» durch, die Standorte variieren. Was sich zunehmend als Herausforderung gestaltet, denn 400 Quadratmeter Fläche brauchen die Macher im Minimum. Und die Miete muss gering sein. «Früher



Auf dem Sighseeing-Programm vieler Thailand-Reisenden: Der Nachtmarkt von Chiang Mai.

300 Besucherinnen und Besucher schätzen die Organisatoren Conny Schmid, Daniela Jeck und Dominique Batscheler den Auflauf vor Weihnachten am letzten Anlass in den Räumen der Alten Börse.



Flanieren und feilschen: Schmuckverkauf in Zürichs Dunkelheit.

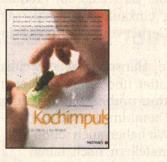
war es einfacher, leere Fabrikhallen zu finden», so Daniela Jeck. Heute weichen die Organisatoren oft auf Clubs und Veranstaltungsorte aus. Wie im Volkshaus, wo der «Nacht Markt» am 24. April zum nächsten Mal shoppingwillige Eulen anziehen soll. Für die Aussteller gilt: Die Ersten bekommen den Zuschlag.

denn auch Leute aus, welche Dinge selber herstellen. Und in Baden zog der Nachtmärkte laut Miteinanderin Corinne Schiess tausend Besucher an. Fünf Mal wurde er durchgeführt. Nun ist Schluss. Der Grund: Für die zwei Organisatorinnen ist der Anlass «eine zu grosse Kiste geworden.»

**V**elleicht liegt es an der Atmosphäre. Sie ist weniger emsig, weniger laut als frühmorgens. Und sie ist lieblicher: Dunkelt es ein, flackern die Lampen an den Ständen heimelig auf. In Asien gehören sie vielerorts zum Stadtteil, auf den berühmtesten, wie etwa in Chiang Mai oder in Hongkong drängeln sich zahllose Touristen

Gourmet-Restaurant in Bergisch Gladbach verlassen, gibt aber weiterhin Kochkurse und tritt auf. Neustes Werk ist «Esslust», eine Art Anleitung zum genussvollen Leben. Das Buch beinhaltet Gespräche mit dem Gourmetkoch, Qualität-Tipps etwa zu Ölen oder Säuren und Einblick in Müllers Rezeptesammlung. Ein nicht ganz simples Beispiel: Zander-Lachsforellen-Schnitte im Nudelblatt mit sautierten Melonenkugeln in Limettensauce. Verfasst hat Müller das Buch mit zwei Ernährungsexperten. Natalie Quagliata etwa entwickelte zusammen mit dem Koch speziell für seine Kurse Rezepte.

Dieter Müller; Natalie Quagliata; Susanne Krebs: **Esslust. Vitalität und Lebensfreude mit Ge-nuss.** Umschau Verlag, 160 Seiten, 48 Franken.



**Lieblingsgerichte der Künstler hinter dem Herd**

«30 Köche, 40 Sterne, 150 Rezepte», so der Untertitel zu «Kochimpuls». Das Buch beinhaltet Lieblings-creations von bekannten Herdkünstlern.

Hannes Finkbeiner: **Kochimpuls.** Matthes Verlag, 392 Seiten, 81 Franken.

**Für Schlemmer und nicht nur für Ernährer**

Das Buchcover zeigt den 15-Punkte-Gault-Millau-Koch in aufallend nachdenklicher Pose. Ein-gangs wird Werner Tobler vom Restaurant Braui in Hochdorf im Luzerner Seetal schliesslich als «Verrückter, der noch kochen wird,

wenn ihm der Sargdeckel auf den Kopf fällt» beschrieben. Das Buch «Cuisinier» mit Rezepten regionaler Produkte überzeugt – mit einfacher und ansehnlicher Gestaltung, gespickt mit witzigen Texten und wunderschön appetitanregenden Bildern sowie Reportagefotos. Die Kapitel sind in die vier Jahreszeiten gegliedert, ein Bereich widmet sich zudem speziell der Metzgetze. Nicht fehlen darf auch das «Wernicelle», Toblers Interpretation des Marconi-Purées. Das Rezeptbuch, so schreibt ein Freund von Werner Tobler im Editorial sei nichts für Büchergestell, sondern gehöre auf den Küchentisch. Ein Buch zur Inspiration, zum Anfassen und Nachkochen. **saz**

Werner Tobler: **Cuisinier.** AT Verlag, 190 Seiten, 59 Franken.

## Für den Alltag ist nichts zu schön



Die Glaskollektion «Domain» von Hering Berlin besticht durch ihre rauchgraue Optik sowie ihren Schliff, der das Licht bricht und so sternhafte Schatten wirft.

Bilder zvg

Die einen setzen weiterhin auf nobles Weiss, die anderen auf zarte oder bunte Dessins. Vor allem aber weisen die Trends im Geschirr-Bereich auf ausgefallene Ideen hin.

FRANZiska EGLI

Was einst die Brotscheibe war, ist heutzutage ein nicht ess-, dafür kostbares Stück, oft versehen mit kunstvollem Design: die Speiseunterlage, das Essgeschirr. Und wenn man bedenkt, dass es in mittelalterlichen Zeiten auch in adeligen Kreisen gerade mal ein Essbrettchen pro zwei Personen und Mahlzeit gab, so sind die heutigen Zeiten punkto Tableware geradezu verschwenderisch, ganz sicher aber paradiesisch und kommen schon fast der Fashionwear gleich: Längst wird auch in diesem Bereich von Saisons gesprochen, werden passend zur Jahreszeit Neuheiten verkündet und Trends festgestellt.

### Geschirr für ausgemachte Köche

Bei Villeroy & Boch setzt man im Bereich der Hotellerie und Gastronomie seit geraumer Zeit auf ausgefallenes Design passend zu angebauten Kochkünsten, wie Fusion Food, Fingerfood oder Molekularküche. Jüngstes, aber auch innovativstes Kind ist «Slides», eine Art Tischarchitektur aus weißem Porzellan, entwickelt und kreiert vom Luxemburger Designer Fred Hilger. Im Zentrum von «Slides» steht die



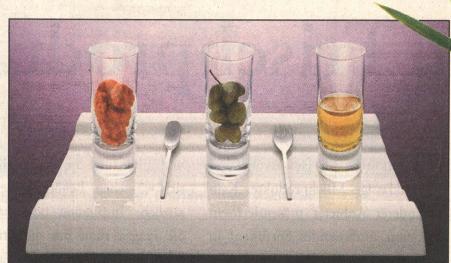
Das Tafelservice «My China» von Sieger by Fürstenberg mit seinem Gold- und Platin-Band besticht durch sein asiatisches Dessin...



... «Emperor's Garden», welches nun auf die Kristallglaskollektion von Sieger by Theresienthal übertragen wurde.



Das Konzept «Slides» aus dem Hause Villeroy & Boch steht für eine andere, multifunktionale Art des Servierens: Alle Teile des Sets...



... sind aufeinander abgestimmt, was dem Koch zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten gibt, die einzelnen Gänge zu präsentieren.

Die «Colour Collection» von Sieger by Fürstenberg gibt's neu auch für die Hotellerie und die Gastronomie.

«Base», eine Art «Basis» in Rechteckform. Auf diese kommt die so genannte «Slide» (in etwa «Schieber»), also ein weiteres Porzellan-element, das beidseitig verwendbar ist, verschiedene Vertiefungen aufweist und perfekt auf die Basis passt. In diese Vertiefungen schliesslich werden entweder die Speisen di-

rekt angerichtet, oder der Koch stellt je nach Vorliebe und Menü Schalen und Schüsselchen, Tassen und Teller, Gläser und Gefässe drauf. Das alles klingt komplizierter als es ist. Kurz gesagt, kann jeder einzelne Gang – von einer Suppenvariation bis zum Kaffee – mit diesem System speziell und kunstvoll arrangiert und präsentiert werden.

«Das ist ganz klar etwas für die Erlebnisgastronomie, etwas für die verrückte Küche», bestätigt Félix

Grieder von Villeroy & Boch. Es überrascht daher nicht, dass diese Tableware in Ascona, in Ivo Adams Restaurant Seven, anzutreffen ist.

Spielderei aus dem Hause Sieger: Messerbänkchen Hippo von Nile & Co.

Grieder von Villeroy & Boch. Es überrascht daher nicht, dass diese Tableware in Ascona, in Ivo Adams Restaurant Seven, anzutreffen ist.

Aber auch die Schweizer Nationalmannschaft, die unser Land im November am Culinary World Cup in Luxemburg vertreten wird, arbeitet mit «Slides».

**Verzierung als Anerkennung an den Herkunft des Porzellans**

Eine andere Richtung schlägt das deutsche Designunternehmen Sieger ein, das neu auch die Gastronomie und Hotellerie bedient und zusammen mit der Porzellanmanufaktur Fürstenberg das edle Tafelservice «My China» auf den Markt gebracht hat. Dieses handgefertigte Geschirr von Sieger by Fürstenberg besticht durch seine Verzierung: «Emperor's Garden» und begeistert bereits von Schloss Fuschl in Salzburg bis ins Berliner Hotel Adlon Kempinski. Nun wurde das bestehende Sortiment um konische Schalen erweitert.

Dekoriertes Porzellan, aber auch Asien grundsätzlich, liege im

Trend, beobachtet man bei Sieger. Die «My-China»-Linie, wie auch ihr Dessin, sei zudem als Anerkennung an China, das Ursprungsland der Porzellankunst, gedacht, erklärt Christian Sieger, dessen Bruder Michael die Verzierung kreiert hat. Nun wurde das zarte Dessin von «Emperor's Garden» auch auf eine Glas-Kollektion übertragen, welche Sieger zusammen mit der Glasmanufaktur Theresienthal entwickelt hat.

In ebendieser Glashütte Theresienthal hat auch Stefanie Hering von der Porzellan-Manufaktur Hering Berlin ihre ersten Glas-Serien fertigen lassen: Während die Serie «Source» von schlichter Noblesse ist, sind die Stücke von «Domain» regelrechte Charakter-Gläser. Nicht nur wirft der eigenwillige Schliff schöne Schatten. Die Serie, die 13 Weingläser umfasst, impfoniert auch mit ihrer rauchgrauen Optik.

## News

Firma Schaeerer setzt auf Wachstum

Die Herstellerin von Kaffeemaschinen, die Schaeerer AG, hat ihren neuen Sitz in Zuchwil eingeweiht. Die Firma ist von Moosseedorf (BE) in den Kanton Solothurn umgezogen. Der neue Standort ist 4000 Quadratmeter grösser, und alle 160 Arbeitsplätze sind erhalten geblieben. Schaeerer entwickelt Maschinen vor allem für die Märkte USA, Europa und Asien und beliefert sowohl internationale Kunden wie lokale Gastronomiebetriebe. saz

Stadt Zürich unterstützt fairen Handel

Die Stadt Zürich will nur noch fair hergestellte Produkte kaufen. Die Exekutive hat eine «Richtlinie Soziale Nachhaltigkeit» beschlossen. Damit soll durchgesetzt werden, dass die geltenden Arbeitschutzbestimmungen, Arbeitsbedingungen sowie die Gleichstellung von Mann und Frau eingehalten werden. Wer im Ausland hergestellte Produkte liefert, muss sich an die Mindestanforderungen der IAO-Arbeitsnormen halten. Die Stadt Zürich setzt sich nicht nur bei Lebensmitteln für den fairen Handel ein: So müssen etwa Rand- und Pfastersteine aus der Schweiz oder aus Europa stammen. saz

## Getränke

Tee aus den Blättern des Bambus

Bambus wächst schnell, die Wurzeln der Pflanze sind äusserst widerstandsfähig. Was in Südostasien und auf den Inselwelten des Pazifiks und im indischen Ozean bekannt ist, soll nun auch Euro-

päer überzeugen: Tee hergestellt aus Bambusblättern. Gemäss der Medienmitteilung wirkt er entwässernd und verdauungsaufregend, pflegt die Haut und ist feinflüssig. Die Blätter gibt es in Dosen oder als Beuteltee, auf Wunsch auch mit Lemon- oder Anis-Extrakt, in den meisten Drogerien. saz

Schwere Motoren und ein dunkler Hauch Mexikos

Wie lanciert man einen neuen Tequila möglichst Aufsehen erregend? Man lädt 150 Bikers (inklusive Maschinen) in die Stray Cat Bar im Zürcher Langstrassenquartier, lässt René Schudel hinter den Grill und den Schriftsteller Gion Mathias Cavelty auflegen. Hells Angels MC Zürich haben den Anlass organisiert, um den neuen Premium

Tequila Jose Cuervo Black Medallion vorzustellen. Der Tequila in der Farbe eines Bernsteines lagert 12 Monate im Eichenfass und erhält laut Pressemitteilung durch einen Aromastoff aus gekochter Eiche, Zimt, Äpfeln, Kakao und Kaffee. Der Tequila wird, wie Whisky, on the Rocks oder mit Cola getrunken und soll vor allem Endzweizer überzeugen. saz

Jose Cuervo Black Medallion





Vom Faustkeil bis zum «Sixpack-Carrier»: Alltagsobjekte aus dem Prolog der Ausstellung.



Japanische Holzschuhe aus der Mitte des 20. Jahrhunderts.



Tischlampe von Sybold van Ravesteyn aus dem Jahr 1926.

gehen, und um aufzuteilen, wie die verschiedenen Aspekte miteinander zusammenhängen, präsentiert die Ausstellung neben einer einleitenden Auswahl an Alltagsgegenständen – von vorgeschichtlichen Faustkeilen über Multipackdrucke für Getränkedosen bis zum Smartphone-Klassiker wie Marcel Breuers «Wassily»-Sessel, Gerrit Rietvelds «Roodblauwe Stoel», einen Side Chair von Donald Judd oder Willy Guhl Gartensessel. Es sind aber auch weniger bekannte Entwicklungsmodelle aus dem Nachlass von Charles und Ray Eames sowie Leihgaben zu sehen: etwa ein Klappbett von 1800 aus dem Königshaus Hannover, ein Prototyp von Heinrich Wittenbergs «Taill13» oder Mies van der Rohes Tisch «MR 150/3».

Das Vitra Design Museum steht auf dem Campus des Möbelherstellers Vitra in Weil am Rhein. Im Rahmen seiner Engagements für Design und Architektur versammelt das Unternehmen auf seinem Campus Bauwerke von namhaften Architekten aus aller Welt. Im Februar 2010 ist das Vitra-Haus von Her-

zog&de Meuron fertig gestellt worden. Es besteht aus einem chaotisch anmutenden Häuserhaufen: Zwölf Giebelhäuser sind

kreuz und quer auf fünf Ebenen über einander gestapelt. Die Bodenplatten schneiden jeweils winkelförmig in die

Oben: «Honey-pop» von Tokujin Yoshioka aus dem Jahr 2001.

Unten: «Lassù» von Alessandro Mendini aus dem Jahr 1974.

Giebelbereiche der darunter liegenden Häuser ein. Verbunden durch Treppen, die sich wummertig durch die einzelnen Ebenen fressen, ergeben sich beim Gang durch Vitras «Home Collection» spannende und überraschende Ausblicke auf die Ebenen.

Ausstellung: bis zum 19. September, 10 bis 18 Uhr

[www.design-museum.de](http://www.design-museum.de)



## Weniger ist mehr

**Das Vitra Design Museum widmet sich in der aktuellen Ausstellung dem Prinzip der Reduktion in Design und Architektur.**

OLIVIER SCHMID

Die Ausstellung «Die Essenz der Dinge. Design und die Kunst der Reduktion» beleuchtet das Motto «Weniger ist mehr» der modernen Gestaltung. Anhand von Möbeln und Grossprojektionen von Fotos aus Architektur, Mode und Kunst zeigt die Ausstellung, wie sich die moderne Gestaltung um Effizienz und eine Reduktion der

formalen und funktionalen Mittel bemüht. Das Streben nach Effizienz gründet auf ökonomischen Aspekten: Der Aufwand bei der Herstellung und beim Vertrieb eines Produktes muss möglichst klein sein. In ästhetischer Hinsicht zeigt sich das Prinzip der Reduktion in der Abstraktion von natürlichen Erscheinungen: Design und Architektur der Moderne arbeiten häufig mit

rechteckigen Formen und transparenten Materialien. Funktionale Aspekte wie diejenigen der Leichtigkeit und Verdichtung – nämlich möglichst viel auf möglichst wenig Raum unterzubringen – folgen ebenso dem Reduktionsprinzip: Beispiele sind die immer leichteren, aber leistungsfähigeren Laptops.

Um den verschiedenen Ansätzen der Reduktion auf den Grund zu

ANZEIGE

### Emmi Food Service

## Emmi – Ihr Partner für Glace, Käse und Frischprodukte

**Wer kennt es nicht: Eine riesige Produkt- und Dienstleistungsflut verschiedener Anbieter raubt dem engagierten Gastronomen wertvolle Zeit. Wie schön wäre es doch, wenn eine Person gleich eine umfassende Produktpalette anbieten könnte! Die Lösung heißt Emmi Food Service. Neu bietet Ihnen Ihr persönlicher Emmi Berater Glace, Käse und Frischprodukte aus einer Hand an.**

Emmi steht für genussvolle und erstklassige Milchprodukte. Kein anderer Anbieter präsentiert ein derart umfassendes Sortiment in diesem Bereich. Ob ein würziger, höhlengereifter Kaltbach Emmentaler für Ihre Käseplatte, cremiger Saucenrahm für Ihre Haute-Cuisine-Gerichte oder ein erfrischendes Glace fürs Dessert – mit Emmi erfinden Sie täglich neue Kreationen auf höchstem Niveau.

Zusammen mit nationalen und regionalen Grossisten arbeitet das neu organisierte Emmi Food Service Team nun noch enger mit Kunden aus Hotellerie und Gastronomie zusammen. Um effizientere und breitere Beratungen bieten zu können, ist Ihr Verkaufsberater daher für alle Produkte und Konzepte rund um die Milch verantwortlich – vom Fondue bis zur Glace.

Ein kundenorientiertes, zwölfköpfiges Verkaufsberater-Team betreut

und unterstützt Sie so, wie Sie es sich wünschen. Benötigen Sie zusätzliche Inspiration oder haben Sie Fragen rund um die Ernährung? Die Fachberater von Emmi kommen direkt in Ihre Küche und zeigen Ihnen die optimale und fan-

tasievolle Anwendung der Emmi Milchprodukte.

Mit Emmi Food Service sind Sie rundum gut beraten.

**«Wir freuen uns, Ihr kompetenter und innovativer Partner zu sein.»**

Reto Buchli  
Leiter Emmi Food Service

Kontaktieren Sie uns und vereinbaren Sie einen Termin.

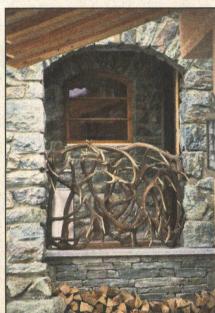
Emmi Food Service  
Habsburgerstrasse 12 T +41 (0)58 227 15 65  
6002 Luzern [www.emmi-food-service.ch](http://www.emmi-food-service.ch)



# Die Lodge über Zermatt

**Das besondere Konzept** Wohnen und Relaxen im Chalet mit eigenem Spa, Essen und Feiern im Haupthaus: Das Boutiquehotel Cervo in Zermatt verteilt sich auf fünf Chalets.

ELSBETH HOBMEIER



Eine perfekt designete Mischung zwischen Alpenchalet, Lodge und Jagdhäus: Das Hotel Cervo in Zermatt.



Bilder zvg



Reception, Restaurant, Bar und Lounge sind im Hauptchalet. Und über allem wacht der Hirsch.

**D**er Hirsch ist im «Cervo» omnipräsent: Auf dem Logo, auf Bildern, an der Wand. Und auch in Form von Hirschwurst auf einem der appetitlich angerichteten «Plättli», die auf der grossen Sonnenterrasse und im holzgetäferten, an eine alte Bauernstube



**Klafs-Sauna in Räucherecke:**  
Jedes Chalet hat ein eigenes Spa.

erinnenden Restaurant gerne bestellt werden. Der Name ist Programm – aber er soll auch, so sagt der Inhaber Daniel Lauber, an den Mont Cervin erinnern, das Matterhorn, das die imposante Aussicht prägt.

Das Hotel Cervo wird von Daniel Lauber und Seraina Müller geführt und ist seit dieser Wintersaison offen. Es sitzt an einem wahren Logenplatz über Zermatt, trohnt über dem Dorf, ist aber per Lift direkt mit dem Zentrum verbunden.

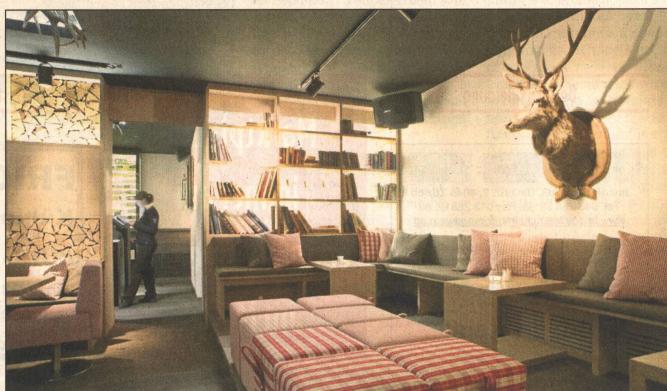
Die Chalets können zimmerweise oder auch komplett für grössere Gruppen oder Familien gebucht werden. Die Doppelzimmer und Suiten sind grosszügig gestaltet und mit natürlichen Materialien modern designiert.

**Der Hirsch und sein Geweih sind im «Cervo» allgegenwärtig.**

will, geniesst die Innen-Lounge und Außenbar, wo zum Apéro eine Liveband spielt. Oder tafelt im Restaurant oder bei schönem Wetter auf der Terrasse – die von Seraina Müller geleitete Küche ist international ausgerichtet, aber basiert auf einheimischen, qualitativ hoch stehenden Produkten.

Nur für die Hotelgäste zugänglich ist dagegen der Wellnessbereich, der in jedem einzelnen Chalet in der gleichen hochwertigen Ausstattung eingebaut wurde und wird. Für die jeweils maximal zehn Gäste stehen eine Sauna und ein Sanarium, ein grosser Ruheraum mit Cheminée sowie technisch raffinierte Duschanlagen bereit – stets mit Blick aufs Dorf und aufs Matterhorn. Zurzeit stehen bereits zwei Chalets mit insgesamt 16 Zimmern zur Verfügung, im Sommer werden noch drei weitere gebaut, so dass per Wintersaison 2010/11 insgesamt 33 Zimmer angeboten werden können. Investiert wurden 19 Millionen Franken, aufgesplittet in die beiden Bauetappen.

Die Chalets können zimmerweise oder auch komplett für grössere Gruppen oder Familien gebucht werden. Die Doppelzimmer und Suiten sind grosszügig gestaltet und mit natürlichen Materialien modern designiert.



Reception, Restaurant, Bar und Lounge sind im Hauptchalet. Und über allem wacht der Hirsch.

## Bichsel, der Paris-Verweigerer in Paris

«Zimmer 202» heisst Eric Bergkrauts Film, der Peter Bichsels Reise nach Paris dokumentiert.

FRANZiska EGLI



Der Schweizer Schriftsteller im Pariser Hotel Gare de l'Est.

Er war noch nie da, und er wollte auch nie hin: nach Paris. Über 60 Jahre lang hat sich Peter Bichsel,

ganz nonkonformistischer Geist, standhaft geweigert, die Stadt der Künste und Literatur zu besuchen. Bis Eric Bergkraut kam.

Der Einladung des Filmemachers ist der Intellektuelle, der letzte Woche seinen 75. Geburtstag feierte, schliesslich gefolgt. Und so hat der in Paris geborene, aber in der Schweiz wohnhafte Regisseur den Volksschriftsteller aus Solothurn den Volksschriftsteller aus Solo-thurn mit der typischen nasal-melodischen Stimme in die Weltstadt

begleitet und ihn während fünf Tagen gefilmt.

Bichsel quartiert sich ins Hotel Gare de l'Est ein, ins Zimmer 202 – und dort bleibt er auch. Er guckt ein bisschen aus dem Fenster. Er geht mal vor dem Hotel. Er setzt sich auf eine Bank oder in ein Restaurant. Ingendwann, nach zwei Tagen, umrundet er den Bahnhof, und ganz zum Schluss besteigt er die Metro und fährt in den Jardin du Luxembourg.

Das ist – reisetecnisch gesehen – auch schon alles. Entstanden ist dafür ein Filmporträt, das nebst Bichsels kecker Verweigerung auch den anderen Bichsel zeigt, Bichsel, den Poeten, den Engagierten, den Ehemann, den Koch und Gast. Und als die Tour de France live in Paris einfährt, verfolgt auch Bichsel das Geschehen – am TV.

Der Film «Zimmer 202 – Peter Bichsel in Paris» läuft zurzeit in den Schweizer Kinos.

## Ostern & News

Jööh-Effekt garantiert: Kükken-Schlupf

Nicht nur Schoggi-Hasen kurbeln das Ostergeschäft an. Auch echte Tiere sind über die Feiertage eine Attraktion, wie das Beispiel des Natur-Museums in Luzern zeigt. Dort gehören frisch geschlüpfte **Osterküken** laut Medienmitteilung seit Jahren zu den beliebtesten Events. Mit ähnlichem Programm versucht auch der Tierpark Goldau Tages-touristen zu gewinnen: Grosses und kleine Besucher können über Ostern sowie Pfingsten so genannte Appenzeller Spitzhau-benküken beim Schlüpfen live beobachten. Zudem wird eine Vertiefung zum Thema einheimische Hühnerrassen angeboten. saz



Ein Stück Asien an Berns Bärenplatz

Das Wort Mishio steht für Licht (Mi) und Salz (Shio) – und ist gleichzeitig namensgebend für das Restaurant/Take-away, das sich bereits in Zürich an den Standorten Stadelhofen und Bahnhofstrasse behauptet. Am 6. April nun expandiert das Lokal in die Hauptstadt. In der Liegenschaft Vatter am Berner Bärenplatz wird künftig thailändisch, vietnamesisch und chinesisch gegrillt. Nach den Machern spielt – wie das Wort Mishio beinhaltet – das Licht bei der Umsetzung des Gastrokonzepts eine zentrale Rolle. Der Betrieb gehört zu den ZFP-Unternehmen. Die Einrichtung am Bärenplatz wurde vom Standort in Chur übernommen. Dort musste das Restaurant Ende Januar mangels Besuchern schliessen. saz

[www.mishio.ch](http://www.mishio.ch)

Glace am Stiel mit Glamour und Benicio del Toro

Mit Magnum Gold, dem ersten goldenen Glace am Stiel, lanciert Lusso dieses Jahr ein luxuriöse Neuheit: Cremige Vanilleglace mit Madagaskar-Vanille, welche von Caramele-sauce durchzogen ist, wird von einem in Goldglanz getauchten Milchschokoladenmantel umhüllt. Das alles gibt's nicht ohne Glamour-Faktor: Schauspieler Benicio del Toro ist das neue Magnumgesicht und geht im aktuellen Werbespot auf Goldraub. Im geknackten Banktresor findet del Toro statt des Edel-metalls die Magnum Gold vor. fee

[www.magnum.ch](http://www.magnum.ch)



## impressum

### htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme

Gegründet/Fondé 1892

#### Herausgeber/Éditeur

hotellesestrasse 130, Postfach, 3001 Bern

#### Redaktion

Chefredaktion: Elsbeth Hobmeier/eho.

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

dolce vita); Miroslaw Halaba/mh (Ressortleitung cailler français); Eugenio D'Alessio/leda; Franziska Egli/fee; Theresia Lagler Berger/tb; Gundrun Schenck/gsg; Karl-Josef Verding/kv; Samira Zingaro/saz; Bildredaktion/fotograf: Alain D. Bollat/adb.

Korrektur: Paul Le Grand.

Volontär: Oliver Schmid

Online Redaktion: Melanie Röthi/rom

#### Vorlag

Leitung: Barbara König;

Assistentin: Monika Hausmann;

Stellvertreter: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss;

Geschäftsanzeigen: Michael Müller,

Geschäfts-Adressen:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Druck: Büchler Grafina AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-beglaubigt 2008/09.

verkaufte Auflage: 10'732; Gratisauflage: 769.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer

Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 152.–,

ISSN: 1424-0440

#### Kontakte

Adressen:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

Fax 031 370 42 24, E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)

Abonnement: Tel. 031 40 97 93,

Fax 031 740 97 76; E-Mail: [abc@htr.ch](mailto:abc@htr.ch)

Insetare: Tel. 031 370 42 42,

Fax 031 370 42 23; E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

Internet: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable

# MARKTPLATZ

## Food

### Gastro-Grosshandel



Noranco 091 986 49 60

Losone 091 791 56 61

[www.ippnergros.ch](http://www.ippnergros.ch)

### Gastro-Grosshandel

**CCA** Cash+Carry  
**Angehrn**  
Fach für Profis

Erlebniswochen im  
CCA Brüttisellen und  
CCA Frauenfeld

**CCA-Nonfoodmarkt**  
Der Fachmarkt für Profis

Sensationelle Aktionen, beste CCA-Preise, Workshops, Events, attraktive Wettbewerbspreise und Sofortgewinne!

[www.cca-an gehrn.ch](http://www.cca-an gehrn.ch)  
Gratis-Nummer im nächste CCA:  
0800 ANGEHRN | T: 0800 264 34 76

**CCA-Frischmarkt**  
**CCA-Lebensmittelmarkt**  
**CCA-Nonfoodmarkt**

### Gastropapiere

**WIDA Papiere AG**  
Servietten- und Papierwarenfabrik

3000 Bern 5  
[www.wida.ch](http://www.wida.ch)  
[info@wida.ch](mailto:info@wida.ch)  
Tel: 031 381 83 33  
Fax: 031 381 83 83

### Gastrotextilien

Tisch Bett Küche Bad

«Gut beraten, gut bedient.»

**ZETAG**  
gastrotextilien

ZETAG AG, Textilwerk Sämtal, Postfach 28, 9213 Hauptwil  
Tel. 071 424 62 50, Fax 071 424 62 51, [www.zetag.ch](http://www.zetag.ch)

### Kaffee-Rösterei



ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil  
Tel. 044 723 10 20, Fax 044 723 10 21  
[illycafe@illycafe.ch](http://illycafe@illycafe.ch), [www.illycafe.ch](http://www.illycafe.ch)

### Berufsbekleidung

**Image Wear AG**, Binzstr. 7, 8045 Zürich  
Tel. 043 268 68 68, Fax 043 268 68 88  
[www.imagewear.ch](http://www.imagewear.ch), [info@imagewear.ch](mailto:info@imagewear.ch)

Corporate Fashion und Teambekleidung (Design- und Katalogartikelkonzepte)

European Importer for [www.cintas.com](http://www.cintas.com)  
Nr. 1 Uniformkatalog auf der Welt!

**image wear**  
IT'S NOT A UNIFORM - IT'S YOU!

**Marktplatz –  
immer am  
ersten Donnerstag  
im Monat**

## Non-Food

### Backwaren

**Wernli**

NEU NOUVEAU

158 formelle Schweizer Biscuits in der assortierten Wernli-Gastroverpackung

158 delicate biscuits dans l'emballage gastro assorti Wernli

Chocolat Suisse Original

HUG AG, Neuengasse 4, CH-8202 Muri bei Bern  
Tel. 031 411 47 76-50, Fax 031 411 499 76-50  
[www.hug.ch](http://www.hug.ch), [postservice@hug.ch](mailto:postservice@hug.ch)

### Hotelzimmer/Innenausbau

**Strasser**

Gastrobau  
Restaurant  
Bar- und Buffetanlagen  
Hotelleinrichtungen

Strasser AG Thun  
Bierigutstrasse 18 [www.strasserthun.ch](http://www.strasserthun.ch)

### Kaffeemaschinen

**cafina**

Kaffeemaschinen für  
Gastronomie und Betriebsverpflegung

Cafina AG  
Römerstrasse 2  
5502 Hunzenschwil  
Tel. 062 889 42 42  
Fax 062 889 42 89  
[info@cafina.ch](mailto:info@cafina.ch), [www.cafina.ch](http://www.cafina.ch)

### Gastro-Einrichtungen

**FRIGONORM**  
Kühlmöbelbau

**JUNG GASTROBAU**

Bern: 031 951 23 73  
Lausanne: 021 625 92 50  
[www.ladenbau-jung.ch](http://www.ladenbau-jung.ch)

### Namensschilder/Werbeartikel

**HAENNI**  
PROMOTION

Werde- und Geschenkartikel  
Namensschilder mit Stil und Qualität,  
starke Magnete, weltweit millionenfach bewährt!

Generalvertretung Schweiz:  
Haenni Promotion  
Chübrächi 48, CH-8197 Rafz  
Tel. 044 869 41 00, E-Mail: [info@haennipromotion.ch](mailto:info@haennipromotion.ch)  
[www.haennipromotion.ch](http://www.haennipromotion.ch)

**aktuell – wo Meinungen  
gemacht werden  
10 Wochen lang für CHF 27.00**

Bilden Sie sich 10 Wochen lang für CHF 27.00 Ihre eigene Meinung! Oder beziehen Sie die htr hotel revue gleich im Jahresabonnement für CHF 152.00 und sparen so 30% gegenüber dem Einzelverkauf. Telefon 031 740 97 93, [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr** hotel revue

# cahier français

htr hotel revue No 13 / 1er avril 2010



## Vacances

Les Français sont de plus en plus attirés par la Suisse. Coup d'œil sur ce phénomène.

Page 20

## Martigny

Une nouvelle école hôtelière, créée sous l'égide du groupe français Vatel, verra le jour.

Page 21



La fréquentation dans les Alpes vaudoises, ici le Roc d'Orsay, à Villars, devrait être moyenne pendant la période pascale.

Swiss-Image

**L**a période pascale devrait présenter un tableau très bigarré dans les stations valaisannes et vaudoises. Verbier et Grimentz se frottent les mains, alors que Crans-Montana tire un peu la langue. Villars, Les Diablerets et Leysin esquissent pour leur part un demi-sourire avec des taux de réservation moyens. Et partout, les stations entonnent la même ritournelle: la tendance est à des réservations de dernière minute et à des séjours de plus en plus courts.

### Le calendrier et la météo sont favorables

«Pâques tombe tôt cette année et les conditions d'enneigement sont excellentes. Avec un calendrier et une météo favorables, la sévérité est de mise. D'ailleurs, les premières tendances indiquent une hausse des réservations par rapport à 2009», révèle Anne Lucie, responsable du bureau d'accueil de Verbier Saint-Bernard.

Cet optimisme est partagé par les responsables du Chalet d'Adrien, un cinq-étoiles de 29 chambres, où la fréquentation, comparable à celle de l'année dernière, s'annonce prometteuse. A l'Hôtel Vanessa, l'humeur est là aussi guillerette. Ce quatre-étoiles de 57 chambres explique que les réservations sont pour l'heure concentrées sur le week-end pascal (3 et 4 avril), qui enregistre un taux d'occupation de 70%. Et de souligner que les fêtes de Pâques 2010 seront plus rentables qu'en 2009, avec un mois d'avril plombé par la crise. Encore plus fort, au Neva, un quatre-étoiles de 33 chambres, la période pascale affiche presque complet, un bilan comparable à celui de l'an passé.

Grimentz n'arrivera à envier à la station du val de Bagnes. Ainsi, l'Hôtel

**Les réservations en vue des vacances pascals connaissent des fortunes diverses dans les Alpes valaisannes et vaudoises.**

### Tour d'horizon.

EUGENIO D'ALESSIO

### Vacances d'été sous le signe de l'optimisme

Les prévisions de fréquentation pour l'été, même si elles s'avèrent encore un rien hasardeuses, sont marquées du sceau de l'optimisme. «Grâce à notre carte Free Access, un produit efficace qui facilite les vacances et qui ménage les budgets, nous avons tout lieu d'être confiants», révèle Dominique Geissberger, responsable pressé à Villars Tourisme. Verbier Saint-Bernard attend également la période estivale avec une certaine sérénité. «Nous avons déjà distribué de nombreux prospectus, signe que les touristes planifient leurs vacances», constate Anne Lucie, responsable du bureau d'accueil. eda

Alpina, un trois-étoiles de 32 chambres, fait partie de tendances réjouissantes. «Pour les 3 et 4 avril, nous enregistrons un taux de réservation de 90%, un résultat encore plus brillant que celui de 2009», s'enthousiasme le réceptionniste André Menezef.

Du côté de Crans-Montana, les mines sont plus sombres. Au Royal, un cinq-étoiles de 54 chambres, les

réservations font du surplace, avec un taux de 10% à peine. Mais l'établissement relativise ce résultat en soulignant que la période pascale n'a jamais été propice aux affaires et que l'hiver s'est soldé par un bilan positif. «Pâques a toujours été une période un peu faible à Crans-Montana, une station plutôt axée sur les fêtes de fin d'année», confirme Jean Mudry, propriétaire de l'Hôtel Alpina & Savoy, un quatre-étoiles de 45 chambres, dont le taux d'occupation est de 40% pour les vacances de Pâques. Et d'ajouter: «Pendant la Semaine sainte, les connaisseurs de ski vont à Zermatt ou à Saas-Fee.»

Dans les Alpes vaudoises, l'humeur est sereine, mais sans excès d'euphorie. «Notre établissement enregistre un taux de réservation moyen de l'ordre de 60%. Mais ce chiffre peut évoluer, car les clients se décident souvent au dernier moment. Toujours est-il que chez nous, les fêtes de Pâques 2010 seront meilleures que celles de l'année dernière», lâche Eric Coulaud, le directeur du Bristol, un quatre-étoiles de 100 chambres au cœur de Villars.

### Leysin fait preuve d'une certaine confiance

Au diapason d'Eric Coulaud, Eric Liechti, directeur de Diablerets Tourisme, fait remarquer que «les clients s'informent désormais sur l'état des pistes dans la perspective d'une réservation de dernière minute». Et de préciser: «Dans notre station, la tendance qui se dessine pour Pâques est moyenne.»

«La période pascale s'annonce plutôt bien, avec un taux d'occupation de 40%. Vu les conditions d'enneigement, ça pourrait être pire», déclare de son côté Liliane Bonelli, propriétaire de l'Hôtel Le Grand Chalet, un trois-étoiles de 30 chambres qui a pignon sur rue à Leysin.

## Les JO d'hiver resteront l'apanage de la Suisse

Dès 2018, les Jeux olympiques d'hiver auront lieu exclusivement dans notre pays. Une décision adoptée hier par le Comité international olympique (CIO).

DANIEL STAMPFLI

Le tourisme suisse vient de décrocher le jackpot: si les JO d'hiver auront bien lieu en 2014 à Sotchi (Russie), ils se tiendront par la suite tous les quatre ans dans les Alpes helvétiques. Une décision entérinée hier par le CIO, comme l'a confirmé à l'htr le Suisse Denis Oswald, membre du comité exécutif.

«Ce choix répond à des critères d'ordre environnemental. Le projet a d'ailleurs été élaboré lors du sommet sur le changement climatique de Copenhague, en décembre 2009. «Pour des raisons d'organisation et

de préparation, il est également bien plus facile que les JO soient organisés dans le pays qui abrite le siège du CIO», déclare Denis Oswald. Et cela permet de faire de substantielles économies sur les frais de voyage des 350 collaborateurs de Lausanne.

Pour Urs Eberhard, CEO ad intérim de Suisse Tourisme, le gain est énorme: «Tous les quatre ans, notre pays s'affichera de manière spectaculaire sur toute la planète et puisque les distances sont courtes en Suisse, il profitera de la forte dé-

mande hôtelière. Avec le ski alpin à Saint-Moritz (hommes) et à Crans (dames), le snowboard à Laax, Davos et la vallée de Conches se partageant les disciplines de ski nordique et le biathlon, les Grisons et le Valais sont les grands gagnants de la répartition des compétitions.

De surcroît, Saint-Moritz et sa célèbre piste de bob recevront bien sûr le bob, la luge et le skeleton. Le patinage artistique et le patinage de vitesse se disputeront sur la patinoire de Davos. Et le saut à ski pourra disposer du tremplin du Titlis à



Le célèbre piste de bob de Saint-Moritz deviendra, dès 2018, la Mecque de l'olympisme.

Swiss-Image

Engelberg et des installations modernes d'Einsiedeln.

Gieri Spechta, porte-parole de Grisons Vacances, parle d'une «décision historique qui nous comble de joie». Et Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme, de souli-

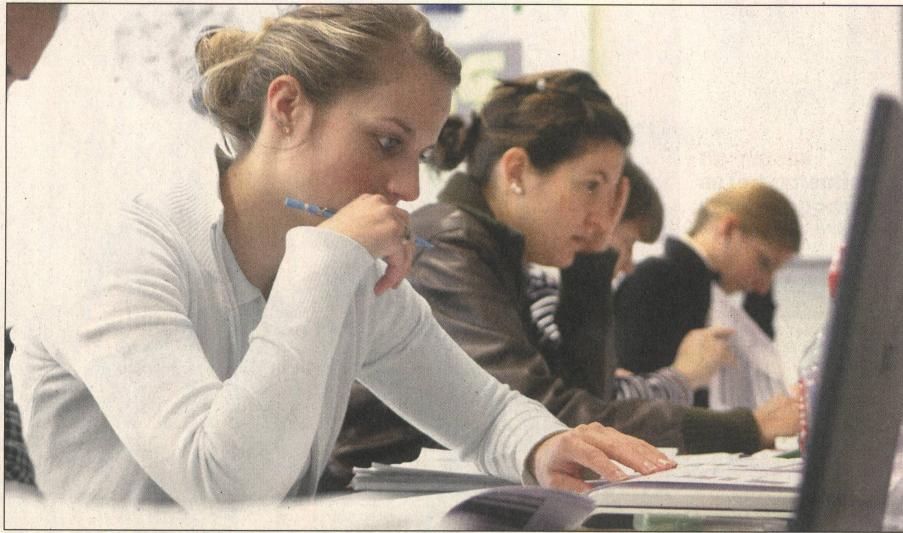
gner: «Nous serons enfin en mesure de nous positionner partout de manière ambitieuse en tant que destinations de sports d'hiver.»

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



Vatel, spécialisé dans l'enseignement hôtelier, ouvrira une école à Martigny. Le groupe français fait ainsi son entrée en Suisse.

GENEVIEVE ZUBER



Le groupe français Vatel espère former quelque 350 étudiants à l'horizon 2014.

En bref

## Lavaux

### Train touristique: visite de caveau au programme

Les passagers du train touristique Lavaux-Panoramic pourront désormais découvrir un caveau villageois lors de leur périple dans les vignes et, ceci, tous les vendredis, à partir du 18 juin. Le caveau qui ouvrira ses portes se trouvera, en alternance, à Rivaz, à Chardonne, à Saint-Saphorin ou à Chexbres. Après une première année d'exploitation favorable, grâce à une très bonne météo, le Lavaux-Panoramic entamera sa nouvelle saison vendredi. Celle-ci durera jusqu'au 31 octobre. mh

## Trois-Lacs

### La Tène bien placée pour le futur casino

Rien n'est encore joué, mais la commune de La Tène, à l'extrême-est du canton de Neuchâtel, est bien placée pour accueillir le futur casino de type B pour lequel le Conseil fédéral entend accorder une concession. «Notre dossier est relativement avancé et j'espère qu'il sera retenu», a indiqué Jean-Michel Germanier, conseiller communal de La Tène, cité par «L'Express». Ce casino, qui prendrait place à côté de l'hôtel Ibis 3 Lacs Neuchâtel (voir ci-dessous), générera 80 emplois. mh

# Nouvelle école hôtelière

Vatel prendra ses quartiers au Mercure Hôtel du Parc, à Martigny, où la première rentrée académique devrait drainer, en septembre prochain, une cinquantaine d'étudiants.

### Un cursus étalé sur cinq ans

Le groupe français, spécialisé dans la formation de cadres opérationnels et de dirigeants dans l'hôtellerie internationale, va ouvrir sa 24e école. Déjà présent à Paris, Lyon, Los Angeles, Dubaï ou Mexico, il est en pleine expansion, avec des projets d'écoles à Vilnius (Lituanie), en Roumanie ou à Londres. Près de 12 000 diplômés sont déjà issus de cette institution. A Martigny, les étudiants suivront un

coursus de cinq ans avec, à la clé, un bachelor (au terme de trois ans), puis un master en International Hotel Management. Ces titres ne sont pour l'heure certifiés que par l'Etat français, mais Bertrand Savioz, directeur du Mercure Hôtel du Parc, également nommé à la tête de l'école, précise que les démarches sont en cours pour l'obtention de reconnaissances fédérales et internationales.

With les Roches à Blanche (groupe Laureate) et l'Institut Céram Ritz, au Bouveret et à Brigue, le Valais va ainsi concentrer trois hautes écoles hôtelières interna-

tionales. N'est-ce pas trop? Pour l'instant, Bertrand Savioz, de

même qu'Ariel Van Der Spek, CEO des Roches à Blanche, se défendent d'être concurrents. «Les enseignements, les diplômes et les types de postes que nous proposons sont diffé-

rents. Cela dit, je me réjouis d'aller visiter l'école de Martigny», déclare Ariel Van Der Spek. De son côté, Vatel reconnaît que c'est «un vrai défi de rivaliser, en Suisse, avec des écoles hôtelières dont la réputation n'est plus à faire».

Une grande spécificité de la formation dispensée à Martigny tient

au fait qu'elle aura pour cadre d'application un hôtel 4 étoiles de 100 chambres ainsi que son restaurant et son centre de congrès.

Cet afflux d'étudiants ne remettra pas en cause les 28 postes actuels que se partagent 40 collaborateurs. Question qualité du service, et Bertrand Savioz en a fait l'expérience étant donné que le Mercure Hôtel Parc forme déjà une dizaine d'apprenants, «la formule est un plus». Notons par ailleurs que l'enseignement sera dispensé en anglais (80% des cours dans un premier temps) et en français et que les étudiants pourront effectuer leur deuxième année dans une autre école du groupe. Quant au coût du bachelor, il se monte à 36 000 francs (60 000 francs pour les étudiants non-européens).

Dans un premier temps, en attendant la construction d'un campus sur des terrains communaux avoisinants, les étudiants logeront à l'hôtel, où ils occuperont une trentaine de chambres.

### «Une solution transitoire possible»

«Avec un taux d'occupation de 60%, une telle solution transitoire s'avère possible. Pour les deux ou trois groupes par année que nous ne pourrons plus loger chez nous, nous nous arrangeons avec les autres établissements de la place», rassure Bertrand Savioz. La construction à court terme du campus constitue un autre challenge, d'autant plus qu'à l'horizon 2014, l'école espère accueillir quelque 350 étudiants sur son site.

# Une année difficile entre toutes pour Swiss Partner

Spécialisé dans le tourisme de groupes, Swiss Partner a connu un exercice 2009 particulièrement défavorable. L'organisation a notamment dû réduire ses activités de promotion.

MIROSLAW HALABA



Le tourisme de groupes au moyen des cars devrait encore se faiblir cette année.

### Réduction du programme de marketing

Les pertes des années précédentes ont occasionné des difficultés de trésorerie. Une facture de TVA rétroactive a plombé les comptes. Enfin, le ralentissement économique a pesé lourd sur l'activité. Le chiffre d'affaires de la société de commercialisation Swiss Partner Service a reculé de 22,2% à 0,65 million de francs. Celle-ci a pu générer 4331 nuitées avec 1657 clients. Ces diverses difficultés se sont notamment traduites par des coupes claires «massives» dans le programme de marketing. Les présences aux foires spécialisées de Vienne et de Paris, ainsi qu'au TTW à Montréal, ont été annulées.

### Augmentation des cotisations acceptée

Pour le directeur de Swiss Partner, Toni Semadeni, 2010 devrait être, une fois de plus, une «année difficile», marquée par un nouveau ralentissement des affaires. L'état

# Un incentive chinois hors norme se tient dans des hôtels de luxe genevois

Une réunion d'Amway avec 1200 citoyens de l'Empire du Milieu a lieu au bout du Léman. Du jamais vu.

Mille deux cents Chinois à Genève pour un voyage de motivation, du jamais vu. Ces visiteurs d'un genre nouveau ont logé du 27 mars au 3 avril dans des établissements cinq étoiles: à l'hôtel Intercontinental, au Grand Hôtel Kempinski; à l'hôtel Richemond, à l'hôtel Mandarin Oriental ainsi qu'à l'hôtel President Wilson.

Il s'agit des meilleurs vendeurs d'Amway China, la filiale chinoise d'un groupe américain spécialisé dans la vente directe de cosmétiques.

Démarche exceptionnelle, c'est Genève Tourisme & Bureau des Congrès qui a acquis cet incentive au terme d'une année de négociation.

«C'est la première fois que nous accueillons un voyage de motivation d'une telle envergure», explique Joëlle Snella, chargée de la communication institutionnelle de Genève Tourisme. L'incentive est un segment affaire sur lequel nous travaillons dans le cadre des événements corporatifs.

Quelles étaient les exigences de cette nouvelle clientèle? «Ils étaient relativement peu. Ils voulaient être hébergés dans des établissements haut de gamme, explique Joëlle Snella. En ce qui concerne les repas, ils ont demandé une cuisine avec des saveurs chinoises, et non pas uniquement des plats chinois. Ils voulaient aussi que tous les participants aient les mêmes repas, même s'ils étaient répartis dans des restaura-

nts différents.»

Car, à Genève, peu d'établissements disposent d'une capacité de 1200 places. Les participants étaient répartis dans plusieurs restaurants réputés: la brasserie Lipp, la Mère Royaume, La Broche, notamment.

Si Genève Tourisme & Bureau des Congrès a réussi à convaincre Amway de venir faire son incentive à Genève, il n'a pas organisé cet événement. C'est une agence de Taiwan, Lion Travel, qui a emporté l'appel d'offres. Les participants ne sont pas restés dans la cité de Calvin. Ils ont découvert la région.

## Tours audios guidés sur les Trois-Lacs



Alain D. Boillat

Dès vendredi, la Société de navigation du lac de Biel (BSG) proposera aux clients effectuant une croisière sur les Trois-Lacs, dont le lac de Biel, des tours audios guidés. Cette offre, qualifiée par la BSG «d'unique en Suisse», permettra aux passagers, munis d'un récepteur portable équipé d'écouteurs, de se promener sur le bateau et de recevoir des explications, notamment historiques, sur la région. Les commentaires sont proposés en français, en allemand et en anglais. mh

# LE MILESTONE 2010 VOUS ATTEND.

DÉLAI D'INSCRIPTION:  
31 AOÛT 2010

L'innovation et la qualité attirent les touristes du monde entier. Les projets exceptionnels dans la branche suisse du tourisme sont donc récompensés chaque année avec la remise du **MILESTONE. Prix du tourisme suisse**. Vous trouverez toutes les informations sur les conditions de participation sur le site [www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch).

**htr** **hotelrevue**

**STV** **FST**

Swiss Tourism Association  
Fédération suisse du tourisme  
Federazione svizzera del turismo  
Federazion svizra dal turism



Swiss Confederation  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra  
Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD  
Staatssekretariat für Wirtschaft SECO

Partenaire de  
l'événement:  
**HOTELA**

Le MILESTONE est décerné par l'htr hotel revue, avec hotelleriesuisse comme organisme responsable; il est soutenu par le SECO dans le cadre du programme Innotour, avec la participation de la Fédération suisse du tourisme et d'HOTELA.





Les chiens, ici des carlins, sont des «hôtes» en général bien acceptés dans le monde de l'hôtellerie.

## Un marché au fort potentiel de développement

Les services mis à disposition de nos amis à quatre pattes pourraient constituer un créneau à exploiter. On peut citer le cas de l'Hôtel de Crillon, à Paris. Le logement du chien est gratuit et «pour le prix», il reçoit un repas avec un menu à son nom, un panier, une écuelle et une bouteille d'eau minérale. Il y a là, peut-être, des opportunités à saisir quand on connaît l'amour que nous portons à nos animaux et l'argent que nous sommes prêts à dépenser pour leur bien-être. mb

d'affaires se déplacent plus volontiers seuls. Le logement dans ledit cinq-étoiles de la célèbre station bernoise sera d'ailleurs facturé une somme modique. Le toutou sera accepté au bar de l'hôtel. On lui demandera de ne pas s'aventurer dans les restaurants.

Gamelle spéciale, coussins douilletts, corbeille confortable: la vie d'un chien de palace n'est pas une vie de chien, surtout à Gstaad. Le service de conciergerie se chargera avec plaisir de promener votre caniche ou votre basset, précise Gisèle Sommer, public relations coordinateur du Fairmont le Montreux Palace. Et dans la totalité des hôtels interrogés, des plats peuvent être commandés.

### Les bêtes sont plutôt de petite taille

Les chiens de petite taille constituent la quasi-totalité des animaux reçus. Gisèle Sommer se souvient aussi qu'il fut une fois difficile de faire sortir un chat réfugié derrière une armoire. «Quant au lèvrier irlandais grand comme un poney qui accompagnait l'une de nos clientes, il n'a pas pu pénétrer dans nos restaurants».

Au Grand Hotel Park, à Gstaad, Jean-Yves Blatt, le directeur général, précise que «certains clients viennent avec des chiens». Il est vrai que nous sommes à la montagne et que le cas est plus fréquent qu'à la ville où femmes et hommes acceptées».

Les animaux que nous accueillons sont des chiens de taille réduite et tout se passe très bien», confirme pour sa part Laurence Brenner, directrice des ventes et du marketing au Swissôtel Métropole à Genève. «Ils sont les bienvenus et leur séjour est gratuit», complète la directrice.

Nos hôtels ne se transforment pas pour autant en chemins. En plus, tout se passe comme si les chiens descendaient dans les grands hôtels avec le même plaisir que leurs maîtres. A l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey, Philippe Pohu, chef concierge, signale que si les chiens sont acceptés au bar, il n'en

est à priori pas de même au restaurant. Même politique à l'InterContinental ou à l'Hôtel de la Cigogne, tous deux situés en ville de Genève.

Au Beau-Rivage, toujours dans la Cité de Calvin, Xavier Collange, le directeur-adjoint, explique que «les propriétaires de l'hôtel sont des amis des chiens» et que «nos amies les bêtes y sont volontiers acceptées».

Au Grand Hotel Park, à Gstaad,

Jean-Yves Blatt, le directeur général, précise que «certains clients viennent avec des chiens». Il est vrai que nous sommes à la montagne et que le cas est plus fréquent qu'à la ville où femmes et hommes

acceptées».

Et Xavier Collange de compléter:

«Un client est arrivé une fois accompagné d'un aquarium avec des poissons exotiques. Cela s'est très bien passé.»

## Douceur et alcool

Un voyage au cœur de l'univers du chocolat

Les amateurs de chocolat peuvent découvrir dès aujourd'hui l'histoire et les secrets de fabrication de ce produit dans la Maison Cailler à Broc (FR), que Nestlé a inauguré lundi. Ils ont tout loisir de goûter à l'aventure du cacao à travers les siècles et les continents. Une ligne de production permet même au visiteur d'assister à la confection d'une mini-branche Cailler. Pour mémoire, sept millions ont été investis dans la création de ce centre d'attraction et le réaménagement de la Maison Cailler. Cette dernière a accueilli l'année dernière 145 000 visiteurs sur six mois d'ouverture. Dès aujourd'hui, elle est ouverte sept jours sur sept. eda

Nespresso se joue de la crise mondiale



l'dd

Nespresso, le leader mondial du café portionné haut de gamme, a connu un excellent exercice 2009. Les capsules de Nestlé ont permis de réaliser un chiffre d'affaires de 2,8 milliards de francs, en hausse de 22% par rapport à 2008. La succursale de Nestlé a par ailleurs étendu son réseau mondial de détaillants, qui compte désormais 190 boutiques, dont dix-huit en Suisse. Dans notre pays, Nespresso emploie 1600 collaborateurs, dont 400 engagés pour la seule année 2009. eda

Le «fish and chips», un plat britannique vieux de 150 ans

Le «fish and chips», symbole suprême de la restauration britannique, vient de fêter ses 150 ans. Le plat national des citoyens d'outre-Manche a survécu à l'expansion des chaînes de restauration rapide, puis à la mode de la nourriture bio. Quelque 10 500 établissements spécialisés, les «chippies», vendent ce mets aujourd'hui en Grande-Bretagne. Ils servent entre 250 et 350 millions de repas chaque année. Populaire à l'origine chez les ouvriers, le fish and chips s'est peu à peu répandu dans toutes les couches sociales, au point de devenir un plat servi de nos jours dans les restaurants les plus chics de Grande-Bretagne. eda

Nouveau nom pour le Groupement des spiritueux

Le Groupement suisse des spiritueux de marque s'appelle désormais Spirit-suisse. Cette entité, qui a son siège à Soleure, veut devenir l'association helvétique de référence sur le marché des spiritueux tout en prônant une consommation raisonnable des alcools forts. Elle compte à ce jour neuf membres, filiales suisses de multinationales et grandes sociétés locales, qui représentent 50% des spiritueux commercialisés dans notre pays. Fotolia

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# Des animaux choyés

**Les animaux sont dans leur immense majorité les bienvenus dans les hôtels. Dans certains palaces, ils sont même aux petits soins.**

MICHEL BLOCH

**N**os hôtels se plient en quatre, voire davantage, pour satisfaire leurs clients. Et chacun sait que ces derniers sont très attachés au bien-être de leurs compagnons de la gentille animalité.

### Un moyen supplémentaire de fidéliser les clients

«Prendre soin de leurs animaux constitue un moyen supplémentaire de satisfaire nos clients, par voie de conséquence les fidéliser. L'esjour d'un chien dans notre hôtel est d'ailleurs gratuit», souligne Michel Paternotte, directeur général de l'Hôtel Les Armures à Ge-

nève. «Les animaux que nous accueillons sont des chiens de taille réduite et tout se passe très bien», confirme pour sa part Laurence Brenner, directrice des ventes et du marketing au Swissôtel Métropole à Genève. «Ils sont les bienvenus et leur séjour est gratuit», complète la directrice.

Nos hôtels ne se transforment pas pour autant en chemins. En plus,

tout se passe comme si les chiens descendaient dans les grands hôtels avec le même plaisir que leurs maîtres. A l'Hôtel des Trois Couronnes, à Vevey, Philippe Pohu, chef concierge, signale que si les chiens sont acceptés au bar, il n'en est à priori pas de même au restaurant. Même politique à l'InterContinental ou à l'Hôtel de la Cigogne, tous deux situés en ville de Genève.

Au Beau-Rivage, toujours dans la Cité de Calvin, Xavier Collange, le directeur-adjoint, explique que «les propriétaires de l'hôtel sont des amis des chiens» et que «nos amies les bêtes y sont volontiers acceptées».

Au Grand Hotel Park, à Gstaad,

Jean-Yves Blatt, le directeur général, précise que «certains clients viennent avec des chiens». Il est vrai que nous sommes à la montagne et que le cas est plus fréquent qu'à la ville où femmes et hommes

# L'Hôtel Warwick brille tel un sou neuf

**L'arrivée des beaux jours marque le début d'un nouveau printemps pour le quatre-étoiles genevois, qui vient d'être rénové de fond en comble.**

ALEXANDRE NICOLIN

C'est l'histoire d'un hôtel dont l'aura se ternissait. Plante à l'origine de la place Cornavin, le Warwick semblait coincé sur lequel, tout condamné à regarder partir les trains. Quand les autres établissements quatre-étoiles de la ville rénovaient, cassaient leur trelire pour redorer leur lustre et se démenaient pour luire de mille feux, son emplacement idéal et parfaitement fonctionnel semblait son atout plus sûr.

Mais cette image un peu maussade appartenait désormais au passé. Et pour remédier à cette morosité, la chaîne Warwick International Hotels, qui célèbre cette

année son trentième anniversaire, n'a pas fait les choses à moitié. Chacune des 167 chambres du Warwick, dont deux suites et deux junior suites, ont été complètement repensées et rénovées, les espaces publics ont été rafraîchis. Une métamorphose qui suit la naissance du «Téséo», un restaurant bar à la cuisine méditerranéenne.

### Un directeur commercial qui se déclare heureux

Vincent Monavon est un directeur commercial heureux. «Nous étions un des derniers quatre-étoiles genevois à ne pas avoir entrepris de rénovations. Pour un prix pratiquement similaire, notre clientèle préférait parfois au Royal Manotel ou le Novotel. Grâce à ces rénovations, nous repositionnons complètement l'hôtel», se réjouit-il. Et histoire de bien marquer (et de se faire remarquer!) son retour sur le devant de la scène, le Warwick est parvenu à boucler les rénovations juste à temps pour le lancement du dernier Salon de l'auto, en mars dernier.

Grâce à la société Maketmetrix, à laquelle l'Hôtel Warwick a confié son suivi client, il a été possible de donner suite à quelques désirs de



Un hall d'entrée spacieux et lumineux.



Les chambres ont été complètement repensées.



Des suites à l'élégance raffinée.

secrète du Warwick est constituée par son septième étage... heupardon son septième étage.

### Un dernier étage avec une vue imprenable

Car s'il est un peu excentré par rapport aux palaces accrochés au bord de la rade, le quatre-étoiles est l'écrin d'un petit bijou: un dernier étage qui surplombe le quartier des Pâquis et qui offre un panorama imprenable sur le Mont-Blanc et le Jura. Une des plus belles vues au centre de Genève, assurément.



Fotolia

[www.spiritsuisse.ch](http://www.spiritsuisse.ch)

# la «der»

htr hotel revue No 13 / 1er avril 2010



«Nous vendons nos offres touristiques sans mettre spécialement l'accent sur une tranche d'âge.»

24

## Entre nous

### htr-online: lire, commenter, faire savoir

Le site Internet de l'htr hotel revue propose plusieurs nouvelles fonctions. Il est désormais possible de s'abonner gratuitement à un flux RSS (Rich Site Summary) de nouvelles en ligne. Cette fonction avertit immédiatement de la parution d'une nouvelle information sur [www.htr.ch](http://www.htr.ch). Pour développer l'interactivité avec la rédaction, nous avons créé le moyen de commenter les articles dans une zone située en-dessous du texte. Chaque lecteur peut y faire figurer facilement son avis. Il est aussi possible de partager ses articles préférés avec des collaborateurs, des connaissances et des amis. Les signets figurant sous chaque article permettent de transmettre ce dernier par courriel, Facebook ou Twitter.

Pour tester ces nouveautés:  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

A l'occasion de la 40e édition de la **Fête de la tulipe**, Morgesva se parer de ses plus beaux atours pour offrir une symphonie florale exceptionnelle.

CLAUDE JENNY

Photos idd



Près de 200 000 fleurs créeront une scénographie baroque magnifiée par le Léman et les Alpes de Savoie.

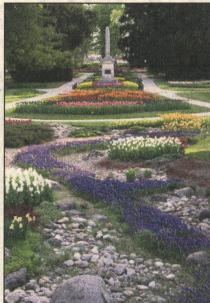
## Spectacle floral unique

ors des éditions précédentes, ce sont 100 000 bulbes qui étaient plantées. Pour cette année anniversaire, les jardiniers ont planté 200 000 fleurs!», lance Monique Borel, qui chapeaute cette manifestation phare au sein de l'Office du tourisme de Morges. C'est dire que la bourgade lémanique sera encore plus le pôle d'attractions des amoureux de liliacées qui, année après année, arpentent les allées du Parc de l'Indépendance. Sur 30 000 mètres carrés, le visiteur pourra découvrir quelque 200 variétés de tulipes.

Un rendez-vous unique en Suisse qui mobilise les énergies des quatre partenaires de «Fleurs du Léman»: la Ville de Morges, la So-



Quelque 200 variétés de tulipes raviront les mirettes.



Le Parc de l'Indépendance offrira un spectacle magique.

Turquie, pays d'origine de cette fleur. Fribourg sera quant à elle la ville suisse invitée. Si les massifs sont le fruit d'un concours au sein de la section d'horticulture du Centre professionnel de Morges, les jardiniers et horticulteurs rivalisent de savoir pour mélanger les espèces hâtives et tardives, de manière à donner à la manifestation tout son faste et attirer un nombre encore plus grand de visiteurs.

«La manifestation étant gratuite, nous ne disposons pas de statistiques précises, mais lors des éditions précédentes, nous estimons que 100 000 personnes ont parcouru les allées du parc», explique Monique Borel. «Cent mille personnes avec 100 000 bulbes. Donc, en doublant le nombre de

fleurs, nous doublons le nombre de visiteurs», suppose la collaboratrice de l'Office du tourisme.

La Fête de la tulipe attire des visiteurs de partout, très nombreux en provenance de Suisse alémanique. «Nous avons réalisé un important effort de promotion. Nous espérons donc une affluence record». Elle sera dense le week-end grâce au riche programme d'animations et à deux autres manifestations qui se dérouleront à Morges durant cette période: la 15e édition d'Arvins, le plus grand salon de dégustations de vins de Suisse romande, du 14 au 19 avril, et la grande parade annuelle des unités belle époque de la CGN, le dimanche 16 mai.

[www.morges-tourisme.ch](http://www.morges-tourisme.ch)

## Les gens

### Un directeur ad interim au Park Inn Lully

Christian Dangel occupe, depuis un mois, le poste de directeur ad interim à l'Hôtel Park Inn à Lully (VD). Il remplace Stéphanie Jan,



actuellement en congé de maternité et qui reprendra ses fonctions en juillet. Après cet interim, Christian Dangel retournera au Radisson Blu Hotel à Bâle où il est directeur des opérations.

## La vigne aux cactus

La vigne de Corbassières, en pleine ville de Sion, abrite des «trésors botaniques» où les cactus côtoient les céps de syrah. Une exposition photographique lui est consacrée.

EUGENIO D'ALESSIO

Cette parcelle de 800 mètres carrés aux allures de jardin exotique planté au cœur du chef-lieu valaisan est un petit miracle de la nature. La vigneronne Marie-Bernard Guillot y cultive des céps de chasselas, des syrah et l'ermite au milieu d'une centaine d'espèces végétales, dont des cactus et des arbres fruitiers.

Pour célébrer l'année de la biodiversité, le Musée valaisan de la

vigne et du vin propose une visite en images de cette vigne particulière. Le photographe Robert Hofer a suivi pendant une année la vie qui anime la parcelle. Imprimé sur une longue bande papier, son reportage, baptisé «Dans ma vigne, il y a des cactus», se présente comme un film. On peut notamment y découvrir de belles scènes de vendange.

[www.museeavalaisanduvin.ch](http://www.museeavalaisanduvin.ch)



Vendanges sur des terrasses vertigineuses.

## Le tourisme sous l'œil d'un expert

Spécialiste du tourisme, rédacteur et éditorialiste, José Seydoux vient de sortir un ouvrage de réflexion sur une branche qui l'a occupé durant toute sa carrière.

MIROSLAW HALABA

C'est un document de réflexions sur le tourisme réceptif que José

tourisme, l'accueil, l'authenticité, la communication ou encore la proximité. Le titre du livre lui a été



inspiré par le fait que le tourisme, en Suisse, en particulier, «est partout et touche à tout, contribuant jusqu'à parfumer l'air qu'on y respire».

L'auteur, qui fut aussi, durant de nombreuses années, rédacteur, puis correspondant de notre hebdomadaire, est ainsi notamment d'avis que l'approche du phénomène touristique d'aujourd'hui nécessite une réflexion interprofessionnelle et intersectorielle,

mais aussi une prise de conscience dans l'opinion publique.

S'exprimant sur l'avenir de la branche, José Seydoux estime que le tourisme suisse sera encore à la pointe de la société lorsque celle-ci lui demandera de lui offrir un décor et des prestations à la hauteur de ses attentes, mais pour autant qu'il sache «révaloriser les valeurs d'hier».

\* ISBN 978-2-88295-578-4

### La CGN augmentera ses tarifs pour 2011



La Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN) augmentera ses tarifs de 5,5% à fin 2010, afin, dit-elle, «de pouvoir répondre à la demande croissante par une amélioration qualitative et quantitative de l'offre». Les nouveaux prix entreront en vigueur avec le nouvel horaire, soit le 12 décembre.

### NH Hoteles a pris part à l'action «Earth Hour»

Les 289 hôtels du groupe NH Hotels, dont les cinq établissements suisses, ont pris part, le week-end dernier, à l'action «Earth Hour» en éteignant durant une heure leur éclairage extérieur. Résultat: une économie d'électricité de 1,28 million de watts.

# stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 13 / 1. April 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche  
Le principal marché d'emploi de la branche  
Osternausgabe Nr. 14/2010  
erscheint am Do., 8. April 2010  
Anzeigenchluss Do., 1. April 2010, 9.00 Uhr

Veränderungen  
beginnen hier  
htr stellenrevue

[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**htr** hotel revue

reception@hotelleriesuisse.ch  
Schlüsselkompetenzen für  
den Hotelempfang erwerben  
Anmeldung  
[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)  
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

**www.gastrojob.ch**  
Topjobs und Gastoprofs – ganze Schweiz  
**GastroJob**  
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

## Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung .....	2
Direktion/Kaderstellen .....	3-4
Deutsche Schweiz .....	3-10
Suisse romande .....	8
Svizzera italiana .....	7
International/Marché international .....	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi .....	10
Immobilien .....	11

## Web 2.0

Wie kann ein Hotelier Web 2.0 erfolgreich für sein Unternehmen einsetzen?



Fotolia

# Zwischen Flirt und Banalität



**MARTIN BLATTER**  
LIC. PHIL. I, DIPL. PUBL.  
PROFESSOR HES-SO WALLIS –  
STUDIENGANG TOURISMUS,  
DOZENT AM NDS HF  
HOTELMANAGEMENT

Der Begriff Web 2.0 bezieht sich, gemäss Wikipedia, neben spezifischen Technologien oder Innovationen wie Cloud Computing primär auf die veränderte Nutzung und Wahrnehmung des Internet. Wer jedoch heute von Web 2.0 redet, der denkt primär an Facebook. – «Was bringt mir als Hotelier das weltweite Geplapper, das sich an Kindlichkeit teilweise kaum überbieten lässt?» Doch hält es gibt auch interessante Beispiele: Da fragt einer: «How much snow is there already? We are coming to Montafon at the end of february...» Antwort aus dem Hotel: «Hy Sam, it's snowing – for skiing it's perfect... see you soon:-)»

### Neues Potenzial

Dieses Beispiel zeigt gut auf, dass sich das Internet mit Web 2.0 zu einem nicht zu un-

terschätzenden Opinion-Leader-Medium mausert. Zur Erinnerung: im Tourismusmarketing sind Tipps und Empfehlungen von Bekannten und Freunden das A und O. Facebook kann solche Meinungsbildungsprozesse tatkräftig unterstützen.

### Neue Möglichkeiten

Während Web 2.0 Wirklichkeit ist, dümpelt das Online-Marketing vieler touristischer Anbieter immer noch vor Web 1.0. Im Kartext heißt das: Hier hat der Benutzer keine Zuschauerfunktion, in Web 2.0 greift der User aktiv in das Geschehen ein. Das World Wide Web wird vom Zuschauer-Web zum Mitmach-Web. Ein grosser Vorteil von Web 2.0 ist die hohe Glaubwürdigkeit vieler Inhalte. Viele User stehen der Werbung skeptisch gegenüber, zweifeln aber meist

nicht an der Richtigkeit von Web-2.0-Inhalten. Der Grund: Der Inhalt wird auch von Usern generiert. Andere Benutzer behandeln die gefundenen Informationen, als kämen sie von Experten. Dies erklärt auch die steigende Popularität von Bewertungsseiten.

### Fanpages im Web

Weitere Beispiele gefällig? Pizza Hut hat rund eine Million Fans auf Facebook – da nimmt sich sogar der Vizepräsident des Fanpage-Themas an! Restaurants in den USA gehen noch einen Schritt weiter: Sie nehmen Reservierungen via Fanpage (Facebook-Widget von OpenTable) an. Für Hoteliers könnte das interessant sein: Facebook bietet Fanpages für Unternehmen, Destinationen, Hotels und so weiter. Facebook-

Fanpages können Fotostrecken, Videos oder eigene Programmierungen aufnehmen und sind wesentlich besser für touristische Akteure geeignet als etwa Facebook-Gruppen. Hier entsteht ein sozialer Raum ähnlich wie ein Stammtisch. Facebook taugt nicht für lange Geschichten, sondern interaktiven Small Talk. (Diese Tipps stammen von [www.tourismuskunft.de](http://www.tourismuskunft.de) – ein Klick lohnt sich!) Dieser Flirt könnte schnell jenseits der Banalität enden.

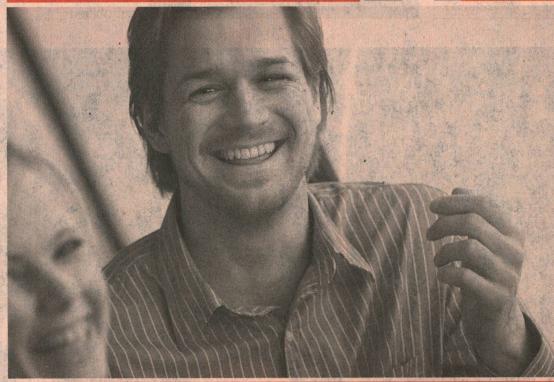
Möchten Sie Web 2.0 auch effizient nutzen? Wir zeigen es Ihnen, neben andern Themen, in einem modernen Lehrgang, bei dem Sie sich übrigens den Grossteil des Wissens von zu Hause aus aneignen können. Mehr unter [www.rizycampus.ch](http://www.rizycampus.ch). Weitere Informationen erhalten Sie auch unter [www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung).

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch) Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

**CURAVIVA.CH** **hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association



NEU!

### Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

- + Zusätzliche Ausbildungsinhalte
- + Modularer Aufbau
- + Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
- + Lernreflexionskonzept
- + Eidgenössische Anerkennung

GastroSuisse  
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111  
Telefax 0848 377 112

E-Mail [info@gastrosuisse.ch](mailto:info@gastrosuisse.ch)  
Internet [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**GASTROSUISSE**



# Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

**htr hotel revue**

Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank der internationalen Spitzenhotellerie. Alle anderen Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:  
[www.yourgstaad.ch](http://www.yourgstaad.ch)

6534-3758

Gastronomen aus Leidenschaft!  
Wir suchen für einen aussergewöhnlichen

#### Landgasthof

an Toplage 15 Min. ab Zürich (Kanton Aargau) ein

#### Pächterpaar

Sehr hoher und konstanter Umsatz  
Top eingerichtet, vollständiges, neuwertiges  
Inventory – nichts fehlt

Komplett renovierter Betrieb mit optimalen  
Betriebsabläufen

#### Räumlichkeiten:

Restaurant 35 Sitzplätze

Gourmetstube 45 Sitzplätze

Speisesaal 60–80 Sitzplätze

Speisesaal 35 Sitzplätze

Carmotz/Bar 35 Sitzplätze

20 Hotelzimmer

Gartenrestaurant 120 Sitzplätze

über 70 eigene Parkplätze

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung

mit Leistungsnachweis und können von sich behaupten,

dass Sie ein innovatives, kreatives Pächterpaar sind.

Solvente Interessenten senden die

Bewerbungsunterlagen an:

Chiffre 5806-3214 an hotel revue,

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

5806-3214

Wir sind ein innovatives und junges Resort direkt am Walensee und dem Flumserberg gelegen mit Ferienwohnungen, Hotellerie und Gastronomie, eigenem Yachthafen und Beach Bar.

Für die Verstärkung unseres wachsenden Teams suchen wir Sie:

#### Chef de Réception

Abgeschlossene Berufsschule mit langjähriger Erfahrung in ähnlicher Anstellung, fließende Deutsche- & Englische Sprachgewandtheit, mündlich und schriftlich sind Grundvoraussetzung. Holländische Sprachkenntnisse von Vorteil.

#### Barkeeper/in / DJ

Abgeschlossene Berufsschule oder langjährige Erfahrung, absolvierte Berufsschule, Sie sprechen fließend Deutsch und Englisch, Holländisch von Vorteil.

Für unser neues Pizzaangebot  
suchen wir zusätzlich ab 1. Mai 2010

#### Pizzaiolo

Langjährige Erfahrung, eigenständige Arbeitsweise und zuverlässige für den reibungslosen Ablauf auch in hektischen Servicezeiten.

Es erwarten Sie eine interessante und spannende Arbeitsstelle in einem jungen und gestärkten Team mit guten Vertragsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail oder Post:  
roberto.pagano@resortwälensee.ch



Resort Wälensee  
\*\*\*\*\*

Hotel - Restaurants - Bar - Wellness  
Gostenstrasse 20, CH-8892 Unteruzzen  
E: [www.resortwälensee.ch](http://www.resortwälensee.ch)  
T: +41 (0) 81 - 725 90 90

6530-3717



#### Hotel Arvenbüel Amden

auf der Sonnenterrasse über dem Walensee, sucht für die Sommersaison vom 1. Mai bis 15. Nov. jüngere, motivierte und belastbare Mitarbeiter

#### 2 Servicefachangestellte m/w

##### 1 Büffettöchter auch zur Mithilfe im Service.

Sind Sie Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Rüedi, Hotel Arvenbüel  
8873 Amden  
Tel. 055 611 60 10 Fax 055 611 21 01  
[Info@arvenbuel.ch](http://Info@arvenbuel.ch)  
[www.arvenbuel.ch](http://www.arvenbuel.ch)  
Montag Ruhetag

#### The Future Is Now – Welcome To The Future

Die mit einem COO vergleichbare Position beinhaltet sowohl die generell operativen Aufgaben als auch den Aufbau des Unternehmens und des Management-Teams, die Entwicklung von Services und neuen (Hotel-) Betrieben verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Positionierung des Gesamtprodukts. Es bedingt erprobtes Marketing-Know-how, die Fähigkeit neue Businesspartner & Investoren zu gewinnen, hohe Affinität zu Themen wie Organisation, Administration, Unterhalt & Technik sowie zur strategischen Planung. Einschlägige Erfahrung mit Pre-Openings & Open Procedures ist ein Must.

Der starke Auftritt der weltweit erfolgreich operierenden Gesellschaft und der exzellente Angebotsmix bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Ideale Ausgangslage für Top Profis der Hospitality-Branche. Sie sehen sich in einer langfristig angelegten Stellung und kennen sich bestens aus mit den verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast). Mit geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, FM, Sport- & Resort-Facilities bzw. mit konsequenter Einhaltung der Pläden sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

#### Head Operation Hotels & Resort Schweiz

##### Mitglied der Geschäftsleitung – w/m

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Auslandspraxis, z.B. EMEA/Nordafrika und/oder USA bringen Sie mit. Als Absolvent einer der etablierten Hotelfachschulen haben Sie Ihr Wissen durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung abgerundet und sind mit den schweizerischen Besonderheiten respektive der CH-Mentalität vertraut. Dass Sie bereits grössere Hoteltreiber oder Resorts wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt haben, wird vorausgesetzt.

Im Spannungsfeld «Bauherrschaft, Immobilien, FM, Konzernhotellerie und potentiellen Investoren» überzeugen Sie durch Kompetenz und Ausstrahlung. Als Hotelier/-Hoteller mit Sinn für Lifestyle, Design & Avantgarde – Idealalter vierzig bis fünfundfünfzig – spielen Sie auf «Champions League-Niveau» und wollen mit Nachdruck ein Zeichen setzen! Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform mit Ausbaupotential – Interesse? Für den Erstkontakt am besten vorab CV mit Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende auf +41 79 402 53 00. Volle Diskretion ist garantiert. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf  
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

6517-3708

**Seehotel Rigi-Royal**

Für unser \*\*\* Familienhotel am Zugersee mit einer saisonal wechselnden Spezialitätenkarte suchen wir zur Verstärkung unseres Teams von sofort oder nach Vereinbarung:

- Geschäftsführer m/w

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Seehotel Rigi-Royal  
Rückstuhl AG  
6405 Immensee

6529-3716

#### Kadernachwuchs (w/m)

«Interessante und  
vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

Entscheidend ist Ihr Potenzial!  
Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist im Aufwind. Um den Erfolg sicherstellen zu können, suchen wir junge (Idealalter 26-30 Jahre) und engagierte Kadernachwuchsleute, die den Wunsch haben, innerhalb einer individuellen Laufbahnplanung spannende und herausfordernde Leistungsfunctionen zu übernehmen. Wir suchen nach Vereinbarung

#### Kadernachwuchs (w/m) für die Zielfunktion Leiter/in Migros-Restaurant im Raum Ostschweiz

##### Ihr Aufgabengebiet

In einem 1- bis 2-jährigen individuell auf Sie zugeschnittenen Ausbildungsprogramm lernen Sie die Bereiche der Migros-Systemgastronomie kennen und werden auf die zukünftigen Anforderungen an eine/n Restaurante/-in vorbereitet.

##### Unsere Anforderungen

Grundbildung im Bereich Gastronomie, z.B. Koch, Hotelfachassistent/in usw.

- Weiterbildung Niveau eidg. Fachausweis oder die Bereitschaft, diesen zu erlangen

- Mehrjährige relevante Berufserfahrung im Bereich der Systemgastronomie mit Führungserfahrung

- Dienstleistungs- und gästegeorientiertes Denken und Handeln

- Hohes Sozialkompetenz

- Teamorientierte Persönlichkeit

- Kontaktfreude und Kommunikationsfähigkeit

- Überdurchschnittliche Leistungsberuflichkeit

- Hohes Mobilitätsbereitschaft mit Zug oder Auto (Einsätze finden an verschiedenen Standorten statt)

##### Wir bieten

Die Migros bietet die besten Arbeits- und Anstellungsbedingungen im schweizerischen Detailhandel!

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten. Zudem bieten wir die Möglichkeit, in einem innovativen Unternehmen ein Kadernachwuchsprogramm zu absolvieren und eine interessante Stelle zu übernehmen.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Frau C. Willi, Fachleiterin Personal, gerne unter Telefon 071 493 23 62 zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter [www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse](http://www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse).

Genossenschaft Migros Ostschweiz  
Cornelia Willi, Personelles

**MIGROS**

6552-3731

Für unser schönes \*\*\*Ferien & Seminarhotel Säntis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung folgende Teamplayer:

#### Chef de Service m/w

#### Küchenchef m/w

#### Jungkoch/Chef de Partie m/w

#### Hilfsbursche m/w

Gerne freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

\*\*\*\* Ferien- & Seminarhotel Säntis · CH-9657 Unterwasser  
Telefon: +41 (0)71/998 5020 · [saintis@beutler-hotels.ch](mailto:saintis@beutler-hotels.ch)

Ein Hotel der Beutler Hotel Gruppe

6463-9662



**TROPENHAUS**  
FRUTIGEN

[www.tropenhaus-frutigen.ch](http://www.tropenhaus-frutigen.ch)



#### Geschäftsführer Tropenhaus (m/w)

Das Tropenhaus Frutigen hat seine Tore im November 2009 eröffnet. Mit grossem Erfolg. Zahlreiche Besucher geniessen täglich die tropische Atmosphäre, die attraktive Ausstellung sowie die einzigartige Erlebnisgastronomie.

Das faszinierende Konzept mit nachhaltiger Wärmenutzung, Früchte-, Fisch- und Kaviarproduktion greift. Das Tropenhaus Frutigen ist immer Kürze als touristisches Highlight über die Region hinaus bekannt geworden und erfreut sich grosser Beliebtheit. Ein kompetentes Team von 60 Personen kümmert sich mit Engagement und Herzblut um die Zufriedenheit der Besucher. Da der bisherige Geschäftsführer nach einer äusserst intensiven Aufbauphase entschieden hat, sich beruflich neu zu orientieren, sind wir nun beauftragt, seinen Nachfolger als

##### Geschäftsführer (m/w)

für das Tropenhaus Frutigen AG zu finden. Sie setzen die erfolgreiche Startphase fort und machen aus dem Haus eine Marke und ein Magnet mit internationalem Ausstrahlung - und etablieren es als einen einzigartigen Treffpunkt für Touristen, Natur- und Technikinteressierte wie auch für kulinarische Feinschmecker. Der Angebots-Mix bietet vielerlei Aktivitäten: Zum einen Produktionsanlagen für tropische Früchte und Pflanzen, eine in der Schweiz einzigartige Störzucht mit Kaviarproduktion und ein

Energiepark mit erneuerbaren Energien welche den Besuchern offen stehen. Zum anderen Entwicklung kulinarischer Produkte für den Verkauf, Schweizer Kaviar aus den Bergen zum Geniessen, Restauration – auch für gehobene Ansprüche und Eventgastronomie. Ziel ist, den Weg zur wirtschaftlichen Selbstständigkeit fortzuführen und sich als wichtige Arbeitgeber der Region weiter zu bewähren.

Wir suchen einen erfahrenen, organisatorischen und kreativen Macher mit fundierten Kenntnissen in Marketing und Betriebswirtschaft im Bereich Event/Gastronomie/Tourismus sowie der Fähigkeit, ein Team von motivierten Mitarbeitenden zu führen. Dieses Haus als Gastgeber führen und prägen, in Frutigen Wurzeln schlagen und sich engagieren – das können Sie sich vorstellen.

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung!

Kontakt: Markus Theiler

René Barmettler

Jörg Lienert AG  
Unternehmensberatung  
in Personalaffären  
Hirschastrasse 15, Postfach  
CH-6002 Luzern  
Telefon 041 227 80 30  
[luzern@jörg-lienert.ch](mailto:luzern@jörg-lienert.ch)

Luzern, Zug, Zürich  
und neu auch in  
→ Basel.

**JÖRG LIENERT**  
SELEKTION VON FACH-  
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

6557-3730

Für die Leitung unseres Seminarhauses im Norden der Schweiz suchen wir **per sofort** eine vielseitige, motivierte, dienstleistungsbereite und ökologisch interessierte Persönlichkeit für die

### GESCHÄFTSFÜHRUNG (m/w)

**Ihr Profil:**

- Sie möchten ein kleines gut eingespeltes Team in wunderschöner ländlicher Umgebung leiten
- Hotelabschluss oder langjährige Hotel- erfahrung
- Erfahrung im Seminar- und Veranstaltungsbereich inkl. Akquisition
- Gute Sprachkenntnisse in D und E (schriftlich & mündlich)
- Praktische Erfahrung in Hauswartung
- Interesse an aktuellem Erweiterungsprojekt
- Bewerbungen von Paaren sind willkommen

Bitte schicken Sie die Bewerbungsunterlagen mit handschriftlichem Begleitbrief bis Ende April 2010 an:

bachmann treuhand  
Frau Susanna Bachmann  
Grubenstrasse 1  
CH-8200 Schaffhausen



Für unseren lebhaften **\*\*\*\*** Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen haben wir folgende Stelle zu besetzen:

### REZEPTIONISTIN

Sie haben bereits Erfahrung an der Hotelrezeption, sind belastbar und verantwortungsbewusst, arbeiten selbstständig, kennen sich mit dem Hotelreservierungssystem PROTEL aus, sind freundlich und gästeorientiert, flexibel und auch an der Unterstützung in anderen Hotelbereichen interessiert, beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwarten Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir bieten Ihnen eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und einen wunderschönen Arbeitsplatz direkt am Vierwaldstättersee.

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in unserem motivierten Team zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

**WELLNESS HOTEL CHASA MONTANA**  
Samnaun - Engadin - Schweiz  
**Qualität & Service par Excellence....**

-1 Stern Guide Michelin 2010 & 15 Punkte Gaultmillau  
-Weinkeller mit mehr als 1000 Positionen  
-3 à la Carte Restaurants

**Wir haben folgende Positionen zu vergeben (m/w):**

Chef de Reception (Jahresstelle n. Vereinbarung)  
Receptionistin (Jahresstelle ab Mai)  
Gouvernante (Jahresstelle ab Juni)  
Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)  
Chef und Demi Chef de Rang (ab Mai)  
Chef Pâtissier (ab Mai)  
Chef und Demi Chef Entremetier (ab Mai)  
Chef Tournant (ab Mai)  
Chef de Partie für Gourmetrestaurant (ab Juli)  
Friseurin (ab Mai)  
Wellnesstrainer mit Massageerfahrung (ab Juni)

**Wellness Hotel Chasa Montana\*\*\*\***  
CH-7563 Samnaun, Dorfstrasse 30, Personalchef Dr. Verena Kronthaler  
Tel: +41 (0) 81 861 9000, Fax: 9011 v.kronthaler@hotelchasmontana.ch

[www.hotelchasmontana.ch](http://www.hotelchasmontana.ch)

**Seehotel Sternen Horw**  
Daniel Unternährer, Direktor  
Winkelstrasse 46 • 6048 Horw/Luzern/Schweiz  
Telefon +41 (0)41 348 24 82 • Fax +41 (0)41 348 24 83  
[info@seehotel-sterne.ch](http://info@seehotel-sterne.ch) • [www.seehotel-sterne.ch](http://www.seehotel-sterne.ch)

### Die Gastronomiegruppe

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

Für das von uns im Auftrag geführte

### Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per sofort einen

### Junior-Küchenchef (m/w)

**Ihr Aufgabe:** Sie sind für die Organisation der Bistroküche mit mediterranem Einfluss verantwortlich und arbeiten auf allen Posten der Küche aktiv mit. Zudem erstellen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung und sind für das Offertenwesen, den Einkauf sowie die Lagerbewirtschaftung verantwortlich. Sie führen und schulen ein Team von 2 Personen und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Verschiedene administrative Arbeiten sowie das Durchführen von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 9.00 bis 14.00 und von 18.00 bis 22.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie zudem flexibel und einsatzbereit.

**Ihr Profil:** Sie bringen fundierte Kenntnisse als Koch und evtl. bereits als Sous-Chef sowie sehr gute à la carte-Erfahrung mit und verfügen über PC-Kenntnisse (Word/Excel). Zudem sind Sie leidenschaftlicher Koch mit hohem Qualitätsbewusstsein und Kreativität, bringen Begeisterungsfähigkeit mit und arbeiten strukturiert. Führungserfahrung ist ebenfalls wünschenswert. Sie sind es gewohnt mit minimaler Infrastruktur Höchstleistungen zu erbringen und verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln.

**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 Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://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](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



### PROFIS GIBT ES VIELE!

#### WIR SUCHEN ABER EINEN GANZ BESTIMMTEN!

Begleiten Sie uns auf unserem Weg zum neuen Waldhotel National und wir bieten Ihnen das Sprungbrett auf Ihrem Weg zum erfolgreichen Gastgeberprofi.

Wenn Begriffe wie **aktiver Verkauf, Marketing, Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement, Detailpflege, Food & Beverage, Gastgeber mit Leidenschaft** und als **Vorbild** auch selber Hand anlegen für Sie keine Fremdwörter sind, dann sind Sie die richtige Person!

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post an:

Herr Steffen Volk  
Waldhotel National  
7050 Arosa  
[www.waldhotel.ch](http://www.waldhotel.ch)

PRIVATE SELECTION HOTELS  
zurholt geworden



#### Haben Sie Sehnsucht nach den Tropen ?

Im November 09 konnte das Tropenhaus Frutigen seine Tore für die Besucher öffnen. Es bietet dem Publikum eine Ausstellung und um die Themen Nachhaltigkeit, erneuerbare Energien, Ökologie, Aquakultur und Ernährung, eine Aquakulturstation für Stör und Kaviar, eine exotische Fruchtplantage, Gastronomiebetrieb, kurz: eine abwechslungsreiche Erlebenswelt mitten im Berner Oberland.

**Um die grosse Nachfrage im Gruppen- und Gastronomiebereich zu bewältigen suchen wir per sofort personelle Verstärkung.**

#### Betriebsassistentin Bankett & Sales

Sie pflegen den Kontakt zum Guest vom ersten Kontakt und der Akquisition, bis zur Durchführung und Nachbearbeitung der Anlässe. Dazu steht das Reservationssystem PROTEL zur Verfügung. Als Nebenaufgabe unterstützen Sie den Leiter Gastronomie in administrativen Bereichen.

Wir erwarten: Erfahrung im Event-/ Bankett Management; Gepflegte Umgangsformen und sicheres Auftreten; Gute PC-Kenntnisse (MS Office Applikationen); Exakte und spezifische Arbeitsweise; Belastbar, flexibel.

Idealerweise bringen Sie mit: abgeschlossene Hotelfachschule oder Touristik-Fachschule; Stilisiertes Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift

Wir bitten: Die Gelegenheit, beim Weiterausbau des Eventgeschäfts vorab dabei zu sein. Eine abwechslungsreiche Arbeit in einer wunderschönen Umgebung. Ein motivierendes Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit gibt, Ihre Ideen einzubringen und umzusetzen. Zeitgemäße Anstellungsbedingungen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Fritz Jost: [fritz.jost@tropenhaus-frutigen.ch](mailto:fritz.jost@tropenhaus-frutigen.ch) / 079 247 23 67 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf das komplette Dossier inkl. Zeugnissen.

Tropenhaus Frutigen AG, z.Hd. Fritz Jost, Postfach 14, 3714 Frutigen



### Rathaus Brauerei

Restaurant

Per April/Mai oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit hauseigener Schaubrauerei

### Chef de Service (Saison)

Wagen Sie den Schritt in eine erste Kaderposition!

Das Führungstrio unserer Restauration setzt sich aus dem Restaurationsleiter und zwei Chefs de Service zusammen.

Als Gastgeberpersönlichkeit mit guter Serviceerfahrung kümmern

Sie sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des

Tagesgeschäfts verantwortlich. Ein Betrieb an unvergleichlicher

Lage bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

### ServicemitarbeiterIn

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei  
Hans-Ruedi Bachmann - Unter der Egg 2 - 6004 Luzern  
Telefon 041 410 52 57 - Fax 041 410 59 57  
[www.rathausbrauerei.ch](http://www.rathausbrauerei.ch) - [bachmann@rathausbrauerei.ch](mailto:bachmann@rathausbrauerei.ch)



Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF Bern  
... eine Institution des Kantons Bern

An der Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF Bern, Abteilung Höhere Fachschulen (HF) sind auf Beginn des Schuljahres 10-11 im Studiengang zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin / zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter HF (HBL HF) folgende Lehraufträge zu vergeben:

Gastronomie Grundlagen und Aufbau (ca. 45%)

Soziologie (ca. 17%)

Grundlagen der Betriebsorganisation (ca. 9%)

Studiwoche Marketing (ca. 9%)

Betriebsprojekt (ca. 9%)

Logistik (ca. 8%)

Eine Kombination mehrerer Lehraufträge und / oder die Übernahme von Aufgaben im Bereich Praxisbegleitung / Diplomarbeiten (total ca. 30%) ist sehr erwünscht. Der Unterricht umfasst verschiedene Lerneinheiten ab dem 1. August 2010.

Anforderungen: Sie haben ein Studium auf Tertiärfürst (HF, FH oder Universität) im entsprechenden Fachbereich abgeschlossen und bringen Berufserfahrung mit. Sie verfügen zudem über eine ausreichende Lehrbefähigung auf Tertiärfürst oder sind bereit, diese nachzuholen.

Die Lerneinheiten fallen aufs Jahr verteilt unterschiedlich an. Der Unterricht findet ausschliesslich in halb- oder ganztägigen Lerneinheiten statt.

Weitere Details zum Studiengang HBL HF finden Sie auf unserer Website [www.bffbern.ch](http://www.bffbern.ch)

Die Anstellungsbedingungen richten sich nach dem Gesetz über die Anstellung der Lehrkräfte des Kantons Bern vom 20.1.1993 (mit Änderung per 1.8.2007).

Zusätzliche Auskünfte erteilt Ihnen gerne Erika Rupp, Stv. Abteilungsleiterin HF, Telefon 031 384 33 85, [erika.rupp@erz.be.ch](mailto:erika.rupp@erz.be.ch).

Ihre Bewerbung mit den oblichen Unterlagen senden Sie bitte so bald als möglich, spätestens bis am 22. April 2010 an Herrn Dr. Thomas Roth, Abteilungsleiter Höhere Fachschulen, Kapellenstrasse 6, Postfach, 3001 Bern.

6564-3726



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

#### Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

#### Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron

Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel

[wong.basel@gastrag.ch](mailto:wong.basel@gastrag.ch) [www.mister-wong.ch](http://www.mister-wong.ch)

6565-3727



#### HOTEL ALTEIN

Arosa

Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2010, mit Option auf die Wintersaison 10/11, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

#### Direktions-Assistenten (Jahresstelle)

#### Réceptionist/in (Jahresstelle)

#### Barmitarbeiter/in

#### Servicemitarbeiter/in

#### Officemitarbeiter

Haben Sie genausoviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht, uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein  
Dominik Stalder, Direktor  
7050 Arosa  
Tel. 081 377 31 51  
Fax 081 377 45 75  
[www.hotel-altein.ch](http://www.hotel-altein.ch)  
[info@hotel-altein.ch](mailto:info@hotel-altein.ch)



6565-3725



Das Feinschmecker-Restaurant in Zürich West

Das Restaurant Limmathof in Zürich ist bekannt für seine frische, kreative und leichte Küche. Wir verwöhnen unsere Gäste vom frühen Morgen bis Mitternacht mit vorwiegend regionalen Produkten aus nachhaltiger Produktion. Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration von Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Wir suchen per Mitte Juni oder nach Vereinbarung eine/n

#### Stellvertreter/in Bereichsleiter/in Küche (60-100%)

dessen/deren Herz für die gepflegte moderne Küche schlägt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie über Erfahrung in der Lehrerbetreuung und verstehen es, in einem lebhaften Betrieb Mitarbeiter/innen zu motivieren,agogisch anzuleiten und zu unterstützen. Administrativeren Arbeits am PC bewältigen Sie mühelos. Durch Ihre klare Sprache und Haltung sowie einem feinen Gespür, führen Sie die Küchencrew optimal. Erfahrung im Umgang mit leistungsbeeinträchtigte Menschen ist von Vorteil. Sie sind kommunikativ, arbeiten gerne im Team und verfügen über eine gesunde Portion Humor? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bei uns finden Sie ein aufgestelltes, motiviertes und junges Team, attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb) und einen sozial engagierten Arbeitgeber.

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte bis spätestens am 9. April 2010 an: Nadja Hochreutiner, Restaurant Limmathof, Limmattstrasse 217, 8005 Zürich oder elektronisch an [n.hochreutiner@arbeitskette.ch](mailto:n.hochreutiner@arbeitskette.ch). Weitere Informationen unter: [www.arbeitskette.ch](http://www.arbeitskette.ch)



Rigiblick am See  
Buochs

Für die kommende Sommersaison sucht Caroline Keller noch motivierte Kolleginnen nach Vereinbarung

#### - Service-

#### Mitarbeiterinnen

#### - Service-

#### Praktikantinnen

Falls Sie gerne in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten, freut es uns, von Ihnen zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seelplatz 3, 6374 Buochs, Tel. 041 624 48 50  
[www.RigiblickAmSee.ch](http://www.RigiblickAmSee.ch)  
[info@rigiblickamsee.ch](mailto:info@rigiblickamsee.ch)

6567-3730



Gute Fee für ein gepflegtes und anspruchsvolles Haus, 3 Tage pro Woche

Für den privaten Haushalt suchen wir eine erfahrene und gepflegte Person, die für die Reinigung und Organisation zuständig ist. Sie sind eine flexible und selbständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes vor. Gepligte Umgangsformen und -ton runden Ihr Persönlichkeitprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne flexibel und selbstständig. Sind Sie bereit, Ihr Leben neu zu gestalten und auf der Suche nach einer neuen Wohnung? Sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen sowie ein Leumundszeugnis an folgende Adresse:

Martina Kurth, Personalvermittlung für Zuhause, Meiersmattstr. 4, 6043 Adligenswil Tel. 041 372 16 76  
[m.kurth@familycarecompany.com](mailto:m.kurth@familycarecompany.com)  
[www.familycarecompany.com](http://www.familycarecompany.com)

6568-3723



**«Neue Projekte bedeuten Hochspannung – und die gehört für mich dazu!»**

Deborah Koch, Ingenieurin Schutz



Die BKW Gruppe gehört zu den grössten Energieunternehmen der Schweiz und versorgt über eine Million Menschen zuverlässig mit Strom. Um diesen Service auch in Zukunft dynamisch weiterzuentwickeln, sind wir auf engagierte Mitarbeiter angewiesen.

#### Key Account Manager/in (Branchenmanager/in)

Wir wollen unseren KMU-Kunden die bestmögliche Unterstützung in ihrem täglichen Umgang mit der Energie bieten. Dafür gehen wir spezifische Partnerschaften mit Dach-/Wirtschaftsverbänden ein und bauen das Netzwerk im Bereich des Food-Sektors (Bäckerei, Metzgerei und Nahrungsmittel) weiter aus.

**Ihre neue Herausforderung: Sie**

- bauen die Kooperationen in den obenerwähnten Branchen aus und betreuen diese,
- akquirieren neue Kooperationspartner und
- leisten einen massgeblichen Beitrag zum Beziehungsauflauf sowie -pflege bei Schlüsselkunden innerhalb der Zielbranchen.

**Sie zeichnen sich aus durch** ein gutes Kontaktnetz innerhalb des Food-Sektors. Sie treten kommunikationsstark, kundenorientiert und verhandlungssicher auf. Ausserdem bringen Sie mit:

- eine abgeschlossene technische Ausbildung (Ingenieur/in oder Techniker/in) mit kaufmännischem Flair und strategischer Affinität
- Profunde Kenntnisse in und über einzelne Food-Sektoren
- eine rasche Auffassungsgabe und strukturierte Arbeitsweise
- gute mündliche und schriftliche Deutsch- und Französisch-Kenntnisse

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.**

Bitte bewerben Sie sich online unter: [www.bkw-fmb.ch/bewerben](http://www.bkw-fmb.ch/bewerben)

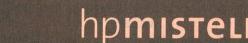
Sollte Ihnen eine online Bewerbung nicht möglich sein, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: BKW FMB Energie AG, Human Resources Management, Viktoriaplatz 2, 3000 Bern 25.

Für Informationen steht Ihnen Anja Klingele, HR Recruiting Consultant (Telefon \* +41 31 330 59 60) gerne zur Verfügung.

**ihr partner für**  
**1to1**  
**energy**

[www.bkw-fmb.ch](http://www.bkw-fmb.ch)

6569-3725



Das Café «l'esprit nouveau», ein aussergewöhnliches Bistro mit 60 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 50 Sitzplätzen, hat sich seit seiner Eröffnung im 2001 zu einem kleinen Juwel mit zahlreichen Stammgästen (intern & extern) entwickelt.

Der Standort ist die Schweizerische Nationalbibliothek

mittnen im Museumsquartier Kirchenfeld in Bern.

Geschmackvoll eingerichtet überzeugt der beliebte Treffpunkt durch seine kreativen gastronomischen Angebote und überraschenden Dienstleistungen.

Im Mittelpunkt dieser innovativen Gastronomie stehen Sie als kommunikative/r und verbindliche/r

#### Gastgeber/in (Mieter/in)

Sie führen das Café «l'esprit nouveau», (ab Mitte Juli 2010) als eigenständige/r Unternehmer/in, nutzen die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und prägen diesen lebendigen Betrieb durch Ihre offene und engagierte Persönlichkeit, mit viel Flair und Liebe für die kleinen Details. Sie sind Profi oder kompetenter Quereinsteiger. Idealerweise verfügen Sie über eine gastronomische Grundausbildung in der Küche, haben den Fähigkeitsausweis und konnten Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes sammeln.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kurzbewerbung mit Lebenslauf bis zum 15. April. Die Mieter-Dokumentation versenden wir nach einer Vore Selektion der eingegangenen Bewerbungen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte  
wattenwylweg 28, 3006 bern  
[annemarie.schlup@hpmisteli.ch](mailto:annemarie.schlup@hpmisteli.ch) | [www.hpmisteli.ch](http://www.hpmisteli.ch)

6527-3744



Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schönenegg \*\*\*Superior mit 36 Zimmern und zwei Suiten liegt an einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet Tagesmenüs für die Hotelgäste sowie Speisen für unser à-la-carte-Restaurant «Gourmet-Stübli». Unsere Küche ist im GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Folgende Posten sind bei uns zu besetzen:

#### Souschef Chef Entremetier Commis de cuisine Chef de rang Commis de rang

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.

Grandhotel Schönenegg  
Frau M.-J. Metry-Julen  
Konrad Metry  
3200 Zermatt  
Tel. 027 966 60 66  
Fax 027 966 60 65  
E-Mail: [direktion@schonegg.ch](mailto:direktion@schonegg.ch)  
[www.schonegg.ch](http://www.schonegg.ch)

6555-3734



Florenz: Führende Krebsforscher präsentieren bahnbrechende Behandlungserfolge gegen Leukämie...  
...nur Dank Ihnen finden diese Präsentationen statt!

Als weltweit tätige wissenschaftliche Agentur mit Sitz in Reiden/LU betreuen wir seit über 13 Jahren führende Pharma-Firmen im Bereich der Eventorganisation und Wissenschaftskommunikation.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

#### Mitarbeiter/in Seminar- und Eventorganisation

##### Ihre Herausforderung:

- Selbständiges Führen von Stand-Alone Meetings, Satelliten-Symposien, Seminaren- und Advisory Boards - von der Konzeption über die Planung und Umsetzung, inklusive Betreuung vor Ort
- Selbständige Konzeption und Führung von internen und externen Kommunikationsaktivitäten im Rahmen der obengenannten Projekte
- Zusammenarbeit, Koordination und Verhandlungen mit internen und externen Partnern

##### Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung und/oder Matura
- Weiterbildung in der Fachrichtung Kommunikation/Tourismus/Hotellerie
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung in der Projektleitung und Umsetzung von Projekten im Event- / Seminarbereich
- Sehr gute kommunikative Fähigkeiten
- Grosse Bereitschaft zu reisen und auch an Wochenenden zu arbeiten
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse (Advanced Level) in Wort und Schrift
- Sehr gute MS-Office Anwenderkenntnisse
- Effiziente, zuverlässige, strukturierte und kundenorientierte Arbeitsweise
- integre, belastbare Persönlichkeit mit eloquenten und höflichen Umgangsformen

Bezeichnen Sie sich als dienstleistungsorientiert und zielstrebig, sind Sie belastbar und teamfähig? Dann sollten wir den nächsten Schritt gehen.

Rebekka Blumer freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte vorzugsweise elektronisch oder auf dem Postweg zustellen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch telefonisch zur Verfügung.

SAN GmbH  
Kreuzmatte 1f, 6260 Reiden, Tel.: 062 749 00 80  
Rebekka.Blumer@sannet.ch, www.sannet.ch

#### Hotel Hari im Schlegeli

Wir sind ein VCH-Ferienhotel\*\*\* für Wintersport und Wandern. Unser junges Team sucht erfahrene und führungsstarke Mitarbeiter.

#### Réceptionistin

mit guten Französischkenntnissen

#### Küchenchef

mit Erfahrung im kleinen Team

Wenn Sie auf Menschen zugehen können und selbstständig arbeiten schätzen, sind Sie die richtige Person in unserem Team.

Infos bei Bernd Zanker, Hotel Hari, Gartenweg 5, 3715 Adelboden.  
E-Mail: bernd.zanker@hotelhari.ch

#### Das Haus mit Ambiente im Zentrum der historischen Stadt Chur (Gilde-Betrieb)

Wir sind ein familiär geführtes Stadt-Restaurant mit einem gepflegten à-la-carte-Service. Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir ab 1. Mai oder nach Vereinbarung eine/n

#### Koch

Chef de Partie Tournant/Jahresstellung.  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Zollhaus  
Heinz und Iris Frutiger  
Malixerstrasse 1, CH-7000 Chur  
Tel. 081 252 33 98 Fax 081 253 11 37  
www.zollhaus-chur.ch



#### Conferences

Swiss Sales Conferences ist die führende Sales- und Marketingorganisation für die Schweizer Hotellerie im MICE-Markt. Wir platzieren, konzipieren und organisieren nationale und internationale Konferenzen in der Schweiz. Mit unseren Partnerunternehmen Premium Conferences und Premium Speakers bieten wir unseren Kunden aus der Wirtschaft eine ganzheitliche Kompetenz- und Servicestruktur.

Da das Seminar- und Konferenzbusiness am Aufkommen ist und wir der Quantität und Qualität der Anfragen und Reservationen gerecht werden wollen, bauen wir die Reservationsabteilung aus und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n flexible/n und motivierte/n

#### Reservationsmitarbeiter/in

Sie sind engagiert, zielstrebig, initiativ, verantwortungsbewusst und brauchen Ihre täglichen Erfolgergebnisse. Sie verfügen über Erfahrung in den Bereichen Reservation/Bankett und haben fundierte Kenntnisse der Seminarhotellerie. Kommunikation, Beratung und Verkauf sind Ihre Stärken – auch in französischer Sprache – Genauigkeit ist eine Selbstverständlichkeit.

Sie wünschen sich eine langfristige Herausforderung und eine Position, die Sie gekonnt weiter ausbauen?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Herrn Oliver Stoldt.

Swiss Sales Conferences, Steinbruchstrasse 30a, CH-8810 Horgen  
Tel. +41 (0)44 718 48 00 / Fax +41 (0)44 718 48 11 / Web: www.swiss-sales.ch



Das Hotel Terrace ist ein \*\*\*-Hotel, verfügt über 370 Betten und wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie die Disco-Bar "CAVE" mit Showprogramm zur Verfügung. Zudem bietet das Hotel zwei Seminarräume und einen aus Sauna, Dampfbad und Solarium bestehenden Wellness-Bereich.

Ab 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

#### Assistant Executive Housekeeper

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für die Sauberkeit in den Zimmern und den öffentlichen Räumen unseres Hotels. Tatkäfig unterstützen Sie den Executive Housekeeper und vertreten Sie bei ihrer Abwesenheit. Zu Ihren Eigenschaften gehören Einsatzfreude, Pflichtbewusstsein, Flexibilität und Belastbarkeit. Ihre sympathische und aufgeschlossene Art sowie Ihre guten Englisch- und Portugiesischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Zeugnis.  
Hotel Terrace, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, www.terrace.ch



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort eine/einen

#### aufgestellte/n Servicefach-Mitarbeiter/in

Wir erwarten:  
Teamfreudigkeit, deutsche Mutter-sprache, Flair im Umgang mit unserer vielschichtigen Gästekundschaft sowie Erfahrung im gepflegten Speisesservice.

Wir bieten:  
Angenehmen Arbeitsplatz und interessante Arbeitszeiten, marktorientierte Küche mit Schwerpunkt Frischfisch- und Holzkohlegrill-Spezialitäten, Weiterbildungsmöglichkeiten (z.B. Tranchieren, Flambieren).

Zögern Sie nicht, uns für weitere Fragen zu kontaktieren unter Tel. 071 8884 7777 oder www.schiff-burriet.ch.

Wir freuen uns auf Sie.

Frau Ella Trachsel, Landgasthof Schiff, Burletstr. 1, 9425 Thal – am Bodensee



HERZLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT AN DER LENK

WIR ZELEBRIEREN FÜR UNSRE HOTEL- UND RESTAURATIONSGÄSTE TÄGLICH

MEDITERRANE SOWIE INTERNATIONALE KÜCHE UND SÄSONALE SPEZIALITÄTEN.

WIR WÜNSCHEN UNS BELASTBARE PERSÖNLICHKEITEN MIT

AUSTRAHLUNG, DIE SICH IN EIN JUNGES, AUFGESCHLOSSENES TEAM INTEGRIFIZIERT.

IM MITTELPUNKT IHRES STREBENS STEHEN DIE ZUFRIEDENHEIT

UNSERER GÄSTE UND EIN DYNAMISCHES, MOTIVIERENDES MITEINANDER.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE KOMPLETTEN UND SCHRIFTLICHEN BEW

ERUNGUNTERLAGEN MIT FOTO UND GEHALTSANSPRÜCHEN:

Sporthotel Wildstrubel AG

Joe F. Theiler, Dir., Lenkstrasse 8, 3775 Lenk im Simmental

Tel. 033 736 31 11, Fax 033 733 31 51



#### BRASSERIE Du Lac

RESTAURANT · TERRASSE · BAR

*Wir suchen...*



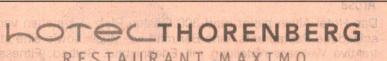
Für unser komplett neu umgebautes Restaurant, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

#### Servicefachangestellte/n Koch m/w

Um unsere Gäste erstklassig zu bewirten, sind kompetente, motivierte und qualitätsbewusste Fachpersonen bei uns genau richtig.

Sind Sie zudem teamfähig, haben Berufserfahrung und behalten in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann freut sich Herr Donat Anhorn, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail oder Post (anhorn@parkhotelschwert.ch).

Parkhotel Schwert · Hauptstrasse 23 · 8872 Weesen  
Tel. +41 (0) 55 616 14 74 · Fax +41 (0) 55 616 18 53  
info@parkhotelschwert.ch · www.parkhotelschwert.ch



RESTAURANT MAXIMO

WIR SUCHEN

WIR



Für unser thailändisches Spezialitäten-Restaurant «NAM THAI» in Scuol suchen wir per August 2010

**Thai-Spezialitätenkoch (m/w)**

Es erwartet Sie ein modernes und authentisches Thai-Restaurant mit einer unkomplizierten und zeitgemässen Inneneinrichtung geprägt von «Thai Elements». Der Betrieb umfasst eine «Tea-Lounge» mit 20, das Restaurant mit 60 und die sonnige Südterrasse mit 40 Sitzplätzen sowie ein Take-away-Service. Das Restaurant befindet sich an zentraler Lage direkt im Engadin Bad Scuol. Das Restaurant ist ein Teilbetrieb der BELVEDERE HOTELS SCUOL.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung mit Verantwortung. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie noch heute Ihre komplette Bewerbung inkl. Foto an:

Badehotel Belvair, Herr Angelo Rausa, 7550 Scuol oder direktion@belvair.ch

6587-3754

**Rigiblick am See**  
Buchs

Für die kommende Sommersaison, sucht Caroline Keller noch motivierte Kolleginnen nach Vereinbarung

**Service-Mitarbeiterinnen**  
**- Service-Praktikantinnen**

Falls Sie gerne in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten, freut es uns, von Ihnen zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seeplatz 3, 6374 Buchs, Tel. 041 624 48 50  
www.RigiblickAmSee.ch  
info@rigiblickamsee.ch

6581-3754



**Berghotel**  
**Distelboden**  
**CH-6068 Melchsee-Frutt**  
**Zentralschweiz**

Telefon 0041 41 669 12 66  
Telefax 0041 41 669 13 77  
www.distelboden.ch  
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison Juni-Oktober 2010 noch folgende Mitarbeiter/Innen

als

**Servicefachangestellte mit CH-Erfahrung**

\*\*\*\*

**Studenten/Praktikanten für ca. 3 Monate**

\*\*\*\*

**Hausangestellte**

für Zimmer/Lingerie und Office sowie allgemeine Reinigungsarbeiten.

\*\*\*\*

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger  
Hotel Distelboden  
CH-6068 Melchsee-Frutt  
0041 41 669 12 66

6549-3728

**Hotel Brienz**



Das familiär geführte 3\*\*\*-Panoramahotel am See mit

26 modern ausgestatteten Zimmern, diverse Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche, ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch»...

...sucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung für die Sommersaison eine/n selbstständige/n und kreative/n

**Chef de Partie (m/w)**  
mit einem Flair für unsere feine Fischküche

sowie  
eine/n **Commis de cuisine (m/w)**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fam. Beat Wettach  
CH-3855 Brienz  
Telefon 033 951 35 51  
www.hotel-brienz.ch  
info@hotel-brienz.ch

6533-3720

**Stv. Geschäftsführer m/w**  
für unsere Brasserie Löwenzorn in Basel.

Sie brennen darauf, tatkräftig mitzuholen diesen anspruchsvollen Betrieb zusammen mit Geschäftsführer Erik Haenelt erfolgreich zu führen!

**Aufgestellt, mutig, zäh, dynamisch, verantwortungsbewusst und engagiert wie Sie sind, zählt Durchhaltewillen ebenso zu Ihren Stärken wie ein gesundes Durchsetzungsmögen.**

Wir erwarten eine/n junge/n Kaderfrau/mann mit fundierter Ausbildung. Ihrer grossen Einsatzbereitschaft stehen tolle Karrierechancen in unserer Gastronomiegruppe gegenüber. Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

Roland Högger  
BEREST AG  
r.hoegger@berest.com  
www.berest.com

Gesucht per 1. August 2010

**Japanischer Koch (m) 100%**

gelernter japanischer Spezialitäten-Koch mit Erfahrung, Nationalität Japaner

Bewerbungen bitte an:  
Restaurant Newstyle Tanaka  
Herrn Shinji Tanaka  
Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz  
Tel. 031 981 66 22  
E-Mail: stanaka@kabuki.ch  
www.tanaka-restaurant.ch

6533-3715

**Schilthorn**  
Piz Gloria

Drehrestaurant Piz Gloria auf 2970 m.

Sind Sie interessiert an einer dauerhaften Anstellung? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir suchen nach Vereinbarung

**Koch / Jungkoch**  
Ausbildung mit Abschluss

**Aushilfe Koch**  
Arbeitsseinsatz bei schönem Wetter

**Wir bieten**  
Vielseitige Tätigkeit  
Gute Anstellungsbedingungen  
Arbeit im Tagesbetrieb  
Junges, begeistertes Team  
Das schönste Bergpanorama

**Wir erwarten**  
Junge, flexible Persönlichkeiten  
Gute Deutschkenntnisse  
Verantwortungsbewusstsein  
Belastbarkeit  
Selbstständigkeit

Bitte schicken Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

Drehrestaurant Piz Gloria  
Frau Christine Härli  
Geschäftsführerin  
3825 Müren  
Tel.: 033 856 21 56  
pizgloria@schilthorn.ch  
www.schilthorn.ch



Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

**Graf Z**

Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

**Koch (m/w)**

per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem A-la-carte-Bereich (total 160 Sitzplätze), ein Bistro/Take-away sowie das Catering für die Stockwerksverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist auf die Büroarbeitszeiten ausgerichtet. Eine Öffnung von Teilbereichen in den Abendstunden ist jedoch nicht auszuschliessen.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der A-la-carte-Küche und sind interessiert auch etwas mehr an Verantwortung zu übernehmen?

Sind HACCP, Menügestaltung, Rezepteuren und Bestellwesen keine Fremdwörter für Sie?

Sie lieben Ihren Beruf und könnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen, speziell auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in den Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

**Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark**  
Info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, 044 810 18 14

6503-3763

**Switzerland Italiana**

**HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO**  
80-Zimmer, renomiertes zentral gelegenes Hotel sucht auf anfangs April:

**RECEPTIONIST(IN)**

**Sprachen: I,D,F,E**

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac  
Via Nassa 68, 6901 Lugano  
Tel: 091/ 922 75 41, Fax: 091/ 922 75 44  
e-mail: schmid@hotel-international.ch

6515-3715

**International**

Wir suchen im Auftrag des Eigentümers für das neu errichtete Restaurant „s'Aschach“ (Neueröffnung) am „Schloss Camping Aschach“ in Volders ein(e) engagierte(r/s)

**PÄCHTER/IN**  
**PÄCHTERPAAR**

Das Geschäftlokal wird betriebsbereit und ablösefrei zur Verfügung gestellt. Wenn Sie ein aktiver, kreativer und umsetzungskräftiger Gastronom sind, Lust auf Selbstständigkeit und Eigenverantwortung haben und sich dieser besonderen Herausforderung stellen wollen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir werden Ihnen umgehend die erforderlichen Informationen und Angebotsbedingungen zukommen lassen.

**ETB Edinger Tourismusberatung GmbH**

zH Herrn MMag. Markus Zwölfer  
Kaufmannstraße 58, 6020 Innsbruck  
Tel.: 0512/344 231; E-Mail: m.zwölfer@etb.co.at



6500-3751



Für unser Restaurant in zentraler Lage zwischen Spiez und Thun suchen wir per sofort

**Gelernte Servicemitarbeiterin**  
Für Sommersaison bis Ende Oktober  
Ev. Jahresstelle möglich

**Anforderungen**

- A oder CH
- abgeschlossene Ausbildung im Service
- ca. 25-35 Jahre mit Berufserfahrung
- motiviert und flexibel
- selbstständiges Arbeiten gewöhnt
- Freude am Beruf

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Restaurant Hirschen  
Georg Lehmann & Nina Gianella  
Hauptstrasse 89  
3646 Emingen  
Tel 033 654 33 33  
e-mail: hirschen-einingen@bluewin.ch

6509-3705

**Lieben Sie Menschen?**

Ein \*\*\*Hotel mit 120 Betten, ein Alters- und Pflegeheim mit 96 Bewohnenden und 60 Mietwohnungen - das vielseitige Zentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche in Interlaken. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

**Mitarbeiter/in in Reception**

70 - 80 %

Sie ...

... arbeiten gerne an einem lebhaften Empfang und behalten auch in hektischen Situationen die Übersicht und ihr Lächeln

... haben eine kaufmännische Ausbildung und sind versiert im Umgang mit Zahlen, Texten und PC ... können unsere Gäste auch auf englisch und französisch freundlich begrüssen ... haben Freude an der Arbeit im Team und am Kontakt mit jungen und alten Menschen ... und Sie suchen eine neue Herausforderung mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Bitte bewerben Sie sich mit dem Formular auf www.artos.ch, Aktuell, Stellen.

Weitere Unterlagen werden zu einem späteren Zeitpunkt anfordern. Bei Fragen wenden Sie sich an Markus Härli, Tel. 033 828 88 45; m.härli@artos.ch



6509-3705



Industry Hiring Managers rank Glion among the top 3 Hospitality Management Schools in the world for an international career!



INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION  
SWITZERLAND

GLION INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION provides quality education to some 1'500 international students per semester in the fields of Hospitality, Tourism, Event, Sport and Entertainment Management. Glion is accredited by the Commission on Institutions of Higher Education New England Association of Schools and Colleges (www.neasc.org). Glion Management Services SARL is the shared services company for the School.

Glion is part of Laureate Education Inc. (www.laureate-inc.com) - a worldwide leader in education services. The Laureate Company has a network that stretches from North & South America to Europe and Asia. Laureate has a total of 55 universities in 21 countries currently enrolling over 550,000 students.

Glion Institute of Higher Education is seeking to appoint a:

### SENIOR CHEF 100%

#### YOUR RESPONSIBILITIES

- Manage kitchen units and food production for the Glion campus
- Support teaching and learning practices within F&B outlets
- Coordinate menu planning, orders and receiving
- Ensure the safety and sanitation of the different kitchen outlets
- Manage and leads kitchen staff
- Ensure administrative tasks related to this position

#### YOUR PROFILE

- 5 years experience in an International environment
- 10 years as Executive chef (or equivalent senior position) and team leadership
- Fluent in English and French
- Training / teaching / staff development experience would be an added value
- Excellent interpersonal skills, confident communicator and ability to motivate kitchen teams
- IT skills (Word, Excel)

PLACE OF WORK: Glion (Switzerland)

START DATE: 1<sup>st</sup> of July 2010

CLOSING DATE: 17<sup>th</sup> of April 2010

Interested candidates should e-mail their CV including certificates and motivation letter to : [jobsgih@glion.edu](mailto:jobsgih@glion.edu)

[www.glion.edu](http://www.glion.edu) - [info@glion.edu](mailto:info@glion.edu)

### RECEPTIONISTIN

recherche

### une réceptionniste F/A/A

de avril à fin octobre 2010.  
(poste 70 à 100% à discuter)

Veuillez adresser vos CV à:

Hostellerie des Chevaliers

Mme Carole Richoz

Directrice de l'hébergement

Ruelle des Chevaliers

CH-1663 Gruyères

0 026 921 80 30

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

## Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
Geschäftsführerin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11731
General Manager (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12195
Hoteldirektor	ganze Schweiz	J11738
Leiter/in Geschäftsstelle	Region Bern	J12212
Direktionsassistentin	Region Graubünden	J11742
Head Operation Hotels & Resort Schweiz - Mitglied der Geschäftsleitung	ganze Schweiz	J11767

### Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Kommunikation (m/w)	Region Bern	J11769
Charakterverkäufer/in in ZH & LU	Region Zentralschweiz	J12222
Salesmanager Convention & Events	Region Zürich/ Schaffhausen	J11737

### Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalberater / HR-Consultant (m/w)	Region Basel	J11773

### Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in (England - Channel Islands)	International	J11884
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J12210
Réceptionistin	Region Bern	J12200
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J12211
Rezeptionist/in	Region Mitteiland (SOAG)	J12214
Reservationmitarbeiter	Region Bern	J12197
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12196
Night manager (England - Channel Islands)	International	J12205
Receptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J12216
Rezeptionist/in	Region Bern	J11887
Rezeptionist/in	Region Waadt/ Unterwallis	J12228
Chef de partie	Region Basel	J12222
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J12231
Rezeptionist/in	Region Bern	J12206

### Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservierungsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11772
Cluster Reservations Manager (w/m)	Region Basel	J12208
Reservations agent (England - London)	International	J12203

### Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventmanager / Bankettmanager	Region Bern	J11765
F&B Assistant (m/w)	Region Basel	J12221
Catering Manager (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12232
Recipe Planner / F&B Consultant 90 % - 100 %	Region Zürich/ Schaffhausen	J11740

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J12207
Ambitionierter Jungkoch	Region Bern	J12209
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J12237
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12239
Allrounder/in Küche-Service-Office	Region Bern	J11779
Küchenchef	International	J12217
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12218
Produktionsleiter Küche	Region Bern	J12223
Demi-chef de partie (England - Berkshire)	International	J12224
Demi-chef de partie (England - London)	International	J12225
Commis de cuisine (England - Berkshire)	International	J12226
Sous-chef	Region Bern	J12234
Commis pâtissier	Region Graubünden	J12235
Sous-chef	Region Graubünden	J12236
Küchenchef (w/m)	Region Bern	J12241
Jungkoch	Region Ostschweiz	J12242
Chef de Partie/Tournant	Region Graubünden	J12243
Alleinkoch	Region Graubünden	J12244
Diät-Koch	Region Ostschweiz	J12246
Chef de partie	Region Bern	J11734
Chef de partie	Region Graubünden	J11736
Koch 40 - 60%	Region Bern	J11739
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11743
Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11747
Anfangsküchenchef	Region Bern	J11749

### Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J11750
Chef pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11751
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11755
Koch/Köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11753
Sous-chef	Region Bern	J11756
Chef pâtissier	Region Graubünden	J11757
Commis de cuisine	Region Bern	J11759
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J11764
Chef pâtissier (Irland - Kerry)	International	J11766
Hilfskoch (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11771
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11775
Koch/Köchin (asiatische Küche)	Region Zentralschweiz	J11776
Executive Head Chef (England - Channel Islands)	International	J11883
Chef de partie (England - London)	International	J11885
Koch	Region Bern	J12199

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang	Region Bern	J11762
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J12238
Chef de service	Region Zentralschweiz	J11735
Restaurant Managerassistent/in	Region Oberwallis	J11733
Servicecamarbeiter/in als Vertretung des Chef de Service	Tessin	J12213
Servicecamarbeiter/in	Region Bern	J11768
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J11732
Chef de service	ganze Schweiz	J11770
Servicecamarbeiter (m/w)	Region Bern	J12201
Service-Praktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11752
Service-Mitarbeiter/in und Aushilfen für Wochenende (Fr/Sa/So)	Region Zentralschweiz	J11754
Commis de rang	Region Graubünden	J11758
Jungsmönnelier / Jungsommelière	Region Graubünden	J11879
Servicecamarbeiter	Region Mittelland (SOAG)	J12198
Chef de rang (England - London)	International	J11760
Commis de rang	Region Bern	J11761
Chef de rang	Region Bern	J11763
Servicefachkraft	Region Ostschweiz	J12245
Chef de Rang	Region Mittelland (SOAG)	J11774
Servicecamarbeiter Teilzeit (60- 80%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12202
Restauranteleiter/in (Stv) als Mitglied des Kaders	ganze Schweiz	J12240
Chef de rang (England - Dorset)	International	J11882
Commis de rang (England - London)	International	J12204
Servicefachangestellte/GF-Assistentin	Region Bern	J11777
Servicecamarbeiter/Innen (20 - 100%)	Region Bern	J11778
Servicecamarbeiter (m/w)	Region Oberwallis	J11878
Chef de rang	Region Bern	J12233
Servicefachangestellte	Region Bern	J12215
Buffetmitarbeiter/in (befristet bis Ende Sept. 2010)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11745
Assistent/in Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11748
Chef de rang (England - London)	International	J12193
Restaurant supervisor (England - London)	International	J12194

### Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmaid/ Barman (England - Berkshire)	International	J12227
Barmaid/ Barman (England - Channel Islands)	International	J11881
Chef de Rang (Bar)	Region Ostschweiz	J12220
Barmaid	Region Ostschweiz	J12247

### Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jung - Gouvernante	Region Bern	J12219
Hauswirtschaftsleiterin 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J12191
Executive Head Housekeeper (England - London)	International	J11886

### Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in für temporäre Stellen (befristet für 6 Monate oder 1 Jahr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11880
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

**Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!**

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

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

**Express Stellengesuche**

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	I	per sofort	D F E F
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B891	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B904	Chef de Service/Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E B
B434	Direktor / Geschäftsführung	39	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F I E H U
B994	Eventmanager / Projektkoordinator/ Reisetätigkeit	28	CH	per sofort	D F E
B1014	Gebäudeunterhalter / Leiter Technik	32	CH	per sofort	D
B1019	Kellner	53	CH	per sofort	D F E
B835	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E ES,JAP
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D H U
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D F E
B989	Reception / Night-Auditor / Nacht Concierge	49	CH	per sofort	D F E

**Express Stellengesuche**

1	2	3	4	5	6
B1024	Receptionspraktikantin	21	PT	per sofort	D F I PT
B1003	Ricezione / Amministrazione	53	CH	per sofort	NL
B1025	Seminar, Event, Küche, mit der Möglichkeit zur Weiterbildung	45	CH	per sofort	D F E I
B351	Service	26	CH	per sofort	D
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E TR
B329	Servicefachangestellter, Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistenz	30	DE	per sofort	D F E
B1037	Tellzeitarbeit 20-50%	37	CH	per sofort	D

1 Referenznummer - *Número des candidats*

2 Beruf (gewünschte Position) - *Profession (Position souhaitée)*

3 Alter - *Age*

4 Nationalität - *Nationalité*

5 Einstiegsdatum - *Date d'entrée*

6 Sprachkenntnisse - *Connaissances linguistiques*

Stand per 29.03.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

**Stellenvermittlungen**

**Gastro Express**

Stellen suchen  
Stellen anbieten  
Kostenlos

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

**Stellenvermittlungsbüro Hotella**  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09  
[www.hotella.ch](http://www.hotella.ch)

**Stellengesuche**

**Restaurateur- und Hotelfachmann**

Schweizer sucht nach Vereinbarung in grösseren, gepflegten Hotel-, Restaurants- oder Dienstleistungsbetrieb verantwortungsvolle Aufgabe. Vorrangweise regional Raum Zürich oder der Zentralschweiz. Mehrjährig leitende Funktionen in der 4- und 5-**Hotellerie** sind vorzuweisen, ebenso in der Restauration als **Geschäftsführer**. Sie erreichen mich unter Tel. 044 201 14 75.

**IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**

**htr hotel revue - stellenn revue / marché de l'emploi  
- immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Holomeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss, Monika Hausmann

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) / Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Stellenportale / Plate-forme marché d'emploi: [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Anzeigenkatalog (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  
- Kaderubrik / 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 / CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzlich GzD werden mit je CHF 30.- verrechnet.

**Termine**

- Ausgabe / Numéro

- Erscheint / Parution

- Anzeigenschluss / Délai

Nr. 14/2010

8. 4. 2010

1. 4. 2010, 9.00 Uhr

Nr. 15/2010

15. 4. 2010

12. 4. 2010

Nr. 16/2010

22. 4. 2010

19. 4. 2010

Nr. 17/2010

29. 4. 2010

26. 4. 2010

**Anzeigenschluss / Délai**

**Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr**

**Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr**

Doppelnummern

Numéros couples

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafina AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.

Druckauflage / tirage Imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

**HESSE**  
Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb  
zu verkaufen – zu vermieten  
oder Sie suchen einen Betrieb?  
Wir sind die Drehscheibe  
für interessante Betriebe –  
teilen Sie uns Ihre  
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/ Marketingkonzepte
- Projektentwicklung /Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader, Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

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

**Südpiemont**, grosses Anwesen, derzeit kleine Ferienanlage, traumhafte Aussichtslage, Pool, 650 m<sup>2</sup> Wfl. Doppelgarage, Nebengebäude, usw... 9 ha Land und Weinberge.  
VP 1,2 Mio. Euro.  
Tel. 0039 0173 797243  
[www.cascinagabriela.com](http://www.cascinagabriela.com)



Zu verpachten auf die Wintersaison 2010/11

## BERGRESTAURANT KARTITSCHA

In Obersaxen

an fachlich ausgewiesenen und initiativen Gastwirt (m/w)

Das modernisierte und umgebaute Objekt umfasst ein  
– Selbstbedienungsrestaurant mit 100 Innen- und 150  
Terrassenplätzen

– bedientes Panoramarestaurant mit Apéro-Bar und 50 Sitz-  
plätzen sowie Aussenterrasse mit 50 Bar- und Sitzplätzen

Der Betrieb wurde im Sommer 2009 komplett umgebaut  
und renoviert. Er befindet sich an sicherer Schneelage im  
Zentrum unseres Schneesportgebiets.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 15. April 2010  
freuen wir uns.  
(Betriebsbesichtigung bis zum 05.04.2010 möglich)

Bergbahnen Obersaxen AG  
Josef Brunner, VR-Delegierter  
Postfach 156, 7130 Ilanz

## Anzeigen

[www.burgdorf.ch](http://www.burgdorf.ch)

**STADT BURGDORF**

**Schloss Burgdorf**  
Evaluationsverfahren Nutzung / Betrieb

Mit dem Auszug der kantonalen Verwaltung aus dem Schloss verändert sich die Nutzungs- und Interessenslage. Im Schloss Burgdorf wird Platz frei für neue Ideen.

**Gesucht: Nutzungsweise**

Gesucht werden Ideenträger, Promotoren und Investoren mit spezifischem Interesse am Schloss Burgdorf. Für das Einbringen und die Bearbeitung einer neuen Nutzungsweise ist ein interdisziplinär zusammengesetztes Team mit Fachpersonen aus den Fachbereichen Architektur, Kunstgeschichte, Ingenieurwesen, Gastronomie etc. zu bilden. Gegenstand der Bearbeitung ist der gesamte Schlosskomplex.

Für das Evaluationsverfahren steht den Projektorganen eine Preissumme von Fr. 40'000.- zur Verfügung. Die Programmunterlagen für das Auswahlverfahren sind verfügbar unter [www.burgdorf.ch](http://www.burgdorf.ch)

Es gelten folgende Termine:

- Bewerbung bis 31. Mai 2010
- Selektion: Ende Juni 2010

Bewerbungen bitte an folgende Adresse:

Stadtmarketing Burgdorf  
Kirchbühl 19, 3400 Burgdorf

**BURGDORF**  
active since 1175

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 13 / 1. April 2010

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. [www.swisshotels.com](http://www.swisshotels.com)

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

## Sicherheit

Guter Feuerschutz  
lässt Hoteliers  
und Gäste ruhig  
schlafen.



## 5-Sterne-Feuerschutz



THEO BÜHLMANN  
GESCHÄFTSFÜHRER  
CONTRAFEU AG, ZOLLIKOFEN

Viele Reisende sind auf Grund der grossen Anzahl von Bränden in Hotels und Herbergen besorgt. Die Sorge ist berechtigt. Brände in einem Hotel können sich rasch zu einem Grossfeuer entwickeln, und eine Flucht ist auf Grund der Ortsunkundigkeit der Gäste schwierig. Der Brandschutzstandard variiert von Hotel zu Hotel. Einige unter ihnen verfügen über Brandmeldesysteme und Sprinkleranlagen, andere über Rauchmelder in den Gästezimmern, und nicht selten ist überhaupt nichts vorhanden. Eine entsprechende Versicherung vermag zwar den materiellen Schaden einzuzgrenzen, aber sie schützt weder vor der Gefährdung von Menschenleben, noch vor Einbussen an Marktanteilen durch Betriebsunterbrüche. Da helfen nur vorbeugende und abwehrende Brandschutzmaß-

nahmen wie zum Beispiel ein Brandschutzsystem mit Hochdruck-Wassernebel.

### Die Löschwirkung

Die durch den Hochdruck-Wassernebel verursachten Tropfen (250 Millionen bis 150 Milliarden Tröpfchen pro Liter Wasser) dringen – ähnlich wie ein Gas – in das Feuer ein und kühlen die Umgebung wirksam ab. Das Feuer wird bekämpft, bevor es sich ausbreiten kann. Im Brandfall wird so sehr wenig Wasser eingesetzt. Die Ruspertikel werden durch den Wassernebel gebunden und sinken zu Boden. Der Rauch- und Wasserschaden wird dadurch auf ein Mindestmass begrenzt. Die Anlage braucht im Gegensatz zu einer konventionellen Sprinkleranlage 90% weniger Wasser. Das ist bei Bränden ebenso wie bei Feueralösungen

oder -manipulationen ein grosser Vorteil. Praxisbeispiel: Ein Zimmerbrand in einem Pariser Hotel. Das Feuer war 30 Minuten nach Auslösen der Sprinkler gelöscht. Das Zimmer konnte bereits nach einer Woche wieder für Gäste geöffnet werden. Die darunterliegenden und angrenzenden Zimmer blieben völlig unbeeinträchtigt.

### Einsatzgebiete

Hochdruck-Wassernebelsysteme eignen sich im Gegensatz zu konventionellen Sprinkleranlagen vor allem da, wo es nicht ersetzbare Güter wie Antiquitäten zu schützen gilt oder wo es, wie oben beschrieben, Hauptziel sein muss, allfällige Betriebsausfallzeiten möglichst kurz und räumlich begrenzt zu halten. Prominente Beispiele für den Einsatz einer solchen Anlage sind die

Anna-Amalia-Bibliothek in Weimar sowie das Hotel Gritti Palace in Venedig. In der Schweiz sind die ersten Hotels, welche mit dem Hochdruck-Wassernebel-Löschesystem geschützt werden, in Planung. Das System kann nicht nur in Gästezimmer eingesetzt werden sondern auch im Lobbybereich, in Tiefgaragen, Küchen, bei Abzugseinrichtungen oder in Wäscheschächten.

### Installation

Die Hochdruck-Wassernebelsysteme benötigen im Vergleich zu konventionellen Sprinkleranlagen deutlich weniger Wasser und damit kleinere Rohrleitungen und Wassertanks. Auch die Zentraltechnik hat einen wesentlich geringeren Raumbedarf. Die Installation der Anlage ist parallel zum laufenden Betrieb möglich.

## Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

**htr** hotel revue