

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 9

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>

Aus der Region

Zentralschweiz

Verkehrshaus: Initiative verlangt Unterstützung



Der Bund soll das **Verkehrshaus** in Luzern längerfristig und nachhaltig unterstützen. Der Luzerner Regierungsrat hat dem Kantonsrat eine entsprechende Kantonsinitiative unterbreitet. Das Verkehrshaus sei faktisch «das nationale Museum für Mobilität», schreibt er. Beantragt wird unter anderem, dass die Bundeshilfe von jährlich 2,9 Mio. Franken bis 2015 vertraglich zugesichert wird.

Umbau des «Château Gütsch» verzögert sich

Mit dem Umbau des Luzerner Schlosshotels Gütsch kann nicht wie geplant im Frühling, sondern erst im kommenden Herbst begonnen werden. Grund dafür seien diverse strategische Planungen, wie Gabriela Hammer, Geschäftsführerin der Château Gütsch Immobilien AG, gegenüber der «Neuen Luzerner Zeitung» erklärte. Zurzeit stehe die Bauplanung still. Erneut machen Verkaufsrücher rund ums «Gütsch» die Runde. Gabriela Hammer will sich zu den Rüchtern nicht äußern. Mitte März soll offiziell informiert werden, wie es mit dem Schlosshotel weitergeht.

Mittelland

Bielersee: Angst vor «gewaltigem Eingriff»



Alain D. Bollat

Falls der Bund den Umfahrungstunnel von **Twann** baut, droht dem linken Bielerseufer ein «gewaltiger Eingriff» in die geschützte Reblandschaft. Dieser Überzeugung sind die Stiftung Landschaftsschutz Schweiz und der Berner Heimatschutz. Die beiden Organisationen haben deshalb ihre Einsprache gegen das Projekt an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen. Das Projekt sieht die Verlängerung des bestehenden Ligerztunnels um 1,8 Kilometer vor.

Zürich

Hotel Alexander in Thalwil wird ausgebaut

Das Gasthaus am See soll um zwei Geschosse höher und die Anzahl der Zimmer auf 40 Zimmer verdoppelt werden, schreibt der «Tages-Anzeiger». Geplant seien auch ein 180 Quadratmeter grosser Seminarraum und im Untergeschoss ein Wellnessbereich. Die Terrasse gegen den See soll vergrössert werden. Ab heute liegen die Pläne für das Bauprojekt der Corim AG als Besitzerin beim Thalwiler Bauamt auf.

VIRGINIA NOLAN



Im April ist das Skifahren am schönsten: Die Sonne warm, die Tage länger, Schnee genug. Doch wo bleibt der Gast?

Swiss-Image

Frohe weisse Ostern

Viele Destinationen bangen 2011 ums späte Ostergeschäft und locken mit Aktionen. Dabei gibt's Ende Saison am meisten Schnee. Das Problem ist der Gast.

GUDRUN SCHLENZKE

So spät waren die Osterfeiertage noch nie: Vom 22. bis 25. April. Doch die Angst, dass es diese Ostern nicht mehr genug Schnee auf

den Pisten liegt, scheint unbegründet. «Auf gut 2000 Meter Meereshöhe erreicht die natürliche Schneedecke ihre maximale Dicke im April, also Ende Saison», weiß

Christoph Marty vom Institut für Schnee- und Lawinenforschung SLF in Davos aufgrund langjähriger Messungen. Erst Mitte bis Ende April beginne in dieser Höhe der Schnee richtig zu schmelzen. Auch lange nicht alle Talabfahrten seien gefährdet, wenn diese im Frühwinter mit Kunstschnee präpariert würden. Und der Schnee ist nicht alles, was

die Natur im April in den Bergen bietet: «Es ist weniger kalt, die Tage sind wieder länger und viele Bergbeizen laden auf ihren Terrassen zum Sonnenbaden ein», zählt Urs

Zenhäusern, Direktor Wollens Tourismus, die Vorteile auf. Das Problem sei vielmehr das Kundenverhalten, so Marty: Der Gast wolle bereits im November Skifahren, wenn man mit Kunstschnee nachhelfen muss. Wenn aber März und April im Mittelland der Frühling Einzug hält, dann «bringt man die Kunden nicht mehr auf die Piste», konsta-

tiert Marty. Ähnlich tönt es in den Skigebieten selbst: In der Jungfrauregion sind diese Ostern längst nicht mehr alle Bahnen in Betrieb, gut zwei Drittel der Hotels bereits geschlossen. «Der Hauptgrund ist die fehlende Auslastung», stellt Christoph Schläppi von den Jungfraubahnen klar.

Trotz Schnee: Viele Hotels und Bahnen werden geschlossen sein

In Davos werden noch in zwei der sechs Skigebiete die Bahnen bedient und rund die Hälfte der Bergherbergungsbetriebe schon geschlossen sein. Von den Hotels Bergdestinationen sollen gemäss Schweiz Tourismus noch 72 Prozent über die Osterfeiertage ihre Zimmer vermieten. Und in Saas-

Christoph Marty
SLF Davos

«Problem ist das Kundenverhalten. Man bringt den Gast nicht mehr auf die Piste.»



Drei Schweizer unter den Top 15

Gemäss dem Performance Index von BAK Basel gehören Zermatt, Luzern und Scuol zu den 15 erfolgreichsten Destinationen der Alpen. Auf Platz 1 liegt das Grossarltal (Salzburg).

DANIEL STAMPFLI

Die über das gesamte Tourismusjahr 2009 erfolgreichste Schweizer Destination ist erneut Zermatt (Rang 6). Der Walliser Ort erreichte die gute Platzierung vor allem dank

einer guten Auslastung über das ganze Jahr, schreibt BAK Basel. Im Vergleich zu 2008 und 2007 habe Zermatt jedoch einige Plätze eingebüßt. Wie in den Vorjahren ist Luzern (Rang 9) vorne dabei. Neu dazugekommen ist die Destination Scuol, welche sich vom 29. Rang in 2008 auf den 12. Rang in 2009 verbesserte.

Anders als bei der Performance im Winter, wo die österreichischen Destinationen dominieren, ergibt sich im Sommer ein deutlich heterogeneres Bild. Unter den Top 15 finden sich fünf schweizerische, eine deutsche, drei italienische

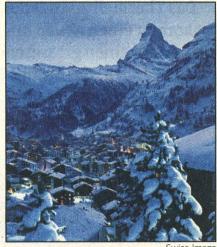
und sieben österreichische Destinationen. Die Spitzposition nimmt die Destination Achensee ein, vor der Destination Luzern, die bei allen Teilindizes gemäss BAK Basel überdurchschnittliche Ergebnisse erzielt. Rang 8 belegt Interlaken, Rang 10 Lago Maggiore e Valli, Rang 11 Scuol und Rang 13 die Region Lago di Lugano.

Das Ranking für die Wintersaison wird von der Destination Lech-Zürs angeführt. Insgesamt sind unter den ersten 15 nicht weniger als 11 Destinationen aus Österreich zu finden. In den Top 15 sind auch zwei Schweizer Destinationen

zu finden. Samnaun erreicht als beste nicht-österreichische Destination den achtten Rang. Nur knapp dahinter folgt auf Rang 10 Zermatt.

Gemäss dem «BAK Topindex» für Städtedestinationen ist Barcelona die erfolgreichste Stadt im Sample. Mit Zürich und Genf sind wiederum die ersten drei. Basel liegt ebenfalls über dem Durchschnitt des beobachteten Samples. Leicht unter dem Mittelwert liegen Lausanne und Bern.

Die ganze Studie: www.htr.ch/bak



Swiss-Image

Zermatt: Laut BAK Basel erfolgreichste Schweizer Destination.

Gnadenfrist für Fischstube

18 Gastronomen bewerben sich bei der Stadt Zürich um die Zwischennutzung des Seerestaurants Fischstube. Gewonnen hat ein Trio um den Fernsehkoch Erik Haemmerli.

VIRGINIA NOLAN

Holzpähle, die im See stehen, tragen die «Fischstube» beim Zürichhorn. Das Ensemble aus Restaurant, Fischerhütte und Gartenbuffet ist ein Relikt der Landes-

ausstellung von 1939. Bald muss die Sommer-Gästestätte einem ganzjährig betriebenen Neubau weichen, der nach dem Vorbild des Originals gestaltet werden soll. Bevor das Bagger auffahren, kommt noch einmal Leben in den maroden Bau. Aus 18 Gastronomen, die sich für die Zwischenutzung des Restaurants während der Sommersaisons 2011 und 2012 bewarben, hat ein Trio um den Zürcher Gastronomen Erik Haemmerli das Rennen gemacht. Haemmerli, bekannt aus der Sendung «Swiss Dinner», führt das Restaurant Bederhof

und die Old Fashion Bar. Zusammen mit Mike Gut, Betreiber der Bar 015, und Marco Pfeifer vom Restaurant Heugimperl wird der Fernsehkoch ab Ostern die Geschichte der «Fischstube» leiten. «Wir wollen unsere Gäste mit gutbürgerlichen, preiswerten Gerichten verpflegen», sagt Haemmerli. Das Trio plant eine «fischlastige» Karte, die auch Vegetarier und Fleischliebhaber erfreuen soll. Einige der 200 Plätze wurden für einen Biergarten und eine Lounge reserviert. «Vom Umstat», sagt Haemmerli, «haben wir noch keine Vorstellung.»

Neue Spielbank will in Zürich zum Touristenmagneten werden

Geschäftsreisende sollen zwischen den Sitzungen zum «Gamble» animiert werden.

2012 erhält Zürich ein Casino. Fünf Bewerber buhlen um die A-Konzession. Der Zürcher Hotelierverein drückt der Swiss Casinos Gruppe die Daumen. Die Casinobetreiberin stellt ihr Projekt kürzlich der Presse vor. Das Unternehmen plant im Haus Ober an der Sihlporte, die grösste Schweizer Casino. Von 124 Millionen Franken Spieleretrag sollen jährlich mindestens 1,3 Millionen in den Tourismus fließen. In Schweizer Spielbanken machen Touristen gut 6 Prozent

der Besucher aus – Swiss Casinos will diesen Anteil im Haus Ober auf 12 Prozent erhöhen. «Gelingen soll das durch die enge Zusammenarbeit mit Zürich Tourismus und den Hoteliers», sagt Verwaltungsratsmitglied Peter Meier. Ausserdem plant Swiss Casinos Angebote, die Geschäftsreisenden die Wartezeit zwischen Terminen versüßen wollen – etwa ein Spiel-Apéro, der zwischen Sitzungschluss und Abendessen keine Langeweile aufkommen lässt.

vn

Fee ist der aktuelle Buchungsstand bei den Ferienwohnungen rund ein Drittel kleiner als vor einem Jahr im gleichen Zeitabstand vor Ostern.

Ob nun späte Ostern für den Tourismus Fluch oder Segen sind, darüber ist man in der Branche aber unterschiedlicher Meinung. Simon Bumann, Direktor Saas-Fee-Tourismus, ist überzeugt: «Späte Ostern sind kein Nachteil, da man über die ganze Saison geschen mehr Logiernächte generieren kann.» Giery Spescha von GraubündenFerien verdeutlicht: «Ist Ostern Ende März, gibt es im April gar kein Geschäft mehr. Kritisch dagegen Vendelin Coray, Direktor der Savognin Bergbahnen: «Wir sind froh, wenn wir mit einer schwarzen Null davonkommen. Die drei Wochen vor Ostern fahren wir praktisch ohne Umsatz. Und Ostern schenkt nur ein, wenn das Wetter gut ist.»

Mit Preisaktionen will man das Ostergeschäft noch retten

Mit Aktionen will man dem Kunden im Tal das späte Skivergnügen nun doch noch schmackhaft machen. ST hat für ihre Online-Kampagne Frühlingskifahren 310'000 Franken budgetiert. Geworben wird in der Schweiz, in Deutschland, Grossbritannien und Frankreich. Bei Wallis Tourismus will man mit der Oster-Aktion, an der sich 90 Hotels beteiligen, gleich noch Fäste für den Sommer generieren: Der Gast erhält bei einem Aufenthalt ab 13. März eine «20%-Gutschrift» für den folgenden Sommer. In Graubünden knüpft man an die Erfolgsserie «Alles fährt Sk» vom letzten Jahr an: Wer mäch (2010 waren es 24'000) bekommt für jeden Podestplatz des Swiss-Ski-Teams Alpin ein Prozent Reduktion auf Angebote von rund 80 Hotels. Nicht beworben wird wie andere Jahre seitens ST das Tessin. Nicole Diermeier von ST: «Wir wollen nicht Botschaften vermissen. Im Tessin ist man guter Dinge ob der späten Ostern. Fernando Brunner, Präsident hotelieresisu ticino: «Die Osterperiode ist aber auch sonst immer gut gebucht, da braucht es keine Aktion.»

«Zu wenig Mittel fürs Marketing»

Der Tourismus im Tessin kriselt. Als Co-Direktor und Marketing-Chef von Ticino Turismo ist Patrick Lardi gefordert.

GERHARD LOB

Patrick Lardi, seit Jahren schrumpft die Tessiner Tourismusbranche. In einem Jahrzehnt ging die Zahl der Logiernächte um 19 Prozent zurück. Wie wollen Sie das Blatt wenden? Ich muss zuerst einmal präzisieren, dass wir effektiv einen Rückgang an Logiernächten in Hotels hatten, weil wir es dort genau messen können. Aber wir wissen nicht, wie sich die Situation in Campingplätzen oder Ferienwohnungen entwickelt hat. Da haben wir nur vage Angaben. In beiden Segmenten gab es wahrscheinlich einen Zuwachs. Die Situation präsentiert sich somit uneinheitlich.

Ihr Chef Tiziano Gagliardi sprach in seiner Rede bei der jüngsten Versammlung jedoch von einer «schwierigen Situation».

Das stimmt. Aber die Tessiner Hotellandschaft befindet sich in einem Wandlungsprozess. Eine Reihe kleiner Hotels hat geschlossen. Dort entstehen zum Teil Eigentumswohnungen. Es gibt aber auch Gegen-tendenzen mit einem Übergang von kleinen, familiären Hotels in grössere, kommerziell geführte Häuser. In Paradi-so baut etwa die Accor-Gruppe ein neues Hotel mit 246 Zimmern.

Sie sind also nicht pessimistisch?

Überhaupt nicht. Wenn ich die Investitionen sehe, die zurzeit im Tessin erfolgen, bin ich sogar zuversichtlich. Neben dem erwähnten Hotel in Paradi-so erneuert die Tessa-Gruppe das Kurhaus Camedario. Auch in Agra

«Das Locarnese hält sich recht gut, während die Probleme im Luganese grösser sind.»

Patrick Lardi
Co-Direktor Ticino Turismo

Kann Ticino Turismo nicht die Märkte ausweiten?

Unser Hauptproblem ist, dass uns zu wenig Mittel für Marketing zur Verfügung stehen.

Wir haben für das ganze Tessin 4,8 Millionen

Franken. St. Moritz verfügt alleine über zirka 8 Millionen oder Davos über zirka 6 Millionen Franken.

Das ist die Realität. Mit unseren Mit-

tern erreichen wir viel, auch wenn man vielleicht noch etwas besser machen könnte. Das anerkennt auch Schweiz Tourismus.

Jetzt setzen Sie auch auf Ko-

operationen mit

Privatfirmen. Was erhof-

fen Sie sich etwa

von der Partner-

schaft mit Sal-

mi-Fabrikant

Rapelli?

entsteht ein neues Hotel. In Minusio renoviert die Giardino-Gruppe das Navegna. In Rivera wird zurzeit ein riesiger Acqua-Park mit Hilfe der Credit-Suisse gebaut. In Mezzovico soll ein neues Low-Budget-Hotel entstehen. Breuer und Kipp sind in Ascona aktiv. Wenn all diese Investitionen in Millionenhöhe durch Private getätig-
tigt werden, bedeutet das, dass es Poten-
zial gibt.

Trotzdem: Die Negativ-Tendenz der letzten Jahren lässt sich nicht weg-
diskutieren. 2008 war der Kanton Tessin landesweit sogar die einzige Destination, die negative Zahlen bei den Logiernächten schrieb. Das ist doch bedenklich.

Man sollte gleichwohl nicht die ganze Entwicklung über einen Kammschei-
ren. Wir haben regional sehr grosse Unterschiede. Das Locarnese hält sich recht gut, während die Probleme im Luganese grösser sind. Die Luxus-
hotellerie läuft gut, während bei den Mittelklasse-Hotels die Strukturpro-
wicklung voll im Gang ist. Wir hinken der Deutschschweiz in diesem Bereich hinterher. Im Vergleich zur Deutsch-
schweiz ist unser Kundensegment zu-
dem enger: Wir hängen zu 70 Prozent von Gästen aus der Deutschschweiz und Deutschland ab.

Das Unternehmen baut auf Produkte, die eng ans Territorium gebunden sind, wie etwa den neuen Piora-Schinen. Und wir verkaufen das Territorium als Feriengegend. Wir haben also ähnlich gelagerte Interessen. Wer ein gutes Produkt aus einer bestimmten Gegend konsumiert, wird animiert, diese Gegend zu besuchen.

Eine von Schweiz-Tourismus-Direk-
tor Jürg Schmid präsentierte Umfrage zeigt, dass «der chaotische Verkehr» und «mangelnde Gastfreundschaft» von Feriengästen im Tessin als Negativ-Faktoren wahr genommen werden. Zu diesen Themen hört man von Ticino Turismo kaum etwas, während ständig über die Probleme am Gotthard gesprochen wird.

Das sind Probleme des Tourismus, aber nicht in erster Linie von Ticino Turismo. Wir sind für die Promotion des touristischen Produkts da, aber wir kreieren nicht selbst das Produkt. Trotzdem sind wir natürlich sensibel. Das Problem der «mangelnden Gastfreundschaft» nehmen wir ernst und haben das Projekt Enjoy lanciert. In Kürze werden Vorschläge vorliegen, wie die Gastfreund-
lichkeit erhöht werden.

kann. Eine Touristenkarte für den ÖV entsteht ebenfalls. Der interne «chaotische Verkehr» fällt nicht in unserem Kompetenzbereich...

... genauso wenig wie der Gotthard-Stras-
tentunnel. Doch zur Sanierung des Gotthard-Tunnels hat Ticino Turismo eine Resolution verab-
schiedet, nicht zum «chaotischen internen Verkehr».

Das ist wahr.

In Bezug auf den Verkehr versuchen wir aber, die Hoteliers zu ermuntern, Wo-
chenpakte anzubieten, die beispiels-

weise von Mittwoch bis Mittwoch laufen. Ganz generell sollte man die Umfragen bei Feriengästen mit Vorsicht genießen. Viele Touristen stören sich beispielsweise daran, dass es «zu viele Touristen» gibt. Wie soll man darauf reagieren?

**«Der interne
chaotische Ver-
kehr fällt nicht in
unseren Kompe-
tenzbereich.»**

Patrick Lardi
Marketing-Chef Ticino Turismo

In Leserbriefen beklagen gerade deutsche Touristen die zunehmende bauliche Ver-
schwendelung des Tessins. Wie drasti-
schen ist die Situation?

Marco Solari hat seit der Übernahme

der Präsidentschaft von Ticino Turismo

im Jahr 2007 wiederholt auf die Folgen

dieser Verbauung für den Tourismus

aufmerksam gemacht. Dies können wir

aber nicht wirklich beeinflussen. Ein

schwacher Trost ist es, dass die ganze

Schweiz von diesem Entwicklung be-
troffen ist. Schauen wir nur ins Enga-

din oder auf ein Dorf wie Pontresina.

Unter dem Strich präsentiert sich das

Tessin nach wie vor intakt. Es gibt

herrliche Täler wie das Blenio-, Mag-
gia-, Verzasca- oder Muggio-Tal, aber

auch wunderschöne Seefeufer bei den

Städten, in Locarno oder Lugano. Und

wenn in Lugano 2013 das neue Kultur-
zentrum öffnet, haben wir einen zu-
sätzlichen Trumpf in der Hand.

**Patrick Lardi, Co-Direktor
von Ticino Turismo.**



Zur Person Vom Puschlav über Swiss Olympic ins Tessin

In wenigen Jahren hat Patrick Lardi bei Ticino Turismo eine steile Karriere gemacht. Vom Marketing- und Kommunikationschef wurde der 37-Jährige kürzlich zum Co-Direktor befördert. Aufgewachsen ist Lardi im Puschlav. Nach Abschluss der Höheren Fachschule für Tourismus in Samedan war er zuerst als Projekt & Product Manager für Swiss Olympic tätig. 2004 kam Lardi ins Tessin, um für Ticino Info den Relaunch der entsprechenden Plattform für Freizeit und Tourismus durchzuführen. Seit 2007 steht er in den Diensten von Ticino Turismo.

gl

Standortförderung ist eine staatliche Aufgabe



Standpunkt

CHRISTOPH JUEN
CEO HOTELLERIESUISSE

Die Hochpreisinsel Schweiz ist eine Reichtum und nicht wegzuhauen. Daran ist nicht nur die momentane Frankenstärke schuld, aber sie verschärft das Problem. Die Schweizer Hotellerie ist gezwungen, auf Qualität zu setzen und in der Premium League zu spielen. Dieser «Zwang» hat die Hotellerie in der Schweiz für den Qualitätsgedanken sensibilisiert und ist deshalb auch ein Glück. In der Hotellerie wird

renoviert, investiert, innoviert. Sie schafft sich so die nötige Grundlage, um im Qualitätswettbewerb zu bestehen. Die Schweizer Hotellerie ist also soweit gut gerüstet für die Herausforderungen des immer härter werdenden Preis-kampfs.

Diese Initiative Welle heisst es zu fördern. Der über Innotour mitfinanzierte «Milestone» Tourismuspreis Schweiz zum Beispiel bringt jedes Jahr Innovationsperlen aus der Schweiz ins Rampenlicht, nicht nur aus

«Es werden zwei tourismuspolitische Instrumente gegeneinander ausgespielt.»

der Hotellerie, sondern aus allen Bereichen des Tourismus. Nun schlägt der Bundesrat in seiner Botschaft zur Standortförderung vor, die Gelder für die touristische Landeswerbung in den Jahren 2012–2015

zu Gunsten von Innotour um je vier Millionen zu kürzen. Da haben die für 2011 und 2012 zusätzlich gesprochenen 24 Millionen im Rahmen des ST-Impulsprogramms höchstens einen kurzfristigen Effekt und verlieren ihre nachhaltige Wirkung.

Eine Kürzung der Mittel von Schweiz Tourismus ist mit Blick auf das tourismuspolitische Wachstumsprogramm des Bundesrats vom vergangenen Jahr geradezu absurd. Es werden zwei tourismuspolitische

Instrumente gegeneinander ausgespielt; auf der Strecke bleiben die touristischen Anbieter in der Schweiz. Was sie brauchen ist eine wirkungsvolle Standortförderung und eine schlagkräftige Vermarktung, so dass sich der innovative Geist der Branche auch im Portemonnaie bemerkbar machen kann. Der Schweizer Tourismus ist Premium, da müssen auch die Voraussetzungen für eine Premium-Vermarktung geschaffen werden.



«Wir wählen bewusst starke Persönlichkeiten als Mitarbeiter aus. Wir wünschen uns hier Lebendigkeit.»

Jan Stiller Direktor Lenkerhof Alpine Resort

Stolz in Bubendorf

Aus Freude über die Erfolge ihrer «Osteria Tre» luden Tischhäusern diese Woche ins Hotel Bad Bubendorf. Hoteliers, Touristiker, Politiker und Medien kamen zuhauf.

ELSBETH HOBMEIER

Das Bauchgefühl von Direktor Roland Tischhäusern war ein gutes, der Griff nach dem Küchenchef Gianluca Garigliano trotzdem ein kühner: Der Koch des Südtiroler Fünfsterneressort Vigiljus hatte keine Zeit für ein Vorstellungsgespräch im Baselbiet, also heuerte ihn Tischhäusern nach einigen Mails unbesehen an. Er hat es nie bereut – im Gegenteil: Stolz und dankbar für die vielen Auszeichnungen, welche Garigliano für die Osteria Tre in den letzten Monaten errohkt hat, luden Roland und Eveline Tischhäusern zusammen mit dem Mitinhaber Felix Suhner (er baut gegenwärtig an seiner «Seerose» in Meisterschwanden weiter) zu einem grossen Diner ins Hotel

Bad Bubendorf. Sie waren wohl selber etwas erstaunt über den gewaltigen Zulauf. Denn nicht nur die gesamte Baselbiet Regierung war dabei, sondern auch viele Medien, Wirtschaftsvertreter und Touristiker ließen sich die Küche des Osteria-Teams und die Weinroutinen von Vini D'Amato aus Basel schmecken. Und alle waren danach voll überzeugt, dass Garigliano den neuen Michelin-Stern, die 15 Gault-Millau- und die 2 Feinschmecker-Punkte sowie den Spitzenplatz im Guide «Basel geht aus» runden verdient hat. Das Hotel Bad Bubendorf gilt zudem als eines der besten Dreiersternhotels der Schweiz.



«500 Positionen»: Sommelier Francesco Benvenuto.



Sie feierten (v.l.): Werner und Christine Schmid, Präsident Basler Hoteliers, BHV-Direktor Peter Malama und Tourismusdirektor Daniel Egloff.



Sie freuen sich am Erfolg ihres «Bad Bubendorf»: Direktionspaar Roland und Eveline Tischhäuser und Miteigentümer Felix Suhner.



Gianluca Garigliano errohkt der «Osteria Tre» im Hotel Bad Bubendorf 15 Punkte, einen Michelin-Stern und dreimal Platz 1 in «Basel geht aus». Bilder Elsbeth Hobmeier

Schnee und Stimmung bestens – am Pizol machte man ein Fest daraus

Ein Schneefest mit viel Action und dem einheimischen Schlagersänger und Heidiland-Botschafter Stefan Roos.



Bilder zvg
Sänger Stefan Roos; Marcella Loser-Paardekooper, VR-Präs., Klaus Nussbaumer, CEO Pizolbahnen.

Am letzten Samstag wurde den Einheimischen und Gästen, die an das Schneefest am Pizol kamen, eine ganze Bandbreite von Aktivitäten zur Auswahl geboten. Sportliche konnten zwischen geführten Schneeschuh-Wanderungen, einer Fackelabfahrt und Abendskifahren

wählen. Highlights für die Stimmung waren Auftritte von Schlagersänger Stefan Roos auf der Terrasse vor und nach Sonnenuntergang. An diversen Standorten im Gebiet hörte man während des ganzen Tages auch die wild gemischten Klänge der Knapp Guggä Sargans. kjv



Stefan Roos sorgt für Stimmung auf der Terrasse des Restaurants Auroa auf Pardiel am Schneefest Pizol.

Häuser und Schiffe aus Eis

Ein besonderer Schneespass wurde den Gästen von Andermatt und dem Urserntal geboten. Im ganzen Tal fand ein Schnee- und Eisskulpturen-Festival statt. Die Gäste konnten selber mit dem kalten Werkstoff gestalten.

KARL JOSEF VERDING

Ob Pyramide, Sofa, Schuh oder Schiff: Die Gäste sowie Teilnehmer aus Schulen konnten ihrer Fantasie freien Lauf lassen und bauten sogar ganze Häuser. In Realp steht jetzt die geplante Überbauung «Naturblick» ganz aus Schnee. Eine Woche lang waren alle eingeladen, im Tal Skulpturen aus dem kalten Element zu bauen. Andermatt Gotthard Tourismus vergass bei der Ausstattung des Events nicht die Musik und zwei Schneebars. Am letzten Samstag fand auf dem verschneiten Tennisplatz in Andermatt die Prämierung der schönsten Skulpturen statt.



In Realp wurden vier Häuser des Projekts «Naturblick» nachgebaut. zvg

Sesselrücken

Vizedirektor und Resident Manager für das «Eden au Lac»

Anfang Jahr hat Michael Stühler (47, Bild) seine Tätigkeit als Vizedirektor / Resident Manager im Hotel Eden au Lac Zürich aufgenommen.



und tritt damit die Nachfolge von Rolf Tinner an. Zuletzt war der gebürtige Deutsche, der seit einigen Jahren auch Schweizer Staatsbürger ist, Director Operations im Hotel Allegro/Kursaal Bern. Beat R. Stigg, Hoteldirektor des «Eden au Lac» und Managing Director der Victoria-Jungfrau Collection, begrüßt Stühler ein neues Geschäftsführungsmitglied der Collection.

Compass Group (Schweiz) AG: Neuer Head of Operations

Frank Keller (37, Bild) ist ab Juni der Head of Operations (COO) der Compass Group (Schweiz) AG. Er folgt auf Stephan Buchser, der



CEO bei der Villars Holding SA wird. Keller ist seit 2008 Geschäftsführer und Mitglied der Gruppenleitung der Gamma Catering AG.

Leiterin für globales Marketing von TripAdvisor

Barbara Messing (39) verantwortet ab sofort als Chief Marke-

ting Officer die Entwicklung von TripAdvisor im Customer Relationship Marketing, Suchmaschinen-Marketing, Traffic-Akquisition und mobile Partnerschaften. Sie folgt auf Christine Petersen.

SV Group neu mit einem Chief Marketing Officer

Die SV Group Schweiz hat die neue Position des Chief Marketing Officers mit Peter Lutz (44) besetzt. Er folgt auf Stephan Buchser, der

zuletzt Managing Director und Vorsitzender der Geschäftsleitung der Unilever Foodsolutions.

Neues Paar leitet Restaurant im Schloss Bottmingen

Naomi Steffen (32), aufgewachsen in Thun, und der Franzose David Picquenot (30) werden neue Geschäftsführer in dem mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Schloss in

Bottmingen BL. Ihre Vorgänger im Schloss, Ruth und René Gischig, sind in Pension gegangen.

Sattel-Hochstuckli AG gründet für Zukunft personell auf

Die Sattel-Hochstuckli AG ist vom Bergbahnbetrieb zum Tourismusunternehmen geworden. Seit 1. März ist die neue Funktion eines Geschäftsführers mit dem bisherigen Leiter Marketing und Kommunikation, Matthias Ulrich, besetzt. Unterstützt wird er vom VR-Delegierten Rudolf Marty.

Marc Tischhäuser nun Projektleiter von San Gottardo

Der Bündner Marc Tischhäuser hat am Dienstag den Walliser Jean-Daniel Mudry als Projektleiter von San Gottardo, Pilotprojekt der Kantone Uri, Tessin, Wallis und Graubünden abgelöst. kjv

Aufsteigerin Karin Vesti



Von Victor H. Zindel, der 12 Jahre lang die Geschicktheit der Zindel Golf GmbH in Maienfeld geleitet hat, übernahm per 1. März Karin Vesti die gesamte Geschäftsführung. Sie führte acht Jahre lang den Geschäftsbereich Swiss Golf. Die Abteilung Golf-Merchandising wird ausgelagert, die anderen Bereiche wie Golf-Events und Golf-Messe weitergeführt. Victor H. Zindel leitet seit dem 1. März den Vertrieb der Region Graubünden Nord bei der Räthaischen Bahn in Chur. Er bleibt aber Gesellschafter der Zindel Golf GmbH.

Umsteigerin Karin Linnekogel



Per Ende März 2011 gibt es bei Beatenberg Tourismus einen Wechsel in der Geschäftsführung. Die in Spiez aufgewachsene Karin Linnekogel übernimmt die Leitung von Christian Rieder. Zuletzt hatte sie eine leitende Position bei der Nomad Aviation AG, einem Unternehmen der Privatfliegerei. Rieder, der seinen Rücktritt bereits im Herbst 2010 angekündigt hatte, nennt als Grund für seinen Weggang die Schwierigkeit, die Aufgaben mit einem kleinen Team professionell zu erfüllen – und nicht nur den Status quo zu erhalten. kjv

Compass Group (Schweiz) AG: Neuer Head of Operations

Frank Keller (37, Bild) ist ab Juni der Head of Operations (COO) der Compass Group (Schweiz) AG. Er folgt auf Stephan Buchser, der

zuletzt Managing Director und Vorsitzender der Geschäftsleitung der Unilever Foodsolutions.

Neues Paar leitet Restaurant im Schloss Bottmingen

Naomi Steffen (32), aufgewachsen in Thun, und der Franzose David Picquenot (30) werden neue Geschäftsführer in dem mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Schloss in

Bottmingen BL. Ihre Vorgänger im Schloss, Ruth und René Gischig, sind in Pension gegangen.

Sattel-Hochstuckli AG gründet für Zukunft personell auf

Die Sattel-Hochstuckli AG ist vom Bergbahnbetrieb zum Tourismusunternehmen geworden. Seit 1. März ist die neue Funktion eines Geschäftsführers mit dem bisherigen Leiter Marketing und Kommunikation, Matthias Ulrich, besetzt. Unterstützt wird er vom VR-Delegierten Rudolf Marty.

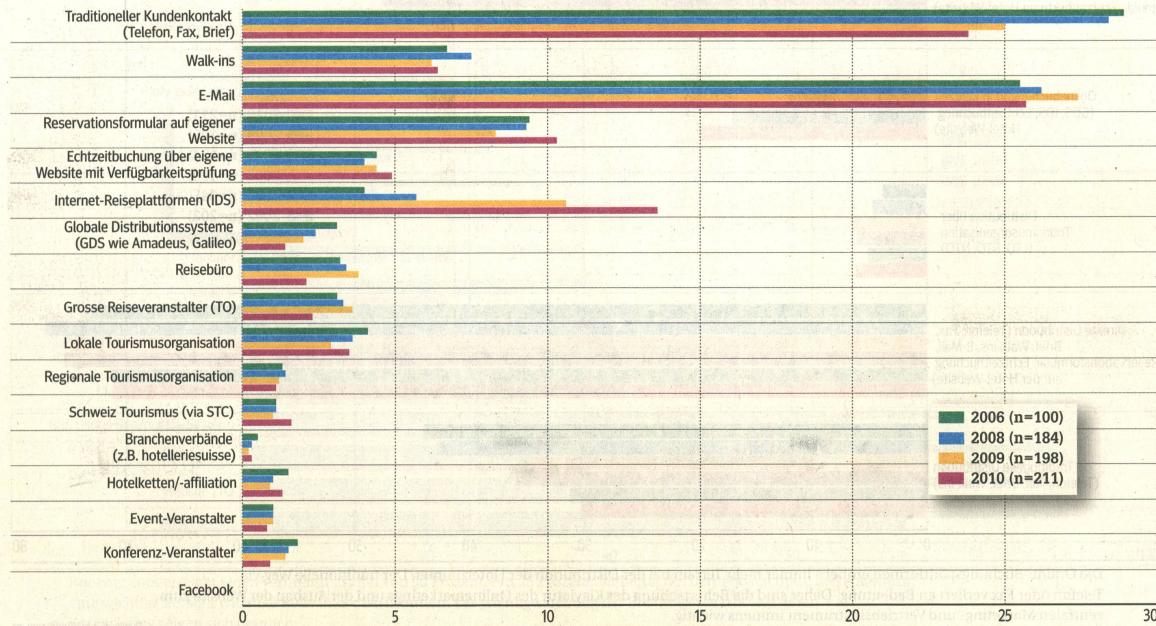
Marc Tischhäuser nun Projektleiter von San Gottardo

Der Bündner Marc Tischhäuser hat am Dienstag den Walliser Jean-Daniel Mudry als Projektleiter von San Gottardo, Pilotprojekt der Kantone Uri, Tessin, Wallis und Graubünden abgelöst. kjv

Distribution: Inhalt muss kongruent sein Seite 8; **Der smarte Bewertungsassistent** Seite 9; **Kommissionsarme Buchungskanäle** Seite 10; **Standortbezogene mobile Dienste im Trend** Seite 11

Vertriebskanäle der Schweizer Hotellerie 2006 bis 2010

In Prozent (n = Anzahl erhaltene Antworten)



Direkte Buchungskanäle (Telefon, Fax, Walk-ins, E-Mail, Formular oder Buchungssystem auf der eigenen Website) sind die mit Abstand wichtigsten Verkaufsschienen der befragten Schweizer Hotels. Dies obwohl ihr prozentualer Anteil am Vertrieb zwischen 2008 und 2010 von 75,4 Prozent auf 71,1 Prozent abgenommen hat.

men wird nicht mehr allzu lange anhalten. Das war schon im Airline Business so. Die anfänglichen Kommissionen waren plötzlich nicht mehr haltbar.

Wie könnte Ihre Vision «Buchungen ohne Kommission» durchgesetzt werden?
Die Hoteliers müssten sich zusammenschliessen, sich mit der

«Google Adwords sind auf jeden Fall nicht die beste Lösung, die sind teuer.»

Walter Berger
Inhaber Rebag Data AG

Materie auseinanderzusetzen, ihre Websites optimieren und die Kooperation unter anderem mit STC verstärkt nutzen. Allerdings kostet STC auch, da sollte aber der Kommissionssatz sehr klein gehalten werden können.

Auf Google gut platziert zu sein, ist aber nicht einfach und sehr teuer. Schliesslich bezahlen IDS viele Millionen Dollar im Monat für ein perfektes Ranking?

Stimmt. Aber es gibt andere Parameter, die bei der Platzierung zählen. Google Adwords sind auf jeden Fall nicht die beste Lösung, die sind teuer.

Und zu welchen Instrumenten raten Sie dem Hotelier?
Es braucht einen Anbieter wie Swissguide, der regelmässig die Website für Suchmaschinen optimiert. Und die Plattform TrustYou, um auf einen Blick zu erkennen, wer mich wo wie bewertet. Damit sieht der Hotelier, welchen Ruf er in der Internet-Community geniesst. Zudem denke ich, wäre eine neutrale Beratungsstelle für E-Marketing eine echte Innovation. Zum Beispiel von einem Branchenverband.

Zur Person Seit 25 Jahren den Fokus auf Informatik
Walter Berger ist Inhaber der Rebag Data AG in Horgen. Seit 19 Jahren entwickelt er Hotel-Softwarelösungen. Er gilt auch als kritischer Beobachter der ganzen Internet-Entwicklung. Sei es der Umgang mit Gästen oder mit internationalen Buchungsplattformen, Berger berät seine Kunden. Der Betriebsökonom ist auch Publizist dieser Fachliteratur.

Ist es nicht naiv zu glauben, die Schweizer Hotellerie könne auf Expedia, Booking und Co. verzichten?
Wenn alle Voraussetzungen für eine smarte Vermarktung erfüllt sind, dann nicht. Die Goldgräberstimmung dieser Unterneh-

Die Goldgräber im Netz

**Informatik-Experte
Walter Berger spricht
Klartext: Die Goldgräberstimmung
der Buchungsplattformen müsste
gestoppt werden.**

SIMONE LEITNER

Walter Berger, wenn Sie ein Hotel buchen, wo und wie tun Sie das? Ich google. Wie übrigens über 90 Prozent aller anderen potenziellen Gäste auch.

Und dann buchen Sie über booking.com? Wie kommen Sie denn zu diesem Schluss? Ich buche natürlich direkt auf der Website mei-

nes präferierten Hotels. Allerdings muss ich einschränken: Ich buche nur beim Hotel, wenn der Prozess vergleichbar schnell und unkompliziert ist wie beispielsweise bei booking.com.

Also doch?
Klar. Das ist ja das grosse Problem in der Hotellerie. Nach wie vor ist das Buchungsprozess auf der eigenen Internetsseite nicht professionell genug. Ich spreche natürlich nicht von den grossen Häusern in der Schweiz, die sind in dieser Hinsicht eher



fit. Aber es gibt auch kleinere Betriebe, die genauso gebucht werden möchten. Es tönt simpel, aber mit einer modernen Website kann jedes Hotel, insbesondere das Produkt stimmt, im internationalen Markt bestehen.

Sind alte, nicht aktuelle Webseiten bei den Schweizer Hotels denn immer noch ein Thema?

Leider ja. Damit wird eine grosse Chance vergeben: Fast al-

le potenziellen Gäste suchen ein Hotel auf Google. Und landen vielleicht auf booking.com. Dann aber – das ist empirisch bewiesen – sucht der User das bevorzugte Hotel auf der eigenen Website auf. Und das ist die grosse Chance der Hoteliers:

Zur Person Seit 25 Jahren den Fokus auf Informatik

Walter Berger ist Inhaber der Rebag Data AG in Horgen. Seit 19 Jahren entwickelt er Hotel-Softwarelösungen. Er gilt auch als kritischer Beobachter der ganzen Internet-Entwicklung.

Sei es der Umgang mit Gästen oder mit internationalen Buchungsplattformen, Berger berät seine Kunden. Der Betriebsökonom ist auch Publizist dieser Fachliteratur.

Bietet die Website alles, inklusive Echtzeitbuchungsmaschine, Preisparität und guten Inhalt, bucht der Gast direkt und das Ziel ist erreicht: Der Hotelier muss keine Kommission bezahlen.

Die Kommissionen sind Ihnen ein Dorn im Auge?

Oh ja! Ich bin überzeugt, die Hotelbranche kann künftig ohne Internet Distribution System (IDS) leben. Wer bei Google eine gute Platzierung hat, sei es als einzelnes Hotel oder durch eine Kooperation, wird gefunden.

Ist es nicht naiv zu glauben, die Schweizer Hotellerie könne auf Expedia, Booking und Co. verzichten?

Wenn alle Voraussetzungen für eine smarte Vermarktung erfüllt sind, dann nicht. Die Goldgräberstimmung dieser Unterneh-

HÄFELE
FINDING BETTER WAYS

Mehr Komfort für Gäste, Personal und Management: Mit dem elektronischen Schliesssystem Dialock

HAFFEL
Haffel Schweiz

HOTELBEDARF

Auserlesene Dessins und feine Garnituren für exklusive Häuser mit eleganter Einrichtung...

www.promotex.ch

Kinderkarte Schweiz – so macht Wissen Spass!

Lehrreich, spannend und liebevoll illustriert. Eine Entdeckungsreise für Jung und Alt. Illustrierte Karte für Kinder und Erwachsene mit Städten, Flüssen, Bergen, Personen, Tieren, Geschichten, Politik und übersichtlicher Legende.

Format 100 x 70cm, Fr. 25.–
Im Buchhandel oder unter www.swisstravelcenter.ch erhältlich

Hallwag **Kümmerly+Frey**

pistor Profit

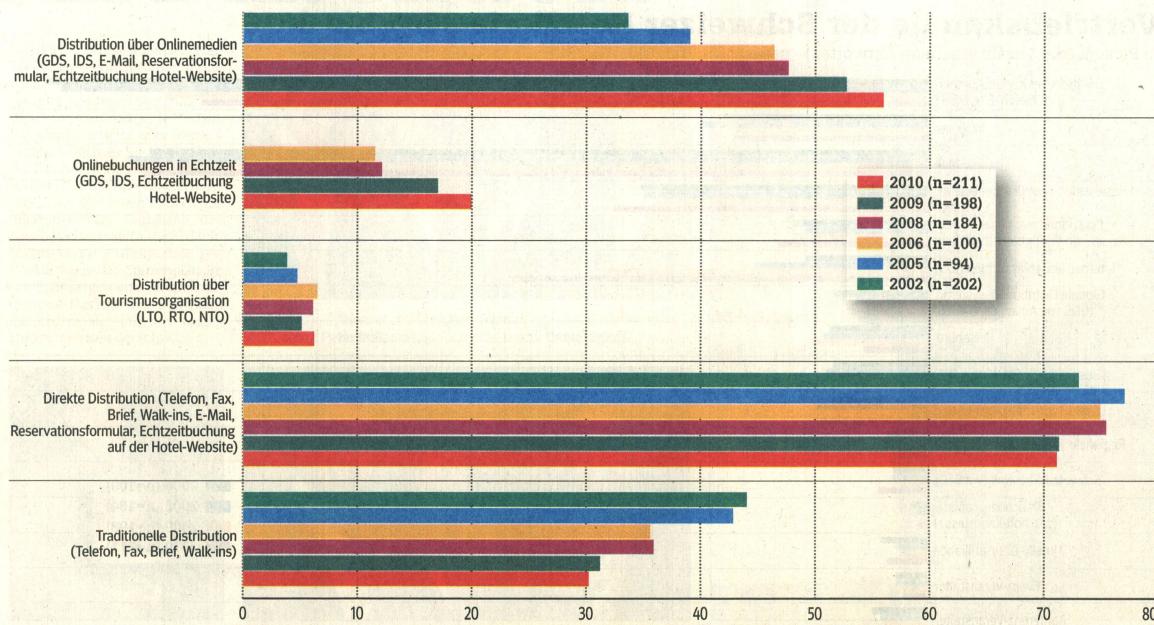
Qualität zu Top-Preisen

www.pistor.ch/profit

Distribution. Content. Der Preis ist für den Gast nicht immer ausschlaggebend: Ein einheitlicher Inhalt auf den Kanälen ist auch relevant. Eine Studie rund um Buchungsplattformen zeigt die Trends beim Vertrieb.

Distributionstrends in der Schweizer Hotellerie 2002 bis 2010

In Prozent (n = Anzahl erhaltene Antworten)



Die Online-Buchungsplattformen erobern immer mehr Terrain bei der Distribution der Hotelzimmer. Der traditionelle Weg via Telefon oder Fax verliert an Bedeutung. Daher sind die Beherrschung der Klaviatur des Onlinemarketings und der Ausbau der Website zum zentralen Marketing- und Vertriebsinstrument immens wichtig.

Quelle HES-SO/Grafik rwo, rg

Der Hotelier muss mit Buchungsplattformen vertraut sein. Die Aufgabe, den Gast direkt zu erreichen, wird immer komplexer. Und die Konkurrenz schlaf nicht.

SIMONE LEITNER

Noch immer werden über 70 Prozent der Hotelbuchungen über direkte Distribution verkauft (siehe Statistik). Allerdings mit sinkender Tendenz. Nichtsdestotrotz ist das Terrain, um potenzielle Gäste ohne Umwege über eine Buchungsplattform ins Hotel zu locken, gross. Die Frage lautet nur: Wann wandert der Gast ab und bucht bei Hotel.de, HRS oder anderen Buchungsplattformen, so genannten IDS (Internet Distribution Systems)? Und die Antwort lautet immer gleich: Die Website muss auf den modernsten Stand gebracht werden. Die Entwicklung ist rasant und die Anforderungen, um auf Google gut gefunden zu werden, ändern sich stetig.

Professionelle Optimierung der Website ist zentral

Das Zauberwort heißt daher: Search Engine Optimization (SEO), zu Deutsch Suchmaschinenoptimierung. «Datei gilt es grundsätzlich zwischen der so genannten On-site-Optimierung und der Offsite-Optimierung zu unterscheiden», sagt Jürg Dangel vom SEO-Anbieter Swissguide AG. Bei der Onsite-Optimierung werde die Website eines Unternehmens nach den Kriterien der Suchmaschinenbetreiber so ergänzt und verändert, dass die Website über die wichtigsten Suchbegriffe und Suchbegriffskombinationen eines Unternehmens möglichst

«Die Optimierung verlangt Kenntnisse über die Funktionsweise der Suchmaschinen.»

Jürg Dangel
Swissguide AG

weit oben in der Trefferliste der Suchmaschine erscheinen. «Die Onsite-Optimierung verlangt spezielle Kenntnisse über die Funktionsweise der Suchmaschinen

und wenn die Site optimiert, das Buchungssystem auf der eigenen Hotelwebsite eingebaut und die Preisrealist auf allen Channels gewährleistet ist, dann braucht es noch den passenden Inhalt. Der Content wird heute oft unterschätzt», sagt Bruno Blum, Mitinhaber der Social Media Marketing Agentur Blum Bryant in Solothurn. Schlechte Texte, nicht aktualisierte Menüs oder auch miserabile Bildlegenden auf Hotelwebsites schrecken den Betrachter ab. Blum gibt zu bedenken: Wer diese Hausaufgaben gut macht und vor allem immer

wieder erneuert, der ist ganz vorne mit dabei.

Die neuen Bühnen im Internet müssen beherrscht werden

Doch nicht genug. Heute kommen noch andere Auftrittsmöglichkeiten auf der Internetbühne dazu: Wer aktiv auf den Buchungsplattformen, Facebook oder Flickr dabei ist, muss auch hier einige Regeln beachten: «Es ist immens wichtig, den Auftritt auf allen Kanälen konsequent zu gestalten», weiss Bruno Blum. Denn das Buchungsverhalten der User ist mittlerweile be-

kannt; der potenzielle Gast sucht auf mehreren Kanälen nach demselben Hotel. Mit andern Worten: Wenn der Internetnutzer dabei nicht immer denselben Eindruck vom Hotel bekommt, ist er verwirrt. «Und Verwirrung kann in diesem Moment bedeuten, dass er das Hotel aus seiner Liste streicht.» Der Marketingexperte will damit aufzeigen, wie sensibel ein User bei der Hotelsuche speziell für seine Ferien ist. «Wenn nur das kleinste Detail in der Entscheidungsphase nicht stimmt ist, wird der Deal plat-

zen.» Denn Ferien können nicht wiederholt werden.



Studie: Online-Kanäle sind im Vormarsch

Eine Umfrage zu Buchungsportalen zeigt: Der Marktanteil dieser Plattformen steigt signifikant. Dennoch: die hoteleigenen Distributionskanäle in der Schweizer Hotellerie haben die Nase noch klar vorne.

SIMONE LEITNER

Die Schweizer Hotellerie hat im Jahr 2010 weiterhin auf das Generieren von Kunden über Reiseportale gesetzt, dies ergibt eine Studie rund um Buchungsplattformen. Mehr noch: Der Marktanteil dieser Plattformen steigerte sich markant.

dennoch, die hoteleigenen Buchungskanäle sind die mit Abstand wichtigsten Verkaufsschienen geblieben. Die Umfrage hat auch ergeben, dass im vergangenen Jahr geschätzte 850 Millionen Franken über Online-Vertriebswege erwirtschaftet wurden.

«Die von den Hotels geleisteten Kommissionszahlungen an Reisemittler belaufen sich auf fast 160 Millionen Franken, wobei knapp 90 Millionen Franken für die Online-Kanäle aufgewendet wurden. Die Online-Reiseplattformen (IDS) mit geschätzten 70 Millionen Franken haben hierbei den grössten Anteil», sagt Roland Schegg, Wissenschaftlicher Koordinator der HES-SO Wallis, Institut für Tourismus (ITO), und Leiter dieser Studie. Obwohl

direkte Buchungskanäle wie Telefon oder E-Mail noch überwiegen, zeigen die Zahlen einen Abwärtsrend: Der Anteil nahm zwischen 2008 und 2010 von 75,4 Prozent auf 71,1 Prozent ab. Im Schnitt werden heute über die Hälfte (55,9%) aller Buchungen über die elektronische

Kanäle vermittelt, während traditionelle Buchungsarten an Bedeutung verlieren. Echtzeitbuchungen, das heisst direkte Online-Verfügbarkeitsprüfung und -Buchungsabwicklung, erreichen durchschnittlich einen Anteil von rund 20 Prozent. Dennoch realisieren Schweizer Hotels im Schnitt nur gerade 4,9 Prozent aller Buchungen direkt auf ihrer eigenen Website. Viel häufiger buchen Kunden über Online-Reiseplattformen, die aktuell einen Anteil von 13,6 Prozent am Buchungsvolumen haben, was eine Verdopplung in den letzten zwei Jahren darstellt.

Seit 2003 führen die Forscher der Fachhochschule Westschweiz (HES-SO Wallis) in Zusammenarbeit mit hotelleriesuisse Umfragen

zur Entwicklung der Buchungs-kanäle in der Schweizer Hotellerie durch. Die aktuelle Erhebung wurde im Januar 2011 bei über 2000 Mitgliedern von hotelleriesuisse

durchgeführt und basiert auf den Resultaten von 244 auswertbaren Antworten.

Der fokus (Seite 7 bis 11) wurde mit Statistiken aus dieser Studie illustriert.



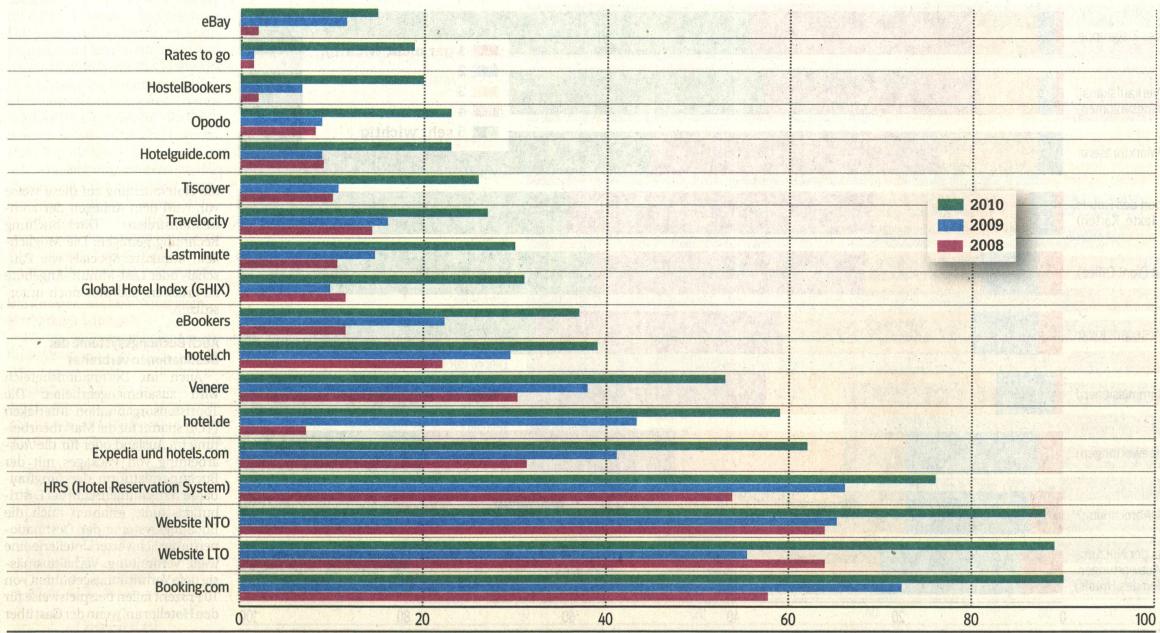
Glossar Begriffe aus der Welt der Online-Reiseplattformen erklärt

CRS	Central Reservation System	OTA	Online Travel Agency (Online-Reiseplattform)
DMS	Destinationsmanagement-systeme (wie beispielsweise Tomas oder Desklene)	PMS	Property Management System (Hotelsoftware, Front Office System)
GDS	Globale Distributionssysteme (wie beispielsweise Amadeus oder Sabre)	SEM	Search Engine Marketing (Suchmaschinenmarketing wie beispielsweise Google Adwords)
IDS	Internet Distribution System (Online-Reiseplattform wie Booking.com oder HRS)	SEO	Search Engine Optimization (Suchmaschinenoptimierung) s)

Distribution. Bewertungsassistent. Tools wie «TrustYou-Analytics» unterstützen Hoteliers beim Umgang mit Gäste-Feedback. Ein Vergleich von vier 5-Sterne-Hotels demonstriert, was die Analyse zeigt.

Evolution der Nutzung von Online-Reiseplattformen 2008 bis 2010

In Prozent



Booking.com erreicht einen Verbreitungsgrad von 90 Prozent. Für 75 Prozent der befragten Betriebe hat diese Reiseplattform eine wichtige bis sehr wichtige Rolle in der Distribution. Die wichtige Stellung der Buchungsportale und deren Entwicklung zeigen sich deutlich.

der erste Schritt des TrustYou-Analytics-Konzepts. «Kennt der Hotelier die Stärken und Schwächen seines Hauses, muss er darauf reagieren», sagt Benjamin Jost, Geschäftsführer von TrustYou. Deshalb gehören zum Konzept auch Best-Practice-Tipps zum Umgang mit Kunden-Feedbacks oder Anleitungen dafür, welche Möglichkeiten die diversen Bewertungsportale zum aktiven Reputations-Management bieten.

«Kennt der Hotelier die Stärken und Schwächen seines Hauses, muss er darauf reagieren.»

Benjamin Jost
Geschäftsführer TrustYou

Das 3-Sterne-Kids-Hotel Alpenhotel Flims benutzt das Analyse-Tool seit rund drei Monaten. Gestgeber Karl-Heinz Ammon sieht die Chancen für den Hotelier vor allem darin, dass die Sammlung der Bewertungen «ein objektiveres Bild abgibt als Feedback, das nur aus einer Quelle stammt». Natürlich sei auch der Marketingeffekt interessant: die Qualitätsessenz und das TrustYou-Gütesiegel fassen die Reputation zusammen und lassen sich auf der Hotelwebsite einbinden. Einen wichtigen Punkt nennt Ammon auch die Möglichkeit, die Online-Reputation der Mitbewerber zu beobachten. «Wir haben dafür den Benchmark so gesetzt, dass ein direkter Vergleich mit anderen Hotels vor Ort oder Häusern mit Familienangeboten möglich ist.»

Kooperation von hotelleriesuisse mit TrustYou

Auch hotelleriesuisse arbeitet mit TrustYou zusammen. So profitieren zum Beispiel die Mitglieder-Hotels, indem sie das Tool zu Sonderkonditionen beziehen können. Außerdem bereiten sich die Lead-auditeure künftig mit den TrustYou-Analysen auf Klassifikationsaudits vor und können aufgrund der Online-Reputation der Hotels beim Besuch allenfalls gezielte Schwerpunktfragen stellen.

Des Weiteren ist geplant, die Bewertungssenz der Häuser im Hotelportal swisshotels.com zu integrieren. Diese Integration ist für jeden Hotelier freiwillig. Technisch wird dies per März 2011 möglich sein.

Online-Image per Klick

Der Blick vom Balkon oder «zu eng für Familienautos»: Hotelbewertungen auf Reiseplattformen, Blogs oder Facebook sind längst eine wichtige Orientierung für den nächsten potenziellen Gast. Und sie sind ihm eine Referenz für die Entscheidung, ob er auch bucht.

Jedes Hotel hat heute eine Online-Reputation, gebildet aus Meinungen und Kommentaren der Gäste. Ein Überblick darüber geben will die Social-Media-Auswertung von «TrustYou-Analytics». Diese richtet sich direkt an Hoteliers sowie Reiseveranstalter mit dem Ziel, das aktive Management des Hotel-Rufs im Internet zu unterstützen. Das Analyse-Tool basiert auf der Technologie der Metasuchmaschine «TrustYou», der Ent-
wicklung des gleichnamigen jungen Münchener Unternehmens: Mittels der Google-ähnlichen Suchhilfe kann ein User seine Kriterien für die Hotelsuche eingeben. Die Suchmaschine liefert ihm eine Liste mit Hotelvorschlägen, die auf Basis von Gästebewertungen und -kommentaren in Social Media basieren.

Technologisch gesehen steckt die so genannte semantische Analyse dahinter: Deren Ziel ist es, die Bedeutung (Semantik) von Informationen für den Computer interpretier- und verwertbar zu machen. Die Suchmaschine kann damit erkennen, um welchen Inhalt es sich handelt und in welcher Beziehung dieser zu anderen Informationen steht. Ein praktisches Beispiel: Sucht der User ein familienfreund-

liches Hotel in Bern, durchforstet die Suchmaschine das Netz nach entsprechenden Hotelbewertungen («Nettes Familienhotel», «Untere Kinder haben sich wohl gefühlt», «Perfekter Ort für eine Familie») und listet die Ergebnisse inklusive Bewertungsumfassung auf. Und: Die Buchungsanbieter werden außerdem nach dem besten Preis durchsucht.

Objektives Bild der Bewertungen und Benchmarking möglich

Auf den Suchmechanismus von TrustYou stützt sich nun TrustYou-Analytics. Es filtert mit Hilfe der oben beschriebenen semantischen Analyse Qualitätsaussagen über das Hotel aus den Bewertungen heraus. Der Hotelier bedient das Tool über die gängigen Web-Brow-

ser, wo ihm eine Zusammenfassung der kürzlich analysierten Quellen (wie beispielsweise booking.com, hrs.de, venere.com oder Expedia) geliefert wird und er die Notizenverteilung sehen kann. Ein Bewertungsverlauf über die letzten Monate erlaubt einen direkten Vergleich mit Konkurrenzhäusern, Top- und Flop-Listen und News-Ticker liefern die neusten Kommentare, und eine Übersicht zeigt, wie das Hotel auf News- und Blog-Seiten dargestellt wird. Die Beobachtung der Online-Reputation ist nun

Benjamin Jost von TrustYou.



Vier Hotels im Test: Das zeigt das Tool

Die htr hotel revue hat Mitglieder der Kooperation «Swiss Deluxe Hotels» mittels «TrustYou»-Analyse verglichen.

SABRINA GLANZMANN

ten zeigt sich, dass vor allem die Mitarbeitenden mehrfach positiv bewertet wurden («Zuvorkommende Mitarbeiter», «hilfsbereites Personal» oder «durchweg freundliches Personal»). In den «Flops» wechseln sich bei allen 5-Sterne-Häusern konstruktiv, weil konkrete Kritiken («kleiner nicht moderner Fernseher» oder «nicht frisches Frühstück») und weniger konstruktive («schlechtes Hotel», «nur wieder») an. Zum «Quellenhof» liefert keine der Bewertungsquellen eine negative Kritik und somit keinen «Flop».

Die detaillierte Analyse der sechs häufigsten Quellen sieht für die ausgewählten Hotels im Detail folgendermassen aus (in Klammern die jeweiligen Durchschnittsnotungen, je nach Höchstpunktzahl):



Fairmont Le Montreux Palace.



Hotel Bellevue Palace, Bern.



Grand Hotel Quellenhof, Ragaz.



Hotel Eden Roc, Ascona.

Anzahl der Quellen: 26
Anzahl der Bewertungen: 254

- 112 bei TripAdvisor (4.5/5)
- 49 bei Booking.com (9/10)
- 18 bei HolidayCheck (5.3/6)
- 15 bei HRS.com (8/10)
- 15 bei HRS.de (8/10)
- 11 bei Hotel.de (9.1/10)

Anzahl der Quellen: 29
Anzahl der Bewertungen: 301

- 70 bei TripAdvisor (4.5/5)
- 70 bei Venere.com (9/10)
- 57 bei Booking.com (8.9/10)
- 52 bei HRS.de (8.8/10)
- 19 bei Expedia (4.6/5)
- 8 bei Hotel.de (8.7/10)

Anzahl der Quellen: 16
Anzahl der Bewertungen: 22

- 13 bei HolidayCheck (5.8/6)
- 3 bei Ab-in-den-Uraub (4.8/5)
- 3 bei TripAdvisor (4.5/5)
- 2 bei Zoover.de (9.8/10)
- 1 bei VirtualTourist.com (95/100)
- 0 bei IgoUgo (3/5)

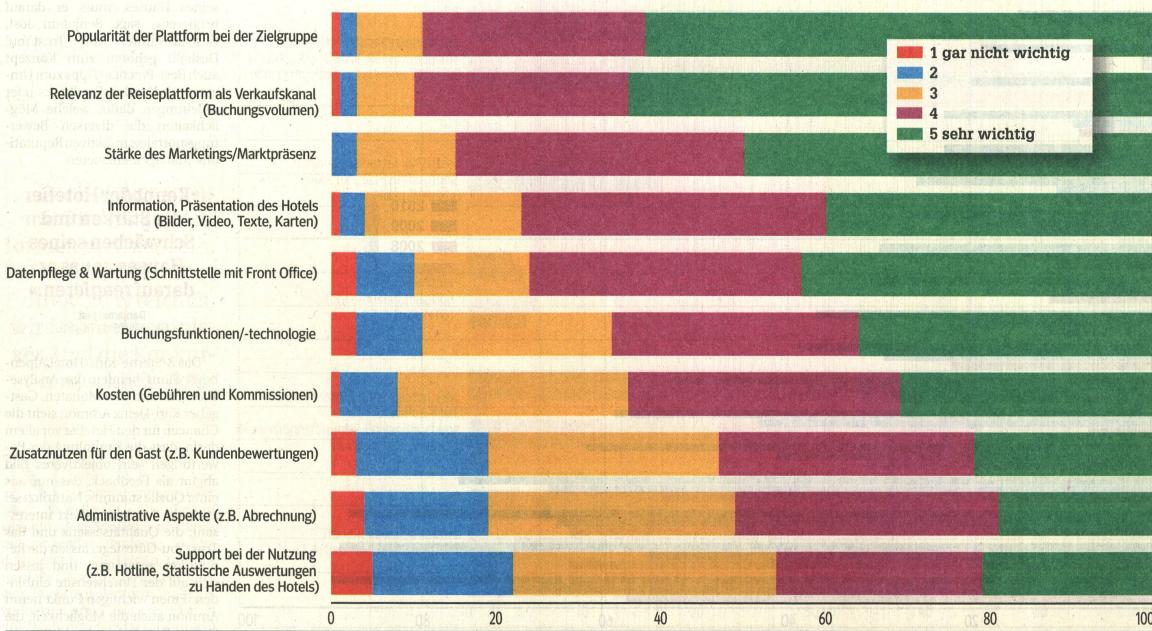
Anzahl der Quellen: 21
Anzahl der Bewertungen: 79

- 32 bei TripAdvisor (4.5/5)
- 22 bei HolidayCheck (5.5/6)
- 8 bei Hotel.de (9.1/10)
- 6 bei Trivago.de (100/100)
- 5 bei Trivago.co.uk (90/100)
- 4 bei HRS.de (9.2/10)

Distribution. Buchungskanäle. hotelleriesuisse und STC spannen für kommissionsarme Buchungen zusammen. Leukerbad Tourismus hat für den russischen Markt ein Reservationsportal lanciert.

Diese Kriterien entscheiden über die Wahl der Online-Plattform

In Prozent



Die hohe Bedeutung der Verkaufs- und Marketingeffizienz von Online-Reiseplattformen wird auch bei den Entscheidungskriterien für die Wahl der Tools gut ersichtlich. Relevant für die Hoteliers sind vor allem das Buchungsvolumen und die Popularität bei der Zielgruppe. Statistische Auswertungen oder administrative Aspekte werden nur von rund 20 Prozent der Befragten als sehr wichtig beurteilt.

Quelle HES-SO/Grafik rwo, rg

die Hotelbuchung auf diese Weise vor, wird dem Anliegen der kommissionsfreien Direktbuchung Rechnung getragen. Die Möglichkeit, attraktive Specials wie Pauschal- oder Last-Minute-Angebote zu erfassen, soll dies noch unterstützen.

Auch Buchungssysteme der Destinationen verbreitet

Auch im Destinationsbereich wird zusammengearbeitet. Die Tourismusorganisation Interlaken (TOI) spannt für die Marktbearbeitung im Ausland oder für die Ausarbeitung von Packages mit der Buchungsplattform der Jungfraubahnen zusammen. Laut der Distributionstudie erfahren auch die Buchungssysteme der Destinationen in der Schweizer Hotellerie eine weite Verbreitung. Verhältnismässig tiefe Vermittlungsgebühren von 10 Prozent fallen beispielsweise für den Hotelier an, wenn der Gast über



«STC beabsichtigt nicht, die Kommissionspolitik für Hotels und Destinationen zu ändern.»

Rainer Blaser
CEO STC

Kleinere Kommission, grösse Rendite

Kommissionsarme Plattformen werden gepusht. Synergieriche Partnerschaften verhelfen dem Hotelier zu mehr Rendite.

SABRINA GLANZMANN

Swiss Travel Center (STC) gehört in einer Zeit, in der in der Schweizer Hotellerie mindestens 56 Prozent der Buchungen über elektronische Kanäle vermittelt werden, zu den verbreitetsten Reiseplattformen. Das belegt die neue Distributionsstudie des Instituts für Tourismus der Fachhochschule Westschweiz Wallis HES-SO (siehe auch Seite 7). Diese nationale Online-Buchungsplattform weiter stärken will die neue strategische Partnerschaft von STC und hotelleriesuisse im Bereich des Online-Vertriebs.

«Schweiz Tourismus hat die Marketingkompetenz, STC die Buchungs-kompetenz und hotelleriesuisse die Hotelkompetenz», erläutert Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotelleriesuisse, das Synergiepotenzial der Zusammenarbeit. Diese sollte auch «kommissionsarme Buchungen fördern». Diesbezüglich ergänzt Rainer Blaser, CEO von STC: «STC hat nicht die Absicht, die Kommissionspolitik im Online-Vertrieb zu ändern. Für die Hotelbetriebe wird weiterhin das bisherige, im Branchenvergleich tiefe, Niveau gehal-

ten», was einer generellen Vermittlungskommission bis zu 10 Prozent entspricht. Zur konkreten Partnerschaft zwischen STC und hotelleriesuisse gehört beispielsweise die Ausarbeitung einer Kooperationslösung für die Mitgliederbetriebe für die Nutzung eines Channel-Management-Systems, das STC anbietet.

swisshotels.com: Direktbuchungen auf Hotelwebsites fördern

Mittelfristig ist es auch das Ziel, den Hotelführer swisshotels.com in die Partnerschaft zu integrieren.

Auf der Online-Plattform sind aktuell 2300 Hotels aufgeführt, die via Suchmaske ausgewählt und mit verschiedenen Themen-Büchern wie «Wellnesshotels» oder «Kinderland» den Gast zielgruppen- und bedürfnisgerecht inspirieren sollen – auch dazu, die direkte Buchungsanfrage an das betreffende Hotel zu tätigen. «Der USP von swisshotels.com ist die Verlinkung auf die Internetsites der Hotels», verdeutlicht Daniel Beerli, Leiter Mitgliederservice und Kooperationen von hotelleriesuisse, die Chancen für den Hotelier. Denn nimmt der Gast das eigene Reservationsystem der TOI bucht. Die Jungfraubahnen agieren laut Christoph Schläppi, Leiter Fachbereich Corporate Services, als Agent für Hotelbuchungen auf zwei Schienen und arbeiten dafür mit einerseits mit STC zusammen (13 Prozent Provision) und bei der Schnittstelle von Packages andererseits direkt mit den Hotels (Nettopreise mit entsprechender Marge). Hauptintention hinter der Buchungsplattform auf jungfrau.ch ist laut Schläppi aber, dass die Gäste auf einfache Art Bahnbillets der Jungfraubahnen kaufen können.

Der direkte Draht zum Reiseveranstalter

Russland ist für Leukerbad ein wichtiger Herkunftsmarkt. Leukerbad Tourismus hat eine Reservationsplattform für russische Reiseveranstalter lanciert.

CHRISTINE KÜNZLER

Markt. Dem trägt Leukerbad Tourismus Rechnung. Marketingleiter David Kestens hat auf der Basis von Deskline ein Reservationssystem geschaffen, auf welches russische Reiseveranstalter Zugriff haben. **Vielf Flexibilität für den Hotelier und Ferienwohnungsbetreiber**

Die rund 765 klassifizierten Ferienwohnungen, welche auf der Site von Leukerbad Tourismus vermarktet werden, bezahlen der Tourismusorganisation 8 Prozent Buchungskommission. Die 20 Fewo-Betreiber und rund 10 Hotels, welche auf der Plattform für die russischen Tour Operators präsent sind, bezahlen eine höhere Kommission, «damit wir den Reiseveranstaltern 15 Prozent gewähren können», sagt

Kestens. Leukerbad Tourismus schliesst aber auch jene Leistungsträger nicht aus, welche nur 8 Prozent Kommission bezahlen. Solche Wohnungen und Hotels werden jedoch mit einem für den Tour Operator erkennbaren Signet gekennzeichnet: Er sieht sofort, bei welchen er 6 Prozent oder 15 Prozent einkassiert.

Der Fewo-Betreiber und Hotelier ist völlig flexibel: Ermuss keine Kon-



«Wir wollen nicht, dass der Gast über andere Kontakte günstiger buchen kann.»

David Kestens
Marketingleiter Leukerbad Tourismus

tingente oder Optionen abtreten. Der Reiseveranstalter hat ein persönliches Log-in und sieht sofort, welche Wohnungen und Hotelzimmer noch zu mieten sind. Er bietet in seinen Katalogen dann auch keine spezifischen Ferienwohnungen an, sondern lediglich Objekte für zwei, vier oder mehr Personen. Die für den Gast ersichtlichen Endpreise sind auf allen Kanälen gleich. «Wir

wollen nicht, dass der Gast über andere Kontakte eine Wohnung buchen kann», erklärt Kestens.

Immer mehr russische Gäste kommen nach Leukerbad

Der Reiseveranstalter vermittelt die Wohnungen inklusive Reinigung, Bettwäsche und Kurtauen. Vertragspartner für ihn ist Leukerbad Tourismus. Die Organisation stellt auch die Rechnungen für die Gäste aus. Kestens besucht die Tour Operators regelmässig. «Ich schaue auch deren Mitarbeitende.»

Neu kann der russische Reiseveranstalter auch gleich noch Badepässe buchen. «Meines Wissens sind wir die erste Destination schweizweit mit einer solchen Plattform», so Kestens. «Wir haben

diese nur dank unserer aktiven Partner vor Ort verwirklichen können.» Inzwischen hat sich auch Saas-Fee zugeschaltet. «Alle Tourismusorganisationen, welche mit Deskline arbeiten, können beigeschaltet werden», so Kestens. Seit diese Plattform in Betrieb ist, buchen in Leukerbad wesentlich mehr russische Gäste. «Wir haben für 2011 schon 20 Prozent mehr Buchungen als im Vorjahr.» Im 2009 waren es 16,46 Prozent mehr als im 2008. Russland, der viertwichtigste Herkunftsmarkt für die Leukerbad Hotellerie und Parahotellerie, macht mit über 9 Prozent fast ein Viertel des deswichtigen ausländischen Herkunftsmarkts Deutschland auf. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer des russischen Gasts beträgt 7,25 Tage.

Distribution. Globale Player. Die grossen Online-Reiseportale gewinnen mehr Terrain und internationale Popularität. Und ein Trend: Standortbezogene Dienste auf mobilen Geräten im Tourismusmarketing.

Die grossen und mittleren Player im Online-Reisebüromarkt legen zu. Sei es an Popularität oder an Umsatz: Booking.com, Hotel Reservation System HRS oder Expedia sind international im Aufwind. Natürlich sei die Höhe der Kommission bei Buchungsplattformen ein viel diskutiertes Thema, sagt Cyril Ranque, Senior Vice President of Global Lodging bei Expedia. «Das ist übrigens bei jeder Geschäftsbeziehung eine essenzielle Diskussion.» Die Schweizer Hotelerie gab denn auch einige Millionen für Kommissionen aus: Laut HES-SO-Studie wurden geschätzte 70 Millionen Franken für Online-Reiseplattformen (IDS) investiert.

Die Kommission beinhaltet auch Marketingleistungen

Bis zu 30 Prozent betragen die Kommissionen der Reiseportale. «Wir bieten neben der Buchungsmöglichkeit für den Hotelier aber auch verschiedene Marketingpakete an», so Cyril Ranque, daher sei die Kommission bei Expedia



«Die Hotelbuchungen in der Schweiz sind 2010 um 0,3% auf 1,8% gestiegen.»

Cyril Ranque
VP of Global Lodging bei Expedia

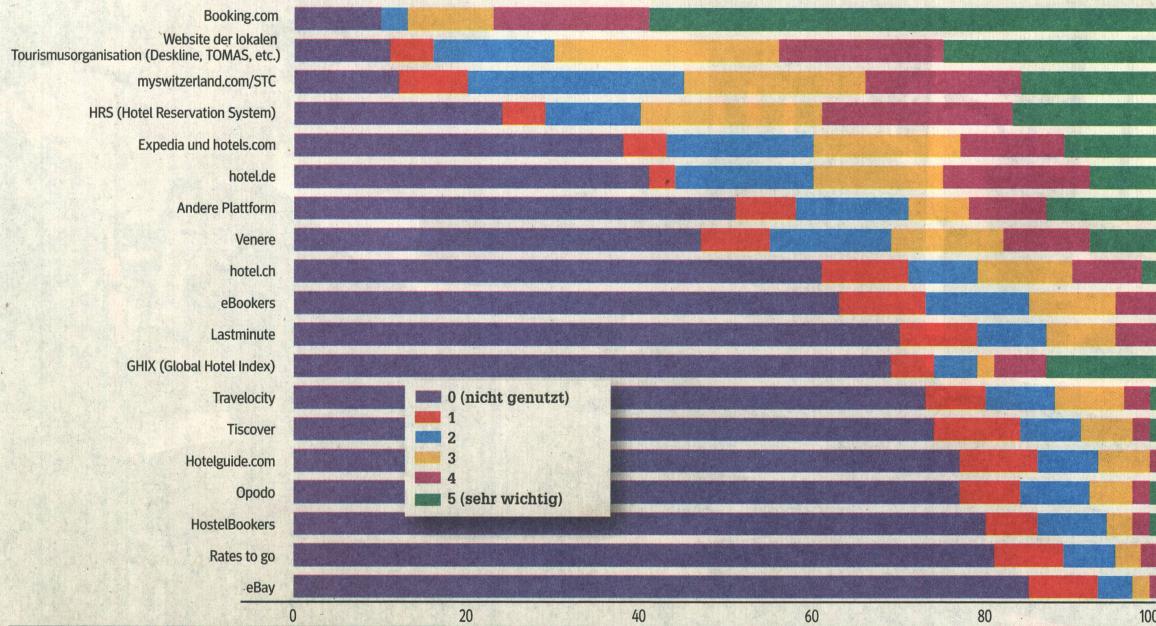
über 20 Prozent. Der Schweizer Markt entwickelt sich für das Unternehmen sehr gut. «Die Hotelbuchungen sind von 1,5 Prozent im Jahr 2009 auf 1,8 Prozent im vergangenen Jahr gestiegen.» Nach wie vor ist Expedia auch an den Schweizer Wintersportgebieten interessiert: «Wir werden für die nächste Saison mit einem neuen Package noch mehr Marketingaufwand betreiben», so Cyril Ranque.

Bewertungspunkte sind auch Online-Reiseplattformen

Auch Holidaycheck ist mit dem Resultat des vergangenen Jahres zufrieden. Den Umsatz generierte das renommierte Bewertungspotential aber mit Buchungen. Fast alle Bewertungsplattformen verfolgen dieses Geschäftsmodell mit Buchungsoption. Oder: Der Anbieter lässt den Kunden, also den Hotelier, für jeden Klick, der ein potenzieller

Die Relevanz der Online-Reiseplattformen für Schweizer Hoteliers

In Prozent



Booking.com, Hotel Reservation System (HRS), Switzerland Travel Centre (STC) und die Buchungssysteme der lokalen Tourismusorganisationen sind für Hoteliers die wichtigsten Kanäle: Diese Reiseplattformen werden in der Schweizer Hotelerie am häufigsten genutzt.

Quelle HES-SO/Grafik rwo, rg

Buchungen und globales Marketing

Die globalen Player im Online-Reisemarkt sind im Aufwind. Das freut deren Manager und befügt sie zu weiteren Marketingefforts.

SIMONE LEITNER

Gast auf seinen Betrieb vornimmt, bezahlen.

Auf Bewertungen kann der Hotelier direkt online reagieren

An öffentlichen Bewertungen im Internet haben sich die Hoteliers gewöhnt. Aber das ganze Geschehen nur aus der Vogelperspektive zu betrachten, diese Zeiten sind vorbei. Mitmachen und mitreden, lautet heute die Devise bei Holidaycheck: «Wir arbeiten mit den Schweizer Hoteliers sehr gut zusammen», sagt Georg Ziegler, Head

of B2B. Vor allem das kostenfreie Hotel-Manager-Tool, welches den Hotelier auf Bewertungseinträge direkt reagieren lässt, werde von der Branche sehr geschätzt. Dieser Bereich wurde beim Online-Unternehmen ausgebaut: «Der Hotelier kann neu auch eigene Bewertungspunkte zur Standardliste hinzufügen.»

«Der Hotelier kann auch eigene Bewertungspunkte zur Standardliste hinzufügen.»

Georg Ziegler
Holidaycheck

heissen: Wenn ein Golfhotel beispielsweise über seinen Pro-Shop mehr und spezifische Informationen möchte, könnte der Verantwortliche diesen Punkt in das Bewertungsformular aufnehmen.

Heute empfehlen E-Marketing-Berater, Internet-Bewertungen von Holidaycheck oder TripAdvisor auf der eigenen Hotelwebsite zu zeigen und damit mehr Transparenz zu schaffen. Dafür gibt es Software-Lösungen, die Meinungen verschiedener Portale einfließen lassen.

Vorsicht: Den Gast auf der eigenen Hotelwebsite nicht verlieren

Ein Punkt sollte aber beachtet werden: Das Fenster mit den Bewertungen darf für den User nicht zum Anklicken sein, denn die Gefahr, dass der potenzielle Gast auf den Plattformen weiter surft und dort bucht, sei gross, so die Sachverständigen.

«Darf ich Ihren Standort verwenden?»

Die Mobilität von Smartphones oder Tablet-Geräten rückt den Kontext von Inhalten und Anwendungen im Netz in den Vordergrund: Auf den Standort des Users bezogene Dienste liegen im Trend.

SABRINA GLANZMANN

Wehmeyer + Heinrich, der Hamburger Kommunikationsagentur für die Tourismusbranche, formuliert es so: «Smartphones und Tablet-Geräte sind mittlerweile benutzbar und sexy geworden.» Sie bieten den Nutzern die Möglichkeit zur Unterhaltung, und zwar «in jeglicher Hinsicht. Zukünftig wird es mittels Geolokalisierung möglich sein, den Urlauber zum Hotel zu führen, ihm auf dem Weg dorthin die besten Einkaufs- und Freizeitmöglichkeiten zu offerieren und darüber hinaus auch Räte zu gewähren», so der Online-Consultant Wehmeyer + Heinrich

hat auf ihrem Blog eine Umfrage nach den Trends 2011 im Tourismusmarketing gestartet, die sie unter Kunden und Experten aus der Tourismus- und Marketingpraxis durchgeführt hat.

Ein Begriff ist dabei bei omnipräsent: «Location Based Services» gehören zu den am häufigsten genannten Trends, und würden laut Einschätzungen der Fach- und Praxisleute in diesem Jahr zunehmend an Bedeutung gewinnen. Standortbezogene mobile Dienste seien für den Gast künftig vor allem auch während des Ferienaufenthalts relevant und würden dessen Verhalten vor Ort

beeinflussen. Neben den bisher gängigen Informations- und Empfehlungs-Sharings» mit der Facebook-Community vor einer Reise kann der User von mobilen Geräten mittlerweile sein Wissen in Echtzeit direkt vor Ort beziehen und weitergeben.

In der Schweiz ist seit letztem Herbst der ortsbasierte Dienst «Places» von Facebook verfügbar. Facebook Places ist das «Einchecken» an beliebigen Locations, die aus einer Liste existenter Orte gewählt oder neu erstellt werden können. Wer den Dienst aktiviert, kann über sein Smartphone mitteilen, welches Restaurant oder Hotel er gerade betritt. Hier liegt die Chance für lokale Leistungsträger, der die neueste Facebook-Funktion «Deals» entgegenkommen will: Mit Face-

book Deals können die User Spezialangebote in ihrer unmittelbaren Umgebung finden. Wer die Facebook-App auf seinem Smartphone installiert hat, soll von Gutscheinen, Rabatten und Werbegeschenken profitieren können. Besucht ein Gast zum Beispiel sein Lieblingsrestaurant, erhält er ein Getränk offered oder eine andere Ermässigung – vorausgesetzt, das Lokal macht bei Facebook Deals mit und kann den User so über seine aktuellen Angebote informieren.

In den USA wurde Facebook Deals vergangenen November lanciert. Nun soll auch Europa erobern werden. So arbeitet Facebook in Grossbritannien etwa mit Starbucks zusammen: Die User sollen ein Online-Consultant Christian Lau.

erhalten, wenn sie auf Facebook Places bei Starbucks einchecken. Wann die Funktion in der Schweiz angeboten wird, ist noch nicht näher bekannt.



Drucken via Email – HP's ePrint Technologie im Mövenpick

Mövenpick Schweiz startet Druck-Pilotprojekt im Hotel Zürich-Airport



Rund 85% aller Smartphone-Benutzer möchten ohne lästige Treiberinstallation überall von ihrem Telefon aus drucken können. Im Mövenpick Hotel Zürich-Airport ist dies möglich: Dank dem ePrint-fähigen Drucker von HP, der den Hotelgästen neu zur Verfügung steht. Ein Service der von Geschäftsleuten rege genutzt wird.

Jeder Geschäftsreisende kennt die Situation: Das Businessmeeting im Hotel ist perfekt vorbereitet. Die finalen Präsentationen sind fertig und der Kunde ist auf dem Weg: Doch im letzten Moment braucht man schnell noch einen Ausdruck der Unterlagen. Früher musste der Geschäftsreisende das Rezeptionspersonal um Hilfe bitten. Er musste seine Dateien via USB Stick von Computer zu Computer transferieren oder aber den hotel-eigenen Drucker auf seinem Laptop oder Tablet-PC installieren. Beide Varianten sind zeit- und nervenaufreibend.

Heute ist Drucken für die Hotelgäste des Mövenpick Hotel Zürich-Airport kinderleicht: Dank der ePrint-Technologie von HP. Damit kann jeder Gast mit seinem Smartphone oder Tablet-PC ohne lästige Treiberinstallation auf dem ePrint-fähigen Drucker von HP ausdrucken. Denn seit Ende 2010 ist als Pilotprojekt im Mövenpick Hotel Zürich-Airport ein ePrint-fähiger Drucker installiert. Katrin Wolf von Mövenpick findet ePrint ideal:

«Das Druckproblem hat sich für unsere Gäste erledigt und unser Rezeptionspersonal nutzt die gesparte Zeit für andere Dienstleistungen. In der Vergangenheit war das Drucken – zum Beispiel von Boardkarten für Flüge – auch bei uns aufwendiger.»

HP's ePrint Technologie

ePrint ist eine komplexe Technologie mit einfachster Anwendung: Mit Hp's ePrint kann jeder drucken, der emailen kann. Daniel Tschudi, Country Manager der Imaging und Printing Group von HP Schweiz, erklärt:

«Ein User benötigt ein Email-fähiges Gerät, einen Internetzugang und einen ePrint-Drucker von HP. Komplizierte Treiberinstallationen fallen dank der HP Cloud Technologie weg. Besonders für Hotels mit vielen Geschäftsreisenden ist dieser Service ein gewaltiges Plus.»

Wert auf die Cloud-immanente Sicherheitsvorkehrungen. Daniel Tschudi zum Thema Sicherheit:

«Spamfilter und Nutzerlisten sorgen in der HP Cloud dafür, dass nur autorisierte Sender drucken können. Das ePrint-Center in der Cloud prüft alle Druckjobs und lehnt diese wenn nötig ab.»

So verhindert die Cloud, dass Hotels plötzlich vor einer Papierflut hotelfremder Sender stehen. Und Hotelgäste wissen auch sensitive Geschäftsdaten in Sicherheit.

Wie wichtig Papier im Geschäftseleben auch heute noch ist, zeigt eine HP Studie aus dem Jahr 2009: Trotz der hohen Anzahl mobiler elektronischer Geräte gelten Ausdrucke immer noch als praktischer und unerlässlich für die Entscheidungsfindung. Für die Smartphone-Benutzer gut zu wissen ist, dass ePrint-Drucker je länger je mehr die Regel sind: HP Schweiz hat in den letzten 3 Monaten über 50 neue, ePrint-fähige Drucker lanciert.



«HP Schweiz verfügt über eine breite Palette von ePrint-fähigen Druckern, sowohl im Konsumenten, wie auch im Business Bereich. Im Mövenpick Hotel Zürich-Airport ist der HP Officejet Pro 8500 Wireless All-in-One im Einsatz.

Dieser ePrint-fähige All-in-One Drucker überzeugt durch seinen geringen Energieverbrauch, der sowohl die Kosten reduziert wie auch die Umwelt entlastet.

Das grosse, benutzerfreundliche Touchscreen-Display garantiert eine einfache und übersichtliche Steuerung der Funktionen.»



dolce vita

htr hotelrevue Nr. 9 / 3. März 2011

Das Konzept

Das Restaurant «Too much» in Ostermundigen ist in den Händen von Lernenden.

Seite 17



An den Luzerner Umzügen am «Schmutzigen Donnerstag» und am «Güdismontag» laufen gegen 2000 Fasnächtler mit. Ihre Masken werden «Grinde» genannt.

Elge Kenneweg/zvg



Auch Solothurn ist bekannt für seine Fasnachtszeit.



Die «Trois Rois» des Basler Hotels werden an der Fasnacht Waggis.

Juri Weiss/zvg

Ein Volksfest, das einschenkt



Die Fasnacht – ein alter Brauch, der ab heute schweizweit während mehreren

Tagen gelehrt wird. Sie lockt vor allem lokale

Zuschauer und regionale Gäste in ihre Hochburgen.

SABRINA GLANZMANN

Rätschen und Trommeln der Garde gemacht wird – die «drey scheessche Dägg» stehen den Baslern noch bevor, genauso wie den Bernern oder anderen reformierten Kantonen deren närrische Zeit.

In den Hochburgen Luzern und Basel sprechen die Fasnachtskomitees von über 200 000 Personen, die die Tradition zu einem veritablen

Volkfest machen. Den volkswirtschaftlichen Nutzen davon belegt eine Studie der Fachhochschule Nordwestschweiz von 2005 für Basel:

2004 generierten Fasnächtler und Besucher in der Rheinstadt einen Umsatz von 29 Millionen Franken, allein 13,1 Millionen davon machte die Konsumation aus.

Fasnächtler als wichtige und treue

Kundschaft

Alois Keiser und sein Team vom «Stadtkeller» in Luzern werden heute an die 2000 Gäste freuen und um die 1000 Kaffee fertig ver-



Die Laternen am Basler «Morgestraich» erhellen die Gassen.



Die «Rotsee-Husaren» aus Ebikon am Luzerner Umzug.

Elge Kenneweg/zvg

kaufen. Viele Guggenmusigen haben in den Altstadthöfen feste Auftrittszeiten, mitunter ein Grund, weshalb der «Schmutzige Donnerstag» auch im «Stadtkeller» zu den umsatzstärksten Tagen im Jahr gehört. Im «Roten Turm» in Solothurn, ebenfalls Schweizer Fasnachtsmekka, pflegt man mit den Fasnachtsguppen den Kontakt wie mit Firmengästen, auch

durchs Jahr – die «wichtige treue Kundschaft» garantiert volle Tische, so Gastgeber Peter Basler.

«Wir gehen von einer Wertschöpfung von 10 Millionen aus», sagt Sibylle Gerardi, Kommunikationsleiterin von Luzern Tourismus. Neben den vornehmlich einheimischen und regionalen zieht das Fest hauptsächlich Schweizer Besucher an, das Geschäft sei eher ein tagesspezialistisches – aber die gebuchten Logiernächte gut für die zwischensaisonale Auslastung. Und: «Gerade ausländische Medien sind fasziniert» und würden helfen, das Brauchtum imagefördernd nach außen zu tragen.

Vor allem ein Fest der einheimischen Bevölkerung

Daniel Egloff interpretiert es für Basel ähnlich: «Die Basler Fasnacht zieht viele Zuschauer an, die einen wesentlichen Teil der Faszination ausmachen. Aber in erster Linie ist sie ein Fest der lokalen Bevölkerung», so der Tourismusdirektor. Die Basler Schnitzelbanktradition habe viel mit Sprache zu tun, auch deshalb spreche sie vor allem Schweizer oder Besucher aus dem grenznahen Deutschland an. Diese Gäste seien es auch, die an allen Fasnachtstagen zu einer Auslastung von rund 80% in den Basler Hotels führten. Im Luzerner Art Deco Ho-

tel Montana sind Übernachtungen auch für Einheimische eine Option, für die die Fasnacht weniger «förfüdig» ist: «Altstadtbewohner finden bei uns Ruhe oder Erholung vom Trubel», sagt Marketing-Verantwortliche Simone Staubli vom Art Deco Hotel Montana in Luzern.

Bern hat nach Basel und Luzern die drittgrößte Fasnacht. Auch in der Hauptstadt zieht sie vor allem lokales Publikum an, der Anteil ausländischer Gäste sei «gering», so Daniela Zehr, PR-Verantwortliche von Bern Tourismus. Die Fasnacht ist ein Brauch, der die Städte belebt und der Gastronomie einschenkt.

Zutaten

250 g Geriebener Teig, 10 g Butter, 10 g Weismehl
Füllung: 20 g Butter, 400 g Zwiebeln geschält, 250 g gereifter Gruyère (gerieben)

Guss: 200 g Vollmilch, 100 g Vollrahm, 100 g Vollei pasteurisiert, 40 g Weismehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss zum Abschmecken



Das Rezept

«Zibeleweiae» – Eine Basler Fasnachtsspezialität

Marc-André Dietrich, Küchenchef der Brasserie des «Trois Rois» in Basel, verrät sein Rezept für den lokalen Fasnachtswähnen-Klassiker (berechnet für vier Personen).

Vor- und Zubereitung

Kuchenblech mit Butter ausstreichen, mit Weismehl austäuben, in das Blech legen, einstecken und kühl stellen. Danach bei 200 °C 10 Min. blind backen. Die Zwiebeln quer zum Wurzelansatz in feine Scheiben schneiden, in Butter sautieren, leicht bräunen und dann erkalten lassen. Danach auf dem Teigboden verteilen. Guss mit dem Gruyère verrühren und in die Kuchenform verteilen. Bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

sag

Narrenzeit als Kulturerbe?

Die Fasnacht ist aktuell im Gespräch, als Kulturerbe gelistet zu werden. 2003 hat die Unesco die «Konvention zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes» verabschiedet mit dem Ziel, die kulturelle Vielfalt zu fördern.

Das immaterielle Kulturerbe bezeichnet laut Bundesamt für Kultur BAK «lebendige, über Generationen weitergegebene Traditionen und Praktiken, die einer Gemeinschaften Gefülderdenität und der Kontinuität vermitteln.» Dazu gehören mündlich überlieferte Traditionen und Ausdrucksweisen, darstellende Künste, gesellschaftliche Praktiken, Rituale und Feste, Wissen und Praktiken im Umgang mit der Natur und

dem Universum oder Fachwissen über traditionelle Handwerkstechniken. Das immaterielle Kulturerbe ist in stetiger Veränderung – im Unterschied

Die «Konvention zur Bewahrung des immateriellen Kulturerbes» will die kulturelle Vielfalt fördern.

zum materiellen Kulturerbe wie der Berner Altstadt zum Beispiel. Die Schweiz hat die Konvention 2008 ratifiziert und sich verpflichtet, ein nationales Reper-

toire der «lebendigen Traditionen» zu erstellen. Im Auftrag des BAK entwickelt ein Projektteam der Hochschule Luzern dieses Repertoire und arbeitet dafür mit den Kantonen und Kulturrägern zusammen. Zurzeit werden auf kantonaler und regionaler Ebene in mehreren Projekten Listenvorschläge vorbereitet – die Zentralschweiz und die beiden Basel deuten bereits an, die Fasnacht auf ihren Listen zu führen. Im Mai 2011 entscheiden BAK und Kantone, welche Vorschläge im Schweizer Repertoire aufgenommen werden. 2012 sollen einzelne daraus für die Unesco-Liste des immateriellen Kulturerbes nominiert werden. www.lebendige-traditionen.ch

Vor allem ein Fest der einheimischen Bevölkerung

Daniel Egloff interpretiert es für Basel ähnlich: «Die Basler Fasnacht zieht viele Zuschauer an, die einen wesentlichen Teil der Faszination ausmachen. Aber in erster Linie ist sie ein Fest der lokalen Bevölkerung», so der Tourismusdirektor. Die Basler Schnitzelbanktradition habe viel mit Sprache zu tun, auch deshalb spreche sie vor allem Schweizer oder Besucher aus dem grenznahen Deutschland an. Diese Gäste seien es auch, die an allen Fasnachtstagen zu einer Auslastung von rund 80% in den Basler Hotels führten. Im Luzerner Art Deco Ho-

Gastronomie

60 Grands Chefs kochen im Schloss Versailles

Relais & Châteaux lädt zu einer Premiere im Schloss Versailles in Paris: 60 Grands Chefs werden 650 Gästen am 6. April ein kulinarisches Erlebnis bereiten. Mit dabei sind unter anderem die Spitzenköche Johann Lafer und Martin Steiner (Deutschland), Hélène Darroze, Edouard Loubet und Michel Troisgros (Frankreich), Kiyomi Mikuni (Japan) und Daniel Humm (USA).

www.relaishateaux.com

Schweizer Küche im Jungfrau Hotel Wilderswil



Die Küchen-Crew des Restaurants im **Jungfrau Hotel** in Wilderswil setzt neu auf traditionelle Schweizer Küche: Das Team des Drei-Sterne-Hauses hat hierzu verschiedene Schweizer Rezepte neu ausgearbeitet. Doch nicht nur die Speisekarte, auch der Raum hat eine Auffrischung erhalten. So wurde die Loggia neu gestaltet und mit Wandbildern des Künstlers David Flury ausgestattet.

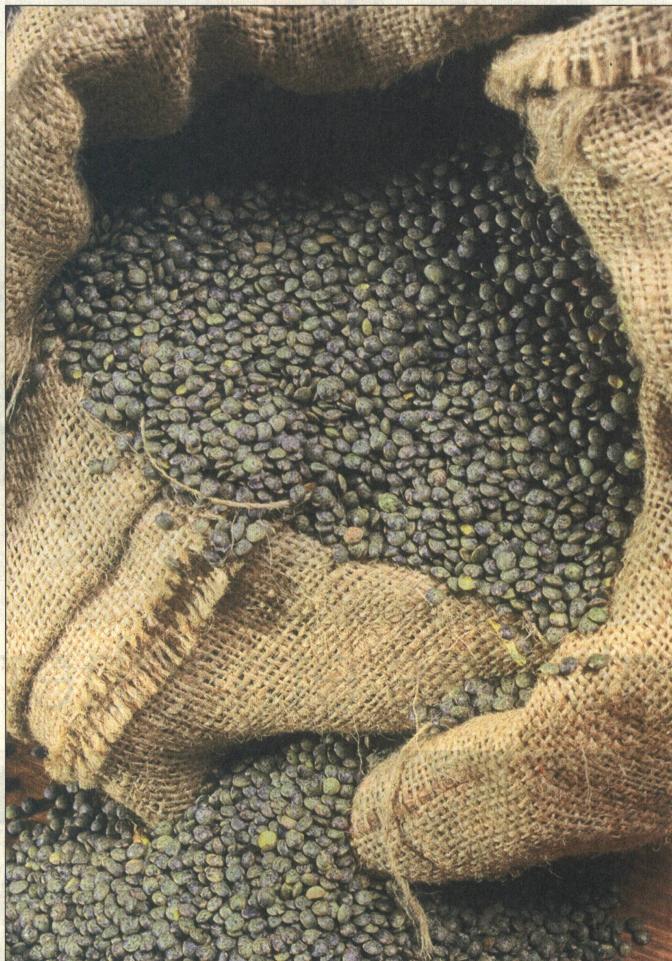
www.jungfrau-hotel.ch

Filini-Workshop im Radisson Blu Basel

Filini ist ein von italienischer Kulinarik inspiriertes Bar- und Restaurant-Konzept der Rezidor Hotel Group. Was vor wenigen Jahren mit den ersten Filini-Restaurants in Grossbritannien begann, findet sich heute in mehr als 20 Rezidor-Hotels in Europa, Afrika und dem Nahen Osten. Vom 7. bis 9. März treffen sich nun 16 Filini-Köche sowie Richard Williamson, Executive Chef von The Rezidor Group, im Radisson Blu Hotel Basel zum internationalen Filini-Workshop. esp

www.rezidor.com

Kostbares Linsengericht



Die schmackhaften «Lentilles Vertes du Puy» sind Bestandteil der gehobenen französischen Küche.

Linsen haben ihr verstaubtes Image längst abgestreift. Heute bereichern die Hülsenfrüchte oft

Menüs von Spitzenköchen.

SUSANNE WAGNER

Sie strömt vor gesunden Nährstoffen, schmeckt aromatisch und wird von Spitzenköchen heiß geliebt. Es ist nicht etwa von einer neu entdeckten exotischen Pflanze die Rede, sondern von der guten alten Linse. Nach Jahrzehnten im Schatten hat sie nun den Sprung in die Gourmetküche geschafft. Für Tobias Funke haben Linsen immer noch etwas Bodenständiges. Der 28-Jährige eröffnete 2010 im Restaurant Funkes Obstgarten in Freienbach 16 Gault-Millau-Punkte. Er verwendet Linsen schon seit Jahren und schätzt deren Vielseitigkeit: «Ob als Püree, als Salat, ob mit Pfefferminze abgeschmeckt, ob heiß oder kalt – den Möglichkeiten, Linsen zuzubereiten, sind keine Grenzen gesetzt.» Ausserdem sei die Linse sehr gesund, fügt der Gault-Millau-Aufsteiger des Jahres hinzu: «Sie hat viele Vitamine und sehr viel Eiweiss.» Tobias Funkes Favorit ist die kleine, schwarze Beluga-Linse, die nach ihrer Ähnlichkeit mit Kaviar benannt wurde.

Die «Chesery» führt sechs bis acht Linsengerichte auf der Karte

Auch Robert Speth vom Restaurant Chesery in Gstaad (18 Gault-Millau-Punkte) bestätigt, dass Linsen «en vogue» sind. Auf seiner Karte gibt es derzeit sechs bis acht Linsengerichte. Braune Linsen aus Süddeutschland verarbeitet er vorwiegend zu Pürees oder Suppen. Robert Speth: «Grundsätzlich gilt die Regel: je kleiner die Linse, desto exklusiver ist sie und desto weniger Stärke gibt sie ab.» Linsen passen seiner Ansicht nach sehr gut zu Rebhuhn, Fasan oder Taube. Oder zu Fisch. So serviert Speth etwa einen Steinbutt mit orientalischen Linsen, gewürzt mit Kreuzkümmel und Chili, auf einem Beet aus Frühlingszwiebeln und Lauch. «Auch die schwarze Beluga-Linse harmoniert mit Fisch und setzt farblich einen schönen Kontrast», so Speth.

Spitzenkoch André Jaeger kennt gar, ein «Riesenfan von Linsen» zu sein: «Linsen sind etwas Magisches und hatten bei Insidern

schon immer einen grossen Stellenwert.» Die Linse sei ein wunderschönes Produkt mit so vielen Facetten, dass sie die Kreativität einfach beflügeln müsse. Es sei unverständlich, weshalb die Linsen so viele Jahre lang auf das Abstellgleis gestellt worden seien. Eine Küche ohne Linsen könnte sich der 19-Gault-Millau-Punkte-Koch überhaupt nicht vorstellen.

André Jaeger serviert Linsen anstelle von Wildreis

Im Restaurant des Hotels Fischerzunft in Schaffhausen serviert André Jaeger die schwarzen Beluga-Linsen anstelle von Wildreis. Oder er bereitet aus Linsen



Das Pflänzchen der dunkelgrünen Linse von Le Puy.

kleine Crêpes oder Blinis zu. «Auch die feine Lentille Verte du Puy schätzt ich sehr. Sie ist weniger nahrhaft, eleganter und stilvoller», schwärmt Jaeger. Ein Linsengemüse mit Tomaten und Zucchiniwürfeln, Schalotten, Schnittlauch und einem Spritzer Rahm schmeckt laut dem Spitzenkoch ausgerechnet zu Poulet, Kalbschnitzel, einer Wachtel oder einem Edelfisch.

Fakten Das «vegetarische Beefsteak»

Linsen gehören zu den ältesten Nahrungsmitteln der Menschheit. In arabischen Ländern und in Indien hat die Hülsenfrucht eine grosse Bedeutung und wird oft mit Chili, Ingwer oder Knoblauch gewürzt. In der französischen Region Auvergne wird seit Jahrhunderten eine besonders schmackhafte Linsensorte angebaut: die kleine dunkelgrüne **Linse von Le Puy**. Sie ist Bestandteil der gehobenen französischen Küche und wird scherhaft «vegetarische Beefsteak» genannt. Als erstem Gemüse überhaupt ist der «Lentille Verte du Puy» die Auszeichnung AOC (Appellation d'origine contrôlée) verliehen worden.

sw

Gastro-Einrichtungen

LA DEN- UND GASTROBAU jung.
Worstrasse 180
3073 Gümligen
T 031 951 23 73
1008 Prilly-Lausanne
T 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Stores und Markisen

REVI Storenservice
Terrassenüberdeckung
bei Sonne und Regen
Freiburgstrasse 385a
3018 Bern
Tel. 031 382 40 45
www.revistoren.ch



Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik



3000 Bern 5
www.wida.ch
info@wida.ch
Tel: 031 381 83 33
Fax: 031 381 83 83

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, www.cafina.ch



Hotelzimmer/Innenausbau

Strasser
Gastrobau
Restaurant
Bar- und Buffetanlagen
Hoteleinrichtungen
Strasser AG Thun
Bleigutstrasse 18
info@strasserthun.ch www.strasserthun.ch

Ihr Marktplatz-Eintrag in der htr hotel revue

1 Feld 54mm x 45mm = CHF 190.-- pro Einschaltung
Doppelfeld 112mm x 45mm = CHF 415.-- pro Einschaltung

Weitere Informationen und Buchungen
Tel. 031 370 42 42
inserate@htr.ch

Food & Beverage. Jubiläum. Der heutige Gast sei kritischer, sagt F & B Manager Frank Reutlinger. Vor 30 Jahren ist die Food & Beverage Management Association gegründet worden.

F & B im Umbruch

Frank Reutlinger, langjähriger F & B Manager, spricht über den Wandel seines Berufs: Die Produktempfahlung sei gestiegen, ebenso die Ansprüche und das Wissen der Gäste.

EVELINE SPAHR

Frank Reutlinger, Sie sind seit rund 14 Jahren als F & B Manager tätig. Hat sich die Beziehung zu den Gästen verändert?

Ja, der Alltag des F & B Managers war früher geprägt vom persönlichen Kontakt zum Gast. Auch unsere Zulieferer haben wir oft persönlich gekannt. Heute ist der Beruf stark beeinflusst von betriebswirtschaftlichen, strategischen und administrativen Aufgaben. Zudem hat sich die Wertschöpfungskette

«Früher haben wir die Produkte nur bezogen. Heute beeinflussen wir sie aktiv.»

Frank Reutlinger
Grand Resort Bad Ragaz

gewandelt: Wir haben eine enorme Vielfalt an Produkten, die Artikel wechseln häufiger. Und die gesetzlichen Richtlinien sind strenger geworden. Ich denke etwa an die Hygienevorschriften oder an das neue Rauchergesetz.

Also sind die Anforderungen an den F & B Manager gestiegen?

Richtig. Und sie haben sich verändert. Die Aufgaben sind komplexer und anspruchsvoller geworden. So ist es heute nötig, eine Hotelfachschule und Zusatzausbildungen zu absolvieren. Früher reichten in der Regel eine Lehre und praktische Erfahrung.

Es gibt immer weniger F & B Manager. Warum?

In grossen, komplexen Restaurantsbetrieben gibt es nach wie vor F & B Manager. Der Beruf hat sich jedoch stark diversifiziert. Viele ehemalige F & Bs nennen sich heute nicht mehr so, sondern vielleicht Vizedirektor oder Betriebsleiter. Sie führen die gleichen Aufgaben aus wie früher, aber die Berufsbezeichnung hat gewechselt.

Mit andern Worten: Der F & B Manager wurde nicht weg-rationalisiert?

Nein, aber der Beruf wurde umfunktioniert, die Aufgaben umverteilt. In 3-Sterne-Häusern gab es früher einen Direktor, einen Vizedirektor und einen Restaurantleiter. Heute findet man einen Direktor und einen Betriebsassistenten, der auch die Restaurantleitung übernimmt, den Einkauf macht und den Direktor vertritt.

Und die Gäste: Sind sie schwieriger geworden?

Schwieriger nicht, aber anspruchsvoller. Der Gast reist heute mehr und ist interessanter. Und er weiß mehr. Dies hat

Zur Person Ein reiches berufliches Portfolio

Frank Reutlinger ist seit zwei Jahren Vizedirektor der Grand Hotels und F & B Direktor im Grand Resort Bad Ragaz. Der gelernte Koch war auch als Bäcker-Konditor, im Weinhandel und in der Tabletten-Industrie tätig. Später folgten das Diplom an der Hotelfachschule Luzern sowie ein Executive MBA. Er war unter anderem Direktor im Hotel Sonnenhof Engelberg und zehn Jahre Vizedirektor und F & B Manager im Hotel Palace Luzern. Zudem sass Reutlinger einige Jahre im Vorstand der FBMA. esp



Die Wahl des richtigen Weins durch den Sommelier: Der F & B Manager wird heute von verschiedenen internen und externen Beratern bei seiner Arbeit unterstützt.

damit zu tun, dass man sich einfacher informieren kann: Der heutige Gast lässt sich bequem am Tisch per iPhone Informationen zu einem Produkt herunter.

Was erwarten die Gäste heute von Lebensmitteln?

Die Ansprüche der Gäste an Qualität und Vielfalt der Lebensmittel sind enorm gestiegen. Der Trend geht hin zu Lokalem, biologisch Produziertem. Auch auf eine gesunde

Ernährung wird Wert gelegt. Im Grand Resort Bad Ragaz wird das F & B deshalb von Ärzten und Ernährungsberatern unterstützt.

Und wie behält man als F & B Manager im Produkte-Dschungel den Überblick?

Im Grand Resort Bad Ragaz findet monatlich ein Forschungs- und Entwicklungsmeeeting statt, an dem Mitarbeitende aus verschiedenen Bereichen teilnehmen. Wir besprechen

neue Produkte, Trends und Ideen. Dabei unterstützen uns auch verschiedene interne und externe Berater, wie beispielsweise Weinberater, Restauranttester und Lebensmittelinspektoren.

In dieser Hinsicht hat sich ebenfalls viel verändert?

Ja. Früher haben wir die Produkte nur bezogen. Heute beeinflussen wir sie aktiv und geben auch Produkte-Ideen in Auftrag.

«Wir wollen das Gras wachsen hören»

Die Food & Beverage Management Association (FBMA) feiert in diesem Jahr ihren 30. Geburtstag. Der Verein ist ständig auf der Suche nach den neusten Trends.

EVELINE SPAHR

Fast drei Jahrzehnte ist es her: Am 25. März 1981 trafen sich F & B Manager und Zulieferer aus der ganzen Schweiz im Hotel Storchen in Zürich und gründeten die Food and Beverage Manager Association (FBMA). Der Verein verfolgte laut dem Protokoll der Gründungsversammlung folgende Ziele: Förderung des Berufstandes, Erfahrungsaustausch, Vernetzung, Schulung und Weiterbildung. «In den ersten zehn Jahren legten wir viel Wert auf Bildung, diese war damals noch nicht institutionalisiert», erklärt Hans Bühmann, Prä-

sident der FBMA. Heute orientiere sich der Verein weiterhin an den Gründungszielen, gleichzeitig sei man ständig auf der Suche nach neuen Trends, Ideen und Konzepten. Hans Bühmann formuliert es so: «Wir versuchen, das Gras wachsen zu hören.» Dabei schaut die FBMA auch über die Landesgrenzen. Einmal im Jahr unternimmt der Verein

eine Trendtour ins Ausland, letztes Jahr ging es nach München. Zudem findet einmal im Monat ein Vereins-Anlass statt. Die Systemgastronomie im Glattzentrum Wallisellen wird dabei ebenso unter der Lupe genommen wie das Tropenhaus Frutigen oder die Abfüllerei von Allgra. Die FBMA zählt zurzeit 325 Mitglieder aus der ganzen Schweiz.

Diese müssen beruflich mit Essen und Trinken zu tun haben und kommen aus Hotellerie, Gastronomie und Zulieferbranche. Etwas hat sich jedoch geändert. Bühmann: «Mit F & B Manager alleine könnten wir den Verein nicht mehr an Leben erhalten». Denn heute gebe es schlicht zu wenig F & B Manager. «Der Beruf hat sich stark diversifiziert, F & B Manager finden sich heute primär in 5-Sterne-Häusern.» Aus diesem Grund wurde die FBMA in den 1990er-Jahren umnamt in Food & Beverage Management Association.

News

Domaine Grillette geht an Luzerner Weinimporteur



zvg

Weil Jean-Pierre Mürset für sein Weingut Grillette Domaine de Cressier SA keine familieninterne Nachfolge finden konnte, verkaufte er den Betrieb an das Luzerner Weinunternehmen Scherer & Bühl. Die Grillette zählt mit 21 ha zu den grössten Weinbaubetrieben des Kantons Neuenburg und wirkte öfters als Pionierin: 1964 wurde hier der erste Schweizer Chardonnay gekeltert, es folgten Sauvignon blanc, Viognier und Malbec. eho

Familotel spendet für Schule in Äthiopien

«Gemeinsam viel bewirken» möchten die Mitglieder von Familotel. Die Kooperation für Familienhotellerie in Europa engagiert sich mit «Spitzenköche für Afrika» zugunsten von «Menschen für Menschen». 2011 kommt mit jeder Buchung bei Familotel ein Euro der Äthiopienhilfe zu Gute. Ziel ist der Bau einer Primarschule in Südwest-Äthiopien. Mit einem Spendenticker informiert Familotel Gäste und Interessierte über den aktuellen Stand der Spendensumme. fee

<http://gibmir5.familotel.com>

Motel One Group zieht positive Jahresbilanz



zvg

Fünf neue Hotels, 1654 neue Zimmer und ein Umsatzplus von 63 Prozent – das ist die Jahresbilanz von Motel One. Im letzten Jahr generierte die Low Budget Kette einen Umsatz von 90,7 Millionen Euro, im Jahr zuvor waren 55,6 Millionen Euro. Der Gewinn der Motel One Group stieg von 7 Millionen Euro im Jahr 2009 auf 18,3 Millionen Euro im Berichtsjahr. Und die Auslastung lag bei 70,9 Prozent. «Es ist schön, dass unser Konzept so viel Zuspruch erfährt», freut sich Dieter Müller, CEO der Motel One Group.

Bistrotische mit integriertem Heizkörper



zvg

Rechtzeitig zur Freiluftsaison gibt es für die Outdoor-Gastronomie einen Bistrotisch, der den Gast laut Hersteller vor kalten Füßen bewahrt soll. Die **Heiztische von Mensa Heating** wurden speziell für die Gastronomie entwickelt und verfügen über einen im Tischbein integrierten Heizkörper. Es stehen zwei Modelle zur Auswahl. esp

www.mensa-heating.com

Eröffnung

Süssigkeiten in allen Formen und Farben



Zvg

Willisau hat bald einen neuen Süssigkeiten-Laden: die EusibonBon-Fattoria, die am 5. März ihre Türen öffnet. Die Fattoria führt über 200 Süssigkeiten wie Bonbons und Lutschern in allen Formen und Farben. Auch massgeschneiderte Hochzeitsbonbons stehen zur Auswahl. Alle Süssigkeiten sind handgefertigt. esp

www.EusibonBonFattoria.ch

Seelachs – ein Genuss



Arne's

Arne van Grondel (56) leitete fast 30 Jahre lang die Michel Comestibles AG in Interlaken. Er schreibt für die htr eine Kolumne.

Der Seelachs, einst Köhler genannt, ist bedeutend besser als sein Ruf. Sein Fleisch hat, im Gegensatz zu den übrigen Mitgliedern seiner Familie, den dorschartigen Fische, einen sehr ausgeprägten, fast pikanten Geschmack. Die weniger appetitliche, dunkle Farbe seiner Filets lässt ihn, als Frischfisch, nicht so begehrswert erscheinen. Dabei eignet sich das saftige grätenfreie Rückenfiletstück, in reichlich Butter, besonders gut zum Braten. Dadurch kann der Seelachs sein kräftiges Aroma hervorragend entfalten. Interessanterweise wird sein braungraues Fleisch beim Garen hell. Daher eignet sich der Seelachs sehr gut in der Küche der Gastronomie.

Mit seinem eigentlichen und fachlich einwandfreien Namen, dem Köhler, hat die Fischindustrie, aus der Zeit vor der Lachszucht, den Namen Seelachs als verkaufsfördernder angese-



Der Seelachs hat einen ausgeprägten Geschmack.

hen, obwohl der als solcher bezeichnete Fisch gar nicht zur Familie der Lachse zählt. Der Seelachs ist ein Schwarmfisch und lebt in kalten und gemäs-

Fotola

Sonderkonditionen für Mitglieder von hotelleriesuisse unter dem Code: 11HS6764

Alpine Horizonte

trends, brands & a quantum of solar

21. TourismusForum Alpenregionen
4. - 6. April 2011 in Lech Zürs am Arlberg (A)

Lech Zürs ARLBURG

Über den Tellerrand hinausblicken.

«Anleitung zur sexuellen Unzufriedenheit» INKLUSIVE!

Die renommierte Austauschplattform der Branche lockt in die TOP-Destination Lech Zürs am Arlberg.

«10 vor 10»-Moderator Stephan Klaproth führt hochkarätige Referenten zum Olymp! Mit von der olympischen Partie sind:

- Finanz- & Wirtschaftsexperte Kurt Schiltknecht
- Markenschöpfer und -führer Klaus-Dieter Koch
- «Das Service-Kamasutra» präsentiert Mindness-Hotelier Bernd Reutemann.
- Das 1. Plusenergiehotel Muottas Muragl zeigt, was & wie es richtig geht.
- Einmaliges Burgenland Resort – Hotelier des Jahres Karl J. Reiber führt mit Musterbrüchen

– Best Practice, Trends und Wegweiser
von Christoph Engl, Südtirol Marketing und von Deutschlands Ferieninsel Nr. 1, Sylt

- Männer finden ihn Kult – Frauen lieben ihn:** den MiniE – präsentiert vom BMW-Chefentwickler persönlich.
- Der Schnee lockt, die Ski wollen raus – auf den traumhaften Weissen Ring. Herzliche Urlaubsgrüsse aus der Steckdose – E-Roller und E-Autos mit Probefahrten.
- Die Sterne vom Himmel schmecken –** Feinste Haubenküche beim Gourmet-Hopping durch 3 TOP-Hotels.

Lernen, erleben, austauschen, Kontakte pflegen und gewinnen.

Programm & Online-Anmeldung unter
www.tourismusforum.ch

impressum

htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung

für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme

Gegründet/Fondé 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse

Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elsbeth Hörbiger/eho.

Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/cls.

Redaktion: Daniel Stampfli/cls (Ressortleitung

aktuell); Christine Künzli/ck (Ressortleitung

fokus); Simone Leitner Fischer/cls (Ressortleitung

dolce vita); Eugenio D'Alessio/ed (Ressortleitung

cahier français); Alexandre Caldera/acs;

Franziska Egli/fee; Sabrina Glanzmann/sg; Theres

Lager Berger/ht; Gundrun Schlenzczek/gsg; Karl

Josef Verding/kjv.

Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.

Layout: Roland Gerber/rg; Regula Wolf/rwo.

Korrektur: Paul Le Grand.

Volontär: Eveline Spaeth/esp.

Online-Redaktion: Melanie Roth/rot.

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku, Natalie Aliesch,

Beatrice Gertschen

Verlag

Leitung: Barbara König

Assistant: Alain Hänni

Stellenanzeiger: Angela Di Renzo Costa;

Patricia Nobs Wyss

Geschäftsanzeigen: Michael Müller;

Béda-Urs Schönenberger;

hoteljob.ch: Denise Karan.

Druck: Büchler Grafina AG, Druckzentrum Bern.

Auflage: WEMF-bekanntigt 2009/10,

verkauft Auflage: 9814; Gratisauflage: 1065.

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 159. –

ISSN: 1424-0440

Kontakte

Adressen:

Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Redaktion: Tel. 031 370 42 16,

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

Abonnement: Tel. 031 740 97 93,

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

Insetrate: Tel. 031 370 42 42,

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

Internet: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und

Sendungen wird Haftung abgelehnt.

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Das besondere Konzept Wie werden Lernende optimal auf Beruf und Leben vorbereitet? Mit Verantwortung, zeigt das Lehrlingsrestaurant «Too much» in Ostermundigen BE.

FRANZiska EGLI

Er war sehr nervös, gesteht er. Adrian Hofmann, Koch im 3. Lehrjahr und mit seinen 26 Jahren wahrhaft kein Greenhorn in Sachen Lebenserfahrung, hatte Ängste ausgestanden: «Was, wenn etwas nicht klappiert? Wenn etwas anbrennt, nicht gelingt, versalzen ist?» Dann ist er ganz auf sich gestellt, und was dann? Heute steht er selbstbewusst am Herd in der Miniküche, die ganz allein sein Revier ist, wenn er «Too-much»-Dienst hat, und bereitet ein Menü für eine Gesellschaft von 20 Personen zu.

«Too much», das ist das Lehrlingsrestaurant im «Bären» Ostermundigen, welches 2009 von dessen Besitzer Bernhard Marti ins Leben gerufen worden ist. Ein Besuch sich hier in Grotto. Dann kann Marti mit der Idee vom Lehrlingsprojekt, und also seines 122 Zöglinge vortrug, was ihm vorschwebte,



«Hier bin allein ich für meine Fehler verantwortlich»: Kludia Kiraly, 17, Serviceangestellte im «Too much» und im 2. Lehrjahr.

Bild: Alain D. Boillat

Junge spielen Chef

fanden sie das zuerst schon ein bisschen «too much», erzählt Hofmann. So kam es zum Namen.

Hernach wurde der Raum von der renommierten Architektin und guten Bekannten des Hauses Pia Schmid umgebaut. Entstanden ist ein buntes Lokal mit 30 Plätzen, wo die «Bären»-Lernenden ihre eigenen Chefs sind und von dienstags bis freitags, mittags wie abends ihre Gäste verwöhnen. Klar erhalten sie Stützhilfe, Tipps und Anweisungen. Aber im Endeffekt «können wir die Servietten so falten, wie es uns gefällt», erklärt Hofmann, und auch die Speisekarte mit Salat mit Red-Bull-Dressing und Wasabi-Risotto entspricht ihrem Gusto. Dies, obwohl ihre Kundschaft längst nicht nur aus Jungen besteht.

Protokolle schreiben, Kritik annehmen, Termine einhalten...

«Ab dem zweiten Service- und dem dritten Koch-Lehrjahr werden die Lernenden im «too much» eingeteilt», erklärt Bernhard Marti das Konzept. Ab da verbringen sie rund die Hälfte ihrer Arbeitszeit im regulären Betrieb, wo sie unter Aufsicht ihrer Arbeit nachgehen, die andere Hälfte im Lehrlingsrestaurant, wo sie am eigenen Leib erfahren, was es in einem Betrieb neben Kochen und Servieren auch noch zu tun

gibt: Protokolle schreiben, Termine ab sprechen, Bestellungen machen, sich um Ersatz kümmern, wenn man ausfällt. «Der ganze Prozess wird einem so richtig bewusst», sagt Adrian Hofmann. «Man lernt, die Augen wirklich off zu halten», ergänzt die 17-jährige Kludia Kiraly, schliesslich sei sie hier ganz allein auch für ihre Fehler verantwortlich.

«Es macht die Lernenden lebensnahe Erfahrungen», ist Bernhard Marti überzeugt. Aber, gibt er auch zu bedenken, das Projekt sei «sehr beobachtungsintensiv. Wir werden von

den Lernenden nicht mit Ideen überhäuft. Eher muss man sie immer wieder kitzeln und herausfordern». Das sei nicht unanstrengend, gibt er unumwundnen zu.

15 Berner Firmen stehen finanziell und ideell hinter dem Projekt

Aber noch dann und auch wenn die Auslastung manchmal allzu schwankend sei, zweifelt Marti keines Moment am Projekt. Mittlerweile stehen 15 Berner Firmen von Emmi bis Prodega, von Auto- bis Bauunternehmen finanziell dahinter, was einen regen Lehrlings-

austausch zur Folge hatte. Und nicht zuletzt fragte sich Marti nach den letzten, guten Lehrabschlüssen, ob das vielleicht auch am «too much» gelegen haben könnte.

Vor allem aber ist er nach wie vor überzeugt, dass Eigenverantwortung die jungen Menschen besser aufs Berufsleben wie auch aufs Leben überhaupt vorbereitet. Das danken ihm, seine Lehrlinge, die bei allem Stress und Lampenfieber stolz sind auf ihr Projekt, mit Eigenständigkeit: «Es ist schön zu arbeiten, wenn einem der Chef mal nicht über die Schultern guckt.»

Nachwuchs an die Macht

Lehrhofsrestaurants gibt es

in der Schweiz nicht viele. Das bekannteste ist wohl das Restaurant Koch & Kellner in Neuhausen am Rheinfall: Es wurde 2007 vom Gastronom Daniel Ciapponi ins Leben gerufen und sogleich mit dem «Best of Swiss Gastro Award» in der Kategorie Newcomer ausgezeichnet. Das Restaurant mit seinen 30 Plätzen schreibt heute schwarze Zahlen. Ciapponi und 12 Lernende sind vom ersten Tag weg nicht nur im

Restaurant Schlossli Wörth und im Schaffhauser Theater-Restaurant

Reichmuth seit 36 Jahren zum glücklichen Generalimporteur. Wir sprechen vom Wein aus der Bodega Marqués de Cáceres, gewachsen in der hügeligen Landschaft der Rioja Alta auf einer Höhe von 450 bis 500 Metern über Meer. Die Sierra de Cantabria schützt die Reben vor dem kühl-regnerischen Klima des Atlantiks, die Sierra de la Demanda vor der drückenden südlichen Hitze.

In Zürich auf Einladung der Weinhandlung Reichmuth ihre ganze Palette vor. Sie ist gross und vielfältig, auch preislich gesehen, und reicht vom Blanco (Fr. 10. Listenpreis) über den Rosado (Fr. 11. Listenpreis) über das Crianza (Fr. 13. 18.00) zum Crianza (Fr. 13. 18.00) zum Gran Reserva (Fr. 36. 49. 50) zum Spitzensprodukt Gaudium (Fr. 76. 40).

Gastro Element. Ihr Konzept besteht darin, dass die Lernenden für Themen-Events wie «Afrika-Woche» oder «Astrologie» von der Idee bis zum Empfang allein verantwortlich waren. Die Anlässe seien bei den Gästen wie auch bei den Lernenden sehr gut angekommen, sagt Ferrari. Trotzdem hätten sie vor lauter Umstrukturierungen und Lehrabschlüssen das Projekt etwas aus den Augen verloren. Es sei aber nicht vom Tisch, betont er.

Wettbewerb

Schweizer Köche holen Silber in Wales

Die Schweizer Kochnationalmannschaft hat am internationalen Wettbewerb «Battle of the Dragon» in Wales unter Führung von Kilian Michlig Silber gewonnen. Gesiegt hat das walisische Koch-Nationalteam, den dritten Platz belegte die Mannschaft aus Finnland. Die Kochteams hatten die Aufgabe, in fünf Stunden ein Dreigang-Menü für 85 Personen zuzubereiten. Die «Battle of the Dragon» fand bereits zum sechsten Mal statt. Organisiert wird der Wettbewerb von der Welsh Culinary Association. esp

Genuss

Exklusives Wagyu Beef im Dolder Grand



ZVG

Im März werden im Garden Restaurant des «Dolder Grand» in Zürich Gerichte mit Wagyu Beef angeboten. Das Wagyu ist eine urale japanische Rinderrasse, deren Fleisch als sehr zart und gesund gilt. Entsprechend exklusiv kommt auch die Menükarte daher. Vorspeisen sind etwa Wagyu-Tatar mit Macallan-Whiskey oder Wagyu-Carpaccio. Als Hauptgerichte werden Rib Eye, Entrecôte und Filet gereicht. Ein Hauptgericht kostet je nach Gewicht des Fleischstücks zwischen 110 und 180 Franken.

Rapelli und Ticino Turismo feiern den Vatertag

Anlässlich des Vatertages, welcher am 19. März stattfindet, haben Ticino Turismo und Rapelli SA eine Aktion entwickelt, welche die Väter nördlich des Gotthards in Begleitung ihrer Kinder in das Tessin locken soll: Vom 14. bis 20. März erhalten Väter in allen Migros-Filialen beim Kauf des «Salame Rapelli Classico» einen SBB-Railbon im Wert von 14 Franken. Auf die ersten 180 Väter wartet zudem eine Gratissübernachtung im Tessin. Ziel ist es, das beliebte Fest, welches im Tessin gross gefeiert wird, auch in der Deutschschweiz und der Romandie bekannter zu machen. feee

Neu: Bio-Tees mit dem Logo des eigenen Hotels



ZVG

Die Teemanufaktur Bioteaque aus Chiemgau (Deutschland) bietet neu individuelle, auf das jeweilige Hotel abgestimmte Bio-Tee-Ausstattungen an. Die Buffetstation für Bio-Tees kann dabei mit dem Logo des jeweiligen Hauses versehen werden. Bioteaque bietet insgesamt über 30 biologische Teesorten. Zur Auswahl stehen schwarzer, weißer oder grüner, Rooibos-Tee, Kräuter- oder Früchtetee. Angeboten werden Buffetgläser mit einer Etikette in den Farben Altholz, Buche und Weiss. esp

www.bioteaque.com



Adrian Hofmann, 26, «Too-much»-Koch im 3. Lehrjahr.

40 Jahre Schweizer Wein-Liebling

Wenn der Schweizer zu einem spanischen Wein greift, dann oft zum «Marqués de Cáceres». Der Erfolgswein aus dem Rioja wurde 40-jährig.

ELSBETH HOBMEIER

Eine Erhebung bestätigte ihm 2008 den Status des «am meisten bekannten Weins Spaniens». Aber er ist nicht nur bekannt, sondern wird auch schon fast spektakulär gut verkauft: In den USA, in Norwegen und in Frankreich ist er der absolute Verkaufsschlager unter den spanischen Weinen. Auch die Schweizer

Weintrinker lieben ihn – und machen die Zürcher Firma Albert Reichmuth seit 36 Jahren zum glücklichen Generalimporteur. Wir sprechen vom Wein aus der Bodega Marqués de Cáceres, gewachsen in der hügeligen Landschaft der Rioja Alta auf einer Höhe von 450 bis 500 Metern über Meer. Die Sierra de Cantabria schützt die Reben vor dem kühl-regnerischen Klima des Atlantiks, die Sierra de la Demanda vor der drückenden südlichen Hitze.

Diesen Ort wählte Enrique Forner für seine Bodega aus, als er nach vielen Jahren in Frankreich wieder nach Spanien zurückkehrte und sein im Bordelais erworbenes Weinwissen gewinnbringend einsetzen wollte. In Frankreich gehörten der Familie die Châteaux Camensac und Larose Trintaudon.



Die Reserva 2004, ein Spitzenreiter.

Innert vierzig Jahren gelang eine für das Rioja-Gebiet beispiellose Karriere – der Wein gilt als bemerkenswert verlässlich und bekömmlich, er ist fruchtig, nicht zu schwer und nicht zu volumös, mit gut integriertem Holz und sanften Tanninen. Kurz, ein idealer Essensbegleiter.

Im Jahr 2007 zog sich der Gründer Enrique Forner zurück, mit seiner Tochter Cristina übernahm die nächste Generation das Ruder. Letzte Woche stellte sie im Restaurant Greulich

Cristina Forner führt das Gut seit der Retraite ihres Vaters Enrique.

in Zürich auf Einladung der Weinhandlung Reichmuth ihre ganze Palette vor. Sie ist gross und vielfältig, auch preislich gesehen, und reicht vom Blanco (Fr. 10. Listenpreis) über den Rosado (Fr. 11. Listenpreis) über das Crianza (Fr. 13. 18.00) zum Crianza (Fr. 13. 18.00) zum Gran Reserva (Fr. 36. 49. 50) zum Spitzensprodukt Gaudium (Fr. 76. 40).

Aus Anlass des 40. Geburtstages der Bodega bietet Reichmuth einige dieser Weine zu interessanten Spezialkonditionen an. Einer dieser Renner ist das «Paradeperd». Crianza 2007 aus 85% Tempranillo und 15% Garnacha-Trauben, vollmundig, saftig und elegant. Und als grösster Jahrgang der letzten 20 Jahre gilt die Reserva 2004, welche 22 Monate in französischen Eichenfässern und anschliessend noch zwei Jahre in der Flasche gereift ist. Dieser tiefdunkle Rioja überrascht mit einem Bouquet von reifen Pflaumen und Himbeeren, gepaart mit delikaten Vanillearomen. Ebenfalls im 2004 geerntet wurde der kräftige und gleichzeitig elegante Gaudium Marqués de Cáceres, der von 90-jährigen Rebstocken stammt – sein Jubiläumsliegt 20% unter dem Listenpreis.

Mit dem Newsletter der htr hotel revue verpassen Sie keine News mehr. Registrieren Sie sich kostenlos unter www.htr.ch

Schon gespannt? Die Themen von morgen.



Können Sie es kaum erwarten, die hotel revue in Ihren Händen zu halten? Hier erfahren Sie bereits jetzt, welche Themen Sie morgen lesen.

aktuell
Savognin hat am Montag Ja gesagt zum Parc Ela. Bei einem Nein wäre der Park in zwei Teile aufgespalten worden. Das hätte der Bund bei der Vergabe des Naturpark-Labels nicht akzeptiert. Auch der Naturpark Thunersee-Hohgant kämpft mit einem Wegbrechen der Gemeinden. Es sind die Bergbahnen und Bauern; die Vorbehalte anmelden.

fokus

Reicht es, wenn eine für Mitarbeitende wichtige Mitteilung am Schwarzen Brett hängt? Oder soll man sie besser per Mail verbreiten? Und, falls es um die direkte mündliche Ansprache geht: Müssen die Gesprächspartner ein Formular ausfüllen und visieren? Gerade in der Hotellerie gibt es viele Kommunikations-Schnittstellen. Eine gut funktionierende interne Kommunikation ist deshalb wichtig.

dolce vita

Für eine Hotelkette ebenso ungewöhnlich wie für ein Stadthotel: der hauseigene Kräutergarten. Das «Radisson Blu» in St.Gallen hat den Versuch gewagt. Rund hundert Quadratmeter sind es, die auf dem eher kargen Vordach des Hotels mitten im Geschäftsviertel von St.Gallen jährlich bepflanzt werden.

cahier français

La multiplication des éoliennes dans l'Arc jurassien fait débat. Si Tourisme neuchâtelois se dit inquiet, les autres OT de la région ne voient pas ces constructions d'un trop mauvais œil.

Alles zu diesen Themen und vieles mehr erfahren Sie morgen in der htr hotel revue. An Ihrem Kiosk oder direkt in Ihrem Briefkasten.

Die htr auf Facebook und Twitter



Bereits folgen viele Follower der hotel revue auf Twitter, die Facebook-Seite der Branchenzeitung zählt 383 Facebook-Mitglieder. Sind Sie schon dabei? [mehr](#)

Was verdienen Sie?



Über 1000 Lohnempfängerinnen und Lohnempfänger haben bereits an der anonymen Lohnumfrage 2010 von fit (Frauen im Tourismus) und VSTM (Verband Schweizer Tourismusmanager) mitgemacht.

Nehmen auch Sie sich zehn Minuten Zeit. [mehr](#)

Salle Modulable: Entscheid folgt Ende Jahr



Ob das Musiktheaterhaus Salle Modulable in Luzern realisiert wird, ist seit dem Rückzug der Gönner offener denn je. Die Vision einer künftigen Musikstadt Luzern wurde durch die Planungsarbeiten aber gestärkt. Bis Ende Jahr soll über die Machbarkeit des Projekts entschieden werden. [mehr](#)

Deutscher Wein wird teurer



Deutscher Wein wird wegen dramatischer Ernteeinbussen in diesem Jahr voraussichtlich teurer. Die deutschen Weinbauer werden diesen Herbst voraussichtlich die kleinste Ernte seit 25 Jahren einbringen. [mehr](#)

Piloten-Mangel: Traumberuf im Sinkflug

htr hotel revue

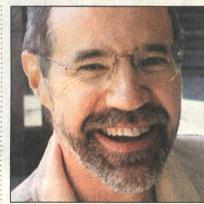
cahier français

hter hotel revue No 9 / 3 mars 2011



Un lancer de drapeau lors de la Fête fédérale de yodel de Lucerne, en juin 2008. Le succès de cette manifestation donne toute la mesure de la nouvelle fièvre patriotique qui connaît la Suisse actuellement. Swiss-Image

1. Comment expliquez-vous le regain de patriotism dans les champs de l'activité sociale et économique? Confrontée, comme la plupart des pays, à des processus d'unification culturelle et économique à l'échelle mondiale, la Suisse a besoin de montrer symboliquement qu'elle est différente. La suissitude s'exprime dès lors dans cette foison de drapeaux ou de tee-shirts flanqués de la croix blanche.



A chaud

François Walter

Professeur d'histoire à la Faculté des lettres de l'Université de Genève depuis 1986. Auteur de 11 livres et de plus de 140 articles scientifiques, François Walter mène, entre autres, des recherches sur la production des identités sociales.

3. Que vous inspire la campagne d'Hotelplan? Elle inscrit les signes de la suissitude dans un environnement exotique comme la plage. Ce message sert à tranquilliser les Suisses. Dans l'actuel climat d'incertitude où notre pays n'est plus forcément admiré et respecté à l'étranger, où les dangers potentiels – je pense notamment au terrorisme – suscitent de l'anxiété, il est bon de savoir qu'on va se retrouver entre Suisses partout dans le monde.

4. Comment a évolué la transmission de l'image touristique de notre pays? De nos jours, le marketing privilie la tradition, avec le terroir ou le folklore, alors que dans les années 50 et 60, l'imagier touristique conciliait modernité et tradition. On voyait par exemple des voitures qui serpentaient dans la montagne.



Neuchâtel

Une société basée à Marin propose des visites d'ateliers horlogers.

Page 21



Genève

«Les nouveaux bistrots», le parcours subjectif de deux personnalités.

Page 23

Patriotisme, une poule aux œufs d'or

Dans notre publicité, le lanceur de drapeau sur fond de canyon ou de plage thaïe symbolise le Suisse heureux intégré dans un environnement de vacances. Et il correspond à l'actuelle fierté d'être helvétique. Prisca Huguenin-d'Lenoir, porte-parole d'Hotelplan, met le doigt sur une des tendances lourdes qui traversent la société de nos jours: le patriotisme est devenu un levier marketing majeur dans des champs aussi différents que la politique ou le tourisme. Et la suissitude a rendu ce trin qui résonne désormais comme une poule aux œufs d'or.

Chez Suisse Tourisme, le patriotisme prend les couleurs de l'authenticité. Il s'exprime dans la promotion des Hôtels typiquement suisses, des Swiss historical hotels ou dans la campagne qui met en scène deux montagnards porteurs de pierre. «L'authenticité est une valeur essentielle que recherchent tous nos hôtes. Le personnage d'Heidi, par exemple, est enraciné dans la culture japonaise», explique Véronique Kanel. «Des images d'Epinal? «Ces clichés, plus on s'éloigne de la Suisse, plus ils sont appréciés», rétorque la porte-parole de Suisse Tourisme.

Un besoin accru de retrouver ses racines

L'organisation se défend d'être le cheval de Troie d'une quelconque forme de nationalisme. «Bien au contraire, Suisse Tourisme évoque toujours les valeurs traditionnelles et l'authenticité sur un mode moderne et avec humour, c'est-à-dire avec une certaine distance», glisse Véronique Kanel.

Qui avance une explication à la nouvelle vague de patriotisme: «Dans un monde aseptisé, les gens ont besoin de retrouver leurs racines. Cette quête est perceptible dans l'engouement pour les fêtes populaires ou le yodel, fréquentés aussi bien par des locaux que par des visiteurs étrangers.»

Dans le monde de l'hôtellerie, le groupe Swissôtel, qui gère 28 établissements de luxe dans le monde, dont trois en Suisse (Genève, Zurich et Bâle), joue à fond

Le patriotisme est la valeur qui monte dans toutes les activités sociales. Le tourisme exploite avec vigueur ce filon de la suissitude.

EUGENIO D'ALESSIO



«L'authenticité est une valeur essentielle que recherchent tous nos hôtes.»

Véronique Kanel

Porte-parole de Suisse Tourisme



La fondue, pilier de notre cuisine.



La cloche, symbole de la patrie.

la carte helvétique depuis plus de trente ans. La suissitude telle que la conçoit la chaîne hôtelière transparaît dans le slogan «Une passion pour la perfection», fondé sur l'idée d'une efficacité, d'une fiabilité et d'un art de l'accueil typiquement helvétique. Parmi les nombreuses marques du cachet suisse de Swissôtel, les portiers éternisent une nouvelle livrée avec des accessoires au design helvétique créés par la dessinatrice de mode Ida Gut.

La quête de l'excellence gastronomique

«Il ne faut toutefois pas comprendre notre suissitude comme une forme de patriotism, mais bien comme la volonté de mettre en avant des qualités typiquement suisses que nous puisons dans nos racines helvétiques», avertit Eva-Maria Panzer, la directrice de la communication de Swissôtel.

Et de poursuivre: «A nos yeux, la suissitude n'est pas forcément liée à la fondue ou au port du costume traditionnel. Elle passe également par l'élegance du design, la quête d'une qualité supérieure ou l'excellence gastronomique.»

Dans le champ de la gastronomie justement, l'Association suisse des AOC-IGP, qui a pignon sur rue à Berne, veut le fer de lance de la défense du terroir: «Par terroir, nous entendons des produits qui ont une âme, une authenticité et une histoire liées à leur région d'origine et qui, de par ces qualités, fonctionnent comme des symboles touristiques», explique le directeur, Alain Farine. Cette suissitude des papilles «vise à sauvegarder le patrimoine culinaire de la Suisse en mettant en avant le goût», précise le Jurassien.

Une série de spots télévisés vont être diffusés

L'Association suisse des AOC-IGP lancerà d'ailleurs en avril des spots TV qui chanteront les louanges du terroir sous un triple aspect: le paysage comme expression des racines du produit, l'artisan comme révélateur du savoir-faire et le produit en tant que tel comme ferment de l'authenticité.



Le groupe hôtelier de luxe Swissôtel, ici l'établissement situé en ville de Genève, se réclame à fond des valeurs de la suissitude.



La comédie musicale «Heidi» au bord du lac de Walenstadt.

En bref

Suisse

Le Ragusa fait toujours un carton



avec 3470 tonnes de chocolat vendu en 2010, Camille Bloch a vu son chiffre d'affaires croître à 58 millions de francs. Un chiffre en hausse d'un demi-million de francs par rapport à l'année 2009. L'entreprise de Courteilley a exporté 25% de sa production. Le produit phare de Camille Bloch reste le Ragusa, avec 1390 tonnes vendues.

Swiss veut créer 250 nouveaux emplois

Swiss veut créer 250 emplois cette année. La compagnie aérienne helvétique, qui est en mains de Lufthansa, est à la recherche de personnel navigant et de pilotes, déclare son patron Harry Hohmeister dans «Migros Magazine». Swiss recherche une centaine de pilotes tant pour les vols court-cour. En raison du manque de pilotes Swiss devra supprimer des vols durant la première semaine de mars. Dans l'interview, Harry Hohmeister donne aussi une estimation des coûts engendrés par la crise politique en Egypte. Le manque à gagner se situe entre un et deux millions de francs, Swiss ayant maintenu son offre malgré les événements, explique-t-il.

Les cabanes marchent très fort



La nouvelle cabane du Mont-Rosa a hébergé plus de 10 600 personnes. Un chiffre qu'aucune autre n'avait atteint. Avec 338 000 nuitées, les cabanes du Club Alpin Suisse ont réalisé l'an dernier le troisième meilleur résultat de leur histoire. Mais le résultat est en diminution par rapport à 2009. La baisse se répercute dans tous les cantons sauf en Valais et au Tessin.

Les biscuits craquent pour la croissance

Biscosuisse, association faîtière de l'industrie de la biscuiterie et de la biscoterie a annoncé avoir renoué avec la croissance l'an dernier, aussi bien en termes de volume que de valeur. Le chiffre d'affaires du secteur a progressé de 3,6% à 480,3 millions de francs. En volume, les ventes ont augmenté de 3,1% à 48 687 tonnes. La branche a réalisé des progrès tant en Suisse qu'à l'étranger. 23 000 personnes sont employées dans les 23 entreprises suisses de cette industrie. En moyenne, chaque Suisse a englouti, l'an passé, 6,9 kilos de biscuits, soit 200 grammes de plus qu'en 2009.

Hôtellerie. Réservations en ligne. Le conseiller en informatique Walter Berger plaide pour des sites internet modernes. La part de marché des transactions on-line croît.



Chaque hôtel peut exister sur le marché international, si son site internet est bon.

cas. Tout à coup, les commissions préalables ne tenaient plus la route.

Comment votre vision des «réservations sans commission» pourrait-elle aboutir? Les hôteliers devraient unir leurs efforts, se familiariser avec la matière, optimiser leurs sites web et renforcer la coopération avec le Swiss Travel Center (STC). Certes, le STC coûte aussi, mais là le taux de la commission devrait être maintenu très bas.

Etre bien référencé sur Google n'est cependant pas facile et très coûteux. Finalement, les IDS paient plusieurs millions de dollars par mois pour un parfait ranking sur Google. C'est vrai. Mais il y a d'autres paramètres qui comptent dans le référencement. De toute façon, le nouveau module Google Adwords qui permet d'obtenir des prévisions du trafic pour de nouveaux mots-clés n'est pas la solution, ces derniers étant beaucoup trop onéreux.



«Un organisme neutre de conseil pour l'e-marketing serait une réelle innovation.»

Walter Berger
Conseiller en informatique

N'est-il pas naïf de penser que l'hôtellerie suisse peut se passer d'Expedia ou de Booking and Cie?

Si toutes les conditions d'un marketing intelligent sont remplies, alors non. La ruée vers ces sites n'a que trop longtemps duré. Dans le secteur du transport aérien, c'est déjà le

Une expérience de 25 ans en informatique

Walter Berger. Propriétaire de Rebag Data AG à Horgen, il développe depuis 25 ans des solutions informatiques pour les hôtels. Il est également considéré comme un observateur critique du développement de l'Internet dans son ensemble.

Berger conseille ses clients, qu'il s'agisse de la gestion des données clients ou de plates-formes de réservation internationales. L'économiste de 58 ans publie également de la littérature spécialisée.

Et quelles instruments tenez-vous à recommander à l'hôtelier?

La plate-forme TrustYou qui permet d'identifier en un clin d'œil ses forces et ses faiblesses. Et Swissguide, un fournisseur qui optimise régulièrement le site pour les moteurs de recherche. Je pense également qu'un organisme neutre de conseil pour l'e-marketing serait une réelle innovation. Par exemple, par le biais d'une association professionnelle.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article en page 7

Le contenu prime

Le conseiller en informatique

Walter Berger le dit: il faut faire cesser cette ruée vers les plates-formes de réservation. Avec des sites internet d'hôtels modernes.

SIMONE LEITNER

préférés. Avec une restriction, cependant: je ne réserve sur le site de l'hôtel que si le processus est comparativement aussi facile et rapide qu'il peut l'être sur booking.com par exemple.

Donc c'est bien ça?

Bien sûr. C'est aussi le gros problème dans l'hôtellerie. La procédure de réservation sur les sites internet individuels des hôtels n'est pas toujours suffisante, disons pas assez pro. Bien sûr, je ne parle pas des grands établissements en Suisse qui, à cet égard, sont parfaitement dignes. Mais il y a aussi de petits établissements qui aimeraient être tout aussi bien référencés. Cela paraît simple, mais avec un site web moderne, dans la mesure où un produit est bon, chaque hôtel peut «exister» sur le marché international.

Trouve-t-on encore de vieux sites obsolètes dans l'hôtellerie suisse?

Malheureusement, oui. Et ainsi on laisse passer une vraie occasion: presque tous les clients potentiels cherchent un hôtel sur Google. Et par conséquent peuvent se retrouver sur booking.com. Puis c'est empiriquement prouvé - l'utilisateur cherche l'hôtel qu'il a privilégié sur le propre site web de ce dernier. Et c'est ça la grande chance des hôteliers: si le site offre tout, y compris un moteur de réservation en temps réel, la parité des prix, et un bon contenu, alors le client réserve en direct et le but est atteint: l'hôtelier ne doit payer aucune commission.

Les commissions vous héritent-elles toujours?

Oh oui! Je suis convaincu que le secteur hôtelier peut se passer des IDS (Internet Distribution System). Il est facile de trouver un hôtel qui est bien référencé sur Google, que ce soit à titre individuel ou par le biais d'une coopération.

Walter Berger, quand vous réservez un hôtel, où et comment procédez-vous?

Je cherche sur Google. A l'instar de 94 pour cent de tous les autres clients potentiels.

Puis vous réservez via booking.com?

Mais comment donc êtes-vous arrivé à cette conclusion? Je réserve bien sûr directement sur le site de mes hôtels

Succès des portails de réservations en ligne

Un sondage montre que la part de marché des portails de réservation augmente de manière significative.

Les canaux propres aux hôtels sont pourtant toujours en tête.

SIMONE LEITNER

loin les canaux deviennent les plus importants. L'enquête a aussi révélé que l'an dernier, quelque 850 millions de francs ont été générés par les canaux de distribution en ligne.

Une manne de 160 millions

«Les paiements de commissions effectués par les hôtels à des médiateurs de voyage se montent en tout à presque 160 millions de francs, dont 90 millions de francs ont été alloués aux canaux en ligne. Avec quelque 70 millions de francs, ce sont ces plates-formes de réservation qui ont nettement augmenté. Pourtant, les canaux de réservation propres aux hôtels sont restés de

en ligne (IDS) qui s'approprient la plus grande part», souligne Roland Schegg de la HES-SO Valais, Institut du tourisme (ITO), et directeur de cette étude.

Bien que les canaux de réserva-

tion directs comme le téléphone, le fax, ou la messagerie électronique prédominent encore, les chiffres montrent une tendance à la baisse: entre 2008 et 2010, en effet, la

proportion a passé de 75,4% à 71,1%. En moyenne, plus de la moitié (55,9%) de toutes les réservations transitent par voie élec-



Les réservations en ligne ont le vent en poupe.

tronique, tandis que depuis quelques années, les transactions traditionnelles perdent de leur importance.

Des chercheurs à pied d'œuvre

Les réservations en temps réel atteignent environ 20 pour cent. En moyenne, plus de la moitié (55,9%) de toutes les réservations transitent par leur propre site. Depuis 2003, des chercheurs de la Haute Ecole de Suisse

occidentale (HES-SO Valais), en collaboration avec hôtelier-suisse, enquêtent sur le développement des canaux de réservation dans l'industrie hôtelière suisse.

L'enquête actuelle a été menée en janvier dernier auprès de plus de deux mille membres d'hôtelier-suisse. Elle s'appuie sur les résultats de 244 réponses exploitables.

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

Un tour avec la montre

Une nouvelle société basée à Marin, Swiss Watch Tours, propose aux touristes de visiter des ateliers de manufactures horlogères, très rarement ouverts au public.

VALÉRIE MARCHAND

Certes, dans le canton de Neuchâtel, il est possible de participer à la Journée du patrimoine horloger et de pénétrer dans le monde très fermé des manufactures horlogères de La Chaux-de-Fonds et du Locle. Mais cette manifestation, organisée tous les deux ans, au mois de novembre, draine essentiellement la population locale.

Pour les touristes, Swiss Watch Tours, dont les activités ont été lancées l'année dernière à Marin, organise un forfait de quatre jours pour les amateurs de belles pièces. «Notre concept est différent de celui de la Journée du patrimoine horloger. En effet, les touristes ont l'opportunité de voir la réalisation des designs, l'assemblage des montres et les opérations de contrôle. Par ailleurs, ils peuvent aussi bénéficier d'un historique exposé par un spécialiste du Musée international d'horlogerie et dialoguer

avec Françoise Tschudin, experte de la Société Suisse de Gemmologie depuis 1985», explique Roy Slater Hill, fondateur de la société Swiss Watch Tours. Ancien industriel du domaine pharmaceutique, Roy Slater Hill, vivait auparavant à Edimbourg et est collectionneur de montres. Actuellement, sa société compte trois employés, Natalie Jeandupeux, Myriam Hügli et Marc Bell.

Des marques anciennes et renommées

Ensemble, ils préparent des séjours pour des groupes de maximum 15 personnes pour un montant de 3000 francs. Pour cette somme, elles séjournent dans un établissement cinq étoiles, à l'Hôtel Palafite ou à l'Hôtel Beau-Rivage, par exemple. Le déplacement, les repas, les boissons, les nuitées, les visites de musées et d'ateliers horlogers sont compris dans le prix. «Mais attention, il ne sera pas possible d'acheter des montres au sein des entreprises. Les intéressés seront ensuite conduits chez des détaillants», tient à préciser Roy Slater Hill. Les manufactures disposées à ouvrir leurs portes font partie des marques très anciennes et très renommées, ainsi que des entreprises qui fabriquent des séries limitées et numérotées. Les program-

mes varieront tout au long de l'année.

Le plus souvent des Anglais ou des Américains

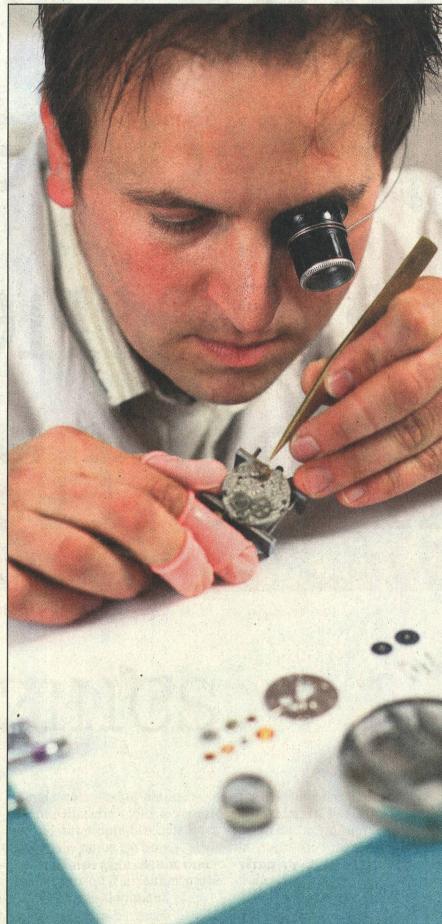
Les circuits peuvent aussi amener la clientèle à proximité de la Maison Blanche et de la Villa Turque, afin qu'elle découvre, de l'extérieur, les œuvres du Corbusier. L'essentiel est de veiller à ce que les touristes profitent au maximum de leur séjour, qu'ils puissent s'inspirer de la région et qu'ils respectent le milieu horloger. Il est indispensable qu'ils soient conscients que certaines parties des ateliers leur seront parfois interdites. En effet, je ne veux pas leur faire de promesses que je ne pourrais pas tenir», indique le collectionneur.

Outre à toutes propositions, il n'exclut pas de collaborer avec des agences de voyage pour ceux qui souhaiteraient loger plus longtemps sur place et également de travailler avec différentes catégories d'hôtels. «Il va de soi que les passionnés de montres font partie d'une clientèle plutôt riche et exigeante. C'est pourquoi je suggère tout d'abord des cinq-étoiles». Ces amateurs de créativité et de minutie sont le plus souvent anglais ou américains.

www.swisswatchtours.com

«Les touristes ont l'opportunité de voir l'assemblage des montres.»

Roy Slater Hill
Fondateur de Swiss Watch Tours



Les touristes pourront assister à plusieurs étapes de fabrication.

En bref

Valais

Les nuitées de Martigny en léger recul

Pour la première fois depuis l'an 2000, les nuitées dans les hôtels de Martigny passent sous la barre des 100 000. Les 98 053 nuitées se répartissent comme suit avec trois mois en augmentation par rapport à 2009: +1 000 nuitées en janvier dues à Agronina, +400 nuitées en juin et plus de 1 200 nuitées en octobre, obtenues grâce à des manifestations comme la Foire et le Rallye du Valais. La perte hôtelière par rapport à 2009 est de 3 600 nuitées, soit une baisse de 3,5%. Deux mesures principales seront prises pour 2011: promouvoir des produits concrets pour les groupes et baisser les prix du forfait art & culture pour les individuels.

La TSR va continuer à filmer les reines



l'Id

Les quatre sponsors principaux de la finale nationale des combats de reines ont renouvelé leur soutien. La BCVS, Getaz Romang, Devillar et «Le Nouvelliste» ont signé un contrat de quatre ans. L'Etat du Valais a également signé un nouveau partenariat avec la Télévision Suisse Romande qui sera en direct d'Aproz ces trois prochaines années. Le canton apporte une contribution de 80 000 francs pour cette retransmission.

Vaud

Les producteurs d'Etivaz veulent agrandir

La coopérative des producteurs de fromage d'alpage de l'Etivaz se modernise. Il est prévu de démolir le grenier datant de 1934. Il s'agirait de reconstruire une cave qui pourra contenir 10 000 pièces, contre 3000 à l'heure actuelle. Le grenier aurait une capacité de 5000 pièces, soit 2000 de plus qu'aujourd'hui. Ce projet, encore au stade de la mise à l'enquête publique, est devisé approximativement à 5 millions de francs. Entre 2002 et 2010, la production annuelle de la coopérative est passée de 330 à 450 tonnes.

Lausanne se rapproche de son record de 1964



Swiss-Image

Lausanne affiche plus d'un million de nuitées hôtelières en 2010, le deuxième record de son histoire. Avec exactement 1 016 000 nuitées Lausanne signe son meilleur score après 1964, année de l'exposition nationale, qui avait comptabilisé 1 216 000 nuitées. A Lausanne, deux touristes sur trois ne sont pas suisses. Le tourisme d'affaires représente deux tiers des nuitées.

Trous luxueux de Gruyère au golf

Le Golf Resort La Gruyère subira une métamorphose pour le dorer d'un hôtel cinq étoiles et d'un golf top niveau. Le groupe français Benedetti arrive en Suisse.

CLAUDE JENNY

Cent cinquante millions de francs. Pour sa première implantation en Suisse, le groupe Benedetti n'entend pas lésiner sur le volume de son investissement pour transformer le Golf Resort La Gruyère – construit dans un superbe écrin naturel sur les rives du lac de la

Gruyère – en un luxueux et important complexe multiservices. Jugez plutôt.

Le petit hôtel d'aujourd'hui (10 chambres) sera agrandi en un établissement de 110 clés offrant un niveau 5 étoiles avec restaurant haut de gamme. Il sera complété d'un spa de 2500 m² et d'un vaste centre d'affaires. Sur le même site seront érigés divers types de résidences: hôtelières, de vacances et de logement.

Quant au parcours de golf, il sera lui aussi amélioré: «Le golf actuel ne répond pas à toutes les attentes. Nous voulons y remédier en installant un 1 PAR 72 de 6000 mètres de longueur qui soit une attraction

pour les golfeurs», explique Urs Müller, administrateur de la société exploitante et chargé de piloter cet imposant projet.

Le mandat a été confié au bureau bullois Olivier Charrère avec une mission impérative: «Nous tenons à préserver la beauté de ce site exceptionnel. Les nouvelles constructions devront donc parfaitement s'insérer dans ce cadre privilégié», confie Urs Müller, qui refuse toutefois pour l'instant de divul-

guer une maquette ou un montage du futur complexe.

Il faudra attendre le mois de mai pour connaître les détails du projet et le nom de l'exploitant mais «le projet avance normalement et les collaborations avec la commune de Pont-la-Ville et le canton de Fribourg sont excellentes», relève le représentant

du propriétaire, qui avance un calendrier: «Comme nous possédons déjà l'entier du domaine foncier nécessaire, nous espérons lancer les travaux dans le courant 2012 avec pour objectifs d'ouvrir le nouveau golf et l'hôtel agrandi pour l'été 2014 ou au plus tard au printemps 2015. Les diverses résidences quant à elles devraient être disponibles entre la fin 2015 et le courant 2016».

Spécialisé dans l'implantation de golfs, le groupe Benedetti vise une réalisation exemplaire: «Nous avons trouvé ici une excellente opportunité de diversification géographique et nous visons une implantation durable», commente Urs Müller, qui ne cache pas que cette réalisation doit servir de carte de visite pour d'autres projets en Suisse.

Tout Genève dans un Salon

Le Salon de l'auto de Genève prend ses quartiers à Palexpo jusqu'au 13 mars. Une 81e édition qui marque le retour des beaux jours dans l'industrie automobile. L'hôtellerie se frotte les mains.

ALEXANDRE NICOLIN

devrait accueillir plus de 260 exposants, 700 marques provenant de 31 pays et quelque 700 000 visiteurs, l'industrie automobile affiche même une éclatante santé et cette édition sera sans conteste celle des superlatifs. Cerise sur le gâteau genevois, 170 nouveaux modèles seront dévoilés.

Une importante présence médiatique

«Une aubaine pour nous, se réjouit Paul Muller, le président de la Société des hôteliers de Genève, car qui dit nouveautés, dit importante présence médiatique. Il faut savoir que pour notre branche, le

véritable temps fort est constitué par les deux journées presse qui précèdent le lancement du Salon. Elles drainent à elles seules chaque année 10 000 journalistes venus des quatre coins du monde».

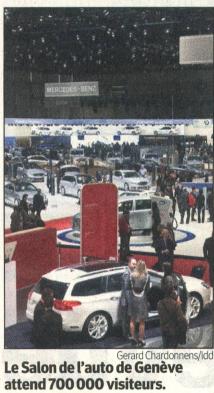
Et cette cuvée ne devrait pas déroger à la règle. «C'est une longue histoire entre l'industrie hôtelière genevoise et le Salon de l'auto. Il s'agit incontestablement d'un des moments forts de l'année», insiste Paul Muller.

Ce d'autant plus que, contrairement à nombre de ses concurrents tels que le Mondial de l'automobile de Paris ou le Salon de l'automobile de Francfort, qui ne se tiennent

qu'un an sur deux, la manifestation genevoise revient elle chaque année. Pour cette cuvée 2011, nombre d'exposants potentiels se sont d'ailleurs retrouvés sur le carreau, la direction n'ayant pu satisfaire leur demande faute de place.

Près de 6500 mètres carrés de surface dès 2013

Mais dès 2013, les 6500 mètres carrés de surface supplémentaire de Palexpo devraient permettre d'accueillir tout le monde. Pour sûr, l'histoire entre le Salon de l'auto et l'industrie du tourisme du bout du Léman a un bel avenir devant elle.



Le Salon de l'auto de Genève attend 700 000 visiteurs.

actuel - pour vous
forger une opinion
10 semaines
pour 29 francs

Lisez des avis de professionnels pendant 10 semaines, pour 29 francs seulement. Ou alors choisissez de vous abonner à l'hotel revue htr au prix de 159 francs tout en profitant de 30% de rabais par rapport à la vente au numéro.

Téléphone 031 740 97 93, abo@htr.ch, www.htr.ch

htr hotel revue

«Les nouveaux bistrots de Genève» connaît un beau succès en librairies. Nicolas Burgy et André Klopmann ne cessent de sortir et de commenter.

ALEXANDRE CALDARA

Il était une fois la disparition de la clause du besoin, on ne la date pas au carbone quatorze, cela fait douze ans. Alors dans ce contexte effervescent, un duo d'habitués du zinc décide de dégainer sa subjectivité dans «Les Nouveaux bistrots de Genève», éditions Slatkine. Ils viennent de sortir la sixième édition. Et cela donne ceci: «Sirotant une infusion thym, miel et basilic, les yeux dans les yeux d'un griffon, on se plaît à détailler les animaux chimériques, anges et guerriers qui peuplent cette pâtisserie gothique (tendance Bram Stoker) et l'on finit surpris par lui trouver des qualités», à propos du Cottage Café. Un duo de copains qui sort tout le temps, côté cravate, André Klopmann haut fonctionnaire et écrivain, côté blouson, Nicolas Burgy journaliste, à la TSR. Un goût com-



«Au Cheval Blanc», à Puplinge, les auteurs du livre y conseillent les spaghetti aux oursins.

Olivier Vogelsang/idd

Zigues de zincs

mun pour l'ironie, Klopmann a aussi écrit «La diplomatie en 120 formules ou comment exprimer courtoisement ses sentiments quand il nous prend des envies de meurtres». Et Burgy a produit «Verso», sommet d'impertinence ca-

thodique, où Fidel Castro disait en boucle àimer tous les Suisses. Ils rendent un amour des gens encore plus que des bistrots. «On aime l'ambiance, les mouvements, on raconte des climats», explique André Klopmann. Sur «Quelque part», ils notent: «Oui, on est l'aîné chez Monique et Sylvie. Libre de rire, libre de lire, libre de causer ou de se taire. Comme il se doit dans les vrais bistrots de quartier – ces familles recomposées.»

Une année pour commenter, l'autre pour écrire

Dès qu'une adresse est à remettre, ils guettent la suivante pour arriver à plus de 180 bons plans. Une aventure qui touche les lecteurs puisque le livre figure dans les palmarès des meilleures ventes en Suisse romande. Les photographies pudiques d'Olivier Vogelsang complètent l'offre. Le duo revendique son côté réglé: «On paye tou-

jours la note, les restaurateurs le savent. On a chroniqué le restaurant de ma propre fille. Elle nous enquêtait parce qu'on n'y allait pas, puis finalement elle nous a engueulé parce qu'elle n'aimait pas le texte», raconte Klopmann.

Le climat d'une vraie brasserie

Chaque version du livre leur demande deux ans, un an pour commenter, un autre pour finaliser l'écriture: «Moi, je rends les textes très tôt, lui très tard», s'amuse Klopmann. Et au chapitre des différences... «Nicolas est bien plus branché que moi». Alors quand Burgy s'enflamme, ça donne: «Sur trois étages aérés, des niches, des coins – et du rhum, hisse et haut! Pas n'importe quel

Libre de rire, libre de lire, libre de causer ou de se taire, comme il se doit...»

Burgy et Klopmann

«Les nouveaux bistrots de Genève»

rhums. Une gamme formidable, de 11 à 30 francs. Des Cuba libre et du rhum encore... Au mètre! Kesako, le rhum au mètre? Ce sont dix verres de 2 centilitres, pour 55 francs. Des vins dont un seul génévois, des bières, des whiskies. Bon

assez bu, mangons», au sujet du Café Cuba. Et à l'inverse, voici le climat d'une vraie brasserie populaire: «Avec ses tables en formica, son comptoir Feldschlösschen et ses vieilles affi-

ches sympa. On ne va pas au Bois-Gentil pour frimer c'est sûr, mais qu'est-ce qu'on s'y sent bien.»

On y trouve aussi en vrac: du rock'n'roll canonique, une sublime cervelle de veau panée, des Botero de pacotille et une bouillabaisse sans arêtes.



«Le Pied de Cochon» en vieille ville de Genève.

L'Ibis donne des ailes au tourisme jurassien

Accor muscle la capacité hôtelière du Jura avec l'ouverture d'un Ibis à Delémont. Le premier hôtel du groupe français sur le territoire de la République compte 78 chambres.

EUGENIO D'ALESSIO

Le Jura dispose enfin d'un grand hôtel capable, en théorie, de favoriser son essor touristique. Handicapé par la modestie de son infrastructure hôtelière, boudé par les autocaristes qui peinent à héberger des grands groupes, le canton

se découvre de nouvelles ambitions avec l'Ibis de Delémont, ouvert depuis lundi dernier.

L'établissement dispose de deux suites

Édifié sur cinq étages à un jet de pierre de la gare, équipé d'un parking souterrain de 20 places, cet établissement de 78 chambres, dont cinq chambres pour personnes à mobilité réduite et deux suites, est désormais le poids lourd de l'hôtellerie jurassienne. Il caracole devant Cristal de Saignelégier (41 chambres) et le National de Delémont (27 chambres). Les tarifs par chambre et par nuit de l'Ibis de Delémont s'établissent à 99 fr. en semaine et 89 fr. le week-end. Quant à la suite, elle revient à 179 francs.

«En puissant dans la clientèle de loisirs et d'affaires, nous visons un taux d'occupation de 60%. D'ailleurs l'hôtel affiche quasi complet

pour la période de Baselworld, entre le 24 et le 31 mars», lâche la directrice de l'établissement, Myriam Schmid, qui dirige une équipe de douze collaborateurs.

Pierre Kohler, le maire de Delémont, se réjouit lui aussi du capital de développement qu'offre le deux-étoiles: «Notre ville pourra se positionner comme base arrière de Bâle. Grâce à son ancrage Accor, en effet, l'Ibis permettra à Delémont d'apparaître sur les cartes hôtelières de la planète.» Et le démodate-chrétien d'ajouter: «Dans un contexte de progression de l'agrotourisme et du tourisme doux en terre jurassienne, l'avènement de ce nouvel hôtel tombe à pic.»

Dans la foulée, Pierre Kohler révèle que Delémont et le canton du Jura projettent de transformer l'actuelle Halle des expositions du chef-lieu, un brin vétuste, en centre de congrès, «une manière de favo-



Le bar de l'Hôtel Ibis de Delémont, qui a ouvert ses portes lundi dernier.

riser l'organisation de séminaires et d'événements en tout genre.»

L'Ibis delémontain appartient à l'Avenuel delagare SA, chapeautée par Luc Chételat, Philippe Kienert et Paul Dubrule, cofondateur d'Accor. La construction de l'hôtel, lancée le 6 juillet 2009, a coûté 9,5 millions de francs. Accor est lié à l'établissement par un contrat de management. «Nous sommes payés pour amener des clients et gérer l'hôtel», explique Georges Schneider, directeur général d'Accor Suisse. Le Lausannois rappelle que son employeur est le premier opérateur hôtelier du monde, avec

4200 établissements et près de 500 000 chambres dans 90 pays. En 2010, le groupe a réalisé un chiffre d'affaires de quelque 6000 millions d'euros (+ 8,4% par rapport à 2009).

Présent en Suisse avec 44 établissements

Dans notre pays, Accor est présent avec 44 hôtels (environ 4800 chambres), dont 21 Ibis. «Le développement du parc hôtelier en Suisse reste une des priorités du groupe. La construction d'un Ibis de 80 chambres à Bulle sera d'ailleurs achevée en juin prochain», souligne Georges Schneider.

La gastronomie suisse raquettes aux pieds



Dans le Val-d'Illiez, la raquette et les rösti font bon ménage. La station de Champoussin inaugure un sentier gourmand et instructif ce jeudi. Une petite balade de deux heures, permet de découvrir la simplicité et la délicatesse de la fameuse spécialité culinaire suisse. L'autre sentier didactique se nomme Ecotrace. Entre les Crossets et Champoussin, 31 kilomètres de pistes balisées et sécurisées sont proposées pour les amateurs de raquette à neige. Des pistes accessibles aux novices et d'autres idéales pour les randonneurs initiés: «Court, longues, pentues, asées», précise la station. aca

Pêle-mêle

A Neuchâtel, on peut payer ses achats en batz

Le batz: la monnaie du Millénaire de Neuchâtel a été mise en circulation la semaine dernière. Soixante mille pièces ont été frappées pour l'occasion. Les commerçants peuvent disposer d'affiches, flyers et autocollants afin de décorer leurs vitrines et d'annoncer: «Ici, on paye en cinq batz.» Ils signent une convention de distribution par laquelle ils s'engagent à accepter la pièce de cinq batz pour paiement et à la proposer comme monnaie de retour. Des promotions spéciales batz seront proposées. Les commerçants peuvent aller chercher leurs pièces à l'hôtel de Ville de Neuchâtel.

Relais & Châteaux invite des chefs à Versailles



Relais & Châteaux invitera au Château de Versailles 60 grands chefs, venus du monde entier, dont le Français Edouard Loubet et le Japonais Kiyomi Mikuni. Ils célébreront pour 650 invités privilégiés. Ce repas de gala dans une atmosphère royale doit rendre hommage au «repas gastronomique des Français» qui, depuis novembre dernier, fait partie du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Des places sont encore disponibles.

www.relaishotels.com/versailles

Des roses géantes à Verbier pour la «Résidence»

La première édition de la «Résidence» culturelle de Verbier présentera les roses géantes de Will Ryman, dès la fin mai. Des œuvres célèbres pour avoir été exposées à New York. Une dizaine d'artistes seront les hôtes de Verbier à l'invitation de Madeleine Paternot. Les artistes devront créer une sculpture de grand format qui sera exposée sur les pistes ou dans la station avant d'être remise à l'un des sponsors de l'événement. La «Résidence» est programmée du 21 mai au 25 juin. Son centre névralgique sera situé sous une tente qui sera érigée au cœur de la station.

La gastronomie suisse raquettes aux pieds

la «der»

hter hotel revue No 9 / 3 mars 2011



«Je n'imagine pas qu'on conçoive nos expositions avec du marketing, mais avec une politique comme Malraux.»

24

Jean-Paul Cluzel Musées nationaux (France)



Sur le tournage de «T'es pas la seule!», l'actrice Isabelle Caillat interprète Eve, une citadine qui décide de reprendre l'exploitation d'un vignoble vaudois.

Photos Erika Irmer/Ido

L'Oscar au vignoble

La série TV «T'es pas la seule!» a été tournée au domaine viticole de Serreaux Dessus, sur La Côte vaudoise. Ou quand la vigne tient les premiers rôles.

EUGENIO D'ALESSIO

Diffusée depuis le 18 février dernier sur la TSR, la série «T'es pas la seule!», coproduite par la Radio télévision suisse (RTS) et la société genevoise Rita Productions,

transforme l'univers bâchique en du petit écran. Au-delà de sa trame – une jeune mère citadine reprend au pied levé l'exploitation d'un vignoble hérité d'une tante décédée – ce feuilleton en vingt épisodes de vingt-six minutes magnifie la viticulture et les travaux de la vigne.

«Les vigneron font un travail remarquable»

Plantées pendant les étés 2009 et 2010 au cœur du domaine de Serreaux Dessus, à Begnins, les caméras du réalisateur Pierre-Antoine Hiroz ont tissé les fils d'un poème agreste matiné de fable moderne. «Les vigneron font un travail remarquable et évoluent

dans des paysages magnifiques. Avec cette série, nous avons voulu leur rendre hommage et mettre en avant le terroir helvétique», argumente la productrice Pauline Gygax. Et de préciser: «Ce feuilleton marque un retour à la nature par la vigne et révèle un phénomène social très actuel: les vigneronnes sont de plus en plus nombreuses.»

Isabelle Caillat, qui interprète le rôle principal, celui d'Eve, garde un souvenir ému de son expérience au milieu du vignoble de Begnins. «Je suis surtout citadine. Avant le tournage de «T'es pas la seule!», je ne connaissais guère la campagne. Or, le monde de la vigne a été pour moi une belle découverte.» La jeune actrice genevoise poursuit: «J'ai



Une scène emblématique du feuilleton avec la comédienne genevoise Isabelle Caillat et l'acteur français Sagamore Stévenin.

trouvé fascinant de découvrir le travail des vigneron, d'être à l'écoute de la nature, sans compter que tant de beauté environnante m'a apporté un grand apaisement. Au final, j'ai même appris deux ou trois choses sur la viticulture! Et la comédienne de souligner la gentillesse avec laquelle l'équipe de tournage a été accueillie à Serreaux Dessus.

Un domaine qui mêle art et viticulture

Antoine Nicolas, un des exploitants du domaine vaudois avec André Monnard, n'a eu aucune peine à donner son feu vert à la réalisation de la série sur ses terres. «Nous abritons déjà plusieurs manifestations culturelles comme des représentations théâtrales et un festival rock qui a lieu depuis six ans le dernier week-end d'août. Art, culture et vignoble font chez nous bon ménage.»

Le domaine de Serreaux Dessus, au cœur de La Côte, comprend 8,5 hectares de vignes et 5 hectares de prés et de forêts. «Parmi la douzaine de nectars que nous commercialisons, le chasselas est notre vin phare, ancrage vaudois obligé. Quant à notre vignoble, il produit quelque 75 000 litres par année», glisse Antoine Nicolas.



Les actrices Isabelle Caillat (à gauche) et Elodie Frenc.



Le réalisateur Pierre-Antoine Hiroz à pied d'œuvre pendant l'été 2010.

Nicolas Zapf quitte l'Union fribourgeoise du tourisme

Nicolas Zapf, le directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), vient d'annoncer sa démission. Il sera resté moins de deux ans à la tête de l'association touristique cantonale.

EUGENIO D'ALESSIO



Alain D. Bollat

Nicolas Zapf aura dirigé l'UFT moins de deux ans.

plus que Nicolas Zapf avait lancé, fin janvier, le processus d'adhésion du canton de Fribourg à l'ambitieux programme Enjoy Switzerland (hter du 3 février). «Que les choses soient claires: ma démission n'est pas liée à des problèmes de personne, à des tensions internes ou à des divergences de vue», précise Nicolas Zapf. Qui poursuit: «En fait, ma fonction me frustrait un peu dans la mesure où dans nombre de dossiers, je ne peux pas aller au fond des choses, au bout des procéssus. Je ressens maintenant le

désir de faire autre chose pour mieux me réaliser, mieux m'épanouir.» Et de conclure: «Une petite structure telle que le Musée des chemins de fer du Käserberg, avec ses cinq collaborateurs contre 25 à l'UFT, devrait combler ce besoin.»

A l'image des principaux acteurs du tourisme fribourgeois, Jean-Jacques Marti, le président de l'UFT, regrette le départ de Nicolas Zapf. «C'est pour nous une grosse perte. Nicolas Zapf est unanimement considéré comme un grand professionnel du tourisme. Il était l'homme de la situation au bon endroit», Dino Demola, membre du comité de l'UFT et président de l'Association fribourgeoise des hôteliers, est sur la même longueur d'ondes: «Le directeur de l'UFT a effectué un excellent travail.»

Par ailleurs, le comité de l'UFT a nommé Christophe Renevey au poste de sous-directeur de l'association. «Cette promotion et le départ de Nicolas Zapf ne sont pas liés», souligne Jean-Jacques Marti.

Aigle et Leysin, une association touristique forte

L'Association touristique Aigle-Leysin-Col des Mooses (née de la fusion des Offices du tourisme) a une année. Le municipal aiglon Frédéric Pernet a exprimé sa satisfaction pour les résultats de sa commune. Les nuitées hôtelières ont bondi de 28% entre 2009 et 2010, un résultat qui doit beaucoup au tourisme d'affaires. Le nouveau site internet a enregistré 11 000 visites depuis le mois de mai.

www.aigle-tourisme.ch

La raclette d'Anniviers AOC vient d'arriver

La Raclette d'Anniviers AOC est désormais disponible. Les sociétaires de la coopérative fromagère l'ont dégustée en primeur. Ils ont trouvé le fromage «onctueux, moelleux et velouté». Le fromage d'Anniviers fait partie de la première volée des fromageries certifiées.

www.fromagerie-anniviers.ch

Les gens

La direction des opérations change chez Compass

Frank Keller (photo) prendra le poste de Head of Operations chez Compass Group Suisse SA. Il remplacera Stephan Buchser qui sera le nouveau chef holding chez



Villars Holding SA. Frank Keller est actuellement directeur chez Gamma Catering AG depuis 2008.

Un nouveau directeur pour FullyTourisme

Eric Hamon. D'origine bretonne, mais installé en Valais depuis cinq ans. Il sera le nouveau responsable de FullyTourisme et a

pris ses fonctions le 1er mars. Il succède à David Arlettaz, responsable de l'OT depuis 2005, parmi ses réussites la progression de la Fête de la Châtaigne, qui est désormais une manifestation nationale.

Président de Swiss Granum nommé Agro-Star

John Dupraz. Président de Swiss Granum et ancien conseiller national, le Genevois a été nommé Agro-Star Suisse 2011 à l'exposition Tier & Technik à Saint-Gall.



Cette distinction a été remise pour la sixième fois et pour la première fois à un romand. John Dupraz s'est beaucoup engagé pour la branche céréalière.

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 9 / 3. März 2011

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche



Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

4-wöchiger Intensivkurs Réception

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

3. Oktober bis 28. Oktober 2011

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homesite
www.hotelshule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbiistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon 081 420 65 26 - E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-8
Suisse romande	-
Svizzera italiana	9
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	10

Gesundheit

«Die Mitarbeiter*innen sind unser wichtigster Erfolgsfaktor!» Es gilt, dem Wohlbefinden und der Gesundheit der Mitarbeitenden Sorge zu tragen.



Alain D. Bollat

Leistungsfähige Mitarbeiter



PETRA ESTERMANN
REGIONALLEITERIN
MOVIS AG

Wenn sich alles um die Zufriedenheit der Gäste und deren unvergessliches Erlebnis dreht, tragen die Mitarbeitenden hauptsächlich zum Erfolg eines Betriebes bei. Der Tourismus – ein lebhaftes, spannendes, internationales, dynamisches und attraktives Arbeitsfeld! Doch bringt es auch Belastungen mit sich, die Mitarbeitende fordern und leider auch überfordern können: unregelmässige Arbeitszeiten, körperlich anstrengende Tätigkeiten, psychischer Druck durch überanspruchsvolle Gäste, Konfrontation mit Alkoholkonsum, lange und ständige Präsenzzeiten – um einige Beispiele zu nennen. Es gilt, die Motivation und Gesundheit zu erhalten, so dass die Belastungen nicht in reduzierter Leistungsfähigkeit oder schlimmstenfalls in schwerwiegender Krankheit enden.

Vorgesetzte als Schlüsselpersonen

Die Mitarbeitenden sollen Wertschätzung erfahren und ernst genommen werden. Dies trägt erwiesenermassen entscheidend zum Wohlbefinden und zur Motivation bei. In vielen Unternehmen etabliert sich das so genannte «Absenzmanagement», um den Mitarbeitenden Unterstützung in schwierigen und belastenden Lebenssituationen zu bieten. Was sich zuerst nach einem Trend für Grossbetriebe

erkennen, ist in einer unkomplizierten, einfachen und pragmatischen Weise auch in kleinen und mittleren Betrieben gut umsetzbar. Stellen Sie sich vor, sie sind einige Tage krank, kehren an den Arbeitsplatz zurück – und keiner nimmt es wahr. Oder stellen Sie sich vor, Sie nehmen die Arbeit wieder auf und Ihr Chef begrüßt Sie mit einem «Schön, dass du wieder da bist, wir waren ganz schön aufgeschmissen ohne dich! Geht es dir wieder gut?» So einfach, schnell und selbstverständlich es sich anhört, so häufig gehen diese Gespräche im Alltag unter. Und je komplexer und belastender die Problemlage eines Mitarbeitenden ist, desto wichtiger wird auch die Möglichkeit der Unterstützung durch den Arbeitgeber, im Sinne eines präventiven Angebotes. Private Sorgen belasten dann den Arbeitgeber,

wenn Mitarbeitende dadurch nicht mehr ihre volle Leistungsfähigkeit erbringen.

Unterschätzte Kosten von Absenzen

In den Betrieben wird immer häufiger erkannt, welche Kosten Absenzen und reduzierte Leistungsfähigkeit verursachen. Nicht nur die direkten, effektiven Lohnkosten, sondern auch die indirekten Kosten, wie z.B. das Organisieren einer Ersatzperson, die zusätzliche Teambelastung, der administrative Aufwand, allfällig unzufriedene Gäste, etc. fallen an. Die gute Ausbildung von Vorgesetzten ist Erfolgsfaktor und kann diese Kosten markant reduzieren. Damit die Mitarbeitenden weiterhin gesund sind und sich engagiert und motiviert ihren Gästen widmen können.

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter/-in	Region Basel	J25378
Restaurant Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J25596
Geschäftsführer (- Paar)	Region Zürich	J25645
Operativer Leiter/in	Region Zürich	J25692
Betriebsleiter	Region Zürich	J25694
Leiterin / Leiter Finanzen und Controlling	Region Zürich	J25699

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Rezeption	Region Basel	J25646
Réceptionist	Region Bern	J25630
1. Concierge	Region Bern	J25670
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J25623
Réceptionist/in	Region Bern	J25615
Réceptionist/in	Region Bern	J25608
Réceptionist/in 60-80%	Region Bern	J25558
Réceptionist/in	Region Bern	J25589
Front Office Manager	Region Bern	J25662
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J25660
Réceptionist/in	Region Graubünden	J25668
Chef de Réception	Region Graubünden	J25664
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J25674
Praktikant/in Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J25654
Chef de réception	Region Oberwallis	J25647
Receptionist/in	Region Oberwallis	J25401
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J25365
Telefonistin	Region Zentralschweiz	J25657
Night Auditor (40%)	Region Zentralschweiz	J25384
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J25648
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J25352
Chef de Reception	Region Zürich	J25682
Nachtportier Aushilfe 40-60%	Region Zürich	J25346
Cluster Sales Manager Leisure	Region Zürich	J25335
Chef de réception	Region Zürich	J25331
Receptionistin	Region Zürich	J25562
Nachtportier (ca. 40%)	Region Zürich	J24506
Guest Relation / Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J25644
Receptionistin	Region Zürich	J25679
Réceptionist/in	Region Zürich	J25676
Praktikant/in 60-100 %	Region Zürich	J25656
Front Office Manager	ganze Schweiz	J25684
Receptionist	International	J25325
Chef de reception	Tessin	J25583
Receptionist (w)	Tessin	J25381
Chef Réception (w)	Tessin	J25382

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch	Region Basel	J25372
Junger Küchenchef	Region Basel	J25370
Saucier	Region Basel	J25368
Kochin 75% mit admin. Aufgaben	Region Basel	J25353
Junior Sous Chef	Region Basel	J25383
Küchenchef	Region Basel	J25374
Anfangs Sous-Chef	Region Basel	J25373
Commis de cuisine	Region Bern	J25402
Demi-chef de partie	Region Bern	J25403
Jungkoch	Region Bern	J25599
Koch	Region Bern	J25601
Sous-chef	Region Bern	J25602
Koch	Region Bern	J25603
Privatkoch	Region Bern	J25611
Küchenchef	Region Bern	J25613
Jungkoch	Region Bern	J25617
Commis de cuisine	Region Bern	J25622
Sous-chef	Region Bern	J25626
Koch (mit Sous-Chef Ambitionen)	Region Bern	J25624
Chef de partie	Region Bern	J25632
Stv Küchenchef	Region Bern	J25582
stv. Küchendirektor	Region Bern	J25671
Sous-chef	Region Bern	J25669
Chef de Partie	Region Bern	J25661
Koch	Region Bern	J25598
Gardemanger/Pâtissier	Region Graubünden	J25666
Commis de Cuisine Tournant	Region Graubünden	J25667
Küchenchef	Region Graubünden	J25651
Chef de réception	Region Graubünden	J25673

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Köchin/Koch	Region Graubünden	J25575
Commis de cuisine	Region Graubünden	J25675
Leiter/in Produktion	Region Mittelland (SO,AG)	J25387
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J25347
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J25326
Mediamatiker/in / EDV- Support	Region Zentralschweiz	J25349
Küchenchef	Region Zürich	J25678
Jungkoch	Region Zürich	J25653
Tournant	Region Zürich	J25581
Koch / Köchin EFZ	Region Zürich	J25652
Koch	Region Zürich	J25691
Chef de partie	Region Zürich	J25587
Chef de Partie	Region Zürich	J25672
Koch	Region Zürich	J25649
Koch / Köchin (ca. 40-50%)	Region Zürich	J25689
Commis de cuisine/Jungkoch	Region Zürich	J25390
Küchenchef (Catering)	Region Zürich	J25332
Sous Chef	Region Zürich	J25568
Jungkoch/-köchin	Region Zürich	J25688
Koch	ganze Schweiz	J25366
Chef de partie	International	J25586
Chef pâtissier (England - Region Dorset)	International	J25584
Chef Pâtissier	International	J25681

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Take away & Catering	Region Bern	J25621
Schichtleiter/in Verkauf	Region Bern	J25620
Verantwortliche/r Take away	Region Bern	J25618
Restaurationsfachgestellte/ Sommelier	Region Bern	J25695
Teammitglied Anlassorganisation	Region Mittelland (SO,AG)	J25655
Facility-Mitarbeiter/Set-up Mitarbeiter 50%	Region Ostschweiz	J25359
Ausbildungsplatz zum Fachmann/frau Betriebsunterhalt	Region Zentralschweiz	J25348
F&B Projektmanager	Region Zürich	J25594
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J25334

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Basel	J25377
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J25375
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J25376
Restaurantfachmann /-frau	Region Basel	J25367
Leiter Restauration	Region Bern	J25610
Commis de Bar	Region Bern	J25659
Chef de Service	Region Bern	J25658
Chef de Bar	Region Bern	J25663
Chef de service Bankett	Region Bern	J25600
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25604
Serviceangestellte/r	Region Bern	J25605
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J25609
Serviceangestellte 60-80%	Region Bern	J25612
stv. Restauranteuer/in	Region Bern	J25614
Chef de service	Region Bern	J25616
Teamleiter Take away	Region Bern	J25619
Restaurantleiter	Region Bern	J25628
Chef de rang	Region Bern	J25629
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25631
Commis de Rang	Region Bern	J25560
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25590
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J25591
Chef de rang	Region Bern	J25396
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J25665
Chef de rang	Region Graubünden	J25580
Servicefachkraft 60- 70%	Region Graubünden	J25576
Restaurationsfachfrau/mann	Region Mittelland (SO,AG)	J25677
Chef de rang	Region Oberwallis	J25398
Chef de rang	Region Oberwallis	J25400
Commis de rang	Region Oberwallis	J25588
Barfachfrau/-mann	Region Oberwallis	J25397
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25355
Barpraktikant/in	Region Ostschweiz	J25700
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25363
Chef de Brigade	Region Ostschweiz	J25362
Demi-Chef de Rang	Region Ostschweiz	J25360
Commis de Rang	Region Ostschweiz	J25356
VIP-Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz	J25686



Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Gastronomiebetriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Basel, Biel und Aarau. Nebst den bekannten Marken Caffè Ritzazza, MONTREUX JAZZ CAFE und Upper Crust sind auch lokale Konzepte wie die Center Bar oder das Restaurant Altitude Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Junior Human Resources Manager/in

Ihre Hauptaufgaben:

In dieser herausfordernden, vielseitigen Tätigkeit sind Sie verantwortlich für die Personalgewinnung der Fachkräfte auf allen Stufen. Als Profi in Ihrem Aufgabengebiet und als Ansprechpartner für sämtliche administrative Angelegenheiten unterstützen Sie rund 250 Mitarbeiter/innen in ihren Anliegen. Unter anderem begleiten Sie die Mitarbeiter-Einführungsprogramme sowie auch die jährlichen Mitarbeitergespräche und koordinieren die Aus- und Weiterbildungsbedürfnisse. Sie sind der Human Resources Managerin direkt unterstellt und bieten aktive Unterstützung in allen Belangen der Personaladministration in Zusammenarbeit mit der internen und externen Lohnbuchhaltung.

Ihr Profil:

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung und/oder einen Hotelfachschulabschluss und haben Ihr Wissen zusätzlich mit einer Personalfachausbildung vertieft. Zudem verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung im Bereich Personalwesen / Human Resources. Sie sind teamfähig und haben ein hohes Mass an Selbstmanagement. Freude am Umgang mit Menschen aus verschiedenen Kulturen sowie Flexibilität und Belastbarkeit sind für diese nicht alltägliche Tätigkeit unerlässlich. Sie haben berufliche Erfahrung in der Gastronomiebranche und die Sprachen D/F in Wort und Schrift sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen:

Eine sehr selbständige und spannende Aufgabe in einem dynamischen, internationalen Umfeld. Sie arbeiten in einem jungen Team, in welchem Sie Ihre Fachkenntnisse und Fähigkeiten einbringen und in die Tat umsetzen können. Dank Ihrer Erfahrung unterstützen Sie die Kultur und somit auch die SSP (Schweiz) AG auf ihrem Erfolgskurs.

Wir freuen uns auf Sie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Select Service Partner (Schweiz) AG
Frau Barbara Meier
Postfach 2472, 8060 Zürich-Flughafen

Empfangschef/in eines unkonventionellen Luxus Hotels

Eines der modernsten, unkonventionellsten Luxus-Hotels Europas und eine der grössten Wohlfühllandschaften der Schweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Dies inmitten einer bekannten Deutschschweizer Feriendestination, wunderschön gelegen, vor herrlicher Alpenkulisse. Eine gut eingespielte 18-20-köpfige Empfangs-Crew verwöhnt die anspruchsvollen Gäste rund um die Uhr. Willkommen bei unserem Auftraggeber, einem mehrfach international ausgezeichneten Top-Betrieb der Branche. Ziel der attraktiven Ganzjahresstelle: Guter Auslastungsgrad, geschickte Führung des Teams und smarte Organisation des Check-in & Check-out.

Front Office Manager als Mitglied des Führungsteams w/m Renommiertes Best-Performance Hotel Resort & Spa 5***** Superior

Idéaleprofil: Sprachlich gewandte sympathische Hotelfachpersonalität Typ Gastgeberin mit Praxis als 1. oder 2. Chef de Recepption. Aspekte wie show manage rates und Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen vertraut. Führungserfahrung und gute E- & F-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen von Vorteil. - Sehen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Recepption? Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet? Dann sind wir gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Ein bekanntes und beliebtes Bergrestaurant im Oberwallis sucht auf die kommende Wintersaison 2011/2012 ev. auf die Sommersaison 2011

Einen Gastgeber/Gastgeberpaar als Geschäftsführer

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung ist die Bereitschaft, sich mit der kulinarischen wie auch mit der für die Berggastronomie eigenen Seite eines schönen Bergrestaurants zu identifizieren und die erfolgreich aufgebauten Ausrichtung weiterzupflegen.

Die Geschäftsführung der Bergbahnen lassen einem innovativen Unternehmer/paar viel Spielraum für eigene kreative Ideen. Falls Sie sich als Berg-Gastroprofi bezeichnen und das Gefühl haben, Sie könnten sich in den Walliser Bergen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Möchten Sie gerne mehr erfahren? Wir freuen uns über Ihre detaillierten und vollständigen Bewerbungsunterlagen.

GASTRO ALPIN GmbH
Joe Hug, Aaldorffstrasse 37 /Haus Angelos, 6354 Vitznau
joe.hug@gastroalpin.ch
Telefon 041 638 05 05 oder 079 348 48 47

GASTRO ALPIN

EINSTEIN ST.GALLEN ****

CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein St. Gallen**** liegt mitten im weltbekannten Klosterviertel in der pittoresken St. Galler Altstadt. Mit 113 Zimmern und Suiten, dem Panorama Restaurant, einer Bar, einem Café-Bistro, einem Fitnesspark sowie modernen Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen begeistern wir sowohl Business- wie auch Privatgäste und festigen unseren Ruf als erstes Haus am Platz.

Für unsere gepflegte Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten

Maître d'hôtel

Sie sind verantwortlich für die herzliche, effiziente und innovative Führung der Serviceabteilung. Die Durchführung grosser Bankette bis 350 Personen gehört ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Leitung des A-la-carte-Service. Als begeisterter Gastgeber liegen Ihnen die Zufriedenheit und das Wohl unserer anspruchsvollen Gäste besonders am Herzen.

Sie verfügen vorzugsweise über einen Hotelfachschulabschluss und konnten schon mehrere Jahre Berufserfahrung in einer gleichwertigen Position sammeln. Ein hohes Qualitätsbewusstsein, Organisationsstärke und Teamfähigkeit zeichnen Sie ebenso aus wie gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch. Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren, arbeiten aktiv im Service mit und gehen mit Know-how und stilsicherem Auftreten als Vorbild voran.

Ergreifen Sie jetzt diese aussergewöhnliche Chance und werden Sie Teil des dynamischen Einstein-Führungs-Teams. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Einstein St. Gallen
Myriam Oberholzer
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen, Telefon 071 227 55 80
myriam.oberholzer@einstein.ch



Spital Männedorf

Als Schwerpunktspital mit 160 Betten und einem Personalbestand von rund 700 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind wir für die Akutversorgung der Bevölkerung im Einzugsgebiet des rechten Zürichseufers verantwortlich.

Für unsere anspruchsvolle und vielseitige Spitalgastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Stv. Küchenchef/in

Sie sind eine überzeugende Persönlichkeit und aufgrund Ihrer mehrjährigen Führungserfahrung in der Lage, ein Team von 20 Mitarbeitenden zu führen. Komplexe Aufgabenstellungen lösen Sie umsichtig und präzis. Als Stv. Küchenchef/in kennen Sie die Spitalgastronomie und als Köchin/Koch schlägt Ihr Herz für das Wohl der Patientinnen und Patienten, der Mitarbeitenden wie auch für weitere Gäste. In der Zusammenarbeit mit den Bereichen Ernährungsberatung und Gastronomie stellen Sie sicher, dass die Kundenbedürfnisse erkannt und erfüllt werden. Sie sind innovativ und kundenzentriert und tragen damit als Teilbereich aktiv für die Weiterentwicklung der Spital-Hotellerie bei.

Ihr Profil

Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung als Köchin/Koch und die Zusatzausbildung Diätköchin/-koch mit. Als Weiterbildung haben Sie die/den dipl. Gastronomiekoch erfolgreich abgeschlossen. Ihr ganzheitliches Denken sowie Ihr dienstleistungsorientiertes Handeln und Ihr hohes Qualitätsbewusstsein zeichnen Sie aus. Sie verfügen über ausgeprägte Führungs- und Organisationsfähigkeiten und überzeugen damit das gesamte Küchenteam. Ihr umfassendes Fachwissen macht Sie für unsere Lernenden in der beruflichen Praxis zu einer wichtigen Ansprechperson. Mit Ihrem Engagement und Ihrer Motivation erbringen Sie eine konstante und qualitativ hochstehende Leistung.

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche, herausfordende Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Herr Rolf Bamberger, Küchenchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Tel 044 922 22 70.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Foto, etc.) richten Sie bitte bis spätestens 31. März 2011 an: Spital Männedorf, Frau J. Slade, Postfach, 8708 Männedorf.

Wir behandeln Ihre Bewerbung mit der erforderlichen Diskretion.

www.spitalmaennedorf.ch

11573-6023

Die Gastronomiegruppe ZFV

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern
suchen wir per 01. Juli 2011 eine/n

Stv. Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der gesamten Führung und Organisation des Betriebes sowie der Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards und Richtlinien. Sie sind für die Führung, Schulung sowie Einsatzplanung der circa 80 Festangestellten und Aushilfen mitverantwortlich und unterstützen den Betriebsleiter bei der Rekrutierung neuer Mitarbeitenden. Sie sind zudem für das Bestell- und Inventarwesen, die Offertierung von Speziallinsen und Banketten sowie für die Pflege der Homepage zuständig. Im Weiteren übernehmen Sie diverse Projektarbeiten und arbeiten während der Servicezeiten aktiv an der Front mit. Sie arbeiten in der Regel an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag je nach Arbeitsplan und Anlässen im Betrieb.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine selbständige, flexible und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit, welche über einen Hotelfachschulabschluss sowie gute Deutsch- und Französischkenntnisse verfügt. Zudem bringen Sie Erfahrungen in der Systemgastronomie sowie im Bankettbereich und mindestens 2 Jahre Führungserfahrung mit. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und erkennen rasch die wesentlichen Elemente. Durch Rückschläge lassen Sie sich nicht bremsen. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, beteiligen sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele und fördern aktiv die Integration neuer Teammitglieder. Zudem achten Sie auf die Arbeitssicherheits- und Hygienierichtlinien sowie den Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden. Sie delegieren Verantwortung und Aufgaben, entwickeln neue Ideen und stimmen sich mit denjenigen Bereichen ab, die von einer gemeinsamen Aufgabe betroffen sind.

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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

11619-6078

Für Sie als hoch motivierten Küchenchef mit Ehrgeiz bietet sich die einzigartige Gelegenheit, Ihr Können in einem aussergewöhnlichen Hotelkonzept auf höchstem Niveau in den Schweizer Alpen unter Beweis zu stellen.

KÜCHENCHEF

Ihr Berufsprofil

- Sie sind idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung
- Sie besitzen mindestens 5 Jahre Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef in einer Gourmetküche
- Sie haben sich Gault-Millau-Punkte und/oder einen Michelin-Stern erarbeitet
- Sie sind willens, ein bestehendes Team zu übernehmen und weiterzuentwickeln
- Sie arbeiten nach HACCP und wissen, wie Sie Ihr Team in der Umsetzung fördern
- Sie besitzen ein gutes Zahlenverständnis und haben ein gutes Kosten-Nutzen-Gefühl
- Sie kochen ehrlich und authentisch, kennen die Trends und können diese richtig einschätzen
- Ihr Streben nach Qualität ist konsequent

Ihr Aufgabe

Sie führen den gesamten Food-Bereich des Hotels mit Restaurants & Veranstaltungen. Sie sind verantwortlich für den Einkauf, die Angebots-Entwicklung, -Planung und -Umsetzung sowie für die Kalkulation. Sie führen und fördern Mitarbeiter mit Sozialkompetenz. Sie sind verantwortlich für die Umsetzung von HACCP im gesamten Betrieb. Sie arbeiten selbstständig in Ihrer Abteilung und verstehen es, als Teamplayer mit Service und Rezeption engen Kontakt zu halten. Sie lieben die Berge und können sich das Leben in einem Alpen-Tourismusort vorstellen.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Position als Küchenchef in einem einzigartigen Hotel-Konzept auf höchstem Niveau in einem unbefristeten Arbeitsverhältnis. Ein interessantes Salär mit der Möglichkeit der Erfolgsbeteiligung. Platz für kreatives Weiterentwickeln des ehrlichen und authentischen Speiseangebotes. Sie sind Mitglied des Führungsteams und sind direkt der Hotelleitung unterstellt.

Idealerweise können Sie die Stelle ab November 2011 antreten.

Gerne senden Sie uns Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-Schwächenprofil und Zeugnissen schriftlich zu. Unvollständige Dossiers oder E-Mail-Zuschriften werden nicht beantwortet.

stalder
projects

stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
Via Muraccio 120 – Case al Sogno
6612 CH-Ascona

11589-6099

11620-6099

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Restaurant Siesta im Strandbad Lido

Lidostrasse 6, 6006 Luzern

suchen wir vom 20. April bis 30. September 2011 einen

Stv. Küchenchef (w/m)

Ihr Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbständige Mitarbeit in allen Bereichen der Küche sowie die Unterstützung des Teams bei Banketten. Bei Abwesenheiten des Küchenchefs übernehmen Sie zudem die Führung und Schulung der 3 Mitarbeiterinnen sowie die Verantwortung für den Tagesbetrieb. Die Überprüfung, Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zählen ebenfalls zu Ihren Tätigkeiten.

Ihr Profil: Neben einer abgeschlossenen Kochlehre verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung sowie gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind flexibel, offen für Neues und auch bereit Mehrarbeit zu übernehmen. Zudem verlieren Sie auch in hektischen Momenten die Ruhe und Übersicht nicht, bringen eigene Ideen ein und arbeiten gerne im Team. Ein hoher Qualitätsbewusstsein sowie eine sehr selbständige Arbeitsweise runden Ihr Profil ab. Die Arbeitseinsätze erfolgen gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag. Es handelt sich hierbei um einen unbefristeten Arbeitseinsatz vom 20. April bis 30. September 2011.

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 Personalwesen, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Hotel-Restaurant Römerhof

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter mit Berufskenntnissen Réceptionistin oder Büropraktikantin

D Muttersprache, F/E erforderlich, KV-Abschluss, PC-Kenntnisse.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Frau Bayer-Loretan

Hotel Römerhof

Rathausstrasse 16

3954 Leukerbad

11615-6075



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Front Office Manager (D/F/E)

Wir suchen eine interessante Herausforderung mit viel Verantwortung und werden von einem gut eingespielten Team unterstützt.

Réceptionist/in resp. Front Office Mitarbeiter/in (D/F/E)

Wenn Sie eine vielfältige Tätigkeit in einem interessanten Umfeld suchen, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung mit und suchen eine neue Herausforderung. Teamwork und das Wohl der Gäste liegen Ihnen am Herzen. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Thomas König
Thunstrasse 80, 3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

11615-6075

Hotel-Restaurant



3704 Krattigen über dem Thunersee

Möchten Sie in einem kleinen, angestellten Team mitarbeiten?

Ist Ihnen das Wohlbefinden der Gäste wichtig?

Wir brauchen per sofort Verstärkung und suchen deshalb

aufgestellte/n Service-Mitarbeiter/in

dem/der sein/ihr Beruf Freude macht und über perfekte Deutschkenntnisse verfügt.

So sind Sie für uns der/die richtige Mitarbeiter/in.

Interessiert! So melden Sie sich bei Frau

Baumann,

Telefon 033 654 29 69.

Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

11589-6080



Für unsere wunderschön gelegene Jugendherberge in Zofingen suchen wir per sofort eine

Betriebsleitung

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Anfang Juni oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle eine aufgestellte und motivierte

Gouvernante (d/e)

Wir erwarten eine Grundausbildung in der Hotellerie oder in der Hauswirtschaft oder Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind flexibel, belastbar und möchten neue Erfahrungen sammeln im Wellnessbereich?

Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Freude durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.



Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg
Marion Vogel, Betriebsassistentin
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldegg-engelberg.ch

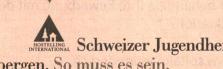
11614-6094

zeugt, dass ein teamorientierter Führungsetat Erfolg bringt. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch runden Ihr Profil ab.

Was bieten wir Ihnen? In dieser lebhaften nicht-täglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielversprechenden Betrieb einzufließen, neue Akzente zu setzen. Die Betriebsleiterwohnung befindet sich in der Jugendherberge. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. **Foto: Schweizer Jugendherbergen | René Levy | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | r.levy@youthhostel.ch | Tel. 044 360 14 36**

Mein-Infos über die Jugendherberge Zofingen finden Sie unter www.youthhostel.ch/zofingen



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

11614-6094

11614-6094

EINTRETEN UND TRÄUMEN...

 HOTEL CENTRAL AM SEE
WEGGIS

Für unser Ferienhotel mit A-la-carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception
Empfangssekretärin D/E/F Mai 2011 Saison

Service
Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F März/April/Mai
für unser Restaurant 2011 Saison
oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F April/Mai 2011 Saison
für die Betreuung unserer Hotelgäste oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

Hotel Central am See • CH-6353 Weggis • Tel. 041 392 09 09
Fax 041 392 09 00 • E-Mail: info@central-am-see.ch
Internet: www.central-am-see.ch

11583-6006

Ein Betrieb der Gamag Management AG • www.gamag.ch



Für unsere neue Brasserie „Du Lac“, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Hotelfachfrau/-mann
Servicefachangestellte/-n

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

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

11583-6007

Luzerner Psychiatrie 

ambulant · stationär · kinder- und jugendpsychiatrie

Die Luzerner Psychiatrie ist die grösste Anbieterin von psychiatrischen Dienstleistungen im Kanton Luzern. Das Unternehmen ist an 21 Standorten vertreten und beschäftigt rund 850 Mitarbeitende

Für die Klinik St.Urban mit 228 Patientenbetten und für den gehobenen Bankettbereich des Ehemaligen Klosters St.Urban, suchen wir per 1. Mai 2011 und 1. August 2011 einen / eine

Diätkoch / Diätköchin 100%

Ist Kochen Ihre grosse Leidenschaft? Verbindet Ihre Küchenphilosophie aussergewöhnliche Kreativität mit Qualitätsbewusstsein?

In unserer modernen Küche, bieten wir Ihnen als initiativ, team- und leistungsorientierte Persönlichkeit eine interessante Stelle an, in welcher Sie unsere Patienten mit Ihrem Ideenreichtum verwöhnen können. Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich.

Voraussetzung für diese Stelle ist eine abgeschlossene Lehre als Diätkoch / Diätköchin ergänzt mit Erfahrung in der klassischen Gastronomie.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Marcel Pauli, Küchenchef, Telefon 062 918 50 71.

Luzerner Psychiatrie

Personaldienst
Schafmattstrasse 1
CH-4915 St. Urban
www.lups.ch

Lake Side
LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtzentrum. Das A-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-europäisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Nach Vereinbarung suchen wir einen

Event- und Bankettmanager Front (w/m)
Event- und Bankettverkäufer
Administration (w/m)
Chef de Service (w/m)

Sie sind eine charmante und belastbare Gastgeber-Persönlichkeit mit dem notwendigen Auge fürs Detail. Ein hoher Dienstleistungsgeiste und Zielorientierung zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre soziale Kompetenz. Für die Stelle im Bankettbereich sind Sie ein Profi mit ausgeprägtem Organisationsflair, unternehmerischem Denken und Weitsicht.

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Restaurant Lake Side, z. Hd. Frau Karin Frunz, Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich, Tel. 044 385 86 26, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

11583-6007

**Wir suchen
ein paar richtig
gute Leute für
Service, Küche
und Réception.
Fix oder für den
Sommer am See.**

Wir sind die **Marina Lachen** am Oberen Zürichsee mit rund 80 Mitarbeitenden, vier Gastrokonzepte am Wasser, Designhotel, Seminar- und Bankettabteilung sowie Cateringaktivitäten. Eine tolle Adresse für ebenso tolle Fachleute. Surfen Sie mal rein unter www.marinalachen.ch und schicken Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie und Ihr Können!

Marina Gastro AG

Frau Bettina Römer Hafenstrasse 4, CH-8853 Lachen
Tel. +41 (0)55 451 73 73 bettina.roemer@marinalachen.ch



11583-6007



Aus Spass am Genuss!

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistung und Ausbildung im Gastgewerbe
Topstellen für junge Schweizer Gastropros mit eidg. Fachausweis

Betriebsassistent/in für lebhafte Réception und Administration

Hotelfachfrau für Zimmer, Lingerie und Housekeeping

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.
Also, bis bald im «Chrüz z'Egerchinge»

louis@kreuz.ch Fon 062 398 03 33 Fax 062 398 43 40

Kreuzfidele Grüsse: Mimi, Louis & die Kreuz-Crew

LA POSTE
RESTAURANT LA POSTE VISP

Erstklassiges Speiserestaurant im Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen

Chef de Partie

Wir erwarten von Ihnen selbstständiges und motiviertes Arbeiten in einem jungen, dynamischen Team.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto und Zeugnissen per E-Mail oder Post.

Restaurant La Poste

Flavio Seematter, Küchenchef
La Poste Platz 2, CH-3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88, Telefax: 027 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch

11583-6007

Die Gastronomiegruppe 

Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 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 Bäckerel-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Zweigstelle Bern sowie am Hauptsitz

Flüelastrasse 51 in Zürich-Albisrieden

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Personalassistentin

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die aktive Mitarbeit bei der Personaladministration unter Einhaltung der gegebenen Ablaufprozesse sowie Qualitätsstandards, das Führen von Vorstellungsgesprächen sowie die Mitarbeit bei konzeptionellen und organisatorischen Aufgaben. Sie arbeiten grundsätzlich von Montag bis Mittwoch jeweils selbstständig in unserer Zweigstelle in Bern und unterstützen am Donnerstag und Freitag das Team in Zürich.

Ihr Profil: Sie sind eine motivierte, selbständige und verantwortungsbewusste Person, welche über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt. Von Vorteil bringen Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion - vorzugsweise in der Branche - mit und können zudem gute PC-Kenntnisse vorweisen. Zudem sind Sie zweisprachig aufgewachsen und verfügen somit über versierte mündliche sowie schriftliche Französischkenntnisse und ein stützliches Deutsch. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung, bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen und setzen die vorgegebenen Qualitätsstandards konsequent um. Den betrieblichen Gegebenheiten passen Sie sich an und erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge.

Wir bieten: Eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe im Gastronomiektor mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

11583-6007

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistung und Ausbildung im Gastgewerbe
Topstellen für junge Schweizer Gastropros mit eidg. Fachausweis

Betriebsassistent/in für lebhafte Réception und Administration

Hotelfachfrau für Zimmer, Lingerie und Housekeeping

Wir freuen uns auf deine Bewerbung.
Also, bis bald im «Chrüz z'Egerchinge»

louis@kreuz.ch Fon 062 398 03 33 Fax 062 398 43 40

Kreuzfidele Grüsse: Mimi, Louis & die Kreuz-Crew

11583-6007



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Stellenangebote

Marché de l'emploi

RAUM FÜR VISIONEN



und preisgekrönte Räume im Angesicht von imposanten Bergen, prächtigen Seen, für Wellness, Fitness & Schönheit, Meetings, Kongresse, Familienfeiern, kulinarische Höhepunkte oder einfach für Entscheidungen mit Weitsicht.

Unser zukünftiger

Leiter Human Resources w/m

sollte eine kommunikative, unternehmerisch denkende und lösungsorientierte Persönlichkeit mit gutem Durchsetzungsvermögen, diplomatischem Geschick und hoher Sozialkompetenz sein. Eine exakte und vorausschauende Arbeitsweise ist für Sie selbstverständlich. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für sämtliche Bereiche des Mitarbeiterwesens zuständig, inklusive der Lohnverarbeitung und Budgetierung. Sie stehen Führungskräften und Mitarbeitenden beratend zur Seite. Dafür haben Sie erfolgreich Erfahrungen im HRM, idealerweise in der Hotellerie, gesammelt und sind in sämtlichen Personalthemen auf neuestem Stand. Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung sind Sie bereit, die Zukunft unseres erfolgreichen Unternehmens mitzubestimmen.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung richten Sie bitte direkt an Herrn Hans-Rudolf Rütti, Direktor.



Höheweg 41, 3800 Interlaken
Herr Hans-Rudolf Rütti, Direktor
Telefon 033 828 28 28
hr@victoria-jungfrau.ch
www.victoria-jungfrau.ch

Swiss Deluxe Hotels

The Leading Hotels of the World



KULM HOTEL
ST. MORITZ

Unser Hotel zählt zu den renommiertesten Schweizer Luxushotels. Mit 173 Zimmern, darunter Luxus- und Junior-Suiten ist das Kulm Hotel St. Moritz heute die bevorzugte Engadiner Adresse für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Auf dem weitläufigen Hotelgelände befinden sich der legende Cresta Run, der Olympia Bob Run St. Moritz-Celerina und der alpine 9-Loch-Golfplatz, drei Tennisplätze sowie Eisplatz im Winter.

Informieren Sie sich über unsere sechs Restaurants, drei Bars und unseren Club unter: www.kulm-hotel-stmoritz.ch

F&B Director

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine führungsstarke Persönlichkeit, die über einen angemessenen Zeitraum professionelle Erfahrung in der Luxushotelerei als F&B Director gesammelt hat. In dieser Position sind Sie Mitglied der Geschäftsleitung und aktiv an den strukturellen Veränderungen beteiligt.

Sie sind sich der hohen Anforderungen und Ansprüche der Tätigkeit eines F&B Directors bewusst und in der Lage, klare Ziele in Ihrem Bereich zu definieren und umzusetzen.

Ihre konzeptionelle, selbstständige und initiativ Arbeitsweise sowie ein hervorragender Führungsstil zeichnen Sie aus.

Als F&B Director tragen Sie die Verantwortung für alle F&B-Abteilungen, d.h. Service, Küche, Kongress und Event, Controlling, Einkauf, Lager, Economat und Stewarding. Ihr Team besteht aus 95 Mitarbeitern während der Sommersaison und 190 Mitarbeitern während der Wintersaison.

Sie verfügen über einen Abschluss einer international anerkannten Hotelfachschule sowie über eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung. Sie sprechen fließend Englisch und Französisch, Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Freude an Ihrer Aufgabe.

Unser Ziel ist es, mit Ihnen gemeinsam unsere Restorationen und unsere exklusiven Veranstaltungen in der Top-Liga zu optimieren.

Wir bieten Ihnen ein äußerst interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld im bezaubernden Engadin in Jahresanstellung und eine weitere Stufe empor auf Ihrer Karriereleiter.

Eintrittstermin: nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse). Für Fragen vorab steht Ihnen gerne Herr Dominique N. Godat zur Verfügung: Tel. + 41 81 836 8000.

Kulm Hotel St. Moritz
Herr Dominique Godat, Direktor
Via Veglia 18, 7500 St. Moritz, Switzerland
E-Mail: hr@kulmhotel-stmoritz.ch www.kulmhotel-stmoritz.ch

Gasthof zum goldenen Löwen
Hotel Garni Emmental
3550 Langnau

Heidi & Beat Soltermann
Güterstrasse 9
3550 Langnau i. E.
Tel. 034 402 65 55
www.loewen-langnau.ch

Fein essen, gut schlafen

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir gelernte und begeisternte

Servicefachangestellte Teil- oder Vollzeit, Eintritt nach Vereinbarung
Jungkoch Eintritt nach Vereinbarung mit Erfahrung, für Freitag- und Samstagabend
Bardame (Teilzeit)

Wir bieten:

Interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit, junges Team gutes Arbeitsklima, auf Wunsch möbliertes Zimmer. Aufstiegsmöglichkeiten, gepfleger, schöner Arbeitsplatz, normalerweise jeden Sonntag frei.

Bewerben Sie sich schriftlich bei Heidi und Beat Soltermann, Gasthof z. goldenen Löwen, Güterstrasse 9, 3550 Langnau

Für Fragen und Auskünfte Telefon 034 402 65 55

Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtzentrum. Das à-la-carte-Restaurant (13 GaultMillau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräume mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterranes-euroasiatisches Angebot und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Zum Auftakt der Sommersaison und zur Eröffnung unserer Sommer Lounge suchen wir noch folgende Mitarbeiter per Eintritt März/April 2011 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de Rang
Barmitarbeiter
Chef Saucier
Chinakoch

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem dynamischen Umfeld und in einem grossen Gastronomieunternehmen, das Ihnen Perspektiven bieten kann, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Restaurant Lake Side, z. Hd. Frau Karin Frunz, Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich, Tel. 044 385 86 26, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

club zur Geduld

Ein Haus – ein Lebensstil
Ein Club nach angelsächsischem Muster, einen in höchstem Mass kultivierten Ort privater Geselligkeit und der älteste noch bestehende Club der Schweiz.
Im Club zur Geduld in Winterthur trifft sich alles, was Rang und Namen hat – sei es in Politik, Wirtschaft, Kultur oder Wissenschaft.
Für unser Haus der internationalen Spitzenklasse suchen wir fachlich ausgewiesenen und einsatzfreudigen

Chef de Partie

per 1. April 2011 oder nach Übereinkunft
Sie haben Teamgeist, eine grosse Portion Liebe zum Kochen, sind gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit Freude an internationaler Spitzenküche.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Für nähere Auskünfte stehe ich gerne zur Verfügung

Club zur Geduld
Martin Marty
Postfach
8402 Winterthur
052 212 14 79
info@zurgeduld.ch



Die "Waldegg", nicht einfach ein Restaurant, sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die traditionelle appenzellische Gastfreundschaft mit einer gebürgerten Küche, Tag für Tag, seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Zurzeit sind folgende Stellen frei:

- Koch
- Chef de Partie
- Restaurationsfachfrau/mann
- Küchenhilfe

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten und vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Niklaus und Anita Dörig
Äussere Egg 977, CH-9053 Teufen AR
Telefon +41 71 333 12 30
www.waldegg.ch



Für unser Hotel/Restaurant und Bankettbetrieb suchen wir für die Sommersaison April/Mai-September

Jungkoch/Koch 100%
Servicefachangestellte(r) D/F 100%

Ihre Bewerbung senden Sie an:
Schloss Salavaux GmbH
Doris Loretan/Martin Zbinden
Route Villars-le-Grand 16
1585 Salavaux
Tel. 026 677 89 20
info@schloss-salavaux.com

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorel Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6006 Luzern
suchen wir per Ende März 2011 oder nach Vereinbarung einen

Koch (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die selbständige Mitarbeit in allen Bereichen der Produktionsküche sowie die Unterstützung des Teams bei Banketten. Zudem helfen Sie auch im à la carte Restaurant Picard und während den Sommermonaten im Strandbad Lido mit. Die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zählen ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Neben einer abgeschlossenen Kochlehre verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung sowie gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind flexibel, offen für Neues und auch bereit Mehrarbeit zu übernehmen. Zumal verlieren Sie auch in hektischen Momenten die Ruhe und Übersicht nicht, bringen eigene Ideen an und arbeiten gerne in verschiedenen Teams. Ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie von Vorteil Erfahrung in der Systemgastronomie runden Ihr Profil ab. Die Arbeitsseits erfolgen gemäss Arbeitsplan zwischen Montag und Sonntag meist ohne Zimmerstunde.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Gasthaus Adler Nebikon

Wir suchen PER SOFORT oder nach Vereinbarung einen

Entremetier

Sind Sie jung und ehrgeizig, 17 GMP und einen Michelin-Stern mit unserem kleinen Team zu verteidigen? Sie haben Ideen, die Sie gerne umsetzen möchten? Dann sind Sie genau unser/e Mann/Frau. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

info@adler-nebikon.ch www.adler-nebikon.ch
Raphael Tuor, Vorstatt 4, 6244 Nebikon Tel. 062 756 21 22

1159-6020

***HOTEL AAREHOF

BAHNHOFSTRASSE 5

CH-5103 WILDEGG

Das Hotel Aarehof ist ein neu renoviertes 3* Hotel mit einer jungen Führungscrew. Zur Unterstützung suchen wir folgende Team-Mitglieder

Sous Chef (per April)

Sie sind motiviert und initiativ und unterstützen und vertreten unseren Küchenchef bei der Umsetzung des Mediterranen Konzeptes und legen Wert auf gute Mitarbeiterführung.

Front Office Mitarbeiter (n.v.)

Sie sind charmant, Gästeorientiert und zielsstrebig und möchten unseren Hotelgästen das erste Lächeln in unserem Haus schenken.

Servicefachangestellte (per sofort)

Sie sind eine aufgestellte Persönlichkeit, die es liebt, unsere Gäste an vorderster Front zu verwöhnen und zu umsorgen. Sie arbeiten selbstständig und sind dennoch ein Teamplayer.

Wenn Sie eine dieser Herausforderungen ansprechen und Sie diese Eigenschaften mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Hotel Aarehof Wildegg

Harald Raab

Bahnhofstrasse 5 ; 5103 Wildegg

062 887 84 84

administration@aarehof.ch

www.aarehof.ch

1159-6020

AARGAU HOTELS.CH

1159-6020



Das Hotel Schützen Lauterbrunnen ist ein traditionelles, typisch schweizerisches ***-Chalet hotel mit 27 Zimmern, heimeligem, neu renoviertem Restaurant & Speisesaal mit 80 Sitzplätzen, rustikalem Grill-Stübl mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant mit rund 100 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf die grandiose Bergwelt.

Ab sofort oder ab Mitte Mai suchen wir zur Verstärkung unseres Teams eine/n

Direktionsassistent/-in

Wir können nur gut sein, wenn Sie gut sind. Deshalb suchen wir Mitarbeiter, die an sich selbst die höchsten Ansprüche stellen.

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotel- und Gastronomie-Bereich
- Mit Ihrer strukturierten Arbeitsweise und Ihrer Koordinationsfähigkeit unterstützen Sie die Geschäftsführung bei allen anfallenden administrativen Aufgaben
- Sie führen selbstständig die Buchhaltung und die Personaladministration
- Sie übernehmen die Leitung und die Organisation des Rezeptionsteams und arbeiten dort operativ mit
- Vertretung der Direktion bei Abwesenheit
- Mit ihrer offenen Kommunikation und natürlichen Ausstrahlung sind Sie ein aufmerksamer Ansprechpartner für unsere Gäste
- Sie verfügen über MS-Office- und Protel-Kenntnisse, Topal und Mirus/Mirela von Vortell
- Sie sprechen Deutsch, Englisch und eine weitere Fremdsprache

Wollen Sie uns unterstützen und begleiten? Dann freuen Sie sich auf:

- Arbeiten in einem zukunftsorientierten und aufstrebenden Hotel in Jahrestelle
- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben
- Ein engagiertes und qualifiziertes Team
- Ein kommunikatives, offenes Arbeitsklima
- Die einzigartige Jungfrau-Region
- Unterbringung und Verpflegung sind im Haus möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel & Restaurant Schützen Lauterbrunnen Tel. 033 855 50 50
Andreas von Allmen, Inh. Fax 033 855 29 50
Fuhren 439 bewerbung@hotelschuetzen.com
3822 Lauterbrunnen www.hotelschuetzen.com

1159-6020

Wir machen es möglich!

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

Sous-Chef (m/w)

Eintritt nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portokon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro/Lakeaway sowie das Catering für die Stockwerksverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der à-la-carte-Küche und sind interessiert auch etwas mehr an Verantwortung zu übernehmen? Sind HACCP, Menügestaltung, Rezepturen und Bestellwesen keine Fremdwörter für Sie?

Sie lieben Ihren Beruf und konnten 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 Ihr 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, Tel. 058 680 34 14

1159-6020

Sunneziel

Seniorenenzentrum Sunneziel, Meggen
Wir suchen einen versierten/eine versierte
Koch/Köchin

Weitere Informationen unter
www.sunneziel.ch

11588-6049

GRINDELWALD

Hotel Kreuz & Post, zentral, international, genial
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 20. Mai
eine/n motivierte/n, flinke/n

Servicefachangestellte/n

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in unserem
lebhaften À-la-carte-Restaurant mit Terrasse.
Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92 / www.kreuz-post.ch

11625-6020

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Wir suchen für die kommende Saison:

- im Roten Saal
Servicemitarbeiterin
- in der Blauen Halle
Barmitarbeiterin
- in der Küche
Chef de partie
II. Chef pâtissier
Commis de cuisine
- auf der Etage
Portier
- im Unterhalt
Chef-Techniker
- in der Kosmetik
Kosmetikerin
- in der Therapie
Masseurin

Die Saison dauert vom 11. Juni 2011 bis 9. April 2012.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80
Fax 081 926 80 80
sonjadietrich@therme-vals.ch
www.therme-vals.ch

11625-6066

HOTEL OKTOGON

Jungkoch w/m gesucht

Ihr Motto
Jung, fröhlich, persönlich
Unser Stolz
23 Hotelzimmer, 1 Restaurant, 1 Bar,
1 Smokers Lounge, 1 Seminarraum

Ihre Leidenschaft
Herzblut bei der Arbeit!

Wir bieten eine marktfrische und
aisonale Küche, kombinieren mit
verschiedenen Lebensmitteln, ein-
fach und doch ein bisschen anders,
frisch und mit guter Qualität.

Wir setzen voraus Berufsausbildung
als Koch/Kochin, ein bis zwei
Jahre Berufserfahrung, qualitätsbe-
wusst und engagiert.

Auf Ihre Bewerbung per Post oder
E-Mail freuen wir uns.

Hotel Octogon
Denise Jaeger, Stallikerstrasse 1
8906 Bonstetten
www.hotel-oktogen.ch

11610-602

Julen

ROMANTIK
HOTEL
Julen
ZERMATT
Zermatt –
einer der bekanntesten Ferienorte der
Alpen bietet für Berg- und Schne-
begeisterte mit seinen zahlreichen
Freizeitaktivitäten den idealen Ort für
eine Hobbies.

Unser traditionelles 4****-Romantik-
Hotel Julen wurde durch herzliche
Gastlichkeit und ungewöhnliches
Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste
auch weiterhin hervorragend
verwöhnen zu können, suchen wir noch
folgende qualifizierte und motivierte
Mitarbeiter/innen:

ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

Chef de Partie

und ab 1. April 2011

Receptionistin

jeweils in Jahresschaltung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Foto und Lebensbericht an folgende
Adresse:

Romantik-Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 9667600
Telefax +41 27 9667676
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

11625-6000

HOTEL Chalet Du Lac

Direkt am Brienzersee

ISELTWALD

bei Interlaken

Für unser Team 2011
suchen wir noch junge,
aufgestellte Berufseinsteiger

Eintritt per sofort oder
nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)

Serviceangestellte (m/w)

SEFA / REFA / GAFA

Serviceaushilfen (m/w)

Praktikant (m/w)

Buffetmitarbeiter (m/w)

Lehrling (m/w)

Küche

Sous Chef (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Commis (m/w)

Hilfskoch (m/w)

Praktikant (m/w)

Lehrling (m/w)

Office Mitarbeiter (m/w)

sowie

Receptionistin / Administration (auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac

Sascha Abegglen

3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58

Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

11625-6000

HOTEL STERNEN OERLIKON

ZÜRICH

2011 ist ein wichtiges Jahr in der Geschichte des Hotels Sternen Oerlikon: Unser im Zentrum von Oerlikon gelegenes Haus wird nach einer Gesamt-
sanierung als modernes Dreistern-Stadthotel mit 56 klimatisierten Gäst-
zimmern, zwei Sitzungsräumen bis 24 Personen, Frühstücks-Lounge und
eigenen Parkplätzen wiedereröffnet.

Das Hotel Sternen Oerlikon will mit seinem zukünftigen Team von 13 Mit-
arbeitenden durch gelebte Gastfreundschaft und kompetente Dienstleistung
überzeugen. Als

Receptionist (100% m/w)

mit gewinnendem und offenem Auftreten übernehmen Sie diese Aufgabe ab
Mai 2011. Während der Voreröffnungsphase helfen Sie mit, die Réception
einzurichten und zu organisieren. Sie sind dafür besorgt, dass die Gäste in
Genuss einer einwandfreien Dienstleistung kommen. Dies setzt voraus, dass
Sie ausgesprochen gästeorientiert denken, qualitätsbewusst handeln und gut
kommunizieren.

Sie verfügen über Erfahrung an der Réception eines Stadthotels, idealerweise in
Zürich. Den persönlichen und Online-Verkauf unseres Angebotes gehen Sie
kompetent und verantwortungsbewusst an. Ihre Muttersprache ist Deutsch,
Englisch und Französisch beherrschen Sie in Wort und Schrift. Dank einer
kaufmännischen oder vergleichbaren Ausbildung und Ihrer Berufserfahrung
sind Sie sattelfest in allen anfallenden Arbeiten an einer lebhaften Réception.
Wir arbeiten mit MS Office2010 und Fidelio Suite8.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto
bitte an: Susy Pfister, Direktorin, Hotel Sternen Oerlikon, Schaffhauserstrasse
335, CH-8050 Zürich, susy.pfister@sternenoerlikon.ch. Tel. 043 300 65 60.
Wir freuen uns auf Sie!

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG

11584-6054

Gourmet Restaurant Hotel Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli

3812 Wilderswil-Interlaken

Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51

www.hotel-alpenblick.ch

Lust auf eine neue Herausforderung
im Hotel Alpenblick in der Jungfrauregion. Unser Gourmetstübli
wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault-Millau ausgezeichnet.

In unserem dynamischen Team suchen wir

Receptionssekretär/-in

mit Erfahrung, D/E/F

Receptionspraktikant/-in (ab Mai 2011)

Sie haben eine Hotelfachschule besucht und möchten an der
Réception tätig sein.

Servicefachangestellte (m/w)

für alle Bereiche unseres Restaurants

Hilfskoch

für Reinigung, Frühstück, Salate und Halbpension

Sie sprechen Deutsch und haben Erfahrung in dieser Tätigkeit

Frau für Zimmer, Etage und Lingerie

(ab Mai 2011)

deutschsprachig mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und
erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

11584-6042

IMPRESSUM STELEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stelen 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 / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

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

- Kadernummern / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demandes d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.- verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro

Nr. 10/2011

- Erscheint / Parution

10. 3. 2011

- Anzeigenchluss / Délai

7. 3. 2011

Nr. 11/2011

17. 3. 2011

Nr. 12/2011

24. 3. 2011

Nr. 13/2011

21. 3. 2011

Nr. 12/2011

28. 3. 2011

Nr. 13/2011

28. 3. 2011

Anzeigenchluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Doppelnummern Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglubigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkauft Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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.

HOTEL
Casa Berno
ASCONA

Für die Sommersaison 2011

suchen wir für unser ****Ferienhotel an einmaliger Lage mit Panoramablick auf den Lago Maggiore und die Berge rund um Ascona folgende aufgestellte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

- Empfang:** Als Receptionspraktikant/in sammeln Sie Ihre ersten Erfahrungen im Empfangsbereich.
- Restaurant:** Als Servicefachangestellte/r gehört ein natürliches Lächeln zum Bestandteil Ihrer Arbeit (à la carte und Halbportion).
- Hotel Arancio:** Als Servicemitarbeiterin in unserem Partnerbetrieb Hotel Arancio bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem gut eingespielten Team.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Hotel Casa Berno
Direktion
6612 Ascona
E-Mail: b.caratsch@casaberno.ch
www.casaberno.ch



Member of
swiss golf hotels

...einfach fantastische "Aussichten"!

Hotel an fantastischer Aussichtslage über dem Lago Maggiore, inmitten mediterraner Parkanlage mit 52 Zimmer & Appartements. Modernes à la carte Restaurant & rustikales Tessiner Grotto mit ca. 180 Sitzplätzen. Von März/April bis Oktober 2011 suchen wir:

Erfahrener Chef de Partie
(D/I)

...der/die eine abwechslungsreiche Arbeit in einem aussergewöhnlichen Dreiersterne-Hotel im Süden sucht.
...der/die ein teamorientiertes Denken besitzt und bereit ist, Verantwortung zu übernehmen.
...der/die mithilft, das kreative Konzept zu festigen und weiterzuentwickeln.

Interesse? www.campagnola.ch. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

La Campagnola
Direktion
6575 S. Nazzaro-Vairano

PARKHOTEL
DELTA
ASCONA

Siamo un rinomato albergo di 5 stelle sul Lago Maggiore e per completare il nostro Team per la stagione estiva 2011 (da aprile a fine ottobre) cerchiamo ancora personale motivato ed intraprendente nelle seguenti posizioni:

Ricevimento 2. Chef de Réception, D/I/E/F (in posto annuale)

Portiere di notte (da fine marzo a ottobre) I/D, con conoscenze di Protel

Ristorante Chef de Rang I/D

Commis de Rang I/D

Wellness Estetista I/D, diplomata con almeno 3 anni di esperienza

Attendiamo con piacere la vostra candidatura corredata da curriculum vitae, certificati e foto:
Parkhotel Delta, Irene Rianda, Risorse Umane, via Delta 137-141, 6612 Ascona.

International

Canada/Ontario-Schweiz-Jugendaustausch

Gesucht von Juni bis September 2011
in abgelegenes Buschresort, CH-Führung

1 Hotelfachangestellte

mit abgeschlossener Berufsausbildung. Bist du unter 30 Jahre, Allrounderin, flexibel, kreativ, selbstständiges Arbeiten gewöhnt und offen für Neues? Englischkenntnisse von Vorteil.

Wir freuen uns auf deine handschriftliche Bewerbung:
Martin Seethofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

Bruno's Restaurant Pattaya, Thailand

Fredi Schaub, Küchenchef und Besitzer des international bekannten und renommierten Restaurants, sucht zu seiner Unterstützung einen europäischen

Küchenchef

Fredi Schaub weist 15 Jahre Erfahrung in verschiedenen Top-Hotels der Welt auf und führt seit 14 Jahren erfolgreich Bruno's Restaurant. Nun sucht er einen jungen, passionierten Gourmet-Koch, der mit ihm Bruno's Restaurant weiter ausbauen kann.

Als idealer Kandidat sind Sie nicht älter als 35 Jahre und bringen Erfahrung in der Leitung einer grossen, betriebsamen Küche mit. Kreativität in der Zusammenstellung neuer Menüs ist ebenso eine Voraussetzung wie das problemlose Führen einer einheimischen Küchen- und Servicecrew.

Durch Ihr Gastgeberflair fühlen Sie sich auch im Umgang mit den Gästen wohl und sicher und empfehlen gekonnt Speisen, edle Weine und Tagesspezialitäten.

Nach einer entsprechenden Einführungszeit setzen wir gemeinsam Zielvorgaben, welche bei Erreichung mit einer Umsatzbelohnung vergütet werden. Eine spätere Partnerschaft ist denkbar.

Der Eintritt erfolgt nach Absprache.

Anfängliche Anstellungsbedingungen:

- Monatliches Salär netto CHF 3000.- bis 4000.-
- Unterkunft in einem gepflegten Dreizimmer-Apartment (200 m²)
- 1 Monat Ferien im Jahr
- Krankenversicherung
- Flugticket

Interessierte Kandidaten senden ihren Lebenslauf mit den entsprechenden Arbeitszeugnissen an brunos@loxinfo.co.th. Für weitere Informationen und Details kontaktieren Sie Fredi Schaub per E-Mail oder telefonisch unter +66 861 5612.

www.brunos-pattaya.com

Stellengesuche

RENT a COOK

Küchenchef hat noch Kapazitäten frei.

Abends - Wochenende.

Zürich plus 50 km.

079 935 18 66

Seit 2002 führen wir als Pächterehepaar (sie 38, er 40 Jahre jung) erfolgreich ein Gourmetrestaurant (15 Gault-Millau-Punkte) und Kleinhotel. Wegen Auslaufen der Pacht suchen wir nun auf den Frühling 2012 eine neue Herausforderung, sei es als Pächter, Eigentümer oder in leitender Stellung. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 11604-6068 an htr hotel revue, Morbilioustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 9 / 3. März 2011

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-/Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für Marketing u. Betriebsanalysten
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

Möchten Sie im Raum Zürich ein

Business-Hotel

mit ca. 50 Zimmern bauen?

Wir verfügen über ein Grundstück mit Restaurant/Bar an ausge-
zeichneter Lage in einem Gewerbegebiet. Nur ca. 15 Min. vom
Flughafen Zürich-Kloten entfernt.

Kontaktaufnahme mit unserem Beauftragten bitte unter:
ife-editions d'olt gmbh, Rainstr. 21, 8955 Oetwil a.d.L.

An guter Verkehrslage im Oberengadin

wartet auf Sie ein gebürgertlicher, gemütlicher, bestens
unterhaltener und rationell eingerichteter

Gastwirtschaftsbetrieb

*** Hotel mit 32 Betten und 80 Sitzplätzen in Restaurant
und 60 auf Terrasse.

Interessenten melden sich für eine Dokumentation bei:
FOPP Organisation & Treuhand, St. Moritz
Stephan Rudolf Fopp
rudolfopp@fopp.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Interessengruppe	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz		J25391
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz		J25350
Serviceaushilfe	Region Zentralschweiz		J25687
Praktikant Restauration	Region Zürich		J25643
Frühstücks-Service	Region Zürich		J24033
Frühdienst-Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich		J25388
Betriebssistentin	Region Zürich		J25567
Chef de Rang	Region Zürich		J25579
Restaurationsleiter/in	Region Zürich		J25640
Serviceaushilfe	Region Zürich		J25690
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich		J25685
Commis de Rang	Region Zürich		J25641
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich		J25563
Bartender	Region Zürich		J25565
Bankettleiter/-in	ganze Schweiz		J25369
Chef de rang (Irland - Region Kerry)	International		J25327
Commis de rang	Tessin		J25328

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Housekeeping Supervisor	Region Basel	J25625
Ausbildner/-in Hauswirtschaft	Region Basel	J25371
Anfangsgouvernante	Region Oberwallis	J25399
Etagengouvernante (Teamleader)	Region Ostschweiz	J25358
Portier	Region Ostschweiz	J25329
Teamleiter/in Housekeeping	Region Ostschweiz	J25364
Generalgouvernante	Region Ostschweiz	J25680
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J25344
Leiter / Leiterin Zentrale Dienste	Region Zürich	J25698
Mitarbeiterin Hauswirtschaft	ganze Schweiz	J25697
Hotelfachassistentin	ganze Schweiz	J25696

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personal Assistant	Region Basel	J25578
Sachbearbeiter Rechnungswesen	Region Bern	J25627
Junior HR-Manager	Region Zürich	J25693
Personalberater (w) 80-100%	Region Zürich	J25555
Assistent(in) Human Resources & Administration	Region Zürich	J25597

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kellnermeister	Region Bern	J25639
Betriebstechniker (m)	Region Graubünden	J25683
Leiter/in Privatservice 60 %	Region Mittelland (SO,AG)	J25386
Floristin	Region Ostschweiz	J25361
Portier / Hausdienst Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J25595
Assistentin des Verwaltungsrates	Region Zentralschweiz	J25389
Kinderbetreuerin	Tessin	J25380

Express Stellengesuch

	1	2	3	4	5	6
B1788 Catering, Events, Service			41	IT	per sofort	D I
B329 Chef de service/Gastgeber			54	AT	per sofort	D F E
B1142 Direktion/Réception/Marketing			48	DE	per sofort	D F I E
B1752 Reception, Housekeeping			28	CH	per sofort	D E
B1674 F&B Bereich, Service, auch Aushilfweise			47	AT	per sofort	D F E
B1729 Herausforderung			50	CH	per sofort	D F I E/ES
B731 Küchenchef			43	DE	per sofort	D F I E
B275 Marketingassistentin			29	CH	per sofort	D F I E/ES
B140 Personal, Geschäftsführung, Verwaltung			45	DE	per sofort	D E
B1574 Réceptionist oder Back Office			53	CH	per sofort	D F I E
B1736 Reiseleitung / Reception			24	CH	per sofort	D F E ES
B1746 Service			27	GR	per sofort	D E GR
B1148 Servicefachangestellte			27	CH	per sofort	D
B898 Service/Restauration/Bar/Events/Bankett			21	CH	per sofort	D E
B1747 Sous-Chef/ Küchenchef			32	CH	per sofort	D F
B1753 Tourismus			28	HU	per sofort	D F E

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 28. 2. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch