

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 48

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: 31.12.2025

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



Klassiker

Die heurige Zwiebel ernte ist rekordverdächtig, was auch die «Zibelechueche»-Bäcker freuen dürfte.

Seite 15

Verband

An der Winter-Delegiertenversammlung von hotellerie-suisse. fanden Budget 2012 und Erneuerungswahlen Zustimmung.

Seite 3 und 22

Uniformen

Die Hotels Les Trois Rois in Basel und Bellevue in Gstaad haben ein neues Bekleidungskonzept.

Seite 13

Swiss

«Ein harter Franken verteuert die Schweiz. Das spüren auch wir.»

Seite 5

Rainer Hiltebrand,
COO Swiss



avec cahier français hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 278 Stellenangeboten

Bo015

102893
Schweiz, Nationalbibliothek
Postfach 15
Haus 1, Winterstrasse 15
3005 Bern

Wer investiert wo?



Das «The Chedi» ist das erste Hotel, das 2013/14 im Swiss Alps Resort in Andermatt eröffnet werden soll.

In der Hotellerie wird kräftig investiert. Auch – oder erst recht – in einem wirtschaftlich schwierigen Umfeld.

CHRISTINE KÜNZLER

Für über 7 Mrd. Franken werden in den nächsten Jahren neue Hotels gebaut und bestehende saniert. Das zeigt eine Zusammenstellung der hotel revue. Geld fließt nicht nur bei internationalen Grossinvestoren, auch die Hotellers Heiner Lutz und Laurenz Schmid stecken 40 Mio. Franken in ihr «Ermitage».

Es ist denn auch eine gute Zeit, um zu investieren. Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkre-

dit (SGH) sinkt ab 2012 unter anderem die variablen Zinsen um durchschnittlich 1 Prozent. Ihre Zinsen für bestehende Festzins- und Start-Darlehen reduzieren sich linear um 0,5 Prozent. Dank dem zusätzlichen Bundesdarlehen von 10 Mio. Franken kann die SGH rasch und umfassend reagieren und die Hotellerie in diesem schwierigen wirtschaftlichen Umfeld kurzfristig und befristet unterstützen. «Die Massnahmen sollen einerseits

eine sofortige positive Wirkung auf die Erfolgsrechnung und Liquidität ausüben, andererseits soll dadurch verhindert werden, dass mittelfristig ein zu hoher Stau bei den Instandhaltungs- und Instandsetzungskosten eintritt», schreibt die SGH in einer Pressemitteilung. Ihre Fördertätigkeit könnte so antizyklisch wirken und den strukturellen Anpassungsbedarf – prozesse der Branche unterstützen.

Seite 7 bis 11, 20 und 21

Session

Mehrwertsteuer-Senkung ist ein Thema

In der Dezember-Session sind gleich zwei Vorfälle zum Mehrwertsteuer-Nulsatz für die Hotellerie hängig. Unabhängig davon hat die nationalrätliche Wirtschaftskommission (WAK) den Bundesrat beauftragt, einen dringlichen Bundesbeschluss zur Mehrwertsteuer-Senkung für die Hotellerie auszuarbeiten und deren Finanzierungsfolgen aufzuziehen. Das Ziel der WAK ist es, den Bundesbeschluss bereits in der Frühlingsession in die beiden Räte zu bringen.

t/ck.

Marketing

Gedruckte Tourismusbroschüren und das Internet teilen sich Aufgaben neu

Die Aufgabenverteilung zwischen den gedruckten Tourismusbroschüren und dem Internet ist an einem Wendepunkt angekommen. So hat Gräubünden Ferien (GRF) das Konzept seiner Broschüren vollkommen verändert. «Sie dienen jetzt vor allem dem Mood-Making», sagt Gieri Spescha, Head of Corporate Communication von GRF. Alle sind Zweijahresbroschüren, und keine Angebots-Broschüren mehr. «Jetzt ist es das Ziel, die Leser für weitergehende Infos auf das Internet zu lösen», er-



Ein Key Visual von Schweiz Tourismus in Print und Web.

klärt Spescha. Auch bei Schweiz Tourismus (ST) gibt es Änderungen: «Ab 2012», so Nicole Diermeier, Leiterin Marketing Leisure bei ST, «werden wir eine Wende erreichen und die traditionellen «dicken» Hauptbroschüren nicht mehr drucken, sondern als iPad-Broschüren anbieten.» Bewegte Bilder und Interaktivität sollen die Emotionsintensität beim Leser erhöhen. Mit einem Klick kann er sich über Angebote informieren und sie online buchen.

kjv

Seite 18

Kommentar

Die Chance für einen guten Winter ist noch nicht vertan



DANIEL STAMPFLI

Schon machen Bilder von Skipisten und Skifahrern auf Sesselliften über unbeschneiten Bergabhängen in den Tagesmedien die Runde. Dabei geht fast vergessen, dass viele Hotels die Wintersaison üblicherweise im Verlauf des Dezembers eröffnen. Entsprechend gelassen geben sich etliche Tourismusverantwortliche.

Zum einen kann bei Weihnachten noch sehr viel Schnee fallen. Zum anderen sind bei kälteren Temperaturen Schneesportorte in der Lage, grosse

«Ein schlechter Sommer kann nicht durch technische Mittel entschärft werden.»

Flächen künstlich zu beschneien. Nicht von ungefähr sind Bergbahnen im Winter nicht bereit, sich mit Wetterzertifikaten gegen Schneemangel abzusichern. Im Gegensatz zur Sommersaison, wo regnerisches Wetter nicht durch technische Möglichkeiten entschärft werden kann.

Liegt einmal Schnee in ausreichender Menge und spielt das Wetter über längere Zeit mit, kann das im November entgangene Geschäft bestimmt wieder ins Trockene gebracht werden. Eine andere Komponente ist der starke Schweizer Franken, welcher sich negativ auf die Nachfrage aus dem Euro-Raum niederschlagen wird. Und dagegen helfen auch keine Schlechtwetter-Zertifikate.

Seite 4

www.htr.ch

Adresse: Montbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

Redaktion: Tel. 031 370 42 16

Fax: 031 370 42 24

E-Mail: redaktion@htr.ch

Verlag: Tel. 031 370 42 22

Fax: 031 370 42 23

E-Mail: verlag@htr.ch

Abo-Service: Tel. 031 740 97 93

E-Mail: abo@htr.ch



ANZEIGE

«Chez nous pas de compromis sur la qualité des produits et du service, les ingrédients que nous retrouvons avec Mirela...»

MIRELA
www.mirela.ch

Philippe Guignard, Groupe Guignard, Orbe

Innovationen und Tatkraft notwendig

Der starke Franken stellt die Schweizer Hotellerie auf die Nagelprobe. hotelleriesuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel gab an der gestrigen Delegiertenversammlung Tipps.

DANIEL STAMPFLI

für sich. «Jeder Einzelne muss seine unternehmerische Verantwortung wahrnehmen und nicht andere für eigene Versäumnisse verantwortlich machen», appellierte Brentel an die Eigenverantwortung der 112 anwesenden Delegierten. Statt ruinöses Preis-Dumping zu betreiben, soll vielmehr versucht werden, Preise und Qualität zu halten. Dafür sollen ansprechende Mehrwerte mit geringen Zusatzkosten in die Pauschalen eingebunden werden.

Zusätzliche Preferred Partner

CEO Christoph Juen erläuterte einzelne Aktivitäten und Schwerpunkte von hotelleriesuisse. Dabei wies er darauf hin, dass ab 2012 neu folgende Unternehmen zu den Preferred Partnern von hotelleriesuisse gehören werden: IBC AG (Versicherungsbroker Sachversicherungen), Mirus Software AG (Mitarbeitermanagement, Finanzanwesen) sowie Swisscom AG (Komplettlösung: Festnetz, Mobil, Internet, TV). Weiter erklärte Juen, dass der neue Geltungsbereich des L-GAV beim Seco zur Allgemeinverbindlichkeit eingegangen werden sei. Damit werde die Wiederherstellung gleich langer Spieße angestrebt. Und zwar

von Gastgewerbe und von Betrieben, die gastgewerbliche Dienstleistungen erbringen, heute aber nicht dem Geltungsbereich unterstehen.

Die Delegierten genehmigten das Budget 2012 einstimmig. Dieses sieht bei stabilen ordentlichen Beiträgen einen geringen Mehraufwand vor. Die nächste Sommerdelegiertenversammlung vom 21. und 22. Mai 2012 wird in Basel stattfinden.

Wirtschaftliche Analysen

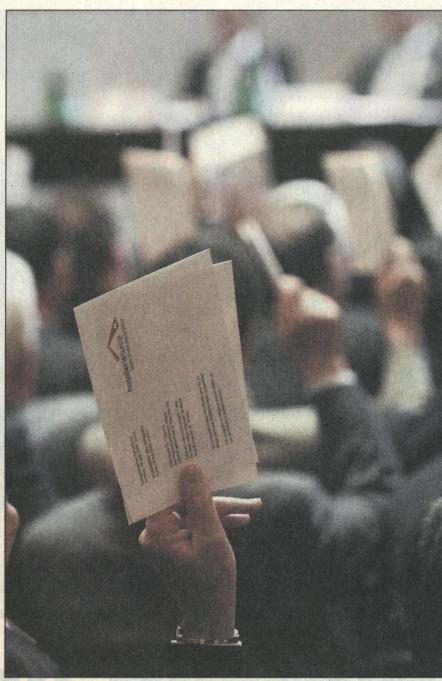
Klaus W. Wellershoff, CEO der Unternehmensberatung Wellershoff & Partners, gewährte den Anwesenden einen wirtschaftlichen Ausblick in die nahe Zukunft.

Anschliessend an die Delegiertenversammlung fand gestern Nachmittag das Hotel Finance Forum statt. Titel der Veranstaltung war «Währung und Konjunktur - Chancen und Risiken für die Hotellerie». Dabei präsentierte der Ökonom Yngve Abrahamsen eine neue KOF-Studie zu den Auswirkungen von Wechselkursänderungen auf das schweizerische Hotelleriegewerbe. Die htr hotel revue wird in der Ausgabe am 8. Dezember über das Hotel Finance Forum berichten.



«Jeder Einzelne muss seine unternehmerische Verantwortung wahrnehmen.»

Guglielmo L. Brentel
Präsident hotelleriesuisse



Die Delegierten von hotelleriesuisse haben gestern Mittwoch das Budget 2012 genehmigt.

Alain D. Boillat

Wir müssen um eine längere Durststrecke einstellen, ob wir wollen oder nicht», Dies erklärte hotelleriesuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel gestern in Zürich in seiner Eröffnungsrede zur Winter-Delegiertenversammlung. Gleichzeitig gelte es aber vorwärts zu schauen und mit Innovationen und Tatkraft Schlimmes zu verhindern. «Wer als wettbewerbswilliger Hotelier in den letzten Jahren seinen Betrieb wettbewerbsfähig gemacht hat, sich zusätzlich dafür eingesetzt hat, dass sich auch seine Destination positiv entwickelt, dürfte in jetzigen Zeitenpunkt zumindest über ein qualitativ gut aufgestelltes Produkt an einem attraktiven Standort verfügen», so Brentel.

Die wirtschaftlich schwierige Zeit mit vielen Unsicherheiten sei in vielen Bereichen besser gemeinsam zu meistern als jeder

Wahlen Mitglieder der URI und der Verbandsleitung bestätigt

Mehrere Mitglieder der Verbandsleitung mussten an der gestrigen Delegiertenversammlung wiedergewählt werden. Die Delegierten bestätigten Anne-Marie Minder, Vizepräsidentin, und Patrik Scherrer für eine zweite Amtsperiode wieder. Eine dritte Amtsperiode wurde gewählt wurden Guglielmo L. Brentel, Präsident, Werner T. Aeflertanner, Präsident Finanz- und Audit-Komitee, sowie Jürg Domenig. Ebenfalls von den hotelleriesuisse-Delegierten

bestätigt wurden für eine zweite Amtszeit von drei Jahren mehrere Mitglieder der unabhängigen Rekursinstanz URI. Zustimmung erhielten Pierre Chevrier, Monika Gasser, Thierry Geiger, Silke Graf, Roger Jutzl, Urs H. Keller und Michel Riba. Als Präsident wieder gewählt wurde Hans Krebs. Die beiden URI-Mitglieder Marc von Weissenfluh und Jacques Pernet wurden im Jahr 2010 von der Delegiertenversammlung gewählt. Ihre Wiederwahl steht demnach erst im Jahr 2013 an.

Aus der Region

Wallis

Neue Jugendherberge für Saas-Fee

Die Burgergemeinde Saas-Fee hat der Sanierung des Freizeitzentrums Bielen, dem Baurecht für die Jugendherberge und der nötigen Anpassung des Nutzungszonensplans für den Bau einer Jugendherberge zugestimmt. Die neue Jugendherberge mit rund 160 Betten wird das Freizeitzentrum ergänzen. Die Schweizer Jugendherbergen werden beides betreiben. Die Jugendherberge soll 30 000 Logiernächte pro Jahr generieren. Die Investition beträgt 10 Mio. Franken. Investor ist die Schweizerische Stiftung für Sozialtum.

Umbau der Domhütte wird nun realisiert

Der Vorstand der Sektion Uto (Zürich) hat den endgültigen Bauentscheid für die Domhütte auf 2940 Metern gefällt, schreibt der «Walliser Bote». Dank Einsparungen in der Höhe von 200 000 Franken kann das 3,5-Millionen-Franken-Projekt nun doch in Angriff genommen werden. Eigentlich war ein Um- und Ausbau schon für diesen Sommer vorgesehen gewesen, dann tat sich aber unerwarteterweise ein finanzielles Loch auf. Nächstes Jahr sollen die Bauarbeiten starten, 2013 will man fertig sein.

Graubünden

Engadiner Museum wird saniert



zvg

Das über 100 Jahre alte Engadiner Museum in St. Moritz kann für 6 Millionen Franken saniert werden. Die Stimmberechtigten des Kreises Oberengadin hissen das Kreditbegehr mit 746 Ja zu 177 Nein-Stimmen gut. Neben der Sanierung ist eine Neuinszenierung geplant. Das Museum beherbergt eine bedeutende Sammlung von Möbeln und Objekten alpiner Wohnkultur. Der grösste Teil des Interieurs stammt aus der Zeitspanne vom 13. bis 19. Jahrhundert.

Tourismus entdeckt die Religion

ST macht das Kirchenprojekt «Religionslandschaft Schweiz» bekannt. Gerade religiöse Bauten sind jedoch nicht nur bei Gläubigen hoch im Kurs.

VIRGINIA NOLAN

Die Linkliste auf MySwitzerland.com hat einen Hinweis mehr: Schweiz Tourismus (ST) propa-

giert neu das Projekt «Religionslandschaft Schweiz», entstanden durch die Zusammenarbeit der Kommission für Kirche und Tourismus auf der reformierten und der Kommission für Tourismus-Freizeit- und Pilgerseelsorge auf der katholischen Seite. Die Internet-Publikation bietet eine Übersicht über die im Land vertretenen Religionen, führt ein Verzeichnis zu Wallfahrtsorten, Klöstern und Kirchen und informiert über den religiösen Kontext diverser Ortschaften. «Wir geben auch Aus-

flugstipps», sagt Pfarrer Stefan Roth, Verantwortlicher auf katholischer Seite. «Wir erwarten eine Zunahme von Glaubenstouristen aus den USA, die zum Beispiel mit den Passionsspielen im Oberammergau einen Besuch in der Schweiz verbinden», sagt Alex Hermann, Direktor Nordamerika bei ST. Solchen Gästen in der Schweiz ein Fortsetzungspogramm zu bieten, sei ebenfalls Ziel von «Religionslandschaft Schweiz», sagt Pfarrer Roth. «Das Projekt bietet eine

gute Möglichkeit, die Schweiz in einem attraktiven Nischenmarkt bekannter zu machen», sagt Monika Knöpfel, Leiterin Touristische Partnerschaften bei ST.

Auch wer nicht gläubig ist, hat sich in den Ferien bestimmt schon einmal Zeit genommen, um eine Kirche zu besichtigen oder einen Tempel. «Das hat die Tourismuswirtschaft erkannt», sagt der Religionswissenschaftler Michael Stausberg. «Religiöse Stätten fungieren oft als prominente Themen in Reisekatalogen.

Auch wenn sie vermutlich keinen Reisegrund darstellen, sind sie als exotische Kulisse oft ein wichtiger Faktor bei der Wahrnehmung eines Ortes.»

Eine Untersuchung der Universität Paderborn ergab jüngst, dass der Besuch von Kirchen für jeden zweiten Deutschen zu den beliebtesten Urlaubsaktivitäten zählt. «Religiöse Bauten gelten heute nicht mehr unbedingt als Orte des Glaubens», sagt Stausberg. «sondern als kulturelle Sehenswürdigkeiten.»

Ja zur Skigebietsverbindung

Im zweiten Anlauf genehmigten die Stimmberichterstatter der Gemeinde Vaz/Obervaz die Skigebietsverbindung zwischen Lenzerheide und Arosa.

DANIEL STAMPFLI

58 Prozent der Stimmen der Bündner Gemeinde Vaz/Obervaz haben am Wochenende der Zonenplanänderung zugestimmt. Somit ist der Weg frei für die Skigebietsverbindung zwischen der

«Das Ja ebnet den Weg für eine erfolgreiche touristische Zukunft der Destination.»

Thomas Hunziker
CEO Lenzerheide Bergbahnen

Ferienregion Lenzerheide und Arosa. «Ich freue mich sehr, dass die Bevölkerung hinter der Skigebietsverbindung mit Arosa steht und mit dem Ja den Weg ebnet für eine erfolgreiche touristische Zukunft unserer Destination», so Thomas Hunziker, CEO der Lenzerheide Bergbahnen AG. Für die Verbindung der beiden Skigebiete reiche eine einzige Bahn, welche die fehlende Distanz von 1,7 km ohne Stützen

überwindet. Diese Anlage plant, baut und finanziert die Arosa Bergbahnen AG. Gleichzeitig baut die Lenzerheide Bergbahnen AG zwei neue Sesselbahnen, eine von der Bergstation Heimberg zur Mottahütte und eine andere von der Mottahütte aufs Urdenfürggli. Und parallel zum Bau der Bahnen in Arosa wird auch die fehlende Ost-West-Verbindung im Bereich Obertor/Parpan realisiert.

Bund unterstützt regionale Bahnen und Seilbahnen mit 11,2 Mio. Franken

Die Bahnunternehmen erhalten Geld aus dem bundesrätlichen Paket zur Abfederung der Frankenstärke.

Im Herbst hiess das Parlament ein 870-Mio.-Franken-Paket zur Abfederung der Frankenstärke gut. Davon entfallen 18 Mio. Franken auf einen Nachtragskredit für den regionalen Personenverkehr. Das Bundesamt für Verkehr (BAV) hat nun entsprechende Zusatzvereinbarungen mit total 27 Transportunternehmen ausgearbeitet, welche stark von ausländischen Touristen und damit vom Wechselkurs abhängig sind. Auf dieser Basis werden bis Mitte Dezember 11,2 Mio.

Franken ausbezahlt. Sollten auf Linien mit Zusatzabgeltungen Gewinne erzielt werden, wird der Bund diese von den Abgeltungen für das Fahrplanjahr 2012 abziehen.

Die restlichen 6,8 Mio. Franken des Zusatzkredits sollen wenn möglich im kommenden Jahr eingesetzt werden, in erster Linie für Unternehmen, welche wegen ihrer Abhängigkeit von ausländischen Wintersportlern von der Frankenstärke betroffen sind.



zvg

Pro Natura, WWF und die Stiftung Landschaftsschutz SL Schweiz sind mit der von der Bündner Regierung genehmigten Umfahrung des Dorfes Schmitten im Albulatal nicht einverstanden. Vorgesehen ist der Bau einer 2270 Meter langen Südumfahrung. Die Umweltverbände sind der Meinung, dass die Südumfahrung nicht natur- und landschaftsverträglich sei und gehen vors Verwaltungsgericht. gsg

Aus der Region

Zentralschweiz

Luzern: Geplantes Budget-Hotel mit Komfort

Die Hotel Gatermann AG aus Meggen plant den Neubau eines Budget-Hotels in der Stadt Luzern unter dem Namen Hotel Fox. Jörn Gatermann, dem bereits das Zuger Budget-Hotel Station gehört, möchte ein Hotel mit Preisen im Budgetsegment mit dem Komfort eines 3-Sterne-Hotels, so die «Neue Luzerner Zeitung». Bis es so weit ist braucht es nun aber erstmal die Zustimmung der Stadtbaukommission.

Rigi Kaltbad: Bad eröffnet im Juli, Hotel im Mai



zvg

Der Rohbau des Mineralbad & Spa Rigi Kaltbad ist vollendet. Das Bad soll am 2. Juli 2012 eröffnet werden. Das neue Mineralbad & Spa Rigi Kaltbad will an die 600-jährige Badetradition anknüpfen. Das Hotel Rigi Kaltbad öffnet bereits am 26. Mai 2012 und verfügt über einen direkten Zugang zum Mineralbad und Spa Rigi Kaltbad. Die 50 Hotelzimmer wurden komplett renoviert. Neu werden vier verschiedene Restaurantkonzepte angeboten: Selbstbedienungsrestaurant, Tagesrestaurant, Halbpensionstaurant, Bar und Lounge. Gästegeber sind Karina Wodrich und Andreas Kümin.

Freiburg

Jaun verbesserte touristisches Angebot

VIRGINIA NOLAN



zvg

Am letzten Wochende wurde die auskuppelbare Vierer-Sesselliftbahn in Jaun eingeweiht. Die neue Bahn erschließt das gesamte Skigebiet von Jaun mit 20 km Pisten und ergänzt die bestehenden, schneesicheren Anlagen mit den Skiliften Schattenhalb, Fussmatte und dem Trainerlift Oberbach. gsg

Tessin

Gründer von Swissminiatür verstorben

Nach kurzer Krankheit verstarb im Tessin am vergangenen Sonntag Pierre Vuignier, der Gründer von Swissminiatür, im Alter von 85 Jahren. Der gebürtige Walliser hatte in den 1950er-Jahren die Idee für eine Schweiz im Kleinformat. Auf der Suche nach geeigneten Standorten wurde er schliesslich in Melide (TI) fündig, wo Swissminiatür 1959 seine Pforten öffnete. 1986 vermachtete er die Direktion seinen beiden Söhnen Dominique und Jean-Luc. 2009 konnte die ganze Familie gemeinsam das 50-jährige Jubiläum feiern. gl



ten 70 Prozent des Umsatzes im Winter. Das ist ein fragwürdiges Risikomanagement.»

Wetterzertifikate seien ein Thema, heisst es in den Skigebieten Meiringen-Hasliberg und Elm, allerdings sei kein Projekt spruchfrei. «Wir verlassen uns auf unser Beschneiungssystem», sagt Simon Bickel, Sprecher der Jungfraubahnen. Auch die Bergbahnen Davos-Klosters setzen auf Schneekanonen. «Versicherungsleistungen sind viel zu teuer», sagt Geschäftsführungsmitglied Yves Bugmann.

Ein Anschauungsbeispiel hat CelsiusPro für Arosa berechnet. Bei einer Prämie von 250 000 Franken bekäme das Skigebiet 1,5 Millionen ausbezahlt, falls vom 1. November bis zum 24. Dezember kein Schnee fiele. Schneite es doch, gäbe es mit jedem Zentimeter mehr 10 000 Franken weniger. Fielen in der vereinbarten Periode zusammengezählt mehr als 149 Zentimeter Neuschnee, würde nichts ausbezahlt. 125 Zentimeter reichten gerade noch für ein Nullsummenspiel.

Wetterzertifikate als Marketinginstrument

Bei den Stoos-Bahnen würde man sich gern absichern. Bross: «Worauf soll man wetten?», fragt Bruno Lifart. «Sonne, Schnee oder Temperaturen? Im Winter muss alles stimmen. Zu wenig Schnee ist schlecht - wenn er in rauen Mengen fiele, geht auch niemand auf die Piste.»

Wetterzertifikate dienen nicht immer der Absicherung, sie sind auch Marketinginstrumente. So garantierten die Bergbahnen Arosa ihren Saisonkarten-Inhabern 2010 mindestens 60 Sonnentage. Irgendwann hätte man Gutscheine für die nächste Saison ausgegeben. Lenk bietet heuer eine Nebelfrei-Garantie. Marketingpotenzial sieht Rüegg auch für Hoteliers. «Wetterzertifikate sind ein Mittel, um sich von der Konkurrenz abzuheben. Wo bekommt man schon Geld zurück, wenn das Feiertagswochenende ins Wasser fällt?»

Wetten auf Schnee

Wenn Petrus nicht mitspielt, gibt's Geld. So funktionieren Wetterzertifikate.

Der Anbieter Celsius

Pro fragt sich, warum Bergbahnen bei ihm nicht Schlange stehen.

Als ob der starke Franken nicht genug wäre: Jetzt fehlt auch noch der Schnee. «Skigebiete in der Not» titelt «20 Minuten», und CNN bringt zur besten Sendezeit Bilder von schneefreien Schweizer Skigebieten. «Das ist Schwarzmalerei», sagt Marcus Gschwend, Geschäftsführer der Bergbahnen Gräubünden. «Es ist gerade einmal Ende November. Die meisten Skigebiete öffnen ab Mitte Dezember. Es besteht kein Grund zur Panik.»

«Abwarten und auf Schnee hoffen ist riskant», findet Mark Rüegg, Gründer der Zürcher Firma CelsiusPro, die als einziges Schweizer Unternehmen Wetter-

derivate verkauft. Solche Zertifikate kaufen, wer sein Geschäft vor den Launen der Natur schützen will. Zum Beispiel Tourismus-Anbieter. Wünscht sich der Käufer etwa trockenes Wetter, legt er die Niederschlagsmenge fest, die er während einem bestimmten Zeitraum nicht überschritten haben will. Die Messdaten liefern nationale Wetterstationen. Ab einer bestimmten Anzahl Regentage erhält der Zertifikatsinhaber von CelsiusPro Geld ausbezahlt.

So sicherten sich im Sommer den Stoos-Bahnen, die Schynige-Platte-Bahn und die Schiffahrtsgesellschaft Bielersee gegen Regen ab. Alle Betriebe werden das wieder tun. «2010 hat es sich aus-

bezahlt», sagt Bruno Lifart von den Stoos-Bahnen. «Heuer lag die tägliche Regenmenge meist knapp unter dem kritischen Wert von 5 Millimetern. So gab's kein Geld.» Die Prämie habe man mit den Einnahmen eines einzigen Schönenwettetages wettgemacht.

Fragwürdiges Risikomanagement?

«Es erstaunt mich, dass sich keine Bergbahn gegen ausbleibenden Schnee absichert», sagt Rüegg. «Dabei machen die meis-

Dass sich keine Bergbahn gegen ausbleibenden Schnee versichert, erstaunt mich.»

Mark Rüegg

Gründer CelsiusPro

Sonnenstage an, derselben hätten man Gutscheine für die nächste Saison ausgegeben. Lenk bietet heuer eine Nebelfrei-Garantie. Marketingpotenzial sieht Rüegg auch für Hoteliers. «Wetterzertifikate sind ein Mittel, um sich von der Konkurrenz abzuheben. Wo bekommt man schon Geld zurück, wenn das Feiertagswochenende ins Wasser fällt?»

Ferienwohnungs-Statistik in Sicht

Bald sind Aussagen zu Logiernächten in Ferienwohnungen wieder möglich. «PASTA light», das vom STV lancierte Parahotellerie-Messinstrument, hat die Entwicklungslösung abgeschlossen.

Wie viele Ferienwohnungen es in der Schweiz gibt und welche Anzahl Logiernächte sie generieren, ist unbekannt, seitdem das Bundesamt für Statistik (Bfs) die Erhebung 2003 eingestellt hat. Ab 2014/15 plant das Bfs wieder eine Parahotellerie-Statistik zu führen: PASTA. Um nicht so lange auf Resultate warten zu müssen, ist die Branche unter der Führung des Schweizer Tourismus-Verbands (STV) mit dem Innotour-Projekt

«PASTA light» in die Bresche gesprungen. Die Testphase ist abgelaufen, jetzt speisen Buchungs- und Reservierungsplattformen, Ferienwohnungs-Klassifikationsstellen und weitere Partner Daten ein. Läuft es nach Plan, sollen im Januar erste Resultate vorliegen.

Eine Herausforderung, sagt STV-Direktor Mario Lütfi, sei die Interpretation und Strukturierung der Daten. «Ein Problem ist,

dass praktisch jede Destination ihre Daten, wenn überhaupt, anders erhebt.» Rund 25 000 Ferienwohnungen sind in der Schweiz durch Reservierungsstems erfasst, 22 000 davon gemäss Sternsystem klassifiziert. Dann gibt es geschätzte 75 000 Wohnungen, von denen die Destinationen wissen, dass es sie gibt, die aber wieder professionell vermietet noch von elektronischen Systemen erfasst werden. «Wir können keine flächendeckende Statistik bie-

ten», sagt Lütfi. «Aber dafür eine Übergangslösung, die fundierte Aussagen zu den wichtigsten Ferienwohnungs-Destinationen ermöglicht.» Bis das Bfs alle Zweit- und Ferienwohnungen erfassen kann, muss es erst die Harmonisierung verschiedener Melde-Register umsetzen, Schnittstellen zu «PASTA-light» schaffen, Stichprobenerhebungen durchführen und die Systemfinanzierung sicherstellen.

Bündner KMUs wollen bessere Vereinbarkeit von Beruf und Familie

Am Projekt «KMU in Aktion» nehmen auch die Churer Betriebe Merz Gastro AG und Hotel Stern teil.

Die Fachstelle analysiert die Arbeitsbedingungen in Bezug auf ihre Familienfreundlichkeit, Massnahmen werden entwickelt und unter professioneller Anleitung getestet. Danach werden die Ergebnisse zusammen mit den Betrieben ausgewertet. Ziel des Programms ist es, die KMU von den Erfahrungen anderer Firmen und Regionen profitieren zu lassen und ein Bewusstsein für die positiven wirtschaftlichen Aspekte familienfreundlicher Arbeitsbedingungen zu schaffen.

Unesco-Welterbe lockt Gäste

Das Unesco-Welterbe Tektonikarena Sardona verstärkt die touristische Anziehungskraft der ganzen Region. Dies ergab eine Umfrage.

DANIEL STAMPFLI



Image der gesamten Region und der Gemeinden, ist Welterbe-Geschäftsführer Harry Keel überzeugt. In den vergangenen Jahren wurden auch Produkte und Angebote wie der Sardona-Welterbe-Weg, die Via Gea Alpina oder der Geo-Guide Sardona geschaffen. «Die Vermarktung der touristischen Angebote ist dabei Sache der Tourismusorganisation», betont Harry Keel.

Der Grundtenant der Touristiker und Leistungserbringer zeigt aber auch, dass das touristische Potenzial über eine intensivierte Nutzung von Kommunikations- und Marketingkanälen noch deutlich gesteigert werden kann.

Tourismusorganisationen und Leistungsträger geben in einer Umfrage der IG Tektonikarena Sardona an, dass die beteiligten Regionen in den Kantonen Graubünden und St. Gallen durchwegs höhere Beachtung

«Kleiner, aber lukrativer Markt»

Rainer Hiltebrand freut der Ausgang der Flughafen-Abstimmung. Der Swiss-COO betont, wie wichtig weitere Perspektiven für Zürich sind.

VIRGINIA NOLAN

Rainer Hiltebrand, am Sonntag hat das Zürcher Stimmvolk Behördeninitiative und Gegenvorschlag, die den Flughafen mit einem Ausbauverbot belegen wollten, abgelehnt. Haben Sie damit gerechnet?

In dieser Deutlichkeit ehrlich gesagt nicht, wir sind den Wählern sehr dankbar für das klare Bekennnis zum Flughafen und den Luftverkehr. Eines ist wichtig festzuhalten: Das «Ja» der Bevölkerung bedeutet noch nicht, dass der Flughafen nun ausgebaut wird, denn es ging ja nicht um ein konkretes Ausbauprojekt, sondern um ein gefordertes Ausbauverbot, das nun vom Tisch ist.

Die Swiss beklagt aber, dass die heutigen Kapazitäten künftig nicht ausreichen werden?

In Zürich beträgt die Anzahl Flugbewegungen – Starts und Landungen – aktuell 66 pro Stunde, wir liegen im Vergleich der europäischen Drehkreuze auf dem letzten Rang. Damit der Standort langfristig konkurrenzfähig bleibt, müsste sich diese Zahl bis ins Jahr 2020 auf gut 75 erhöhen. Wir sprechen also von einem moderaten Wachstum, nicht von einem Riesen-Hub. Aber wenn der Flughafen Zürich nicht in vernünftigem Mass wachsen kann, stellt sich aus unternehmerischer Sicht irgendwann natürlich die Frage, ob sich weitere Investitionen lohnen.

Das heisst?

Über kurz oder lang würde der Flughafen Zürich einen Teil seines Geschäfts an Konkurrenten wie

COO der Swiss Vom Piloten zum Manager

Rainer Hiltebrand (57) ist seit 2010 Chief Operating Officer (COO) bei Swiss International Airlines – und selbst ein versierter Flieger. Von 1978 bis 2001 war er bei der Swissair Pilot, Chef-Pilot, Cheffluglehrer und Leiter der Flugoperation. Nach dem Grounding stieß Hiltebrand zur Flughafen Zürich AG, wo er bis 2009 Leiter Operations und Mitglied der Geschäftsführung war. Zusammen mit anderen Exponenten der Luftfahrtindustrie hatte sich Hiltebrand im jüngsten Abstimmungskampf um den Flughafen engagiert – mit Erfolg, wie der letzte Sonntag zeigte.

München oder Wien verlieren, wenn er seine Infrastruktur nicht der Nachfrage anpassen kann. Wenn Zürich Kapazitäten fehlen, werden Transitgäste nach Mailand oder München ausweichen. Die Swiss ist in ihrem Heimathafen aber auf genügend Umsteiger angewiesen; mit Schweizer Passagieren allein können wir unsere Flugzeuge nicht wirtschaftlich betreiben.

Im Abstimmungskampf hatten Sie den Tourismus auf Ihrer Seite. Welche Bedeutung hat der Flughafen für die Branche?

Eine sehr wichtige. Jeder dritte Tourist gelangt mit dem Flugzeug in die Schweiz. Von Januar bis September 2011 reisten rund 425 000 Passagiere aus den Interkontinentalmärkten mit der Swiss ins Land. Es sind gerade die Gäste aus Übersee, die dem Tourismus in dieser schwierigen Zeit die Stange halten; Touristen aus China oder Indien zum Beispiel. Von diesen Wachstumsmärkten kann das Tourismusland Schweiz nur profitieren.

Die Swiss belastet der starke Franken offenbar kaum. In den ersten neun Monaten 2011 verbuchte sie einen operativen Gewinn von 288 Millionen Franken, 24 Prozent mehr als im Vorjahr.

Natürlich belastet uns der starke Franken, vor allem unsere Erträge im Euroraum leiden. Wir würden ganz klar ein besseres Ergebnis erreichen, wenn der Franken nicht so stark wäre. Wir sind vielleicht nicht so schlüssig dran wie andere Exporteure, da auch viele



Rainer Hiltebrand: «Der harte Franken verteuert die Schweiz. Das spüren nicht nur die Hoteliers, sondern auch wir.»

Kosten in Dollar anfallen. Wir erwarten, dass wir das Jahr 2011 in etwa in der Größenordnung des Vorjahrs abschließen können.

Im Gegensatz zur ausländischen Konkurrenz schwimmt die Swiss obenauf. Was macht sie besser?

Nicht jede Airline verfügt über einen so starken Heimmarkt wie wir. Das ist ein enormer Vorteil. Zudem sind wir kostenbewusst. Wir konzentrieren uns auf unser Kerngeschäft, die Flugdienstleistung, alle anderen flugnahen Services – Bodenabfertigung oder das Catering – kaufen wir ein. Dadurch sind wir ähnlich kosteneffizient aufgestellt wie eine Low-Cost-Airline.

Wie ist Ihr Ausblick für 2012?

Die grösste Herausforderung bleibt die unsichere Wirtschaftslage: Es ist

schwierig zu sagen, in welche Richtung es geht. Flexibel zu bleiben, rasch auf einen Aufwärts- oder Abwärts-trend reagieren und Kapazitäten anpassen zu können, das wird sehr wichtig sein.

Hat die Wirtschaftskrise das Reiseverhalten verändert?

Sicher. Der harte Franken verteuert die Schweiz. Das spüren nicht nur die Hoteliers, sondern auch wir. Als der Franken Parität mit dem Dollar erreichte, verzeichneten wir einen deutlichen Nachfragerückgang aus den USA. Er betraf vor allem Freizeitgäste, mitunter aber auch Geschäftstreisende. Auf europäischen Strecken ist die Business-Klasse seit der Krise 2009 weniger gefragt. Auf Langstrecken bleibt sie, aber die Erträge sind auch hier unter Druck.

Wird der Geschäftstourismus in die Schweiz abnehmen?

Die Schweiz ist und bleibt ein wichtiger Wirtschaftsstandort. Sie bietet einen kleinen, aber lukrativen Markt, und der Zustrom von Businessgästen wird anhalten.

In welchen Märkten sieht die Swiss besonders viel Potenzial, welche Strecken wollen Sie ausbauen?

Die aufstrebenden Märkte in Asien sind für uns weiterhin interessant. Ab Februar fliegt die Swiss einmal täglich direkt nach Peking, was die Nachfrage aus diesem Markt bestimmt weiter ansteigen wird. Auch die USA bleiben ein wichtiger, ausbaufähiger Markt. Aber auch hier gilt: Wir müssen flexibel bleiben, schauen, woher die Verkehrsströme kommen. Und dort ankommen, wo sich der Markt bewegt.

Gibt es eine Zukunft jenseits von Wachstum?

Haben Sie Ihre Eltern oder Grosseltern auch schon gefragt, welches Gefühl sie während des Sommers 1939, den Wochen vor dem Ausbruch des Zweiten Weltkriegs, in sich trugen? Hatten sie das Gefühl, etwas stimme nicht? Konnten sie die enorme Veränderung ahnen, die auf sie zukommen und sie ihr Leben für immer mit anderen Augen sehen lassen würde? Ich habe auf diese Frage verschiedene Antworten gehört. Von «Nein, die Konsequenzen hätten

wir nie erahnt» bis «Ja, es gab Menschen die uns warnten, nur wollten wir sie nicht hören». Im Nachhinein waren einige schlauer, erkannten, dass die Anzeichen da gewesen wären, aber nicht als relevant eingestuft wurden. Die Menschen vergessen, sich entsprechend vorzubereiten.

In letzter Zeit habe ich immer öfter das Gefühl, die Gesellschaft, und ich mit ihr, ständen vor grossen Veränderungen. Die Prognosen der Konjunkturforscher liegen so weit auseinander

nach Nassim Nicholas Talebs Black Swan vorliegen: Menschen, die unsere Finanzen verwalten und dabei Boni kassieren, werden nie konservativ agieren. Die Sozialisierung von Verlusten und die gleichzeitige Privatisierung von Gewinnen machen keinen Sinn.

Nicht Relevantes sollte so gross werden, dass es «too big to fail» wird. Einem Kind, das nicht mit Taschengeld umgehen kann, sollte man nicht noch zusätzliches Geld geben. Alles einleuchtende Erkenntnisse, aber sie sind

nicht umgesetzt, man hofft auf eine baldige Erholung des Gewohnten. Wär es nicht sinnvoller, man würde darüber nachdenken, wie man sich auf eine Zukunft jenseits von Wachstum vorbereiten könnte? In Frankreich beginnen die Menschen Gärten anzulegen. Einige sprechen von einer Tauschwirtschaft unabhängig von Geld. Dem liegt eine neue Wertschätzung von Realwirtschaft und Kooperation zugrunde. Das sind doch hoffnungsvolle Perspektiven!



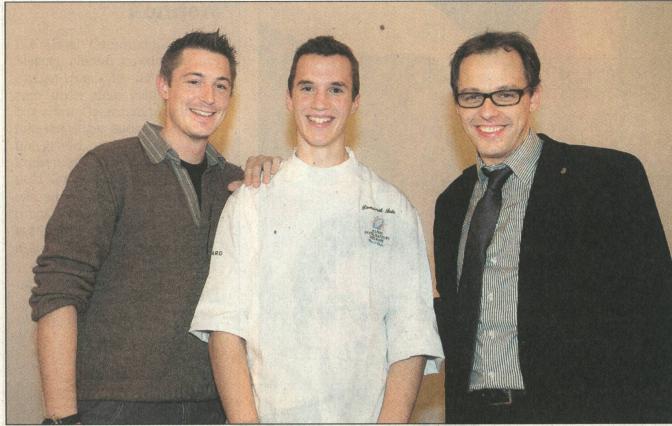
Standpunkt

URSULA GEBAUER TICHLER
CEO SCHWEIZ. SCHULE FÜR
TOURISTIK UND HOTELLERIE AG,
PASSUGG



Als Freizeit-Winzer
träume ich davon, einmal
einen wirklichen Top-Wein
selber zu keitern.»

Lothar Schmidt Headhunter



Respekt von **Ivo Adam**, Ehrenpräsident der Jury, für Sieger **Dominik Suter** vom Restaurant Kaiserstock in Riemensalden SZ, und Zustimmung von **Urs Wandeler** (r.), Veranstalter der Jeunes Restaurateurs.

Der beste gelernte Koch

Der Sieger an diesem Montag, Dominik Suter, und seine sieben Konkurrenten beeindruckten die Jury um Ehrenpräsident Ivo Adam. Suter selber bekannte: «Ein Blick auf die Menüs der anderen machte klar: Es wird eng. Schon unter die ersten drei zu kommen, ist super. Sieger zu sein, fühlt sich extrem gut an.» Seine ganz grosse Leidenschaft gehört dem Dessert, verrät er noch. In Kürze tritt er eine Stelle im Tschuggen Grand Hotel Arosa

Dominik Suter bewies sich am **Concours des Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse** als bester lernender Koch der Schweiz.

KARL JOSEF VERDING

als Commis Pâtissier an. Die drei Teilnehmerinnen und fünf Teilnehmer hatten 2011 ihre Kochlehre mit Bestnoten abgeschlossen. Sie kochen an diesem Tag je eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert. Die Hauptzutaten waren vorgegeben – bei der Vorspeise: Milke, Apfel und Schweizer Whisky. Den Warenkorb durften sie nach Belieben, bei begrenztem Budget ergänzen. Vier Stunden hatten die acht Kandidaten Zeit für ihre drei Gerichte. Entrées, Hauptgänge und

Süssspeisen wanderten im 15-Minuten-Takt in das zum Speisesaal gewordene Schulzimmer der Berufsschule Interlaken. So unterschiedlich wie die Gerichte waren die Arbeitsweisen. Dominik Suter aus Schwyz wirkte bedächtig neben Pavel Remeslov vom Lausanner Château d'Ouchy, der Kochen als Leistungssport interpretiert. «Man muss schnell sein in der Küche», ist er überzeugt. «mein Chef verlangt das von mir.» Trotz Hektik am Herd wirkte sein Hauptgang majestätisch: Steinbuttfilet, Endive au naturel, Citrus-Sauce, Steinbuttravioli und Kartoffel-Confit.

«Wir haben hier am Concours eine grossartige Dynamik erlebt.»

Noch eine Spur hektischer startet die Preisverleihung im Grand Hotel Victoria-Jungfrau. Schuldig ist das Komiker-Duo Lapsus, das der Siegerehrung den grössten Ernst nimmt. Die Anspannung der Kandidaten brach das freilich nicht. Den dritten Platz holte sich Sara Ammann. Sie absolvierte die Lehre in einem Altenpflegeheim und kocht jetzt im Luzerner Art Hotel Montana.

«Wir haben hier am Concours eine grossartige Dynamik erlebt», fasst Organisator und Spitzens-

koch im Hotel Restaurant Schönbühl, Urs Wandeler zusammen. Er fügte an, worum es den Jeunes Restaurateurs geht: «Das Wichtigste ist der Gusto, der Geschmack. Den zu kultivieren, das wollen wir den jungen Talenten mit auf den Weg geben.»

Ivo Adam: «All das habe ich so noch nie gegessen.»

Ivo Adam, ein Idol der Jungköche, lobt: «Der vorgegebene Warenkorb war nicht einfach. Umso beeindruckter bin ich von der konstanten Qualität, die aus der Küche kam. Und noch mehr vom Mut einiger Kandidaten: Milke-Praliné, Milke-Saltimbocca, Esteragon-Apfel, all das habe ich so noch nie gegessen – und es hat geschmeckt.»



Hauptgang-Juror und Sponsor **Frédéric Zürcher**, Carpe Diem.



Handwerk und persönlicher Esprit: **Dominik Suter** am Concours.

Räthische Bahn feierte die Eröffnung des modernen Bahnhofs Zernez

Für 21,5 Mio. Franken wurde der Bahnhof, inzwischen ein Knotenpunkt für den Tourismus, erneuert.

Der Bahnhof Zernez befindet sich an einem Knotenpunkt für Reisende ins Ober- oder Unteren Engadin, in das Val Müstair, ins Südtirol, und nach Livigno. Die Station erhielt deshalb in den letzten Jahren eine grosse Aufwertung. Während der zwei Jahre der Erneuerung wurden unter anderem die bahntechnischen Anlagen erneuert, das Bahnhofsgebäude saniert, eine Personenunterführung mit Rampen und Treppen sowie behindertengerechte und überdachte Hause und Mittelperrons gebaut.

Passend zur Position des Bahnhofs in der Nationalparkregion wurde an der Eröffnungsfeier der Allegro-Triebzug 3514



RhB-Direktor **Hans Amacker** während der Eröffnungsrede.

auf den Namen Steivan Brunies – er ist der Gründer des Nationalparks – getauft.

Get-together «Zibelemärit»

Es hat schon Tradition, das «Zibelemärit»-Apéro im Berner Hotel Bellevue Palace: Hoteldirektor Urs Bührer lud zusammen mit «Die Mobiliar» am letzten Montag rund 1000 Politiker, Unternehmer, Künstler, Diplomaten und andere Persönlich-



Gastgeber **Urs Bührer** führt die Zibelemärit-Tradition weiter.



Köstliches aufgetischt für die Gäste des «Zibelemärits-Apéro».

keiten zum Apéro-Buffet. Und diese Tradition wird auch weiterhin hochgehalten, versichert Urs Bührer, auch wenn das zweite Berner Luxushotel, der

Schweizerhof, ab nächstem Jahr das «Zibelemärit»-Apéro in seinen Räumen wieder aufleben lassen will, wo es ursprünglich seinen Anfang nahm. ck

SUMARROCA

Unser Cava
Für grosse Momente

www.sumarroca.es

imported by | WEINKELLEREIEN AARAU | Bezugsquellen-Nachweis beim Importeur | Telefon 062 838 00 30 | info@wka.ch | www.wka.ch

Sesselrücken

Elia Frapoli ist neuer Direktor von Ticino Turismo

Der Verwaltungsrat von Ticino Turismo (ETT) hat einen neuen Direktor bestimmt. Die Wahl fiel auf **Elia Frapoli** (30, Bild). Er wird



zvg

am 1. August 2012 sein Amt antreten und den demissionierenden **Tiziano Gagliardi** ersetzen. Frapoli hat an der Universität der italienischen Schweiz Wirtschaft und Kommunikation studiert sowie einen Master in International Tourism abgelegt. Danach war er als Berater tätig und führte ein eigenes Unternehmen – immer im Tessin. Er hat auch für die Bergbahnen von Airolo und Bosco Gurin gearbeitet. gl

Neue Kader bei der Victoria-Jungfrau Collection

Markus P. Steiner (42, Bild), gebürtig aus Bern, ist seit dem 1. September Leiter Human Resources im Interlakener Victoria-Jungfrau Team. Er betreut die Rekrutierung



zvg

sowie Anliegen der über 200 Mitarbeitenden des Fünsternehauses. Seit 2005 war er im Personalbereich tätig. Nach zwei Jahren als Personalberater in der regionalen Arbeitsvermittlungsstelle in Bern West kehrte er ins operative Hotelgeschäft und damit zu seinen beruflichen Wurzeln zurück.

Neuer Director of Sales ab heute ist **Stefan Ludwig** (30). 2006 verpflichtete ihn das Ritz Carlton Berlin gemeinsam mit dem Berlin Marriott Hotel als Sales Manager für den Bereich «Government». In diese so genannte Clusterposition, diesmal als Director of Business Travel & Government Sales, kehrte er auch 2009 nach einem Auslandsjahr als Senior Sales Manager im The Portman Ritz Carlton Shanghai zurück.

Paul Eduard Wüst (32) ist ab heute Gastgeber im Gourmet-Restaurant Jasper im «Palace» Luzern. Er leitet die Service-Brigade und die Betreuung der Gäste. Hoteldirektor **Markus Iseli** sagt: «Er kennt die Leute und das Angebot in der Stadt und hat binnen zehn Jahren in fast allen Bereichen eines Hotels gearbeitet, von Küche über Bar bis zu Marketing und Réception. Ein wahrer Allrounder.» kiv

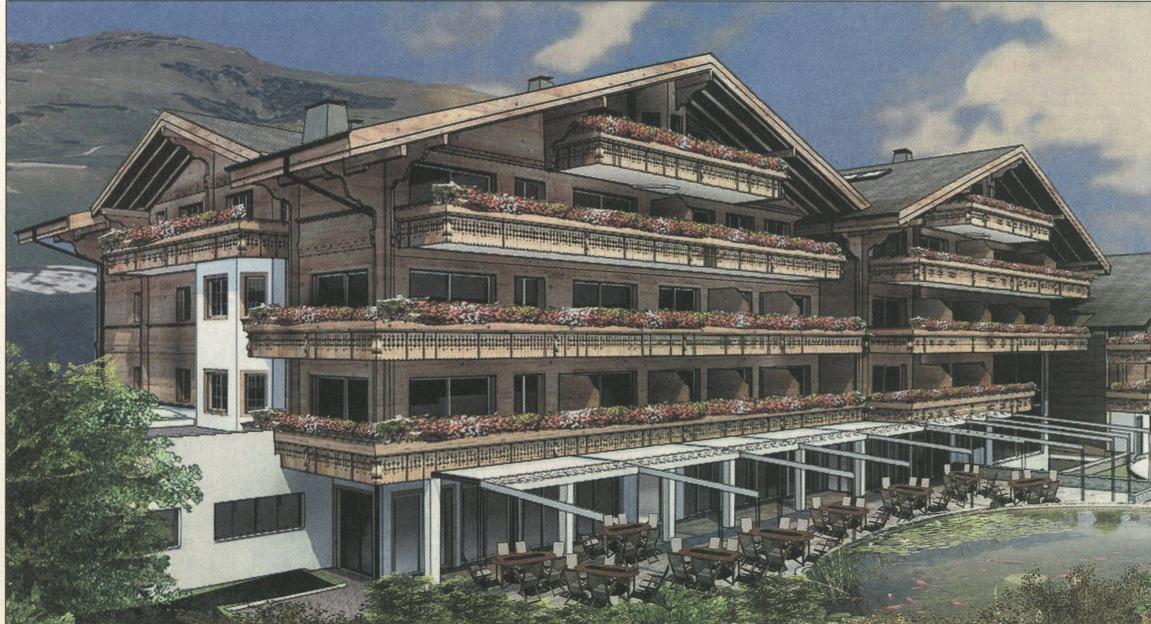
ANZEIGE

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

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

protel
hotelssoftware

Investitionen. Wer investiert was, wo und wie viel? Seite 8; **Die Pläne des Daniel Borer** Seite 9; **Zwei originelle Bergbahnen geplant** Seite 10; **Die Kreditvergabe wird restriktiver** Seite 11



Die beiden Hoteliers Heiner Lutz und Laurenz Schmid haben in das Hotel Ermitage in Schönried 40 Millionen Franken investiert.

Auch Schweizer Investoren haben Kultobjekte gekauft und prestigeträchtig umgebaut. Der Unternehmer Thomas Straumann möchte aber nicht über konkrete Zahlen sprechen. Als Besitzer der beiden Luxushotels Grand Hotel Trois Rois in Basel und dem Grand Hotel Bellevue in Gstaad gibt er sich zurückhaltend. Damit ist er in guter Gesellschaft: Auch die anderen Schweizer die Luxushotels in ihrem Portfolio haben, sind direkt. Dona Bertarelli, die erst im letzten Jahr das Grand Hotel Park in Gstaad neu gestaltet liess, sagt zur Investitionssumme nur so viel: «Ich habe die Investition in der Höhe getätigt, die nötig war, um das Resultat zu bekommen, das ich erwartete.»

40 Millionen Franken für Neu- und Umbau in Schönried

Transparenter kommunizieren Hoteliers, die ihre Investitionssummen durch den Betrieb erwirtschaftet haben. «Wir haben keine Millionen geerbt und werden auch von keinem Mäzen finanziert», sagen Heiner Lutz und Laurenz Schmid, Besitzer des Hotels Beatus in Merligen und des Hotels Ermitage in Schönried. «Die Betriebe gehören uns und den Banken», präzisiert Lutz. Dass die Hoteliers in den letzten Monaten 40 Millionen Franken in einen Neu- und Umbau gesteckt haben, macht sie nicht nervös. Die Investition sei langfristig angelegt und werde von der angespannten Wirtschaftslage in der Schweiz nicht in Frage gestellt. Aber auch vom günstigen Geld lassen sich die beiden nicht bilden. Schon in wenigen Jahren könne der Zins

viel höher sein.

«Auch dann muss der Betrieb noch rentieren.» Heiner Lutz und Laurenz Schmid haben ihre Expansion bis ins letzte Detail geplant und sich auch von kritischen Stimmen

nicht abhalten lassen. «1977 haben wir eine kleine Pension in Schönried gekauft und sukzessive mit dem Ertrag der letzten Jahrzehnte unsere Hotels ausgebaut.»

Auch Christian und Sonja Noti haben aus eigenen Mitteln ein Hotel gebaut. Sie erbten in Zermatt Land und ließen das Hotel Focus Matterhorn vom Künstler Heinz Julen entwerfen. Das Ehepaar investierte 18 Millionen und ist nun auf einen guten Betriebsertrag angewiesen. «Wir müssen unsere Millioneninvestition aus eigener Kraft amortisieren», sagt der Hotelier Christian Noti.

Diskrete Investoren

Schweizer Geldgeber, die in die Hotellerie investieren, geben sich zurückhaltend. Kaum jemand spricht konkret über Amortisation oder Betriebsrentabilität.

SIMONE LEITNER

Nach wie vor wird in die Schweizer Hotellerie viel Geld investiert. Über sieben Milliarden Schweizer Franken sollen in absehbarer Zeit verbraucht werden. «Grundsätzlich lässt sich für den Hotelmarkt Schweiz sagen: die Bautätigkeit – ohne Renovierungen und Erweiterungen – bleibt konstant», sagt Carsten Hennig, zuständig für die Kommunikation in der Firma Tophotelprojects. Das Unternehmen analysiert

weltweit Hotel-Investitionen. Weiter hält der Branchenkenner fest: «Durch die Grossprojekte in Zürich sowie das Resort in Andermatt schauen die Leader der internationalen Hotellerie fasziniert auf die Schweiz.» Die Augen richten sich vor allem auf die Projekte von Financiers. Vorurteile, dass einige Schweizer Luxushotels nur durch Gelder von Superreichen gehalten werden können, bestätigen die Investoren nicht. Ursula Bechtolsheimer-Kipp von

der Eigentümerfamilie der Tschuggen Hotel Group sagt ganz klar: «Selbstverständlich erwarten wir, dass unsere Häuser im operativen Geschäft rentabel wirtschaften, sie werden dabei mit den gängigen Kennzahlen gemessen.»

1,8 Milliarden Franken werden in Andermatt investiert

Und auch der ägyptische Unternehmer und Investor Samih Sawiris führt eine klare Strategie: «Selbstverständlich müssen die Hotels eine angemessene Rendite erwirtschaften.» Alleine in Andermatt beträgt das Investitionsvolumen der Andermatt Swiss Alps AG 1,8 Milliarden Franken. Sawiris' Orascom Development hält in der Regel die Immobilien und verpachtet sie an Hotel-Betriebsgesellschaften. Erstes Wahrzeichen wird das Luxushotel The Chedi sein, das 2013/14 eröffnet werden soll.

Samih Sawiris,
Investor.

Jan Stiller «Wir sind sorgfältig mit Geld»

Jan Stiller, müssen Sie eine Rendite erarbeiten?
Ja, unser Eigentümer erwartet von uns, dass wir langfristig eine branchenübliche Rendite erwirtschaften und sorgfältig mit den zur Verfügung stehenden Mitteln umgehen.

Wurden Sie schon mit dem Vorwurf konfrontiert, Sie hätten mit dem Schweizer Investor Jürg Opprecht im Rücken weniger Druck als andere?

Direkt nicht, da auch Herr Opprecht offen kommuniziert, dass wir eine Rendite erarbeiten müssen und nicht einfach nur ein Liebhaberobjekt sind.

Wie offen ist der Besitzer für neue Ideen?
Sogar sehr offen. Wir diskutieren häufig über neue Ideen,

«Wir können uns auch bei fast allen strategischen Entscheiden einbringen.»

Jan Stiller
Direktor Lenkerhof Alpine Resort

von Innovations-Resistenz kann absolut keine Rede sein. Vom Mitarbeitenden über das Kader bis zur Direktion und Besitzerchaft fließen Vorschläge zur Verbesserung und Weiterentwicklung des Hotels in den Ideenpool. Dieser Punkt gehört sogar zu unserem Pflichtenheft.

Ist es schwierig mit einem Chef zu arbeiten, der kein Hotelprofi ist?
Ich würde sagen, dass Herr Opprecht nach fast zehn Jahren «am Puls der Hotellerie» definitiv ein Hotelprofi ist. Für das Operative im Lenkerhof ist ganz klar die Direktion zuständig und wir dürfen die nötigen Entscheidungen selber treffen. Schön finden wir, dass wir uns auch in fast alle strategischen Entscheidungen einbringen dürfen.

«Selbstverständlich erwarten wir, dass unsere Häuser operativ rentabel wirtschaften.»

Ursula Bechtolsheimer-Kipp
Tschuggen Hotel Group

zvg
nicht abhalten lassen. «1977 haben wir eine kleine Pension in Schönried gekauft und sukzessive mit dem Ertrag der letzten Jahrzehnte unsere Hotels ausgebaut.» Auch Christian und Sonja Noti haben aus eigenen Mitteln ein Hotel gebaut. Sie erbten in Zermatt Land und ließen das Hotel Focus Matterhorn vom Künstler Heinz Julen entwerfen. Das Ehepaar investierte 18 Millionen und ist nun auf einen guten Betriebsertrag angewiesen. «Wir müssen unsere Millioneninvestition aus eigener Kraft amortisieren», sagt der Hotelier Christian Noti.

STV FST
IHR WEG ZUR QUALITÄT.

STV FST
IHR WEG ZUR QUALITÄT.

ROTOR Lips
Maschinenfabrik • 3661 Uetendorf
www.RotorLips.ch

SWISS TOURFED
QUALITY Our Passion
www.SWISSTOURFED.CH/QUALITY

ANZEIGEN

Dialock Hotels werden von den Gästen besonders gelobt für:



Bestellen Sie die Dialock Dokumentation inkl. der Schweizer Hotel-Referenzliste: Tel. 071 686 82 00, info@hafele.ch
Häfele Schweiz AG
Dammstrasse 29, 8280 Kreuzlingen

HÄFELE
FUNCTIONALITY FOR YOU

treuhänd a la carte:

bilanzbuffet.ch
die hotel gastro zahlenküche

idea creation
Gutschein-Management mit Erfolg dank E-GUMA
Milestone Award Gewinner 2011
Kategorie Nachwuchspreis
www.idea-creation.ch

2011 • MILESTONE

ROTOR Lips
Maschinenfabrik • 3661 Uetendorf
www.RotorLips.ch

STV FST
IHR WEG ZUR QUALITÄT.

ROTOL Lips
Maschinenfabrik • 3661 Uetendorf
www.RotorLips.ch

SWISS TOURFED
QUALITY Our Passion
www.SWISSTOURFED.CH/QUALITY

Investitionen. Hotels. Schweizweit wird um- und neu gebaut. Hotels und Resorts entstehen, bestehende Häuser werden fit für die Zukunft gemacht. Eine Übersicht über die Bautätigkeit in der Branche.

So wächst der Hotelmarkt

- Investitionen über 100 Millionen CHF
- Investitionen bis 100 Millionen CHF
- Investitionen bis 50 Millionen CHF
- Investitionssumme unbekannt

Die Karte mit den Hotelprojekten erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Weitere Projekte finden Sie online: www.htr.ch/investitionen

Novotel / Etap Basel

- Novotel (145 Zimmer) und Etap Hotel (194 Zimmer) auf dem Grosspeter Areal
- Eröffnung Frühjahr 2014

Mercurie-Hotel Europe Basel

- Gesamtanierung von 106 Zimmern
- CHF 30 Millionen
- Eröffnung Ende 2013

Kursaal Bern

- Modernisierung und Erweiterung
- CHF 30 Millionen
- Eröffnung Sommer 2012

Stavia 2012

- Estavayer-le-Lac
- Hotel 100 Betten, 50 Wohnungen
- CHF 40 Millionen
- Geplante Eröffnung 2014 oder 2015

Wellness Hotel am Hafen

Estavayer-le-Lac

- Neubau mit 100 Zimmern, 50 Appartements, einer privaten Gesundheitsklinik, einer Wellnessabteilung und einem Konferenzzentrum. Das noch bestehende «Hotel du Lac» soll abgerissen werden.
- CHF 40 Millionen
- Eröffnung Anfang 2016

Royal Savoy Lausanne

- Ausbau und Renovation, 180 Zimmer
- CHF 90 Millionen
- Eröffnung 2013

Aqua Ecopôle Vennes / Epalinges

- Projekt Museum zum Thema Wasser und ein Hotel mit 131 Zimmern
- CHF 50 Millionen
- Eröffnung 2013

Le Signal Palace Puidoux

- 30 Suiten und Residenzen
- CHF 71 Millionen
- Eröffnung Ende 2013

Hôtel Lavaux

Cully

- Umbau ehemaliges Hotel InterEurope / Motel de l'Expo 64, 63 Zimmer plus vier Wohnungen
- CHF 10 Millionen
- Eröffnung Frühjahr 2012

Hotel am Lachenkanal Thun

- Hotel auf drei Geschossen mit 100 Zimmern und Spabereich. In den zwei obersten Geschossen 14 Wohnungen plus Attika.
- CHF 75 Millionen
- Eröffnung Herbst 2013

Aparthotel Mürren- Schilthorn Mürren

- 75 bewirtschaftete Appartements, maximal 15 Eigentumswohnungen, Bar und Verkaufsstellen auf Areal des ehemaligen Grand Hotel Kurhaus Mürren.
- CHF 40 Millionen
- Eröffnung Winter 2014 / 15

Hotel Regina Grindelwald

- Umbau und Erweiterung: 60 neue Zimmer, neuer Wellnessbereich und 50 Appartements
- CHF 100 Millionen
- Eröffnung Herbst 2013

Hotel Belvedere Grindelwald

- Zwei neue Gebäudekomplexe: 28 - 44 Zimmer mehr, Erweiterung Wellnessbereich
- CHF 30 Millionen

Alpenbad Adelboden

Adelboden

- Wellness- und Luxushotel, auf Areal ehemaliges Hotel Nevada, 91 Zimmer, neu 4-Sterne
- CHF 120 Millionen
- Eröffnung 2014

Basel

Estavayer-le-Lac

- Rund 400 Millionen Franken
- Geplante Baubeginn: Ende 2013
- Projekt vor Bundesgericht hängt wegen Einsprachen von Umweltverbänden. Entscheidung Anfang 2012

Villages royal Aminona Crans-Montana

- Hotelkomplex 500 Zimmer, 220 Wohnungen und eine Chalet-Zone, 1600 Betten

- Rund 400 Millionen Franken
- Geplante Baubeginn: Ende 2013
- Projekt vor Bundesgericht hängt wegen Einsprachen von Umweltverbänden. Entscheidung Anfang 2012

Les Trois Rocs Verbier

- Hotelkomplex mit 121 Zimmern, zwei Gebäude mit 15 Wohnungen und zwei Gebäude mit 18 Wohnungen
- CHF 200 Millionen
- Eröffnung Dezember 2013

La Cordée des Alpes Verbier

- Mischbau mit Hotelbetten (10 Suiten, 10 Juniorsuiten, 12 Zimmer) und 15 Appartements (11 bereits verkauft)
- CHF 28 Millionen
- Eröffnung Dezember 2012

Mer de glace Nendaz

- Hotelkomplex mit 140 Betten, 46 Wohnungen
- CHF 130 Millionen
- Die Bauarbeiten haben 2011 begonnen (siehe Seite 21 grüne Boite)

Hamilton Lodge & Spa Rinderberg / Zweisimmen

- Neubau mit 75 Betten
- CHF 5 Millionen
- Eröffnung Winter 2012 / 2013

Grand Hotel Alpina Gstaad

- Neuer Hotelkomplex mit 58 Zimmern, 13 Eigentumswohnungen und 3 Chalets mit Luxuswohnungen
- CHF 300 Millionen
- Eröffnung Ende 2012

Hotel Ermitage Schönried

- Neubau (2 Chalets, eines mit 11 Appartements)
- CHF 40 Millionen
- Eröffnung Mai 2014

Verenahof

Thermalbad Baden

- Hotel von Mario Botta mit 40 Zimmern
- CHF 50 Millionen
- Eröffnung 2013

25hours Hotel Zürich

Hard Turm Park, Zürich

- 196 Zimmer auf den ersten zehn Etagen des 80 m hohen Hochhauses
- CHF 280 Millionen
- Eröffnung Mai 2014

Meilenwerk Zürichsee

Horgen

- Oldtimer-Zentrum auf Grob-Areal, integriertes Design-Hotel mit 88 Zimmern
- CHF 35 Millionen
- Eröffnung Frühjahr 2013

Holiday Inn Express Afffoltern am Albis

- Neubau 100 Zimmer
- CHF 70 Millionen
- Eröffnung 2013

Sheraton Zürich Hotel

Hard Turm Park, Zürich

- 196 Zimmer auf den ersten zehn Etagen des 80 m hohen Hochhauses
- CHF 280 Millionen
- Eröffnung Mai 2014

25hours Hotel Zürich

Hard Turm Park, Zürich

- Ein Lifestyle Hotel mit 125 Zimmern
- Ein Lifestyle Hotel mit 125 Zimmern
- Eröffnung Mai 2012

Hotel Dolder Waldhaus

Zürich

- Sanierung erforderlich: Geplant Abriss und Neubau
- CHF 100 Millionen
- Baubeginn frühestens 2016

Novotel / Ibis / Etap Lugano

Lugano Paraiso

- Grossprojekt: ein Novotel mit 98, ein Ibis mit 70 und ein Etap Hotel mit 83 Zimmern unter einem Dach
- CHF 53 Millionen
- Eröffnung Mai 2012

Kurhaus Cademario

Cademario

- Renovation und Reduktion der Zimmer von 110 auf 85, Aufwertung von 3- auf 4-Sterne Superior. Aussenfassade soll beibehalten bleiben
- CHF 20 Millionen
- Eröffnung 2012

Les Thermes de la Dixence

Hérémence, Thyon-Les Collons

- Hotel 120 Zimmer, fünf oder sechs Chalets, Wohnungen
- CHF 220 Millionen
- Im Bau

Hôtel Inalp

Grimmentz

- 65 Zimmer, 36 Wohnungen
- CHF 42 Millionen
- Geplante Eröffnung Sommer 2013

51°C Spa Residences

Leukerbad

- Neubau mit 30 Appartements, 80 Zimmern, 40 Appartements mit Hotelservice
- CHF 270 Millionen
- Eröffnung 2015

Andermatt Swiss Alps

Andermatt

- Insgesamt 3000 Betten. Das neue Tourensortiment Andermatt umfasst sechs Hotels mit total 844 Zimmern und Apartments, 42 Häuser mit zusammen 490 Appartements sowie 20 bis 30 Villen. Auch ein Sportzentrum, Kongressraum, ein Golfplatz sowie neue Skilifte sind Teil des Grossprojekts.
- CHF 150 Millionen
- Eröffnung 1. Hotel 2013 / 14

Mer de glace

Nendaz

- Hotelkomplex mit 140 Betten, 46 Wohnungen
- CHF 130 Millionen
- Die Bauarbeiten haben 2011 begonnen (siehe Seite 21 grüne Boite)

Boutique Hotel B2

Zürich

- Umnutzung des Hürlimann Areals: Boutique Hotel mit Thermalbad, 8 Longstay-Apartments / Suiten und 55 Zimmer
- CHF 63 Millionen
- Eröffnung Frühjahr 2012

The Circle

Zürich Flughafen

- Ein Premium-Hotel sowie ein Budget Design Hotel und Hotelapartments mit insgesamt rund 500 Zimmern. Restaurants, Eventräume samt Kongresssaal
- CHF 1 Milliarde
- Eröffnung 2017

Kameha Grand Zürich

Opfikon

- Neubau mit 260 Zimmern sowie Spa und Eventhalle
- CHF 200 Millionen
- Eröffnung 2013

Dorint Airport Hotel

Opfikon

- Sanierung erforderlich: Geplant Abriss und Neubau
- CHF 100 Millionen
- Baubeginn frühestens 2016

Grandhotel Grischia

Davos

- Umbau der beiden Gebäude des Hotels
- Ternius und Caprice zu einem Hotel mit grosszügigem Wellnessbereich, 93 Zimmer, 177 Betten
- CHF 30 Millionen
- Eröffnung Dezember 2011

Inter Continental Davos

Resort & Spa

- Hotel mit 216 Zimmern und Suiten, drei Restaurants, zwei Bars, Spa und Hallenbad, acht Konferenzräume und zwei Shops; 38 Apartments
- CHF 155 Millionen
- Eröffnung Ende 2013

Hilton Garden Inn

Davos

- Neubau mit 148 Zimmern auf den Arealen des Hotels Lohner und der Casa al Bosco. Zudem Abriss des Hotels Rinaldi und Bau eines fünfstöckigen Miethauses zur Mittfinanzierung des neuen Hotels
- CHF 46 Millionen
- Eröffnung November 2012

Hotel Pardenn

Klosters

- Ökologisches 4-Sterne-Hotel mit 79 Zimmern, Übernachtungswohnungen.
- CHF 70 Millionen
- Eröffnung 2013

Acquaparco Ticino

Rivera / Monte Ceneri

- Qualitäts-Hotel auf sechs Stockwerken, Wellness- und Spa-Bereich; Golfplatz, botanischer Garten
- CHF 60 Millionen
- Eröffnung 2014 / 2015

Waldhaus Flims

Flims

- Investition in Hotelkern; Dachstock 18 neue Suiten; Fassadensanierung, Erneuerung Pavillon / Zimmer / Bäder
- CHF 20 Millionen
- Eröffnung 2013 / 2014

Delta Park Residences

Ascona

- Vier Gebäude als Residenz im Komplex des Park Hotel Delta; 26 Wohnungen
- CHF 40 Millionen
- Eröffnung 2013 / 2014

Acqua

Locarno

- Badespa, Wasserrutschen, Wellness, Sauna und Spa
- CHF 93 Millionen
- Eröffnung 2012

Mer de glace

Nendaz

- Hotelkomplex mit 140 Betten, 46 Wohnungen
- CHF 130 Millionen
- Die Bauarbeiten haben 2011 begonnen (siehe Seite 21 grüne Boite)

Investitionen. Giardino Group. Der Arzt Daniel Borer investiert in die Hotellerie, in die von Philippe Frutiger gemanagte Giardino Group. Im Dezember werden das Giardino Mountain und das Giardino Lago neu eröffnet.

«Ich bin definitiv kein Mäzen»

Arzt und Investor

Daniel Borer lässt sich bei seinen finanziellen Engagements mehrheitlich vom Bauchgefühl leiten. Ein Stadthotel soll das Portefeuille ergänzen.

DANIEL STAMPFLI

Daniel Borer, Sie sind als Arzt tätig und entstammen der Gründerfamilie der Firma Rolex in Biel. Weshalb investieren Sie sehr viel Geld in tourismusnahe Unternehmen? Bei einem Besuch im Hotel Giardino in Ascona sah ich, dass das Haus Potenzial zur Weiterentwicklung hat. Glücklicherweise ergab sich dann auch die Möglichkeit, in dieses Hotel zu investieren. Es handelt sich für mich um ein Investment wie andere auch. Natürlich in einem schwierigen Segment, besonders jetzt in wirtschaftlich schwierigen Zeiten mit dem schwachen Euro. Es gibt aber durchaus risikanter Investments, die man tätigen kann.

Daniel Borer investiert viel in Hotels.



Daniel Borer

Was fasziniert Sie denn an der Hotellerie?

Ein Investor kann irgendwann hinstellen, ein Hotel lebt aber erst mit den Leuten, die es betreiben. Es hat mich immer fasziniert mitzuhelfen, die Mitarbeitenden zu motivieren, damit sie noch etwas mehr leisten. Unser Geheimrezept ist, mit den Leuten Mehrwert zu schaffen. Dies ist ganz besonders beim Giardino der Fall, das in Ascona bezüglich Aussicht nicht über die allerbeste Lage verfügt.

«Unser Geheimrezept ist, mit den Leuten Mehrwert zu schaffen.»

Daniel Borer
Arzt und Hotelinvestor

Müssen die Hotels eine Rendite erwirtschaften oder sind Sie als Mäzen auch bereit, in den laufenden Betrieb zu investieren?

Ich bin definitiv kein Mäzen. Gerade die Giardino-Gruppe hat knallharte Vorgaben. Der Hotelier muss schwarze Zahlen schreiben. Zum Glück habe ich dazu die richtigen Partner: Philippe Frutiger als Hotelier und Stefan Schmidt, der als Treuhänder und Buchhalter die Ergebnisse sehr scharf kontrolliert. Klar habe ich Freude an der Hotellerie, aber sie muss klar rentieren.

In Ihrem Besitz befindet sich das Centaurium Immobilien AG. Es existiert auch die Giardino Hotel Group. Wie stehen die beiden Unternehmen zueinander?

Die Centaurium Immobilien AG ist Eigentümerin der Hotelgesellschaften, die Giardino Group ist verant-

wortlich für die Betriebsgesellschaft der jeweiligen Hotels. Sie ist eine Dienstleistungsgesellschaft, welche die Hotels im Management oder unter eigener Regie führt.

Nach welchen Kriterien wählen Sie die zu erwerbten Hotels aus?

In der Regel werden solche Entscheide zu 85% im Bauch und zu 15% rational gefällt.

Wie viel Geld haben Sie insgesamt investiert?

In der Hotellerie sind es rund 100 Millionen Franken. Bei der Airline Skywork betrug das Startkapital 20 Millionen Franken. Von der Centaurium steckt heute darüber hinaus noch mehr Geld in der Airline. Aus der Freude an der Hotellerie resultierte auch das Engagement bei der Outdoor-Möbelmarke Dedon.

Das aktuelle Hotel-Portefeuille ist sehr heterogen. Welche Philosophie steckt dahinter?

Mit dem Giardino in Ascona wollen wir vor allem den Sommermarkt abdecken – wir hatten es zwar auch im Winter erfolgreich geöffnet. Das Giardino Mountain ist genau das Gegenteil. Es ist ein Ganzjahresbetrieb, ist aber vor allem auf die Wintersaison ausgerichtet. Und in Minusio verfügen wir mit dem Giardino Lago über ein kleines und feines Boutique-Hotel. So können wir alle Modelltypen von Hotels zeigen. Uns fehlt im Portefeuille noch ein typisches Stadthotel. Dies steht auf unserer Wunschliste.

Und wo am liebsten, in Genf,

Bern, Basel oder Zürich?



Ein Zimmer im neuen St. Moritzer 5-Sterne-Hotel Giardino Mountain.

zvg

Es wird eher in der Ostschweiz sein.

Welche weiteren Hotels haben Sie auf Ihrer Kaufliste?

Konkret keines. Wir sind aber aktiv daran, managementmäßig Investoren zu betreuen, die

Hotels eröffnen möchten. Dies ist eine der Tasks der Gruppe unter der Führung von Philippe Frutiger. Diese Dienstleistung bieten wir an, sei es bei der Konzeption oder beim Betrieb von Hotels, natürlich auch im Fünf-Sterne-Plus-Segment, wo

wir über ein gutes Know-how verfügen. Wir werden auch zwei Projekte im Management betreiben.

Um welche handelt es sich? In der Schweiz. Wo genau kann ich Ihnen noch nicht sagen.

Giardino-Hotels ab Dezember zu dritt

Das Giardino Ascona erhält im Dezember 2011 zwei «Geschwister»: das Giardino Mountain in St. Moritz-Champfèr und das Giardino Lago in Minusio. Philippe und Daniela Frutiger managen die stetig wachsende Hotel-Gruppe.

«Bei der Giardino Group AG handelt es sich um kein Mäzenatentum, sondern es wird jeder investierte Franken verzinzt. Wir sind Unternehmer», stellen Philippe und Daniela Frutiger gleich klar. Als Paar halten sie 40 Prozent der

Gruppe, weitere 40 Prozent gehören Daniel Borer, die restlichen 20 Prozent dem Giardino-Finanzdirektor Stefan Schmidt. Die Giardino Group AG ist eine Tochter von Borer's Centaurium Immobilien AG (siehe oben).

Die Hotelgruppe hat zurzeit alle Hände voll zu tun, denn sie wächst und wächst. Am 6. Dezember wird das kleine und feine Boutique-hotel Giardino Lago in Minusio mit 15 Zimmern und eigenem Seeanstoss eröffnet. Und nur wenige Tage später, am 9. Dezember, empfängt das Fünfsternehaus Giardino Mountain in Champfèr-St. Moritz seine ersten Gäste. «Es läuft zurzeit sehr viel», bestätigen Philippe und Daniela Frutiger, «wir sind zudem am Abschliessen von Managementverträgen, kön-



Philippe und Daniela Frutiger, Teilhaber der Giardino Group.

nen aber erst im Frühling 2012 Details bekannt geben».

Jeder der drei Giardino-Betriebe soll zwar ein eigenes Gesicht haben, aber dieselbe Philosophie vertreten: Innovation und Dienstleistungsbereitschaft stehen an vorderster Stelle. «Bei uns geht es nicht um Sterne, der Gast soll sich ohne zu viele Konventionen wohlfühlen. Unser Motto ist gepflegte Légèreté», betont Daniela Frutiger.

Giardino Mountain mit Spa und «Eco on Snow»

So soll das neue Giardino Mountain, das in den Mauern des einstigen «Guardalej» entstanden ist, ein eigentliches Generationshotel sein, mit einem tollen Kids-Bereich und einer «Freestyle

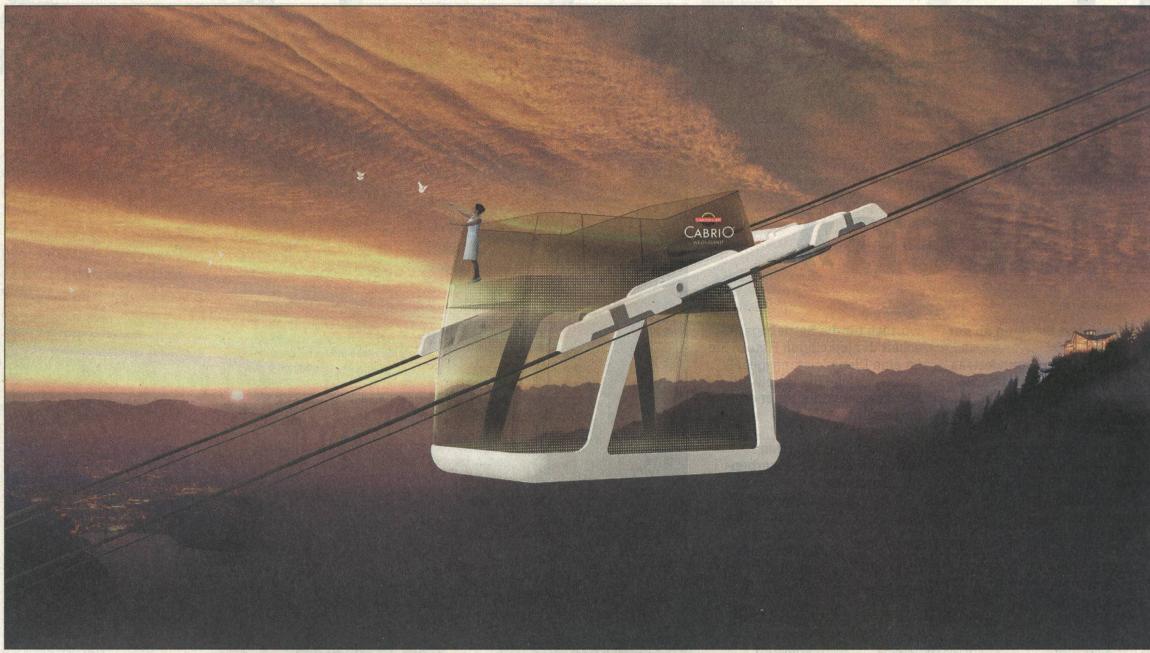
Academy» speziell für Teens. Der grosse Dipiù-Spa-Bereich bietet Wellness und Entspannung mit mehreren Saunen, Indoorpool, sieben Behandlungsräumen sowie Fitnessräume mit Personalcoach. «Es ist ein Hotel zum Entdecken, das sich über sieben Gebäude erstreckt», sagen die Frutigers. Alle 78 Zimmer und Suiten wurden erneuert und in alpinem Chic eingerichtet. Das Hauptrestaurant Ristorante Guardalej steht weiterhin unter Leitung von Markus Rose, im Winter disloziert der in Ascona mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Rolf Fliegauf mit dem gesamten Team ins Oberengadin und kocht im aufwendig und mit golden glänzenden Wänden ausgestatteten Gourmetrestaurant «Ecco on

Snow». Philippe Frutiger, der das Engadin aus früheren Tätigkeiten sehr gut kennt, freut sich über die nahe Nachbarschaft des «Talvo by Dalsass», das ebenfalls im Dezember eröffnet wird, und wird mit Martin Dalsass wie auch mit dem Bergrestaurant «Paradiso» «einige Pakete schnüren», wie er verspricht.

Die Gäste vom Lago benutzen das Spa des Giardino Ascona mit

Das Giardino Lago ist als Ganzjahresbetrieb konzipiert und bietet Zimmer ab 280 Franken, eine riesige Lounge und Seeanstoss. Die Gäste können das Spa des nur drei Kilometer entfernten Giardino Ascona mitbenutzen. Investiert wurden im Lago 8 Mio. und im Mountain 20 Mio. Franken.

Investitionen. Bergbahnen. Die Stanserhorn-Bahn AG und die Stoosbahnen AG planen originelle Bahnen – beide bringen ihren Gästen einen Mehrwert. Auch das Grindelwaldner Hotel Regina hat Grosses vor.



Mit der neuen Cabrio-Stanserhorn-Pendelbahn fahren Gäste nicht nur von A nach B, sie können auf dem Oberdeck auch noch ein Sonnenbad geniessen.

Bilder zvg

Für den steilen Aufstieg

Bergbahnen investieren selbst in wirtschaftlich schwierigen Zeiten. Auch kleinere Unternehmen wie die Stanserhorn-Bahn und die Stoosbahnen.

CHRISTINE KÜNZLER

Trotz starkem Franken werden die Schweizer Seilbahnen im nächsten Jahr rund 400 Mio. Franken investieren. «Das Investitionsvolumen bewegt sich in etwa auf der gleichen Höhe wie in den letzten fünf Jahren», sagt Roman Weissen, Mediensprecher der Seilbahnen Schweiz. Gerade die grösseren Bahnen verfügten über genügend finanzielle Mittel. Investiert werde in die Infrastruktur, jedoch auch in die technische Beschneiung.

Doch nicht nur die grossen Bahnen investieren. Ein innovatives Projekt hat beispielsweise die Stanserhorn-Bahn: Mit dem «Cabrio» lanciert sie eine Weltneuheit. Die durch und durch transparente Pendelbahn verfügt über ein offenes Oberdeck, wo die Gäste nicht nur die Aussicht genießen können, sondern auch ein Sonnenbad. Erreichbar ist die Aussichtsplattform über eine

Wendeltreppe in der Mitte der Gondel.

Die Idee zu diesem Projekt entstand zufällig, bei einem gemütlichen Nachtessen von Stanserhorn-Bahn-Direktor Jürg Balsiger mit Reto Canale, dem Direktor des interkantonalen Konkordats für Seilbahnen und Skilifte. Ob es ein paar Gläser Wein brauchte, bis die Skizze einer topmodernen Bahn auf dem Tischset des Restaurants entstand, ist nicht bekannt. Auf jeden Fall überzeugte die anhand dieses Entwurfs angefertigte Reinzeichnung den Verwaltungsrat der Stanserhorn Bahn. Er war einverstanden, die bisherige Luftseilbahn, deren Konzession 2011 ausläuft, mit einer originellen Cabrio-Bahn zu ersetzen. So legte Balsiger die Pläne dem Seilbahnbauer Garaventa vor. Und der war bereit, die Pläne dieser weltweit einzigartigen Bahn umzusetzen. Balsiger: «Ein paar Vereinfachungen mussten vorgenommen wer-

den, um die Kosten nicht ins Unerschreitbare zu lassen.»

30 000 zusätzliche Tagesgäste auf dem Stanserhorn erwartet

«Mit 24,9 Mio. Franken liegen die Kosten 6 Mio. Franken höher als jene einer klassischen Pendelbahn. Es brauchte also Überzeugungsarbeit, um das Okay des Verwaltungsrats einzuholen», hält Jürg Balsiger fest. Dank der vom Bund im 2008 beschlossenen Stabilisierungsmassnahmen erhält die Bahn 6 Mio. Franken, 5,4 Mio. Franken bezahlt das Unternehmen aus seinem Eigenkapital, 7,8 Mio. Franken aus einer Aktienkapitalerhöhung, 5,7 Mio. Franken mit Bankdarlehen.

Im Mai 2012 soll die neue Bahn in Betrieb genommen werden.

Balsiger ist überzeugt, dass die Investition richtig ist. «Wenn wir nicht investieren, hinken wir erst recht hinterher.» Er geht davon aus, dass die «Cabrio» vor allem Schweizer Tagesgäste auf dem Stanserhorn bringen wird. Das jährliche Gästeaufkommen möchte er von heute 120 000 auf 150 000 steigern.

«Wenn wir nicht investieren, hinken wir erst recht hinterher.»

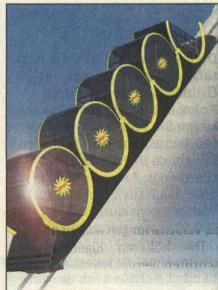
Jürg Balsiger
Direktor Stanserhorn-Bahn

Die steile Standbahn der Welt auf den Stoos

Auch die Stoosbahnen AG hat Grosses vor. Sie ersetzt die bestehende Standseilbahn vom hinteren Schlatthorn zum Stoos mit der «steilsten Standseilbahn der Welt». Die futuristische Bahn mit

ihren zylinderförmigen Personabteilen hat – wie «Cabrio» – grosse Fensterflächen. Folgt die Bahn dem Trassee, dreht sich jedes Abteil in sich, entsprechend der vorhandenen Steigung. So kann der hohe Neigungsunterschied kompensiert werden. Die Ein- und Ausstiegsszenen sind ebenso angelegt, was den Gästefluss vereinfacht. Der Baustart ist ab September 2012 möglich. Die Bauzeit für die von der Garaventa hergestellten Bahn beträgt zwei Jahre.

Die geplante Standseilbahn hat ein Fassungsvermögen von je 136 Personen und kostet 40 Mio. Franken. Da sie auch das Dorf Stoos mit mehr als 100 Bewohnern er-



Die geplante futuristische Bahn auf den Stoos.

schliesst, unterstützt der Bund das Vorhaben mit 10 Mio. Franken. Die Gemeinde Morschach steuert 5 Mio. Franken bei. Der Bezirksrat Schwyz hat ebenfalls einen Betrag in dieser Höhe gesprochen. Über den muss das Volk jedoch im Frühjahr 2012 abstimmen. «20 Mio. Franken wollen wir mit einer Aktien erhöhung generieren», erklärt der Delegierte des Verwaltungsrats Bruno Lifart. «Einen Teil der Mittel finanziieren wir über die Bank. Zudem werden wir die Bahn leasen.» Vor zehn Jahren war das Bahnunternehmen eines der ersten der Schweiz, das eine Bahn geleast hatte. «Das ist günstiger als ein Bankkredit», hält Lifart fest.

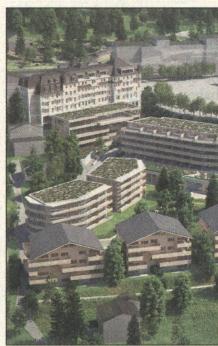
Neue Grandezza für das Grand Hotel Regina

Das Grand Hotel Regina in Grindelwald will zurückfinden zum einstigen Glamour. In den Umbau des ehrwürdigen Hauses sowie in 48 neue Apartments sollen bis im 2013 insgesamt 100 Millionen Franken investiert werden.

ELSBETH HOBMEIER

Der grandiose Blick von der Terrasse des Grand Hotel Regina auf die Eigernordwand, auf Lauberhorn, Fiescherhorn und Wetterhorn macht jeden Gast zunächst sprachlos. Die einstige Grandezza des schlossartigen Gebäudes im Zentrum von Grindelwald hat in

seiner über hundertjährigen Geschichte jedoch etwas gelitten. Am 1. Mai 2011 wurde nun ein neues Zeitalter für das ehrwürdige Haus eingeläutet: Der einstige Besitzer Hans Krebs verkaufte die Liegenschaft, jetzt leitet die Regina Holding AG mit Verwaltungsratspräsident Tobias Reinhard deren Geschicke. Für den Betrieb verantwortlich ist als General Manager der Hotelier Mark von Weissenfluh (ex Grimsel Hotels). Nach einer recht gut angelaufenen Sommersaison eröffnet das Grand Hotel am 16. Dezember den Winter. Dieser wird sanft renoviert angegangen: Der grosse Wellnessbereich ist up-to-date, die Bar mit Livemusik plus Fumoir ein Treffpunkt, das Restaurant «Pendule d'Or» ein Esslokal, das auch von Nicht-Hotelgästen gern aufgesucht wird. Und



Das Hotel Regina, wie es sich im 2013 präsentiert.

die «Jägerstube» im Untergeschoss wird zur urigen, mit Jagdtrophäen geschmückten Fondue-Stube.

«Wir wollen mit Herzlichkeit und Freundlichkeit punkten», so Mark von Weissenfluh, «wir positionieren uns als ein sympathisches Fünfsternehaus zum Anfassen, fern von jeder Steifheit», umreisst er die Philosophie. Mit einer Reihe von attraktiven Paketagen will das Grand Hotel Regina unter Leitung der neuen Gastgeberin Gina Achermann (ex «Paradies» Ftan) in die nächsten drei Saisons starten.

Der eigentliche grosse Schritt in die Neuzeit ist erst für das Jahr 2013 mit einem grossangelegten Umbau geplant. Diverse Anbauten aus den 50er-Jahren am Sockelgeschoss werden entfernt,

dessen Fassade dadurch um 14 Meter nach Süden versetzt. Dies erlaubt den Einbau eines grosszügigen, über zwei Geschosse reichenden Restaurants sowie die Erweiterung der heutigen Lobby. Die ganze Südfront soll eine grosszügige Fassade erhalten, welche einen unbehinderten Blick auf die Bergwelt erlaubt.

Sämtliche Zimmer werden renoviert, deren Zahl wird von heute 90 auf knüpfig 140 erhöht. Ein neues Bettenhaus wird per Skywalk mit dem Stethaus verbunden, der bereits heute grosszügige Spa-Bereich wird auf 1600 m² erweitert, ein Parkhaus

wird sich unter der Oberfläche des grossen Hotelparks erstrecken. «Das Regina soll eine wahre Perle werden und zurück zu einstigen Grandeur finden», umreisst VR-Präsident Tobias Reinhard die gesteckten Ziele.

Veranschlagt sind für den Umbau rund 100 Mio. Franken. Die Projektentwicklung wird von mehreren Schweizer Privatpersonen im Rahmen der Holding finanziert. Das nötige Geld sollen die 48 neuen Apartments mit Full Service bringen, die vom Hotel mit der Möglichkeit der Rückmiete in mehreren chaletähnlichen Häusern geplant und verkauft werden.

«Das «Regina» soll eine wahre Perle werden und zurück zu einstigen Grandeur finden.»

Tobias Reinhard
VR-Präsident Regina Holding AG

Investitionen. Kredite. Hoteliers mit Investitionsplänen können von tiefen Zinssätzen profitieren, wenn sie rasch handeln. Die Kreditvergabe könnte künftig restriktiver werden. Dann wird es auch schwierig, hochstehende Resorts zu realisieren.

Obwohl genug Geld am Schweizer Kapitalmarkt vorhanden ist, könnte es für manche Betriebe zur Verknappung und Zinserhöhung kommen. Grund ist das Regelwerk Basel III.

GUDRUN SCHLENCZEK

Schweizer Banken sollen bei der Gewährung von Hypotheken mit zunehmendem Risiko künftig mehr Eigenmittel halten müssen. Besonders betroffen davon werden die Grossbanken UBS und Credit Suisse sein. Damit folgt die Schweiz den neuen Eigenmittelschriften von Basel III, das von der Schweiz eins zu eins übernommen wird. Das internationale Regelwerk soll der gegenwärtigen Entwicklung im Finanzsektor entgegenwirken: Aus einem gewissen Anlagenotstand heraus gepaart mit einem intensiveren Wettbewerb, gehen die Banken heute teilweise erhöhte Risiken ein.

Bereits im Frühjahr 2012 kann es zu Verschärfungen kommen

Die höheren Eigenmittelschriften verursachen den Banken höhere Kosten. Wie sie und wieweit sie diese auf ihre Kunden umwälzen, ist noch offen. Philippe Pasche, Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH, sieht zwei mögliche Szenarien: Entweder wird das Geschäft mit risiko-reichen Kunden eingeschränkt, was ja mit höherer Eigenmittelterlegung einher gehen würde, oder die Zinsen werden erhöht, um die entstehenden Kosten zu decken.

Die Konjunktur- und Währungssituation, die betriebswirtschaftlichen Ergebnisse und die Einführung von neuen Eigenmittelschriften für die Banken werden die Kreditvergabe und -konditionen für die Branche res-



Hotel Garni Matterhorn Focus in Zermatt mit Sicht auf das berühmte «Horu», verwirklicht von Sonja und Christian Noti, gestaltet von Architekt Heinz Julen.

ZVG

Werden Zinsen steigen?

Der tiefe Zins ist der einzige Vorteil der aktuellen Wirtschaftslage.»

Thomas Allemann
hotelleriesuisse

trikiver werden lassen. Doch diese Veränderungen werden je nach Umwälzung eintreffen,» schätzt Pasche.

Zwar werden die neuen Vorschriften erst Anfang 2013 in Kraft treten, und mit entsprechenden Übergangsfristen wird das internationale Regelwerk sogar erst 2018 vollständig umgesetzt sein. Doch bereits im kommenden Frühjahr könnten die Zinsen wieder ansteigen, wenn die Ertragsrechnungen für das laufende Jahr, geprägt von der aktuellen Wirtschaftslage, vorliegen und die Banken ihre Ratings entsprechend anpassen.

Von einer Kreditklemme will Pasche noch nicht sprechen, aber

doch von einer Verschärfung der Kreditvergabe». Deshalb empfiehlt der SGH-Direktor allen Hoteliers, die jetzt Kredite aufnehmen müssen oder bestehende Kredite umfinanzieren können, langfristiger, also fünf- bis zehnjährige Festhypotheken oder zu mindest eine Liborhypothek mit Obergrenze abzuschliessen, und so vom aktuell noch sehr tiefen Zinsniveau zu profitieren. Geschäftskunden mit sehr guter Bonität könnten aktuell eine Hypothek mit einem Zins von unter 2 Prozent abschliessen, sollte mit erhöhtem Risiko müssten bereits mit 5 bis 6 Prozent Zins kalkulieren.

Pasche rechnet damit, dass aufgrund der erhöhten Anforderungen bei den Bankkonditionen die Hoteliers wieder verstärkt bei der SGH vorstellig werden. Dafür ist die Schweizerische Gesellschaft

für Hotelkredit mit den vom Bund gesprochenen 100 Mio. Franken nun aber bestens gerüstet. «Dank dieser Gelder kann die SGH bei einer etwaigen Kreditverknappung in die Bresche springen. Die Fördertätigkeit der SGH kann so antizyklisch wirken und den strukturellen Anpassungsbedarf weiter unterstützen», erläutert Pasche.

Tiefe Zinsen erhöhen die Liquidität

Gemäss Tobias Lux, Mediensprecher der Eidgenössischen Finanzmarktaufsicht Finma, könnten aufgrund der teilweise er-

Philippe Pasche, SGH-Direktor.



Gian Valti

höhten Unterlegungssätze für gewerbliche Liegenschaften etwas höhere Kreditkosten auf die Hoteliers zukommen. Eine pauschale Prognose sei aber schwierig. Läge die Höhe der insgesamt ausstehenden Kredite eines Betriebs unter 1,5 Mio. Franken, so käme im Rahmen des von vielen Banken angewandten Standardansatzes grundsätzlich eine in Basel III vorgesehene bevorzugte Gewichtung für Retailpositionen zum Tragen. Damit findet für solche Kredite durch Basel III keine Verteuerung

statt. Allerdings dürfte die Höhe der Gesamtkredite in der Hotellei- rei typischerweise über diesem Betrag liegen.

Auch Thomas Allemann, Mitglied der Geschäftsleitung von hotelleriesuisse, rät, das aktuelle Zinsniveau noch zu nutzen. Denn mit teilweise unter 2 Prozent liegen die Hypothekarzinsen deutlich unter dem Referenzzins von 5 Prozent. Gerade in der aktuellen Währungskrise käme dies den Hoteliers sehr entgegen. «Das Geld, das der Hotelier bei den Zinsen einspart, kann er einsetzen, um den hohen Kosten- druck zu kompensieren», so Thomas Allemann. Von einer Kreditklemme könne nämlich im Augenblick noch keine Rede sein, sondern vielmehr von einer Liquiditätsklemme. Allemann: «Der tiefe Zins ist der einzige Vorteil der aktuellen Wirtschaftslage.»

Die Gomsse Resorts stehen in den Sternen

Im Goms sind zwei Resorts der Luxusklasse geplant. Deren Realisierung ist jedoch unsicher. Ein drittes Projekt ist definitiv gescheitert.

CHRISTINE KUNZLER

Goms soll das erste Luxus-Hide-away der Schweiz werden, ein Resort für 30 Mio. Franken. Die Finanzierung sei gesichert, sagte der Initiator Marc Aeberhard vor ziemlich genau drei Jahren gegenüber der hotel revue. Das Projekt hat sich bis heute verzögert. Unter anderem wegen des schwierigen Transfers des Geldes von den Investoren in Dubai, so Aeberhard.

Er glaubt immer noch an die Realisierung seines Projekts mit 15 in den Hang gebauten Luxus-Suiten. «Das Resort ist keinesfalls begraben, sondern nur auf die lange Bank geschoben», sagt er. Der nächste Schritt sei nun die Gründung einer Betriebsgesellschaft. «Wir haben die Suche nach Investoren weltweit ausgeweitet.» Er sucht jedoch keine institutionellen Investoren, die mit der An-

lage viel Geld verdienen wollten, präzisiert er. «Mit der Schweizer Hotelerei lässt sich kein schnelles Geld machen.» Dafür sei sie eine sichere Geldanlage.

Ein neuer Architekt habe nun die Pläne überarbeitet. Baubewilligung besteht noch keine. «Wir haben aber die mündliche Zusage von Kanton und Gemeinde, die dem Projekt sehr positiv gegenübersteht.

Unsicherheit auch beim Projekt Obergoms Village in Obergesteln, das ursprünglich im 2012 hätte eröffnet werden sollen. Ob das Resort dereinst gebaut wird, entscheidet sich vorerst nicht.

Januar 2012, sagt Mitinitiant Hans Hallenbarter. Er gibt sich zuverlässig. «Ich bin zu 90 Prozent überzeugt, dass das Resort realisiert wird», sagt er. «Zurzeit laufen

betriebliche Abklärungen. Wir sind uns noch nicht klar, ob wir einen Pächter oder Manager suchen wollen.» Weitere Auskunft zum Projekt, in welchem die Credif Suisse involviert ist, möchte er zum jetzigen Zeitpunkt nicht geben.

Geplant war ursprünglich eine dezentrale Hotelanlage mit 200 Betten für 130 Mio. Franken. Zwischenzeitlich ist das Projekt redimensioniert worden und soll nur noch zwischen 60 und 70 Mio. Franken

kosten, wie Radio Rottu kürzlich berichtete.

Definitiv gescheitert ist das Projekt Alpine Rose Valley, das Hotels und Clubanlagen in Selkingen vorsah. Die Initiantin, die Authentichomes AG aus Recklingen, macht vor einem Jahr Konkurs.

Mathias Fleischmann, Geschäftsführer von Obergoms Tourismus, geht davon aus, dass nebst dem «Alpine Rose Valley» auch das Luxus-Hideaway Resort auf dem Hungerberg nicht realisiert wird. «Das bestehende Restaurant auf dem Hungerberg wird jedoch weiter betrieben.» Das redimensionierte «Obergoms Village» hat seiner Ansicht nach die grössten Realisierungschancen, auch wenn es im Moment um dieses Projekt ruhig sei. «Dieses Resort wäre für Goms sehr wichtig, vor allem weil es ein 4-Sterne-Hotel geplant ist.»

hält Fleischmann fest. Denn in der Region Goms fehle es an Hotels dieser Kategorie.

ANZEIGE

HESSEr Unternehmensberatung

Wir sind seit 35 Jahren die Spezialisten für Marketingkonzepte, Betriebskostenanalysen, Projektoptimierung, Managementvermittlung und Verkauf/Vermietung von Hotels und Restaurants.

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

Gesucht:
Lieferanten

Gefunden:
www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

dolce vita

htr hotel revue Nr. 48 / 1. Dezember 2011

Eine Uniform, die zu Stadt und Land passt

Zwei Häuser, ein Bekleidungskonzept: Die Angestellten der beiden Grandhotels Les Trois Rois in Basel und Bellevue in Gstaad erstrahlen in neuen Kleidern.

FRANZiska EGLI

Es war keine normale Nacht für das Hotel Les Trois Rois, die Nacht vom vergangenen Mittwoch auf den Donnerstag. Als die letzten Angestellten ihre alte Uniform um 2 Uhr nachts ablegten und die ersten um 6 Uhr morgens die neue Bekleidung in Empfang nahmen. Das sei schon sehr speziell gewesen, sagt Regula Matzek rückblickend. «Und all die Returen, die wir nun sortieren», erklärt der Head of Marketing, «die führen uns vor Augen, wie unheimlich viel Kleidung in einem Betrieb von 170 Mitarbeitern mit über 12 Berufsgruppen tatsächlich im Umlauf ist».

Auch wenn es vordergründig «nur» um der Grandhotels neue Angestelltenkleider geht: Es war – auch finanziell, betont Matzek – ein großes Projekt, dem sich die Spirithotels während über einem Jahr gewidmet haben. Zu den Spirithotels gehören die beiden Luxushäuser Les Trois Rois in Basel und Bellevue in Gstaad, denen eine neue Corporate Fashion verpasst wurde. Und während die Angestellten des «Les Trois Rois» ihre neuen Outfits seit wenigen Tagen tragen, nimmt das Personal vom «Bellevue» pünktlich auf die Saisoneröffnung vom 9. Dezember den Uniformenwechsel vor.

Die alte Bekleidung, sagt Reto Jeker, Human Resources im «Les Trois Rois», war über fünfjährig. «Das ist mehr als genug», bestätigt die Designerin Ruth Bürgin, welche bereits die früheren Uniformen beider Häuser kreiert hatte: Die in Gstaad war asiatisch angehaucht, die in Basel eher klassischer Natur, und nun wünschte man sich eine einheitliche Bekleidung.

«Es musste eine Corporate Fashion sein, die zu beiden Grandhotels passt.»

Regula Matzek
Head of Marketing, Spirithotels

Regula Matzek erklärt: «Für uns bestand die hohe Kunst also darin, eine Corporate Fashion zu finden, die zu beiden Häusern passt, und das, obwohl die Hotels unterschiedlicher nicht sein könnten: Das Bellevue ist ein Ferienhotel mit modernem, sportivem Touch, das Trois Rois ein urbanes Business-Hotel im opulenten Stil.»

Der so genannte Kehl-Kragen umschmeichelte den Hals

Resultat ist nun ein Bekleidungskonzept im schlichten, aber modernen Stil. Beispiel gefällig? Die Damen am Frontoffice tragen anstelle der üblichen Bluse ein



Von oben links im Uhrzeigersinn: Front Office mit Kehl-Kragen, Doorman mit modischem Mantel, Chamber Maid, Sommelier, Floristin mit grüner Schürze, Maître d'Hôtel «Cheval Blanc» in Weiss.

schlichtes, weißes Shirt, und die obligaten Nickitücher gehören der Vergangenheit an. Stattdessen haben die Vestons einen so genannten Kehl-Kragen, der den Hals umschmeichelte und schützt. Zudem hat Bürgin die Jacken mit einem «falschen», statt dem «goldenen Schnitt» versehen, so dass sich das Stück dem Körper jeder Mitarbeiterin anpasst. Oder die Angestellten der Gärtnerei und die Gourvernaire: Sie erhielten Blusen mit Dreiviertelärmeln, weil sie oft mit Wasser zu tun haben. Alle weiblichen Angestellten aus Ausnahme der Zimmermädchen

tragen nun – notabene auf Wunsch der Angestellten – eine Hose, und das ungeachtet der Berufskategorie oder Hierarchiestufe.

Anthrazit: Eine Farbe, die fast allen steht

Was sich buchstäblich wie ein roter Faden, aber ganz dezent durch das Bekleidungskonzept zieht, ist die Hausfarbe Rot. Mal kommt sie bei der Krawatte zum Zug, mal kommt sie beim Ärmelabschluss zum Vorschein. Die Krawatte aber ist Anthrazit, eine Farbe, findet Designerin Bürgin, die

vielen Menschen jeglicher Couleur gut zu Gesicht steht. Ausnahmen bilden die beiden Restaurants: Im Gourmetrestaurant Cheval Blanc dominiert klassisches Schwarz, in der Brasserie

die Farbe Weiss. Ansonsten aber hat sich Bürgin für eine einfache, fast modulare Bekleidungslinie entschieden. «Es vereinfacht vieles, wenn ein Betrieb auf nur eine Hose oder einen Veston setzt»,

findet die Basler Designerin, die mit ihrer Firma Modastyle auch für die Bekleidungskonzepte des Hotels Schweizerhof in Bern oder des «Mosimann» in London verantwortlich zeichnet.

Ganz am Schluss wird jedes einzelne Stück perfekt angepasst

Chasseur Manuel Alvarez ist begeistert von seinem neuen, schlichten und gerade geschnittenen Mantel. «Der alte», erklärt er, «bestand aus viel mehr Stoff und war schwer.» Und auch Philipp Schürch von der Rezeption ist ganz angetan von der neuen Bekleidung. Es sei «ein ganz neuer Tragkomfort», schwärmt er vom Material, das aus einem dicht gewobenen, atmungsaktiven Baumwoll-Elastan-Gemisch besteht.

Mancher Mitarbeiter, stellt Regula Matzek fest, ging tags zuvor extra noch zum Coiffeur. Und auch Ruth Bürgin ist der letzte Schliff

enorm wichtig: Wenn alle Kleidungsstücke eingetroffen sind, nimmt sie sich mit ihrem mobilen Atelier im Haus ein und passt jedes Stück an, bis es perfekt sitzt. «Es ist wichtig, dass sich die Mitarbeiterinnen in ihrer Kleidung wohl fühlen», so die Designerin.

1. Herr Vargas, kamen auch Sie als Liftboy und Page in den Genuss einer neuen Uniform?

Nein, meine ist immer noch dieselbe wie sie 2006 von Ruth Bürgin entworfen wurde. Man fand, sie sei zu speziell und so typisch für meine Berufsgattung, die könnte man gar nicht ersetzen, geschweige denn verbessern. Mir ist das sehr recht. Ich mag sie so, wie sie ist.

2. So schön rot. Ist sie eigentlich einer Original-Uniform nachempfunden?

Ja, genau, so eine pflegten einst die Liftboys in den Grandhotels zu tragen. Nicht nur in der Farbe unterscheidet sie sich von der Kleidung meiner Kollegen, auch ist sie mit goldenen Streifen und Messingknöpfen verziert. Normalerweise trage ich noch weiße Handschuhe. Aber da ich nur



«Small Plates»

Das Zürcher Design-Hotel Greulich hat ein neues Foodkonzept.

Seite 17



In der Brasserie trägt man neu eine Schürze. Die Farbe der Krawatte symbolisiert das «Herzblut» des Grandhotels.



Nachgefragt

Oldemar Zurita Vargas

Der 36-Jährige stammt ursprünglich aus Ecuador, wo er Biologie studiert hat. 2002 kam er der Liebe wegen in die Schweiz und wohnt heute mit seiner Frau und drei Kindern in Hauenstein.

zwei Paar besitzen und sie so schnell schmutzig werden, sind sie in der Wäscherei manchmal nicht schnell genug mit Reinigen. Darum bin ich heute ausnahmsweise ohne.

3. Sie sollen der letzte Liftboy Europas sein.

Ich habe bei all meinen Erkundigungen nirgendwo einen anderen gefunden. Aber in Amerika, da soll es noch ein paar geben. Ob die aber auch solch eine klassische Uniform tragen, ist mir nicht bekannt.

4. Wie kamen Sie denn zu dieser Tätigkeit?

Seit ich in der Schweiz bin, habe ich immer mal wieder im Grand Hotel Le Trois Rois gearbeitet. Vor fünf Jahren, als das Hotel wiedereröffnet wurde, wünschte die Besitzerfamilie einen richtigen Liftboy – und hat mir den Job angeboten.

fee

Tourismus

Kreuzfahrten:
Mehr Nachfrage bei
jüngerem Publikum

Eine neue Studie des Schweizer Kreuzfahrtenportals e-hoi.ch belegt, dass die Beliebtheit von Kreuzfahrten hierzulande zunimmt. Rund 100 000 Schweizer haben im Jahr 2011 eine Reise auf einem Cruiselinier gebucht, die Tendenz ist weiter steigend. Das belegt auch das Plus von 60 Prozent an Buchungen, welches der Schweizer Kreuzfahrtenpezialist e-hoi.ch in diesem Jahr verzeichneten konnte. Vor allem bei jungen Paaren und Familien ist die Nachfrage gewachsen. Jeder vierte Schweizer Kreuzfahrten-Passagier ist heute jünger als 41 Jahre. Beliebteste Kreuzfahrt-Destination ist der Mittelmeerraum.

Messen

«Intergastra» im
Februar 2012
in Stuttgart

Vom 11. bis 15. Februar 2012 findet in Stuttgart die «Intergastra» statt. Die Gastronomiefachmesse vergrössert zum dritten Mal in Folge ihre Hallenfläche auf nunmehr über 90 000 Quadratmeter. 1100 Aussteller aus 20 Ländern haben sich bis dato angemeldet, das entspricht einer Hallenbelegung von bereits 95 Prozent. Im Rahmen der Messe wird zudem die Spezialveranstaltung «Fokus Hotel – Das Hotel zum Anfassen» stattfinden.

www.intergastra.de

Events

White Turf St.
Moritz: Nennungen
für «Grossen Preis»

Der White Turf, das internationale Pferderennen in St. Moritz, wird 2012 an den Rennsonntagen vom 5., 12. und 19. Februar stattfinden. Für den «Göbelin 73. Grosspreis von St. Moritz» liegen nun Nennungen für Pferde aus der Schweiz (13), Deutschland (14), Frankreich (5), England (5) und Ungarn (1) vor. «Damit liegt ein absolutes Spizenergebnis vor», freut sich Silvio M. Schaub, Präsident und CEO der White Turf Racing Association (WTRA). Insgesamt verfügt der White Turf 2012 Preisgelder von rund 445 000 Franken. sag



Chris'

Christian Cafisch,
(47) ist Architekt
und Hotelier. Er
führt als Direktor
zwei Residenzen
der Tertianum
Gruppe.

Wer kennt es nicht, das einfache Brettspiel «Mensch ärgere dich nicht», das ursprünglich aus Indien stammt und das einem in der Kindheit viele freudige, aber auch frustrierende Momente bescherte, so dass man ab und zu am liebsten das Brett mitsamt den Figuren in die Luft geschleudert hätte – doch eben, das Gebot lautete: Mensch ärgere dich nicht!

Das gilt auch für Vielreisende, die weltweit in den verschiedensten Hotels immer wieder vor die gleichen Tatsachen gestellt werden. Es fängt bei der Anreise an. Erstaunlich, wie und wo Architekten überall eine Tiefgarage planen können. Die Einfahrt und das Parkieren werden zur ersten Bewährungsprobe, und man kann stolz sein kann, ohne Schaden davongekommen zu sein. Denn die Laskspuren an Säulen und Wänden zeugen davon, dass hier schon sehr viele im wahrsten Sinne des Wortes unglücklich «eingecheckt» haben. Hat man an der Réception die Schlüssel respektive den Badge und die mündliche Wegbeschreibung zum Zimmer erhalten, macht man sich auf den Weg. Zum Glück sind die Zeiten vorbei, als man sich über die Spannepickeleie elektrostatisch aufgeladen hatte und beim Drücken der Lifttaste fast einen Kurzschluss auslöste. Wem der Luxus einer Begleitung nicht widerfährte, dem fällt bald auf, dass die Beschilderung viel Interpretationsraum offen lässt – Pflicht ist nicht gleich Richtung, Zahl ist nicht gleich Etage, Buchstabe ist nicht gleich Beschriftung und logisch ist nicht gleich richtig. Fällt einem der Badge keinen Streich spielt, kann man endlich sein Zimmer betreten. In fremden Ländern frisch angekommen, hat man natürlich nur grosse Noten und kein Kleingeld für den Portier zur Hand und vertröstet diesen auf morgen. Beim Auspacken steht man vor dem Kleiderschrank, in der einen Hand das Kleidungsstück, mit der anderen nach dem Kleiderbügel greifend, bis man feststellt, dass diese Dinger grosse Routine und Geschicklichkeit voraussetzen, um einhändig bedient zu werden. Sicher sind diese Nägel-Kleiderbügel ein praktisches Pa-



Vom kalten Wasser überrascht: Eine Hoteldusche kann zum Pokerspiel werden.

tent gegen Hotel-Souvenirläger, doch sie ner-
ven, vor allem in der Luxushotellerie.

Weiter stellt man fest, dass sich das heiss ge-
liebte iPhone im roten Bereich befindet, doch
leider hat man seinen Adapter zu Hause ver-
gessen. In diesem Moment kommt unweigerlich
die Frage auf, ob es wirklich technisch nicht
möglich wäre, wenigstens eine Steckdose im
Zimmer zu installieren, die für alle Stecker der
Welt funktionieren würde. Danach wird der
Schreibtisch von all den Broschüren, Flyern,
Infotafeln, TV-Infos, Karten, Gutscheinen und

Gästetassen geräumt. Die Tastatur der TV-
Fernbedienung und des Safes sind so abge-
wetzelt, dass wirklich Fingerspitzengefühl gefragt
ist. Dank der schlechten akustischen Isolation
macht man auch gleich Bekanntheit mit sei-
nen Nachbarn und ist schnellstens über deren
Gewohnheiten im Bild.

Dass die Hotel-Badezimmer weltweit am meis-
ten Nerven beanspruchen, ist bekannt – ange-
fangen bei den Designelementen, die völlig
unpraktisch sind, bis hin zu den Teil frag-
lichen Accessoires. Es ist unvermeidlich, sich
an die unterschiedlichsten Armaturen gewöh-
nen zu müssen, aber leider geschieht dies
meistens unter fast traumatischen Umständen.
Bereits leicht unterkühlt, nackt und nicht gerad-
e vor Selbstbewusstsein strotzend in der Ba-
dewanne stehend, versucht man als Erstes her-
auszufinden, auf welche Seite der Hebel zu
drehen ist, damit wohltuendes warmes Wasser
heraussprudelt. Natürlich falsch gepokert,
kommt zusätzlich die Suche nach dem Schalter
für die Duschbrause ins Spiel. Beim Ausprobie-
ren wird man unerwartet von einem nasskalten
Wasserstrahl überrascht, und zwar aus einer
Richtung die man nicht für möglich gehalten
hätte. Routinierte Vielreisende schauen sich die
Duschmittel-Flaschen vorher gut an, im Wissen,
dass sich nachher in der Dusche alle Mittel-
chen farblich gleich präsentieren. Die Kleinst-
schrift ist ohne Brille, die man in der Dusche
nicht auf hat, nicht zu entziffern. Und so lässt
man sich überraschen, ob Conditioner, Shampoo,
Gel oder gar Körperlotion eingerieben wurde.
Das Öffnen der Mittelchen ist auch eine
Kunst für sich, vor allem die Plastikbeutel sind
ohne Zahneinsatz mit nassen Händen fast nicht
zu öffnen. Spätestens, wenn Sie sich einsetzen
möchten, fällt die Duschbrause aus der losen
Halterung und dann ist größte Geschicklich-
keit gefragt beim «Einhand-Einseifen und
Brause-Halten».

Trotz alledem lieben wir das Reisen, denn es
fasziniert, bewegt und bleibt spannend. Ge-
niessen Sie es, das «Hotel-Spiel», und denken
Sie daran: Mensch ärgere dich nicht!

Schweizer Whisky ist einer der besten

In Jim Murray's Whisky-
Bibel 2012 erhält der Swiss
Highland Single Malt
aus dem Hause Rugen
Distillery 95 Punkte.

SIMONE LEITNER

Höhe Auszeichnung für
den Swiss Highland
Single Malt gab es jetzt
auch auf internationaler Ebene.
Rund 4500 Whiskys jährlich ver-
kostet Jim Murray, der etablierte
Whisky-Kenner und Autor der
Whisky-Bibel. Er beurteilt nach
einem international anerkannten
100-Punkte-System Nase, Gau-
men, Abgang und Balance. Der
Swiss Highland Single Malt
«Classic», welcher im Rugen Fel-
senkeller lagert, erreichte dabei
95 Punkten. Der Edelgenosse aus
Interlaken ist mit dieser Klassifi-
zierung in bester Gesellschaft. So
werden beispielsweise auch bis
zu 60-jährige Whiskys aus Schott-
land, Irland oder Japan mit der
gleichen Punktzahl bewertet.

Auch der auf dem Jungfraujoch
gelagerte Swiss Highland Single
Malt «Ice Label» erreichte gute
93,5 Punkte. «Ich habe schon lan-
ge gesagt, dass die besten Whis-
keys, die auf dem europäischen
Festland gebrannt werden, in der
Schweiz zu finden sind. Höchst
beeindruckend.» beurteilt Jim
Murray den Whisky aus der noch



Der Single Malt «Classic» der Rugen Distillery hat gepunktet.

jungen Rugen Distillery. «Die
Zunge wird so weich und lieblich
wie nur denkbar und von einer
Schicht bekömmlicher Trauben
umhüllt.» Auch beim «Ice Label»
hält sich der renommierte Tester
nicht zurück und erlaubt sich
auch gleich eine persönliche Be-

merkung: «Ich bekomme zahlrei-
che Hiebe, weil sich das Lob für
europäischen Whisky vom Fest-
land anhäuft. Aber wie viele Fässer
wie dieses von Interlaken fin-
det man in Schottland? Aufgrund
der reinen Qualität ihrer Abfüllun-
gen sollte diese Brennerei so
hoch bewertet werden wie ein
alpiner Gipfel.»

Eine Ehre für das Schweizer
Unternehmen Rugenbräu. «Die
Tatsache, dass unsere sehr junge
Distillery derart gut bewertet wird,
ist eine grosse Anerkennung und grenzt schon fast an eine
Sensation», sagt Bruno Hofweber,
Delegierter des Verwaltungsrates
der Rugenbräu AG. Er fühlt sich in
der Firmenphilosophie bestärkt
und werde daher den eingeschla-
genen Weg konsequent weiter-
verfolgen. Für die Rugen Distillery
ist es bereits die zweite Auszeich-
nung in diesem Jahr. Erst vor
einem Monat wurde der «Ice La-
bel» von Distisuisse zum «Whisky
des Jahres» und der «Fleur de
bière d'Interlaken» mit einer
Goldmedaille geehrt.

ANZEIGE

Tagesseminar | Dienstag, 6. Dezember 2011

Innovation und Qualität als Erfolgsgarantie

Für Hoteliers, Gastronomen und gewerbliche Führungskräfte



mit Klaus Kobjoll, Vollblutunternehmer
und Hotelier des Jahres

Infos und Anmeldung:
GastroGraubünden, Loëstr. 161, 7000 Chur
Tel. 081 354 96 96, Fax 081 354 96 97,
E-Mail: info@gastograubunden.ch

Kosten: CHF 210 für Mitglieder GastroGraubünden,
hotellerieGraubünden und Bündner Gewerbeverband
CHF 290 für Nichtmitglieder

Detaillierte Anmeldeunterlagen: www.gastograubunden.ch

GASTRO GRAUBÜNDEN

Bündner Gewerbeverband

Unternehmerinnen und Unternehmer

Unternehmerinnen und Unternehmer

Graubünden

Unternehmerinnen und Unternehmer

impressum

htr hotel revue

Die Schweizer Fachzeitung
für Tourismus

L'hebdomadaire pour le tourisme

Gründet/Fondée 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

www.hotelrevue.ch

www.htr.ch

www.hotelrevue.ch

www.htr.ch

www.hotelrevue.ch

www



Wärmt an kalten Wintertagen: Ein gut gebackener, knuspriger «Zibelechueche».

Bilder Alain D. Boillat

Geschält und dann gebacken

Der Klassiker Ein «Zibelechueche» gehört zum Berner «Zibelemärit» unbedingt dazu. Unter anderem Namen ist er auch in weiteren Regionen bekannt.

SABRINA GLANZMANN

Immer am vierten Montag im November weiss in Bern jedes Kind, was es an diesem Tag zu essen gilt: «Zibelechueche» vom «Zibelemärit» ist Tradition. Dieses Jahr boten Betreiber an rund 600 Marktständen ihre Zwiebelköpfe, Handwerkskunst oder Süßwaren feil – und neben den ebenfalls beliebten Käsekuchen eben so aus dem würzigen Gemüse.

Für die lokalen Bäckereien gehört dieser Tag zu den wichtigsten im Jahr. Die meisten von ihnen sind mit Verkaufsständen

«Wichtig für den Geschmack ist, dass die Zwiebeln gut angedünstet werden.»

Alexander Reinhard
Bäckerei Reinhard AG Bern

auch außerhalb ihrer Filialen präsent. «Wir verkaufen 17.000 Kuchenportionen», sagt Alexander Reinhard, Geschäftsführer der Bäckerei Reinhard AG, was 5500 Zwiebeln und 4000 Käsekuchen verschiedener Größen entspreche. Gleich viel von

Speck, Speck für den «Zibelechueche» verwenden übrigens auch die Berner Glatz-Bäcker,

den sie mit den Zwiebeln zusammen und mit einem Haussaum auf die Kuchen-Blätterteigmischung geben. Dieses Jahr hat Glatz für die Kuchen 1,3 Tonnen Zwiebeln verarbeitet.

Gutes Andinden der Zwiebeln für einen guten Geschmack

Die Bäckerei Reinhard verwendet 900 Kilogramm der Gemüsepfanne für ihre «Zibelechueche». «Fatal wäre es, rohe Zwiebeln zu verarbeiten. Ganz wichtig ist, dass das Gemüse gut angedünstet wird», betont Alexander Reinhard. Sonst könnte sich der typische Geschmack gar nicht entfalten. Bei Reinhard enthält der Guss zudem einen Anteil an drei verschiedenen Käsesorten – und ordentlich Pfeffer und Muskatnuss «für ein herhaftes Aroma».



Zwieblernte 2011 Schweizer Rekord

Für 2011 zeichnet sich eine Rekordernte an Zwiebeln ab: Der Schweizer Ertrag wird um 25 Prozent höher geschätzt als in den vergangenen drei Jahren, was rund 23.500 Tonnen entspricht. Das meldet die Schweizerische Zentralstelle für Gemüsebau und Spezialkulturen (SZG). Hauptgrund dafür sei laut SZG-Geschäftsführer Thomas Wieland die ideale Witterungslage seit dem Frühjahr: «Bereits der März war verhältnismässig warm und in der Folge gab es keine langen Hitzeperio-

den.» Laut Wieland zeichnen sich auch für andere Lagergemüse wie Karotten, Sellerie oder Chabis hohe Ernten ab. Für die Produzenten ist die erhöhte Zwiebelmenge nicht nur erfreulich: Als Herbstpreis für Suisse-Garantie-Zwiebeln gingen 45 Rappen – 2010 waren es noch 75 Rappen. Das wirkt sich sowohl auf die Produktions- als auch auf die Lagerkosten aus. Weil die Warmwetterperiode 2011 ganz Europa betraf, sei in den EU-Ländern der Markt ebenfalls gesättigt und ein Ex-

port nicht in Betracht zu ziehen. Aber: «Sehr positiv ist, dass die 2011er-Zwiebeln dank der günstigen Wetterbedingungen eine hervorragende Qualität aufweisen», so Thomas Wieland weiter. Das bestätigt auch Beat Stierli, Direktor Verband der Schweizer Gemüseproduzenten. Und er betont dabei die direkten Vorteile davon für die Gastronomie: «Diese kann Schweizer Zwiebeln von Topqualität zu interessanten Preisen einkaufen.» Vor allem die überzähligen grossen Zwiebeln würden sich für eine gastro-

nomische und auch industrielle Verarbeitung anbieten, ergänzt Thomas Wieland. Deren Qualität sei ebenso gut wie die der kleineren Zwiebeln.

Die Zwiebel ist bekannt für ihre gesunden ätherischen Öle. Sie ist die älteste Kulturpflanze, welche die Menschen angebaut haben. Übrigens: Dass die Augen beim Schnellen des Gemüses tränken, daran sind verschiedene schwefelhaltige Stoffe schuld, die entweichen.

Die Bäckerei Reinhard verwendet 900 Kilogramm der Gemüsepfanne für ihre «Zibelechueche». «Fatal wäre es, rohe Zwiebeln zu verarbeiten. Ganz wichtig ist, dass das Gemüse gut angedünstet wird», betont Alexander Reinhard. Sonst könnte sich der typische Geschmack gar nicht entfalten. Bei Reinhard enthält der Guss zudem einen Anteil an drei verschiedenen Käsesorten – und ordentlich Pfeffer und Muskatnuss «für ein herhaftes Aroma».

Leela Hotels auf Expansionskurs

Die Hotelgruppe Leela expandiert in ganz Indien. Seit 25 Jahren setzt das Unternehmen auf ein gesundes Wachstum und auf die Kooperation mit Kempinski.

SIMONE LEITNER

Die indische Luxushotelgruppe Leela feiert ihr 25-jähriges Bestehen. Mit der Eröffnung des The Leela Mumbai im Jahr 1986 legte Captain C.P. Krishnan Nair den Grundstein für eine Kollektion von Luxushotels in Indiens wichtigsten Business-Metropolen und Urlaubsdestinationen.

In diesem Jahr feiert das Unternehmen sein Jubiläum. Seit dem Gründerjahr wuchsen The Leela Palaces, Hotels & Resorts auf sieben Hotels in dem aufstrebenden Land. Ob Resorts an den bekanntesten Stränden Indiens, palast-

artige Refugien oder Grandhotels in pulsierenden Metropolen, was alle Anwesen einst ist «The Essence of India» – eine Kombination aus luxuriösem Stil, kulturellem Erbe und lebendiger Tradition, welche die Häuser der Gruppe auszeichnen.

Indienweit neue Hoteleröffnungen

Leelas Service-

philosophie basiert auf dem Leitspruch «Atithi Deva Bhava», was übersetzt «Der Gast ist Gott» bedeutet. Die in Mumbai ansässige Hotel Leela Venture Ltd. besitzt und führt The Leela Palaces, Ho-

tels & Resorts. Zur Hotelgruppe gehören derzeit sieben preisgekrönte Hotels in Indiens Business-Metropolen Bangalore, Gurgaon, Mumbai und Neu Delhi, sowie in den Urlaubsdestinationen Goa, Kovalam und Udaipur. In nächster Zukunft zeichnet sich für die Hotelgruppe eine indienweite Präsenz ab: Neue Hotels werden in Chennai, Agra und Asthamudi (Kerala) eröffnen. Die Gruppe hat Marketingallianzen mit Kempinski (Hoteliers seit 1897).

Rajiv Kaul prägt Leela's Entwicklungen massgeblich

The Leela Palaces, Hotels & Resorts geprägt. Er ist seit 2006 bei der Gruppe und reiste letzte Woche in die Schweiz und nach Deutschland.

Der 52-Jährige kennt das Unternehmen bestens, er war bereits vier Jahre als Senior Vice-President für die indische Hotelgruppe tätig. Rajiv Kaul zeichnet für die insgesamt sieben Anwesen der Leela-Gruppe in Mumbai, Bangalore, Goa, Keral, Gurgaon/Delhi, Udaipur und Neu Delhi verantwortlich und ist zudem massgeblich an der Entwicklung des neuen Projekts Chennai (Frühjahr 2012) sowie an der Planung weiterer luxuriöser Häuser in Agra und Asthamudi (Kerala) beteiligt.

Auszeichnung

«Zum Brauen Mutz» geehrt für hindernisfreien Bau

An der 20-Jahr-Feier der Fachstelle «Hindernisfreies Bauen Basel-Stadt» von Pro Infiris wurde das Restaurant Zum Brauen Mutz in Basel für seine hindernisfreien Anpassungen beim Haupteingang ausgezeichnet. Diese hätten laut Jurybericht dazu geführt, «dass ein wichtiges gesellschaftliches Lokal im Stadtzentrum auch von Menschen mit einer Geheimschränkung problemlos besucht werden kann.» Die Anpassungen hätten allgemein zu einer besseren Benutzbarkeit der Lokalität geführt. Sie seien «formschön umgesetzt und als Beispiel für ähnliche Situationen zu betrachten.»

Naters erhält den Preis «Flâneur d'Or 2011»

Der Preis für attraktive Fussverkehrsprojekte «Flâneur d'Or 2011» geht an Naters. Die Oberwalliser Gemeinde erhält die mit 10.000 Franken dotierte Auszeichnung für einen kombinierten Fuss- und Veloweg auf dem stillgelegten Trasse der ehemaligen Kurbahn-Oberalp Bahn (FO). Die Jury würdigte damit laut Mitteilung das Engagement der Gemeinde für die Förderung des Fussverkehrs und «die Umsetzung einer visionären Idee, die erst noch mit einer hochstehenden Gestaltung verbunden werden konnte». Zehn weitere Projekte wurden prämiert, darunter die Umgestaltung des Karl-Barth-Platzes in Basel, das neue Tram Bern West oder das Zürcher Projekt «Gleisbogen».

Saas-Fee als kinderfreundliches Skigebiet geehrt



Zvg

«Take the family», die Familienferien-Website Grossbritanniens, liess Skigebiete aus der ganzen Welt von einer internationalen Fachjury hinsichtlich Kinderfreundlichkeit beurteilen. Saas-Fee schnitt von allen Schweizer Destinationen am besten ab: weltweit erreichte Saas-Fee hinter Alpe d'Huez in Frankreich den zweiten Platz. Auf diese Saison hin baute die Destination das Angebot für Kinder und Familien weiter aus: so erhalten etwa unter Neunjährige den Skipass, der sie zur Benutzung aller Anlagen berechtigt, gratis. sag

ANZEIGE

RUEPP & PARTNER
Vernetzte Kompetenz
GASTRO-TREUHAND



Sie kümmern sich um Ihre Gäste,
wir uns um Ihre Buchhaltung.

Ruepp & Partner Dietkun AG
Lerzenstrasse 16/18
8953 Dietikon
Tel. 044 744 91 91
www.ruepp.ch

Gastronomie

Zürich: Gasthaus Hofwiesen neu eröffnet

Nach mehrmonatigen Umbau- und Renovationsarbeiten ist das Gasthaus Hofwiesen in Zürich-Oerlikon eröffnet worden. Das Restaurant verfügt über 60 Plätze, eine Bar/Lounge, einen Weinkeller mit 25 Plätzen und ab Frühling 2012 einen Garten mit 60 Plätzen. Das gastronomische Konzept sieht vor, ausschliesslich klassische österreichische Spezialitäten anzubieten. Dazu gehört auch eine Weinkarte mit 80 österreichischen Positionen. Inhaberin ist Andrea Zimmermann, die mit dem Gasthaus Hofwiesen nach dem Restaurant Wolfbach in Zürich ihr zweites Lokal eröffnet.

«Schützen» in Rheinfelden fertig umgebaut



Mit leicht verändertem Raumkonzept und neuer Inneneinrichtung ist das Restaurant Schützen in Rheinfelden unter Direktor Martin Sonderegger wiedereröffnet worden. Rund fünf Monate dauerte der Umbau. Neben dem Restaurant mit seinen 60 Plätzen wurde auch der Küchenbereich vollständig erneuert und auch Nord-Fassade sowie Balkone erhielten eine Komplett-Renovation. Die Bauherrin Schützen Rheinfelden Immobilien AG hat insgesamt 4 Mio. Franken in den gesamten Umbau investiert.

Bulgarien nimmt neu teil am Bocuse d'Or Europe

Nun sind die nominierten Länder klar, die am 20. und 21. März 2012 in Brüssel um den Titel «Bocuse d'Or Europe» kämpfen: Mit von der Partie sind Deutschland, Belgien, Dänemark, Spanien, Finnland, Frankreich, Ungarn, Island, Estland, Italien, Luxemburg, Norwegen, Holland, Polen, Russland, Schweden, England, die Schweiz sowie die Tschechische Republik. Zum ersten Mal nimmt Bulgarien am Kochwettbewerb teil. Zuvor, am 6. Februar, kochten die vier Schweizer Kandidatinnen an der Messe Gourmet by Sirha in Genf um den Titel «Bocuse d'Or Suisse», fei-



Bilder (Stock)

Aufs Drunch-Buffet gehören viele kleine, mundgerechte Happen oder Gerichte – Mini-Burger zum Beispiel.

Häppchen statt Sonntagsbraten

Drunch: auf den ersten Blick liest sich das wie ein Schreibfehler. Ist es aber nicht. Denn «Drunch» ist so etwas wie der kleine Bruder seines Wortsverwandten «Brunch». Er steht für eine kulinarische Kombination aus Mittagessen (Lunch) und Abendessen (Dinner). «In den USA, besonders in New York, ist Drunchen schon länger ein Thema», weiss Marc Wolfsberger von amerikanischen Bekannten. Der Executive Chef im Zürich Marriott Hotel sei auf der Suche gewesen nach einem «etwas anderes». Nachmittagsangebot für die Bar & Lounge 42 – ein klassischer Afternoon Tea passe in das im New Yorker Stil eingerichtete Lokal weniger, und das Drunch-Konzept habe sich deshalb angeboten.

Worum handelt es sich dabei eigentlich? Das dokumentieren

Es ist kein Mittagessen, aber auch kein Abendessen: Der «Drunch» ist etwas dazwischen – und kommt nach den USA und Frankreich in der Schweiz an.

SABRINA GLANZMANN

amerikanische Blogbeiträge und Zeitungsartikel, die bis 2009 zurückreichen. In Privathaushalten begann man damals unter Freunden, nachmittags ab 16 oder 17 Uhr verschiedene kleine Gerichte und Häppchen zu servieren. Canapés, Mini-Cupcakes oder -Quiches, Salatschälchen: alles war erlaubt, was ohne grossen Aufwand in lockerer Runde verspiessen werden konnte – und nicht zu viel kostete. So gehörte zum Prinzip, dass jeder der Eingeladenen etwas mitbringt.

Bessere Sonntagsauslastung dank Drunch-Angebot

«Drunch ist eine Erfindung aus Krisenzeiten», erklärt Vincent Grégoire vom Trendforschungsbüro Nelly Rodi in Paris; auch die Franzosen gehörten zu den «Drunchern» der ersten Stunde. Dort wird die Mahlzeit – wegen des gebräuchlichen Wortes «Sou-

per» für Abendessen – auch «Slunch» genannt. Was in den heimischen, eignen vier Wänden begann, wurde in den USA und Frankreich bald von Restaurants und Bars als Angebot entdeckt und adaptiert. Beworben wird der Drunch meist als spätere Brunch-Version, frühes Abendessen für Familien oder kleineres Essen vor Events. Auch das Restaurant Moritz im deutschen Röthenburg an der Fulda ist seit August ein Drunch-Lokal. Inhaber und Geschäftsführer Lars Weissflog lag online einen Bericht darüber und fand damit prompt eine neue Möglichkeit, den eher schwachen Sonntag auszulasten – in der Kleinstadt mit 12'000 Einwohnern für die Gastronomie der ruhigste Abend. Der erste Drunch zog 25, der vierte 70 Gäste an. Vergangenen Sonntag waren es an der mittlerweile fünften

Ausgabe 40 Druncher. «Das ist für einen Sonntagabend im «Moritz» eine erfreuliche Zahl», so Lars Weissflog. Ein ungeschriebenes Gesetz besagt außerdem, dass ein Drunch höchstens bis um 21 Uhr dauert, was der Betriebs- und Mitarbeiterorganisation am Wochenende entgegenkomme. «Und wir probieren beim Drunch

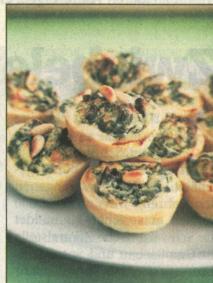
«Zum Drunchen kommen auch Leute aus der Branche vorbei um zu schauen, was wir da genau machen.»

Marc Wolfsberger
Executive Chef Zürich Marriott Hotel

immer wieder neue Präsentationsmöglichkeiten aus, zum Beispiel frische Salate in verschiedenen Konservendosen angerichtet», was bei den Gästen gut ankomme.

Drunch ist in der Schweiz noch wenig bekannt

Auch das noch junge Drunch-Angebot im Zürcher «Marriott» komme laut Marc Wolfsberger gut an. Donnerstag bis Sonntag bereits ab 14 Uhr bis 19 Uhr warten «Gerichte aus dem Snackbereich» wie Mini-Rindsburger, Wedges, Bruschetti und Cocktails auf die Gäste – vornehmlich Gruppen von zwei bis drei Personen. Man merke, dass der Drunch hierzulande noch nicht sehr bekannt ist. «Es kommen auch Leute aus der Branche vorbei um zu schauen, was wir da genau machen und anbieten», schmunzelt der Küchenchef.



Auch beliebt: Mini-Quiches.

Bücher



würstchen mit Balsamicolinsen oder Hechtortolli mit Vanille-Beurre-Blanc inspirieren und kitzen zusammen mit den begleitenden Texten die Sinne des Lesers. Stimmig sind auch die sorgfältigen Bilder zu den Rezepten, die von Clara Tuma im Verlauf eines ganzen Jahres mit grosser Liebe zum Detail fotografiert wurden.

Vreni Giger, *Meine Frischmarktküche*, AT Verlag, 224 Seiten, Fr. 98.–

Bunt illustrierte Kreationen im «Meta-Style»

Meta Hilteler fand ihren Weg in die Küche über Umwege: Erst wollte sie Maurerin werden, später Servicemitarbeiterin. Als sie eines Tages «Als Strafe» in der Küche ausheften musste, begann ihre Karriere. Sie kochte in der eigenen Kochshow kochen.tv und führt heute

das Restaurant Meta's Kutscherei in Zürich. Ihr erstes Kochbuch sammelt ihre besten Rezepte – inszeniert werden sie von den originellen Illustrationen von Jose Luis Garcia Lechner, welche dieses Buch auch optisch zu einem Lekkerbissen machen. Im Vorwort schreibt Kochkollege Pascal Schmutz: «Die Küche von Meta, die «Meta-Style», zeichnet aus, dass sie sich mit ihrer Kreativität an jedem wendet». Das kann der Leser nun selbst entdecken.

Meta Hilteler, *Meta kocht*, Verlag Walde und Graf, 144 Seiten, Fr. 48.–

Zürcher Gastronomie kompakt

Mit «Zürich für Gourmets» veröffentlicht der Thuner Weber AG Verlag das zehnte Buch seiner Reihe «... für Gourmets». Das Kochbuch vereint insgesamt 87 Rezepte von 29 Köchen aus der Limmatstadt – ganze 92 Gault-Millau-Punkte kommen da zusammen. Der Band liefert Infos und Hintergründe über die vorgestellten Küchen und ist mit den Fotografien von Marcus Gyger stimmungsvoll bebildert. Ein umfangreiches Kompendium für alle, die mehr über die Zürcher Gastronomie lesen und erfahren möchten.

Annette Weber, *Zürich für Gourmets*, Weber AG Verlag, 296 Seiten, Fr. 89.–

Alle Bücher online kaufen auf: www.hotelriesuisse.ch/buchshop

Der erste schweizerische Channel Manager für die Online Vermarktung Ihres Hotels.

HOTEL SPIDER

Mit zertifizierter 2-weg Schnittstelle zu allen nationalen und internationalen Buchungsportalen, die für die schweizer Hotels wichtig sind.

Kostenlos ausprobieren

Toursoft / Hotel-Spider
1264 St-Geroge - Phone +41 (0)22 360 03 70
<http://www.hotel-spider.com>

Das Zürcher Design-Hotel Greulich hat ein neues Foodkonzept. Kleine Köstlichkeiten auf «Small Plates» laden den Gast zum Kombinieren ein.

CHRISTINE KÜNZLER



Das «Greulich» setzt auf ein neues Küchenkonzept: «Small Plates» mit originellen Köstlichkeiten – mit Fleisch oder vegetarisch.

Hotellerie

Hotel Eden Roc Ascona bietet Italienischkurs an

Während der Wintersaison bietet das Hotel Eden Roc in Ascona zu einem Langzeit-Aufenthalt ab zwei Wochen einen Italienischkurs an. Im Einzelunterricht durch einen Sprachlehrer der Partnerschule Glosse lernt der Gast die Anwendung der italienischen Sprache in Alltagssituationen und soll damit einen Einblick in die Sprache und Kultur des Tessins bekommen. Der Inhalt wird dabei individuell auf die Interessen des Kursteilnehmers abgestimmt.

Hilton Worldwide schafft 8500 neue Arbeitsplätze

Durch die anhaltende Expansionsstrategie schafft Hilton Worldwide innerhalb der nächsten drei Jahre rund 8500 neue Arbeitsplätze in Europa. Für mehr als 110 Häuser, die in Europa in den nächsten Jahren entstehen werden, wirbt die Hotelgruppe für neue Mitarbeiter. Im Vordergrund stehen die Märkte Deutschland, Großbritannien, Russland, Türkei und Polen. Zurzeit beschäftigt Hilton Worldwide mehr als 30 000 Mitarbeiter in 215 Hotels auf dem ganzen Kontinent. Drei der prominentesten neuen Hilton Worldwide Hotels eröffnen in den kommenden Monaten in Deutschland. s1s

Verführerische «Plättli»

Jakobsmuscheln mit Mangold und Blutorangen oder Bio-Lachs mit Teriyaki und Wasabi. Oder einfach nur köstliche Schwarzwurzeln mit Zitrone und Vervaine-Sabayone? Warum nicht gleich alles nacheinander. Wer Hunger hat, schafft das locker. Da findet auch noch ein Dessert Platz. Etwa ein herrliches Lebkuchenörtchen mit Mandarine und Glühwein. Die neuen «Small-Plates»-Gesichte im Zürcher Unique-Hotel Greulich sind leicht, lecker, simpel und machen Spass. Schon nur deshalb, weil man sich nicht mit der Dies-oder-das-Entscheidung quälen muss. Weil man zwei, drei, vier oder mehr «Small Plates» bestellen kann. Mittags gibt es die «Small Plates Box» für 27 bis 29 Franken, abends à la carte oder die «Small Plates surprise» für 68 Franken.

Nils Osborn: «Weg von der Rinderfilet-Gastronomie»

Dem jungen Küchenchef Nils Osborn, der bis vor Kurzem im Basler «Teufelhof» gekocht hat, gefällt das neue Konzept. «Es ermöglicht viel Freiraum und Kreativität.» Aber erfordert auch eine Umstellung: Da alle «Small Plates» frisch zubereitet werden,

braucht es relativ viel Manpower in der Küche. «Pro Tag sind wir vier bis fünf Leute, alle jung und topmotiviert.» Es gibt keine Stationen mehr, hier bereitet jeder Mitarbeiter die «Small Plates» von A bis Z zu. Die Küche ist umgebaut und diesem Konzept entsprechend angepasst worden. «Wir wollen die Karte laufend verändern. Unser Ziel ist es, die Gerichte täglich auszutauschen», erklärt Osborn. Nach Möglichkeit würden saisonale Gerichte serviert, «doch wir versteifen uns nicht darauf», erklärt der junge Küchenchef. Grundsätzlich aber gilt: «Wir kaufen lokal ein und kochen global.» Fleisch von Tieren, die vom Aussterben bedroht sind, wird nicht serviert. «Grundsätzlich wollen wir alle Stücke vom Fleisch verwenden und wollen weg von der Rinderfilet-Gastronomie», hält Osborn fest. 50 Prozent der «Small-Plates»-Gerichte sind vegetarisch. «Wichtig ist mir, dass sich der Gast mit unserem Essen wohl fühlt», bringt er seine Philosophie auf den Punkt.



Eine der fünf neuen «Greulich»-Suiten: Sie ist hell und bietet viel Platz. Das Hotel verfügt jetzt über 28 Zimmer.

Im «Greulich» ist nicht nur das Food-Konzept neu. Das Hotel ist mit fünf Suiten und Junior-Suiten auf 28 Zimmer ergänzt worden. Alle Design-Zimmer sprechen eine klare Sprache, sie sind hell und grosszügig. Wer ganz speziell nächtigen will, bucht das Penthouse über den Dächern Zürichs.

Das Greulich gehört zur Kraft-Gruppe

Neu ist auch das Management. Die Basler Kraft AG hat das 2003 eröffnete Hotel Greulich von Besitzer Thomas Brunner gemietet. Franz-Xaver Leonhardt und Andi Steiner, beide aus dem 5-köpfigen «Kraft»-Führungsteam, leiten zurzeit das «Greulich».

Es soll denn auch nicht das einzige Hotel bleiben, das die Kraft AG übernimmt: «Wir haben uns für Wachstum entschieden», erklärt Leonhardt. Die Gruppe möchte «noch ein bis zwei weitere Hotels im Management übernehmen». Ein zusätzliches Wachstumsfeld sieht er in der Multiplikation der «Kraft»-Bar Consum. Die dritte Wachstumsstrategie: «Wir werden ein

weiteres Bar-Konzept in verschiedenen Schweizer Städten umsetzen.» Der Perimeter steht fest: Die Betriebe müssen innerhalb einer Stunde von Basel aus erreicht werden.

«Wichtig ist mir, dass sich der Gast mit unserem Essen wohl fühlt.»

Nils Osborn

Küchenchef Hotel Greulich

des Menschen in den Mittelpunkt und beide setzen auf Nachhaltigkeit. Leonhardt will das «Greulich» nächstes Jahr zu 75 Prozent auslasten.

Für Besitzer Thomas Brunner bietet das neue Management «eine tragfähige Lösung, die dem Hotel ermöglicht, sich mittelfristig weiterzuentwickeln.» Er hatte die heutige Hotel-Liegenschaft zusammen mit einem Mehrfamilienhaus 1999 gekauft mit der Absicht, «ein Restaurant einzurichten, in dem ich mich wohl fühle». Die Idee der Hotelzimmer kam erst später: «Um den Gästen zu ermöglichen, nach einem guten Essen im Restaurant Greulich auch noch zu übernachten.»

Genuss

Weihnächtliche Kaffeekapseln von Nespresso



zvg

Nespresso hat seinen Grand Cru Livanto für die bevorstehenden Festtage mit drei natürlichen Aromen erweitert. Die Kaffeekapseln in den drei Geschmacksrichtungen Vanilleblüte, Kirsche und dunkle Schokolade sind nur zur Weihnachtszeit und in limitierter Auflage erhältlich, als Edition «Variations 2011». Um Abwechslung zu bieten, lassen sich die drei verschiedenen Sorten sowohl als Espresso als auch als Cappuccino oder als Latte Macchiato zubereiten.

Neuer Davidoff Flagship Store am Flughafen Zürich



zvg

Die Oettinger Davidoff Group eröffnet heute Donnerstag ihren neuen Davidoff Flagship Store am Flughafen Zürich im neu gestalteten Atrium Center. Die Hälfte des 60 Quadratmeter grossen Stores nimmt ein Walk-in-Humidor mit Glasfassaden ein. Zum neuen Ladenbaukonzept gehört auch die neue iPad Instore App als Hilfe auf der Cigarrenseite. Die Neueröffnung des Flagship Stores bildet zugleich den Startschuss für das weltweite Roll-out des neuen Store-Konzepts ab 2012 – dazu gehören die Eröffnungen neuer Läden in Basel, Palm Beach, Tokio und Shanghai.

Bodenständig und direkt am See

Das besondere Konzept

Die Pinte de Meyriez ist die «kleine Schwester» des Hotels Le Vieux Manoir. Das überaus gemütliche Lokal mit einer Terrasse direkt am Murtensee pflegt neu die Spezialitäten der Region.

ELSBETH HOBMEIER



Die Pinte, ein charmantes Lokal in der einstigen Schlossgarage.

und dessen Restaurant Juma unter der Leitung des Direktors Daniel J. Ziegler und des Küchenchefs Franz W. Paeh. Aber dennoch ist hier vieles anders, einfacher, bodenständiger – und auch preiswerter als im Nachbarhaus.

Noch im Jahr 2010 wirteten hier John und Scotty Harper (ex «Büner» Bern und «Cigogne» Fribourg) mit einer klassisch-französischen Küche auf hohem Niveau und holten damit 14 Gault-Millau-Punkte. Jetzt, mit dem neuen gastronomischen Konzept, hat einzig noch das «Juma» Punkte – die Pinte hat

sich bewusst von der «grossen» Küche zurückgezogen. In der ehemaligen Garage des Schlosses hat sich ein gemütliches, kleines aber feines Lokal etabliert, das von den Einheimischen auch

gern mal für einen Apéro an einer Bartheke frequentiert wird. Die weiss gedeckten und von Kerzen beleuchteten Tische im Inneren sind gut gebucht, die insgesamt 40 Sitzplätze ein begehrter winterlicher Rückzugsort, auch wenn der Charme der zum See gewandten Terrasse während der warmen Jahreszeit unübertroffen bleibt.

Als umsichtige Gastgeberin amtet Anette Meier (ex «Seepark» Murten), für die Küche verantwortlich zeichnet Alexander D. Zahnd. Er stammt aus der Dreiseen-Region und kennt sich mit den Gerichten und den Spezialitäten der umliegenden vier Kantone Bern, Freiburg, Neuenburg und Waadt bestens aus. Sein «süurer Mocke» ist so zart-sauer und feinfaserig, wie er sein muss. Und die «Chaletsuppe» überzeugt auch eingefleischte Freiburger. «Konfetti-Gerichte» nennt Zahnd die vielen kleinen Portionen auf seiner Karte, aus denen der Gast ganz nach eigenem Belieben einen Mehrgerichtskombinieren kann. Dazu gibt es – selbstverständlich – die Weine aus den umliegenden Rebbergen.

Die Pinte teilt zwar vieles mit dem grossen, schlossähnlichen Fünfsternehotel Le Vieux Manoir: die prächtige Lage direkt am Seeufer, den riesigen baumbestandenen Park. Und sie steht wie das Hotel

ein begehrter winterlicher Rückzugsort, auch wenn der Charme der zum See gewandten Terrasse während der warmen Jahreszeit unübertroffen bleibt.

News

250 000 Besucher an Lichtspektakel auf Bundesplatz

Das Licht- und Tontheater «Ren-dez-vous» auf dem Bundesplatz in Bern (siehe htr vom 17. November) besuchten in den letzten sechs Wochen eine Viertelmillion Besucherinnen und Besucher. Die Initianten Brigitte Roux und Urs Gysin zogen mit Stadtpresident Alexander Tschäppät vor den Medien eine positive Bilanz: Die Show sei bei einem breiten Publikum sehr gut angekommen, auch dank des milden Wetters. Gespräche und Gesuche für eine Neuauflage 2012 seien bereits im Gang.

Aryza: Leicht höherer Umsatz im ersten Quartal

Die Backwarengruppe Aryza, zu der die Hiestand gehört, hat im ersten Quartal des Geschäftsjahres den Umsatz über die Eine-Milliarden-Euro-Marke gedrückt. Die Erträge stiegen um 3,9% auf 1,01 Mrd. Euro. Die Nahrungsmittelsparte, mit 693 Mio. Euro Umsatz der wichtigste Geschäftszweig des Konzerns, wuchs um 9,6%. Der Zuwachs sei aber vor allem auf Akquisitionen zurückzuführen, während das organische Wachstum 4,4% betrug. Am besten entwickelte sich das Geschäft ausserhalb Europas und Nordamerikas.

Wein

Paul Liversedge erhält Master-of-Wine-Diplom



Der in der Schweiz tätige Brite Paul Liversedge hat in London das Diplom «Master of Wine» für herausragendes Weinwissen erhalten. Paul Liversedge ist mit seinem Unternehmen «Real Wines» in Stallikon als Weinhandler tätig. Die Dissertation für den Titel schrieb er über das unterschiedliche Verhalten von Kunden aus China und Hongkong beim Kauf von Premiumweinen. «

Stimmung im Print, Angebot im Internet

Allerwelts-Broschüren in hohen Auflagen sind nicht mehr up to date. Moderne touristische Themen- Broschüren und Downloads dienen der emotionalen Markenpflege.

KARL JOSEF VERDING

Wir haben das Konzept unserer Broschüren völlig verändert», sagt Gieri Spescha, Head of Corporate Communication von Graubünden Ferien (GRF). «Die Broschüren dienen jetzt vor allem dem Mood-Making». Favoriten unter den Stimmungsmachern für Graubünden befinden bei den Print-Bestellungen und Downloads ab der Website sind die «Sommer-Broschüre» auf Platz eins, «Ein-fach - klein und fein» auf zwei, und das «Bike-Magazin» auf drei. Alle sind jetzt Zweijahresbroschüren; sie sind keine Angebots-Broschüren mehr. In diesem Jahr wurden bisher rund 11 000 gedruckte Broschüren von GRF individuell an Private in aller Welt verschickt. Zum Vergleich: Die Graubünden-Website hat 1,5 Mio. Visits pro Jahr. Der Newsletter wird knapp 300 000-mal pro Jahr verschickt. 47 000 Facebook-Fans hat Graubünden.

Zuvor gab es die GRF-Broschüren im Grossformat, nun sind sie auf A5 reduziert. Eine Graubünden-Karte ist mit drin. «Früher wurden die Broschüren sehr umfassend mit Übersichten ausgestattet. Jetzt ist es wirklich das Ziel, die Leser für weitergehende Infos aufs Web zu lotsen», so

Spescha. Der Absatz der Broschüren ist rückläufig. Graubünden Ferien hat ihre Zahl seit 2010 von jährlich 120 000 auf 60 000 halbiert. Broschüren spielen nun ihre Hauptrolle für GRF auf Messen wie dem WTM in London und der ITB in Berlin, sowie bei Events mit Präsenz relevanter «Neigungsgruppen» (Spescha) wie an den Bike-Days in Sotthurn, deren Hauptsponsor

Gieri Spescha
Graubünden Ferien

«Wir haben das Konzept unserer Broschüren völlig verändert.»

lerdings: «Wir glauben nicht, dass sich eine bedeutende Zahl von Kunden zu Hause Mengen von Prospektmaterial ausdrückt – elektronisch anschauen: ja ausdrucken: weniger», meint Peter Stämpfli. «Kluge, Mobile-fähige Internet-Sites finden wir noch spannender», sagt er: «Auch hier gibt es Druck auf Verlangen, on-demand gefertigt, ohne teure Lagerhaltung von Druckprodukten, die inhaltlich veralten».

Aus den dicken Hauptbroschüren von ST werden iPad-Broschüren

Überwiegt bei Schweiz Tourismus (ST) die Zahl der Broschüren-Downloads gegenüber der Zahl der gedruckten und verschickten Broschüren-Exemplare? «Nein», antwortet Nicole Diermeier, Leiterin Marketing Leisure bei ST: «die Anzahl der Broschüren-Downloads überwiegt zurzeit, im 2011, gar nicht die Anzahl der gedruckten Broschüren-Varianten, die wir geschickt haben. Man sollte auch nicht die PDFs und e-Broschüren als Ersatz für die Papier-Broschüren sehen. Die Downloads und e-Broschüren bieten Web-Besuchern die Möglichkeit, sie anzuschauen und sich über gewisse Themen zu informieren, bevor sie die Papier-Broschüren



Alain D. Bollat
Gespräch anhand von Broschüren in Neuenburgs Tourismusbüro.

bestellen.» Gedruckte Broschüren seien für ST auch an Messen und Veranstaltungen immer noch wichtig. Aber hier wird es Änderungen geben: «Ab 2012», so Nicole Diermeier, «werden wir eine Wende erreichen und die traditionellen gedruckten Hauptbroschüren nicht mehr drucken, sondern als iPad-Broschüren anbieten. Für die erste Hälfte 2012 sind die Broschüren «Berge und Seen» sowie «Städte» im iPad-Format geplant.» Für den Sommer werde ST aber auch in Zukunft immer eine gedruckte Broschüre, die dünner und im Magazin-Format mit verschiedenen Artikeln produziert wird, anbieten.

Die iPad-Broschüre erhöhe dank bewegten Bildern und ihrer interaktiven Funktionalität die Emotionalität beim Leser. Er kann in vielfältiger Schweizer Erlebnisse eintauchen und sich ausserdem mit einem Klick über die gewünschten touristischen Angebote informieren und sie gleich online buchen. Wallis Tourismus, Zermatt sowie dessen Bergbahnen, die Matterhorn Gotthard Bahn und noch sechs Walliser Tourismusregionen erhalten von der Mengis Druck und Verlag AG in Visp ihre gedruckten Broschüren für den Versand und PDFs in Bildschirm-Auflösung für den Download. «Es gibt keine touristischen Schleuderprospekte mehr. Die Werbung ist heute über das Internet breiter abgestützt und zugleich individueller und gezielter», sagt Moritz Nellen, der Mengis-Betriebsleiter. Wegen der Euro/Franken-Relation gebe es Preisdruck in diesem Geschäft, aber abgewandert ist noch kein Tourismus-Kunde.

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

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

info@cafina.ch

www.cafina.ch



Hotelzimmer/Innenausbau

LADEN- UND GASTROBAU jung.

Worstrasse 180
3073 Gümmligen
T 031 951 23 73
1008 Prilly-Lausanne
T 021 625 92 50
www.ladenbau-jung.ch

Gastro-Einrichtungen

Namensschilder

Bilder

10 Jahre in der Schweiz!

Original «Cl» Scotland Magnet-Namensschilder mit Stil & Qualität

Generalvertretung für die ganze Schweiz:

HAENNI PROMOTION

20 Jahre – unser Leistungsausweis

www.haennipromotion.ch

CH-8197 Röti / ZH Tel. 044 869 41 00

Ölgemälde in diversen Motiven u. Grössen

Handgemalte Einzelstücke ab CHF 79.- (100% WIR)

Wünschen Sie eine Beratung: 076 392 00 98

Weitere Motive finden Sie im Online Kunst Shop

www.inter-argus.ch

Ihr Marktplatz-Eintrag in der htr hotel revue

1 Feld: 54 mm x 45 mm

CHF 190.– pro Einschaltung

Weitere Informationen und Buchungen:

Telefon 031 370 42 48

insperte@htr.ch

cahier français

htr hotel revue No 48 / 1er décembre 2011



Investissement

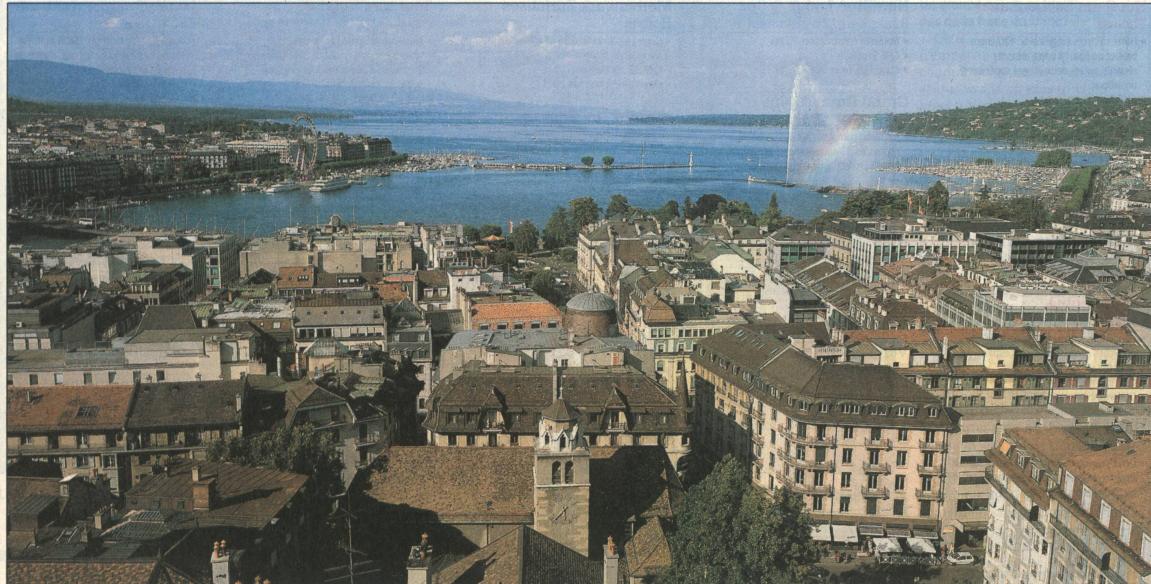
Le groupe Boas mise sur l'hôtellerie et les loisirs pour assurer son développement.

page 21

Hôtellerie

L'affiliation du Beau-Rivage à Relais & Châteaux lui ouvre de nouveaux horizons.

page 23



L'hôtellerie genevoise aimerait encore se développer dans le domaine du tourisme de loisirs.

L'art nouveau jet d'eau

Les hôteliers genevois s'inquiètent pour l'année 2012. Tout en souhaitant une sécurité renforcée pour la destination. Ils veulent défendre leur identité culturelle.

ALEXANDRE CALDARA

pétrolière Addax & Oryx et grand collectionneur d'art allait dans ce sens. Ce passionné de l'Egypte ancienne et de l'art décoratif du 18e siècle a voulu rendre attentif le monde hôtelier à l'importance pour Genève de se doter le plus vite possible d'un musée le plus étouillé dans le guide vert du Michelin. Il est le principal mécène du projet d'extension du Musée d'art et d'histoire.

Une baisse prévue de 5% et 10%

Le message de Paul Muller se voulait réaliste, même un peu grave: «Après un premier semestre de bonne tenue, nous avons dû faire face à un mois d'août faible et un ralentissement très sensible de nos activités en septembre. Quant à 2012, il faudra faire face à des prévisions budgétaires de moins 5% dans les domaines de l'hébergement et de moins 10% dans le domaine des séminaires. C'est considérable.» Il a pointé un environnement économique hostile dû à la crise

mondiale et les conséquences du franc fort face à l'euro, mais aussi au dollar, élément important pour la Genève internationale.

Paul Muller a souligné la reconnaissance par la Confédération des problèmes rencontrés par le monde du tourisme, mais souhaiterait des engagements encore plus forts, notamment une TVA à 2,5%. Tout cela afin de pouvoir limiter les réductions d'emploi et afin «de défendre la destination

Genève de toutes nos forces et pour pouvoir développer un tourisme de loisirs.»

«Pour un climat social paisible»

Paul Muller a aussi regretté les manifestations de syndicats de salariés: «Un climat social paisible est nécessaire.» Enfin, il a tenu à tirer la sonnette d'alarme en termes de sécurité: «Nous sommes passés de petits larcins, de vols à l'astuce à de véritables agressions physiques. Il est intolérable que nos clients soient victimes de coups de couteaux. Les autorités politi-

ques doivent unir leurs forces pour que les délinquants comprennent que leurs vacances à Genève prennent fin.»

Vice-président du Conseil d'Etat Pierre-François Unger, le PDC a tenu à modérer ces propos, même s'il convient que les problèmes d'insécurité ont été démontrés. «Les derniers grands crimes ont été commis dans des bleds de campagne et non en ville.»

Il a regretté que des affaires soient amplifiées: «Lorsqu'un membre de la famille royale saoudienne rencontre une porte d'hôtel, je pense que l'on peut aussi parler de son taux d'alcoolémie. Quant à l'alerte gigantesque lancée par l'ONU suite à l'agression du fils d'un diplomate américain. Même mon petit-fils de sept ans trouvait le déroulement des faits tel qu'on a pu le lire dans la presse rocambolesque. Mais l'Etat ne minimise pas ce problème: nous allons consacrer 47 millions de plus à la sécurité.» Pierre-François Unger a précisé que le Conseil d'Etat avait soutenu la demande des hôteliers pour une baisse de la TVA: «Il est frappant de constater que le taux de nuitées qu'il vous manque correspond à la TVA que vous payez.» Enfin Pierre-François Unger s'est félicité du milliard investi en dix ans par l'hôtellerie genevoise. Pour le collectionneur Jean-Claude Grandur, Genève doit offrir à ses visiteurs «un musée qui donne envie de faire la fermeture, de rester après l'extinction des lumières. Notre Musée d'art et d'histoire devrait doubler son nombre de visiteurs à l'année, a-t-il lancé en conclusion.

«Il faudra faire face à des prévisions budgétaires complexes.»

Paul Muller
Ancien président des hôteliers GE

1. Que représente pour vous la Société des hôteliers de Genève dont vous venez de prendre la présidence?

C'est une association prestigieuse qui existe depuis 1893 et qui représente plusieurs grandes marques de chaînes hôtelières internationales. J'aurai l'honneur de mieux connaître et comprendre le monde hôtelier de Genève et de faire partie de l'expertise de mes collègues aux institutions internationales et auprès des autorités.



Quatre questions à Marc-Antoine Nissille

2. Sur quels dossiers allez-vous agir concrètement?

Nous devrons être soudés pour continuer à accueillir de grands congrès. Des pays comme l'Espagne dont l'économie souffre vont offrir des conditions d'hébergement très concurrentielles. Je veux aussi

continuer le travail initié avec Paul Muller sur le thème de la sécurité.

3. Quel message voulez-vous faire passer au niveau national?

Il faut que les villes travaillent en commun, il est capital que Suisse Tourisme comprenne l'importance des villes. Les grandes associations d'hôteliers comme le Valais et nous, devons veiller à ce que tous les Romands soient bien représentés à Berne.

4. Que pensez-vous de l'ensemble de l'offre hôtelière genevoise?

On focalise souvent sur la très grande concentration de 4 et 5 étoiles, mais le très haut niveau des 2 et 3 étoiles aident tout le monde, c'est valable pour l'ensemble de la Suisse. Les grands événements bénéficient à toutes les catégories.

Votre partenaire en Yield Management.

Consultez notre site Web:
www.hotelpartner.ch

HotelPartner
YIELD MANAGEMENT



Investissements. Projets. L'hôtellerie fait l'objet d'importants investissements engagés par des financiers suisses et étrangers. En Romandie, les projets du groupe Boas ne passent pas inaperçus.



Le groupe Boas est à la tête du projet Aqua Ecopôle qui verra le jour en 2014 et qui abritera un musée, un aquarium et un hôtel.

La galaxie Boas

Les projets du groupe Boas ne passent pas inaperçus en Suisse romande. Le petit empire poursuit avec succès une intense diversification dans le secteur hôtelier.

CLAUDE JENNY

Rien que ces dernières semaines, le groupe morgien a été au centre de la présentation de l'imposant projet hôtelier et résidentiel «Mer de glace» à Nendaz, de l'extension du centre thermal et de l'espace hôtelier de Saillon, du rachat du Grand Hôtel des Rasses et, en ce début de semaine, il se félicitait de la décision du Conseil communal de Lausanne d'accorder un droit de superficie aux promoteurs – dont il fait partie – de l'impressionnante plate-forme de l'Aqua Ecopôle, qui doit voir le jour sur le toit du Park & Ride de Vennes, sur les hauts de Lausanne.

Au départ, et durant quelques années, le groupe Boas n'était actif que dans le secteur des établissements médicaux-sociaux, jusqu'à en devenir un acteur incontournable en tant que numéro 1 en Suisse romande. Mais ce marché n'est pas extensible à souhait. Bernard Russi a vite

compris que les chicanes imposées par plusieurs cantons romands pour la construction et l'exploitation de nouveaux EMS allaient freiner l'extension de son groupe. Il a donc décidé de jouer la carte de la diversification. Au secteur «seniors» sont venus s'ajouter deux autres pôles de développement: l'hôtellerie et le

Des projets de plus en plus conséquents

Aujourd'hui, le groupe Boas est à l'image de son président: il taille patron, et les 28 sociétés qu'il coiffe pèsent 90 millions de chiffre d'affaires annuel, occupent 900 collaborateurs et affichent des projets qui prennent vertigineusement l'ascenseur. «Durant les deux à trois ans à venir, nous prévoyons d'investir dans les travaux de rénovation et d'extension environ 400 millions de francs», déclare Patrick Henry,

responsable de la communication du groupe.

Le projet d'Aqua Ecopôle, par son ampleur et son originalité, est appelé à devenir le bateau amiral du groupe. Cette plate-forme abritera un musée, un aquarium géant, mais aussi un hôtel de 130 chambres, un restaurant, des salles de séminaires, etc.

«Avec l'entreprise générale Grisoni-Zaugg, nous sommes les promoteurs de ce projet. Le groupe Boas a acquis 100% des parts de l'hôtel et 51% des parts d'Aqua Ecopôle et du restaurant», déclare Bernard Russi. L'ensemble du projet est devisé

comme responsable de la communication du groupe.

Le secteur de l'hôtellerie est donc appelé à croître dans la galaxie Boas, un nom d'origine biblique signifiant «En lui est la force». Un punch qui ne fait pas défaut à Bernard Russi, qui dit volontiers: «J'aime entreprendre et développer». Dès lors, «si je vois du potentiel, je m'y intéresser». A l'évidence, il n'a pas besoin de lunettes pour cibler l'extension de son groupe, dont il est copropriétaire avec son épouse et qu'il codirige avec elle.



«Nous prévoyons d'investir 400 millions de francs dans les deux à trois ans à venir.»

Patrick Henry
Resp. communication groupe Boas

Des investisseurs plutôt discrets

Les financiers suisses investissant dans l'hôtellerie font preuve de retenue. C'est à peine s'ils consentent à évoquer l'amortissement ou la rentabilité de leurs établissements.

SIMONE LEITNER

On continue d'investir dans l'hôtellerie suisse: plus de 7 milliards de francs suisses dans un avenir plus ou moins proche. «Du marché suisse on dit communément: le nombre de nouveaux projets hôteliers planifiés peut rivaliser avec celui des ouvertures, ce qui signifie que la construction - hors rénovations ou extensions - reste

constante, explique Carsten Hennig, responsable de la communication à Tophotelparts, une entreprise qui analyse les investissements dans la branche sur le plan international. «Grâce à de grands projets, le Kameha Grand et le 25hours, à Zurich, ou le projet immobilier d'Andermatt, l'hôtellerie internationale regarde la Suisse avec fascination.»

Les regards se concentrent principalement sur les grands projets de bailleurs de fonds étrangers. «Et les investisseurs ne souhaitent ni confirmer ni commenter que certains hôtels de luxe suisses ne peuvent être soutenus que par les fonds des super riches. A Andermatt, le volume des investissements de la société Andermatt Swiss Alps AG s'élèvent à 1,8 milliard de francs. L'homme

«Grâce à ces projets, l'hôtellerie internationale regarde la Suisse avec fascination.»

Carsten Hennig
Porte-parole Tophotelparts

sement l'an dernier dans le réaménagement du Grand Hôtel Park, à Gstaad, elle se borne à commenter: «J'ai investi le montant nécessaire pour obtenir le résultat que j'attendais.»

Les hôteliers sont plus prolixes lorsqu'il s'agit de parler des investissements dégagés par leur activité hôtelière. «Nous n'avons pas hérité de millions et ne sommes financés par aucun mécène», déclarent Heiner Lutz et Laurent Schmid, propriétaires des hôtels Beatus, à Merligen, et Ermitage, à Schönenried. «Les investissements nous appartiennent ainsi qu'aux banques.» Qu'ils aient engagé 40 millions de

francs ces derniers mois dans une nouvelle construction et des transformations ne les rend pas plus nerveux que cela. L'investissement a été calculé sur le long terme et ne sera pas remis en question par la situation économique tendue en Suisse. Il ne se laissez pas plus éblouir par les taux d'intérêt bas, qui pourraient bien remonter dans peu d'années déjà.

«Et, même là, l'établissement devra être rentable.» Heiner Lutz et Laurent Schmid ont planifié leur expansion avec minutie: «En 1977 nous avons acheté une petite pension à Schönenried et avons progressivement aménagé nos hôtels avec les bénéfices de ces dernières décennies.»

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

En bref

Suisse

La religion comme potentiel touristique

Suisse Tourisme veut promouvoir le tourisme religieux. Le directeur de Suisse Tourisme pour l'Amérique du Nord Alex Hermann s'attend à une augmentation du tourisme religieux en Suisse, tout particulièrement en provenance des Etats-Unis. D'où la collaboration de Suisse Tourisme au projet «Paysage religieux en Suisse», un site qui répertorie des sites ou des coutumes en lien avec les diverses religions représentées en Suisse. Il se limite pour l'instant aux communautés catholiques et protestantes, mais d'autres suivront.

Jura

Le village de vacances Reka bien fréquenté

A fin octobre, le village de vacances Reka de Montfaucon (JU) avait généré 36 150 nuitées, soit une diminution de 6,9% par rapport à l'année précédente, indique la Caisse suisse de voyage. Les 32 appartements de vacances du village Reka de Montfaucon ont été occupés à 86,9% sur dix mois. En Suisse, la demande pour les villages de vacances Reka a augmenté de 5%, pour atteindre 510 000 nuitées. On enregistre une légère baisse pour les appartements isolés, avec 920 000 nuitées au total (-20 000). lb

Valais

Les stations de ski battent leur plein en mars



Avec 14,1% des nuitées, le Valais arrive en 3e position des destinations touristiques les plus prisées, derrière la région zurichoise (14,4%) et les Grisons (19%). Le Valais suit la tendance au niveau national, puisque le mois de mars est le plus fréquenté, avec 509 000 nuitées (3,32 millions en Suisse). Les Suisses représentent environ 50% des nuitées, les Allemands 12,9% et les Britanniques 9,1%.

Vaud

Le Lavaux Express lance une souscription



Le petit train touristique du Lavaux a besoin de fonds pour renouveler une partie de son matériel roulant. L'Association du Lavaux Express ne pouvant autofinancer qu'une partie de ce nouveau matériel, elle en appelle au soutien des particuliers et des entreprises, qui peuvent souscrire une ou plusieurs parts de 250 francs. Cette somme leur sera remboursée d'ici 2023. lb

En bref

Suisse

Un manuel source d'inspiration touristique

Le sanu, formation pour le développement durable, à Biel, propose à tous les prestataires du tourisme un guide pratique relatif au développement d'un produit touristique durable intégrant la nature et la culture en passant par l'analyse du marché. Débutant ou non, chacun y trouvera tous les instruments théoriques ou pratiques pour accompagner sa démarche touristique. fzi

www.sanu.ch

Anzère inaugure son espace spa et wellness



Le nouveau Anzère Spa & Wellness ouvrira ses portes le 8 décembre. Situé sur le terrain de l'ancienne piscine en plein air, il est composé de trois espaces pour les bains, le bien-être et les soins. L'inauguration se déroulera sur plusieurs jours, avec une visite guidée le 3 décembre, l'entrée libre les 4, 5 et 7 décembre, avec la venue ce jour-là de Saint-Nicolas. lb



Les délégués d'hotelleriesuisse ont été appelés à «faire front ensemble» et à «assumer leurs responsabilités entrepreneuriales». Alain D. Boillat

Penser l'avenir

Epreuve de vérité pour l'hôtellerie suisse en raison de la cherté du franc. Hier, lors de l'Assemblée des délégués, le président Guglielmo L. Brentel a livré quelques pistes.

DANIEL STAMPFLI

Quel cela nous plaît ou non, nous devons nous préparer à une traversée du désert plus longue que prévue. Tel est l'appel lancé hier par le président d'hotelleriesuisse Guglielmo L. Brentel dans son discours d'ouverture à la session d'hiver de l'Assemblée des délégués (AD). Sans cesser de se projeter dans le même temps dans l'avenir pour prévenir le pire en parlant sur les innovations et le dynamisme de la branche. «L'hô-

telier ouvert à la concurrence qui a fait de son entreprise un produit compétitif ces dernières années et s'est sérieusement engagé pour développer de manière positive sa destination dispose au moins à l'heure actuelle d'un produit de qualité bien établi dans un site attractif», souligne le président.

Maintien des prix et de la qualité plutôt que le dumping

Dans de nombreux domaines, la période économiquement difficile que nous vivons actuellement se maîtrise mieux en faisant front ensemble que chacun pour soi. «Chacun doit assumer sa responsabilité entrepreneuriale et ne pas rendre les autres responsables de ses propres échecs», a martelé le président en faisant appel à la conscience des 112 délégués présents.

De même, plutôt que de pratiquer une politique ruineuse de dumping, il vaudrait mieux de son point de vue essayer de maintenir les prix et la qualité. Et pour cela intégrer de la valeur ajoutée attractive et à petits prix dans les forfaits.

De son côté, le CEO Christoph Juen a exposé les activités d'hotelleriesuisse et fixé quelques-unes de ses priorités. A savoir

qu'à partir de 2012 de nouvelles sociétés rejoindraient les partenaires recommandés d'hotelleriesuisse: IBC SA (conseil et courtage en assurances), Mirus Software SA (administration du personnel, finances) et Swisscom SA (solution globale de communication: réseaux fixe, mobile, Internet, TV). Et que le nouveau champ d'application de la nouvelle convention collective de travail au Seco s'applique désormais à toutes les entreprises offrant des prestations dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

Un expert livre son analyse de la situation

Enfin, Klaus W. Wellershoff, CEO de la société de conseil aux entreprises Wellershoff & Partners, a proposé aux membres présents des analyses économiques dans les limites d'un avenir proche.

Le thème «Politique monétaire et conjoncture» traité lors de l'Hotel Finance Forum qui s'est tenu hier à l'issue de l'Assemblée des délégués, sera repris dans l'édition du 8 décembre.

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

Réélection du président, ainsi que...

L'Assemblée des délégués a également réélu pour un troisième mandat Guglielmo L. Brentel à la présidence de l'association ainsi que Werner T. Affentanner et Jürg Domenig, alors qu'Anne-Marie Minder, vice-présidente, et Patrick Scherrer ont été réélus pour un deuxième mandat.

Plusieurs membres de la Commission de recours indépendante (CRI) ont aussi été reconduits pour un deuxième mandat, dont le président Hans Krebs. Les délégués ont approuvé le budget de 2012 à l'unanimité. Quant à l'assemblée générale d'été, elle se tiendra à Bâle les 21 et 22 mai prochains. dt

ANZEIGE

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 expositions temporaires ont permis au musée de se tailler une bonne réputation.

Tapis rouge à Martigny

Le 300 000e visiteur du Musée et Chiens du St-Bernard a été accueilli par le président de la Fondation Watteville, les bras chargés de cadeaux.

CATHY VERAUTEREN

D'un point de vue touristique, le Musée et Chiens du St-Bernard occupe une place de plus en plus importante à Martigny. «Le Musée et Chiens du St-Bernard est devenu un but d'excursion en soi qui met en scène le chien St-Bernard de manière unique et forte», déclare Fabian Clavaz, directeur de Martigny Tourisme.

Grâce à ses expositions temporaires culturelles, le musée s'est fait un nom auprès des visiteurs de la Fondation Pierre Gianadda qui viennent en nombre le visiter. Qui plus est, il touche un public familial grâce à la présence des chiens légendaires et à l'exposition permanente qui leur est consacrée.

Un projet entièrement conçu par Léonard Gianadda

Et c'est ce public éclectique qui explique le succès que rencontre le musée. Plus de 60 000 visiteurs ont déjà franchi ses portes cette année et le musée accueille en moyenne, chaque jour, 150 visiteurs. «Les expositions ayant rencontré le plus de succès ont été l'exposition «Nanouk» (juin 2007 à janvier 2008), consacrée à l'art inuit, ainsi que l'exposition sur les

masques de l'Himalaya (mai 2009 à janvier 2011), déclare la directrice du musée Nathalie Vouilloz. «Sédulier par le projet entièrement imaginé et conçu par Léonard Gianadda, c'est en 2005 que Bernard et Caroline de Watteville créent une fondation portant leur nom, dans le but de financer la transformation d'un ancien arsenal militaire de Martigny en un haut lieu touristique. Un haut lieu touristique autour du symbole fort de l'histoire du col du Grand-Saint-Bernard et de ses chiens», explique la directrice. Le musée, situé à quelques mètres de la Fondation Gianadda, ouvre ses portes le 21 juin 2006.

Un restaurant pour satisfaire petits et grands gourmands

Au musée on y va donc pour ses expositions et ses chiens, mais aussi pour les plaisirs du palais. Un restaurant propose effectivement des menus du jour ainsi qu'une restauration à la carte. Il comprend une salle intérieure et une terrasse située en face d'un amphithéâtre romain. Un brunch a également lieu tous les premiers dimanches du mois. Sur demande, apéritifs, cafés-croissants, repas d'entreprise ou de mariage sont organisés.

L'exposition temporaire à découvrir au musée jusqu'au printemps 2012 fera honneur au Canada et au Groenland. L'occasion de plonger dans un univers polaire grâce à d'incroyables photos, de superbes sculptures et des projections de films. Les visiteurs pourront notamment vivre quelques expéditions maritimes menées dans cette région en sillonnant les océans et en franchissant les îles du Grand Nord.

www.museesaintbernard.ch

Pêle-mêle
Ponctualité suisse à Londres

L'emblème du Swiss Centre de Londres, le carillon suisse, a été restauré à l'initiative de Suisse Tourisme (ST) et de la City of Westminster et continuera ainsi, comme par le passé, à donner au très fréquenté Leicester Square un petit air suisse. L'inauguration officielle s'est déroulée mardi. Des artisans suisses et anglais ont participé à la rénovation. «Nous espérons que le carillon continuera longtemps à évoquer nos attractions touristiques», a déclaré Jürg Schmid, directeur de Suisse Tourisme.

Explorer les villes suisses pièce par pièce



l'dd

Après Lausanne et Zurich en 2010, au tour d'une dizaine de nouvelles villes suisses d'avoir leur propre puzzle. Une manière ludique d'explorer les villes, pièce par pièce. L'idée, lancée par l'ingénierie lausannoise de 34 ans Hadi Barkat, est éditée par Helvetic. Ces puzzles de 1000 pièces, baptisés **MyPuzzle**, pourraient contribuer à la promotion des villes. «Je le verrais bien en vitrine du Tourisme neuchâtelois, plutôt qu'une clochette ou qu'un couteau suisse», confie à *L'Express* Patrick Chollet, patron du magasin chaudronnier Idée Jeux.

Genève
Le salon Vacances à l'horizon

Lors du dix-huitième salon Vacances, qui aura lieu du 13 au 15 janvier 2012 à la halle 7 de Palexpo Genève, les destinations de Bordeaux, de Lugano, de l'île de la Réunion ainsi que le Réseau des parcs suisses se présenteront pour la première fois. L'hôte officiel sera la province du Doubs. Au total, 200 exposants pourront accueillir des milliers de visiteurs. Samuel Banc présentera son œuvre polaire intitulée «Étres et Lumières d'Antarctique».

www.vacances.ch

Les produits artisanaux à l'honneur à Aigle



Les gourmands auront de quoi remplir leur sac à provisions ce week-end à Aigle, à l'occasion du traditionnel **Marché artisanal de Jérusalem**. Une septantaine d'exposants prendront leur quartier vendredi 2 décembre de 16 h à 22 h et samedi 3 décembre de 10 h à 19 h. Ils proposeront notamment des produits artisanaux alimentaires (viande séchée, épices, huiles, confitures, pâtisseries, etc.) et décoratifs (mosaïques, peluches, bijoux). Diverses animations musicales ainsi que des spectacles pour les enfants contribueront à créer une ambiance chaleureuse. mh

Une clientèle pour les fins de semaine

L'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel est devenu membre de l'association des Relais & Châteaux. Une occasion pour le cinq étoiles de trouver de nouveaux clients.

MIROSLAW HALABA

Avec les Relais & Châteaux, nous avons trouvé un partenaire qui reflète bien l'âme de notre établissement.» Thomas Maechler est ravi. L'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel vient d'être admis dans l'association des Relais & Châteaux. Le cinq étoiles qu'il dirige et dont il est propriétaire est bien en phase avec les valeurs du groupe français créé en 1954.

La catégorie de l'hôtel, l'architecture historique du bâtiment qui l'abrite - une maison de maître construite en 1862 -, sa situation au bord du lac et dans

une région dotée d'un riche patrimoine culturel et industriel sont autant de facteurs qui ont séduit les responsables de l'association. «Pour le comité des Relais & Châteaux, ce fut un peu un coup de foudre», confie Thomas Maechler.

Une affiliation qui ouvre de nouveaux horizons

Avec l'Hôtel Beau-Rivage, les Relais & Châteaux ajoutent à leur collection suisse un établissement citadin et renforcent leur présence dans une région où ils sont peu représentés. Les deux membres les plus proches sont le Vieux Manoir à Meyriez (FR) et le restaurant et hôtel Georges Wenger au Noirmont (JU).

Pour le Beau-Rivage, cette affiliation - qui a fait l'objet, mardi soir, d'une réception à laquelle participait le président international Jaume Tapiés - ouvre de nouveaux horizons. «Si le groupe des Swiss Deluxe Hotels, dont nous sommes aussi



Le Beau-Rivage a séduit le comité de Relais & Châteaux.

membre, fait des relations publiques, les Relais & Châteaux font de la vente active sur tous les continents», déclare Thomas Maechler. Voué du lundi au vendredi au tourisme d'affaires, l'hôtel neuchâtelois espère ainsi attirer, en fin de semaine, de nouveaux clients intéressés par la région et doté d'un pouvoir

d'achat plus élevé que celui de la clientèle séduite par les tarifs de week-end. «Nous voulons nous positionner davantage dans le créneau loisirs», note le directeur.

Des forfaits pour mieux faire découvrir la région

L'hôtel, qui avait rénové l'an passé son restaurant O'terroirs, a entrepris quelques aménagements intérieurs, destinés à marquer davantage cette orientation. L'hôtel a également multiplié les initiatives pour faire connaître la région à ses hôtes. Parmi ces attractions figurent l'absinthe et, bien sûr, l'horlogerie. Ainsi, l'hôtel a par exemple concocté un forfait qui permet au client de monter sa propre montre dans une ancienne ferme horlogère. L'hôtel donne aussi à ses hôtes l'occasion de tester les tables réputées de la région que sont Le Bocca à Saint-Blaise et le restaurant de Georges Wenger.

L'adhésion de l'Hôtel Beau-Rivage aux Relais & Châteaux, qui devient le 29e membre suisse, est l'une des nombreuses informations que l'association vient de dévoiler en cette fin d'année. On notera notamment que le guide 2012 comprend 518 (+45) membres, hôtels de charme et restaurants gastronomiques. Grâce à son nouveau lounge oriental, Le Grand Hôtel du Lac à Vevey a remporté le Lounge Trophy. A relever enfin que le célèbre écrivain brésilien et habitant de Génevve, Paulo Coelho, sera l'ambassadeur de l'association en 2012. Par «son éclectisme et son cosmopolitisme», l'auteur du roman «L'alchimiste» reflète «idéalement les valeurs que symbolise Relais & Châteaux», écrit l'association. mh

Paulo Coelho, ambassadeur 2012

L'adhésion de l'Hôtel Beau-Rivage aux Relais & Châteaux, qui devient le 29e membre suisse, est l'une des nombreuses informations que l'association vient de dévoiler en cette fin d'année. On notera notamment que le guide 2012 comprend 518 (+45) membres, hôtels de charme et restaurants gastronomiques. Grâce à son nouveau lounge oriental, Le Grand Hôtel du Lac à Vevey a remporté le Lounge Trophy. A relever enfin que le célèbre écrivain brésilien et habitant de Génevve, Paulo Coelho, sera l'ambassadeur de l'association en 2012. Par «son éclectisme et son cosmopolitisme», l'auteur du roman «L'alchimiste» reflète «idéalement les valeurs que symbolise Relais & Châteaux», écrit l'association. mh

la «der»

hter hotel revue No 48 / 1er décembre 2011



«Tout l'effort d'une écologie de l'intelligence c'est d'éviter le rationnement et le retour aux privations.»

24

Une fête au son des fifres

Chaque premier samedi de décembre, Fribourg célèbre avec faste la **Saint-Nicolas**, patron de la ville. Un événement qui réchauffe les coeurs et anime la ville toute la journée.

LAETITIA BONGARD

S'il y a une date que les Fribourgeois d'ici et d'ailleurs réservent d'année et année, c'est certainement celle-ci: le premier samedi de décembre, pour célébrer la Saint-Nicolas. Chaque année, petits et grands se déplacent en nombre pour voir défiler le patron de la ville dans les rues de Fribourg, haut perché sur son âne et entouré de ses pères fouettards et de ses fifres. Un cortège qui s'achève par le traditionnel discours, prononcé depuis le balcon de la cathédrale. Des notes de musique, des efflu-



Le St-Nicolas défilera dans les rues de Fribourg. Daniel Bongard

ves de vin chaud, des biscuits, Des lumières qui scintillent, des bras qui s'agitent, des pieds qui grelottent. «À la St-Nicolas, tous les sens sont en éveil», remarque très justement Muriel Hauser, tenancière du Café du Gothard.

Encore plus d'animations prévues cette année

La 106e édition aura lieu ce samedi 3 décembre et sera organisée comme chaque année par le collège St-Michel. Mais pour la première fois, la fête durera toute la journée. 26 chœurs interpréteront des chants traditionnels dès le matin à 10 h dans les églises du collège St-Michel et des Cordeliers.

Le traditionnel marché de Noël de la Grenette s'étendra jusqu'à la Place du marché aux poissons.

Les enfants seront tout particulièrement à l'honneur. Sur les places du collège St-Michel et du marché aux poissons, de nombreuses activités seront organisées pour familiariser les plus petits à la légende du saint-patron: grimages, contes, fabrication de lanternes magiques, projection de films sur St-Nicolas, tours à dos d'ânes. Hubert Audriaz, le magicien de la Basse-Ville, a également imaginé un parcours ludique pour relier ces deux places. Pour chaque énigme résolue, les enfants recevront une partie du tableau réalisé spécialement pour l'occasion par l'artiste Frédéric Aeby. Puis, une fois le puzzle complet, ils recevront un vrai pain d'épice.

Marlène Flückiger, directrice de Fribourg Tourisme, salue l'initiative des organisateurs d'étoffer la manifestation. «C'est une excellente idée d'attirer les gens dès le matin. Nous aimerions même aller plus loin encore en prolongeant le marché sur deux ou trois

jours. Notre projet est à l'étude auprès des autorités communales. La directrice y voit un moyen d'inciter les touristes à rester tout le week-end à Fribourg. «Cela nous permettrait de proposer un package avec des prix attrayants, en collaboration avec les hôtels.»

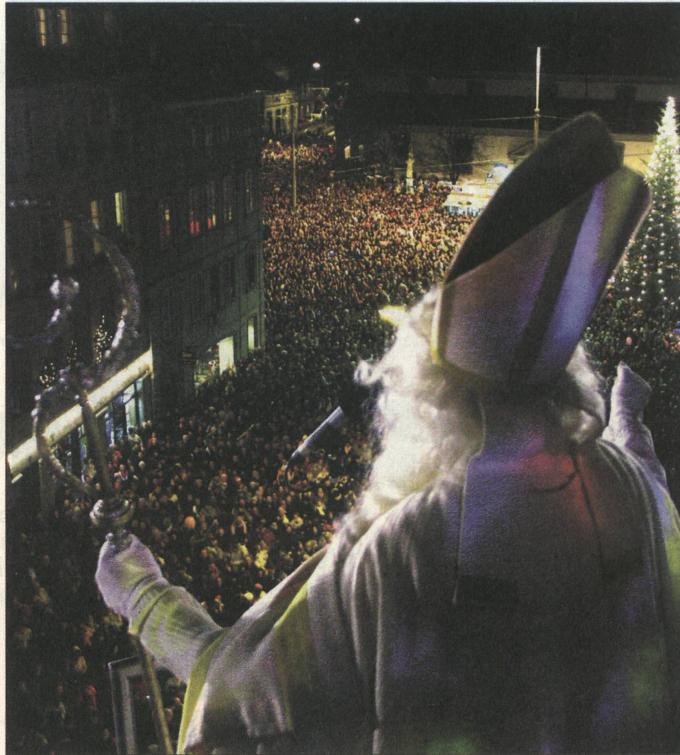
«L'événement phare» des Fribourgeois d'ici et d'ailleurs

Chaque année, près de 25 000 spectateurs assistent au traditionnel cortège. La fête rassemble avant tout des Fribourgeois (dont de fidèles expatriés), mais également des touristes, notamment de Suisse alémanique. Il pourrait être donc particulièrement intéressant de prolonger les festivités pour ce public-là. Considérée comme un «événement phare», la fête de la St-Nicolas promet d'envelopper la ville de son esprit enchanteur encore de longues années durant.

www.csmfr.ch

«Nous voulons prolonger la fête, d'où l'idée d'organiser des activités dès le matin.»

Martine Flückiger
Directrice de Fribourg Tourisme



Chaque année, le passage du Saint-Nicolas à Fribourg rassemble quelque 25 000 personnes. DR

La fondue de la Saint-Nicolas

Les rues encombrées et l'ambiance chaleureuse de la St-Nicolas profitent aussi aux commerçants du centre-ville et aux restaurateurs. Muriel Hauser, tenancière du Café du Gothard, tient toutefois à souligner que l'intérêt dépasse celui du tire-o-casse: «La St-Nicolas est avant tout une très jolie journée, humainement parlant. Les gens sont heureux et nous avons du plaisir à être là, même s'il y a beaucoup à faire.»

La foule vient se réchauffer pour toute la journée durant, puis une fois le cortège et le discours du

St-Nicolas terminés, les festivités se prolongent très souvent autour d'une fondue. Une tradition devenue une institution qui implique de devoir réserver sa table plusieurs mois à l'avance, voire d'année en année pour les habitués. Vu le monde qui se presse au portillon, les restaurateurs ne proposent généralement que la fondue, servie souvent sur deux voire trois services.

A l'Auberge du Chasseur, on estime à 150 le nombre de fondues servies ce soir-là; au Café du Midi, à 300. Il s'agit certainement de la meilleure journée de l'an-

née», admet Pascal Hasler, patron de l'établissement. Au Gothard, on en sert entre 150 et 180. La fondue moitié-moitié est légèrement plus sollicitée que la fondue au vacherin. D'après le cuisinier chef Charles-André Torche, «il pourraient facilement s'en faire 300 si le restaurant disposait de 100 places de plus.» La demande ne faiblit pas. Mais Muriel Hauser tient à garder l'espace bistro libre à l'avant afin que les gens de passage puissent également en profiter. Car les plaisirs du palais doivent pouvoir être gâtés ce jour-là.

lb



La fondue sera au menu ce soir-là au Café du Gothard. Joël Lassaux

Les gens

Nouvelle directrice des études chez Vatel



ldd

Suzanne Welle vient d'être nommée au poste de directrice des études de l'Ecole hôtelière Vatel Switzerland, International Business School & Tourism Management. Elle sera chargée de pérenniser la qualité et les standards de l'enseignement et d'organiser la vie scolaire sur le campus de Martigny. Titulaire d'un master en management international de l'Université de Derby (Royaume-Uni), la nouvelle directrice est au bénéfice d'une vaste expérience dans l'hôtellerie en Suisse et à l'étranger et elle a aussi évolué dans le domaine des écoles hôtelières suisses, notamment en tant que Subject Leader, à l'institut des hautes études de Glion.

Le tourisme tessinois prend un coup de jeune

Elia Frapolli (photo) sera à partir du premier août 2012 le nouveau directeur de Ticino Turismo, il est âgé de 30 ans. Il reprendra le poste de **Tiziano Gagliardi** qui a démissionné. Le nouveau direc-

teur est diplômé de commerce et communications de l'Université de la Suisse italienne, il est aussi titulaire d'un master en tourisme international. Il a également été actif dans le domaine des remontées mécaniques à Airolo et Bosco Gurin. Il est le neveu de Giovanni Frapolli considéré comme le roi des remontées mécaniques. Par ce choix le conseil d'administration entend rajeunir la structure et approfondir les liens avec les médias.

Les ventes globales d'Accor changent de visage



ldd

Cédric Gobillard devient directeur des ventes globales du groupe Accor, à partir de janvier 2012. Diplômé d'écoles supérieures de commerce et de management international, il a débuté sa carrière chez Beaufour-Isplen International comme chef de produit, puis chez Disneyland Paris. Cédric Gobillard a ensuite rejoint le Club Méditerranée dont il devint directeur général Amérique du nord, avant d'être nommé directeur général de Look Voyage. Depuis 2009, il occupait le poste de directeur des ventes directes et de la distribution au sein du groupe Accor. Il succède à ce poste à **Patrick Mendes** qui rejoint les équipes Amérique latine. aca

Le menu secret du Chat Botté

Mis entre parenthèses quelque temps pour cause de rénovations, le restaurant étoilé du Beau-Rivage relance sa table nichée au cœur de ses cuisines.

ALEXANDRE NICOLIN



Le Chat Botté ou la haute cuisine démythifiée. ld

Spectacle des papilles, la cuisine est aussi un art visuel. Et inversement. La pièce qui se donne midi et soir à la Table du chef du Beau-Rivage à Genève a tous les ingrédients du bon thriller. Du suspens. Des épices. Une pincée d'angoisse. De sel. Sans oublier les inévitables coups de feu, assénés uniquement à des brigades de cuisiniers stressés; fort heureusement personne ne meurt pour de vrai, en général. Et un bon, le chef en l'occurrence, qui gagne toujours à la fin.

Ambiance conviviale, à l'écoute des sensibilités des clients

Et pour 350 francs tout compris, le client-spectateur n'a pas d'autre choix que de se laisser

entrainer par l'histoire imaginée par le chef Dominique Gauthier qui compose seul le menu de quatre plats. Le sommelier se chargeant des vins. «Nous tenons compte d'éventuelles restrictions liées à des allergies ou à des convictions religieuses, mais tout le monde mange la même chose», explique Pascal Brault, responsable de la restauration du Chat Botté, qui s'empresse de préciser dans un sourire que «bon, néan-

moins, ça n'est pas une dictature. Tout se déroule dans un esprit extrêmement convivial». On l'avait compris.

Cours de cuisine et participation à la «restaurant week»

Chef dynamique qui œuvre à une meilleure compréhension de la haute cuisine, et peut-être un peu la démythifier, Dominique Gauthier propose régulièrement des cours de cuisine dans ses fourneaux. Dans cette même idée, le Chat Botté participe à la «restaurant week», opérations sur une semaine à trois bourses qui permettent à toutes les bourses d'avoir accès à une cuisine de très haut niveau.

Etoilé Michelin, Dominique Gauthier a certainement tapé dans l'œil du Gault-Millau qui lui a décerné en 2009 non seulement son dix-huitième point, mais n'a pas hésité à le bombarder «cuisinier de l'année», se faisant l'éloge de sa cuisine «précise et inventive».

Aux petits oignons pour ces VIP de sa Table du chef, le Beau-Rivage offre un service limousin qui vous amènera et vous ramènera. Comme au cinéma.

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 48 / 1. Dezember 2011



Interessante Stellen –
persönliche Beratung –
professionelle Vermittlung!

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch



Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Sehen und ge- sehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue

htx hotel revue



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	4
Deutsche Schweiz.....	5-7
Suisse romande.....	-
Svizzera Italiana.....	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	8

Auf 1. Januar 2012
tritt das neue Lohn-
system in Kraft.

Dabei gilt es
einige Neuerungen
besonders zu
beachten.



Bildauto

Neues Mindestlohnsystem



MARC KAUFMANN
LEITER WIRTSCHAFT & RECHT
WWW.HOTELLERIESUISSE.CH

Auf den 1. Januar 2012 tritt nun der zweite Teil der Neuerungen des GAV in Kraft, das neue Lohnsystem. Die Lohnklassen orientieren sich neu ausschliesslich an der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden und nicht mehr an Dienstjahren oder Kaderfunktionen. Der Wechsel in die nächsthöhere Lohnstufe ist für Mitarbeitende künftig also nur noch über Aus- und Weiterbildung möglich. Neuerungen gibt es zudem im Bereich 13. Monatslohn, ab 2012 haben alle Mitarbeitenden ab dem ersten Tag Anspruch auf den vollen Dreizehnten.

Reaktion auf die Währungssituation

Als Reaktion auf die ausserordentliche Währungssituation (Frankenstärke) sind

die Sozialpartner im September 2011 übereingekommen, dass die Einführung der Mindestlöhne für Saisonbetriebe bis zur Sommersaison 2012 verschoben werden kann. Für unbefristete Arbeitsverträge bedeutet dies, dass der Wechsel spätestens per 1. Mai 2012 vorgenommen werden muss, für befristete Verhältnisse mit Beginn der Sommersaison. Der Saisonbetrieb kann allerdings frei wählen, ob er freiwillig bereits per 1. Januar 2012 auf das neue System umstellen will, falls er damit besser fährt.

Termin für die Einführung des vollen 13. Monatslohnes ist wie vorgesehen der 1. Januar 2012. Die zweistufige Einführung des Gesamtarbeitsvertrages hat dazu geführt, dass per 1. Januar 2010 bereits viele Errungenschaften des neuen

Gesamtarbeitsvertrages eingeführt worden sind. Es ist dies zum Beispiel die Erweiterung des Saisonstatutes, welches Betriebe zu einer durchschnittlichen wöchentlichen Arbeitszeit von 43,5 Stunden berechtigt, oder die Kompensation von Überstunden zu 100 anstatt zu 125 Prozent, wenn gewisse Voraussetzungen eingehalten sind.

Flexibilität nutzen!

Trotzdem stellt das neue Lohnsystem in dieser wirtschaftlich schwierigen Zeit viele Betriebe vor eine Herausforderung. Umso wichtiger ist es, dass die bestehenden Flexibilitäten des Vertrages bestmöglich genutzt werden: Überprüfen Sie anhand Ihrer Umsatzzahlen, ob Ihr Betrieb ein Saisonbetrieb ist. Die entspre-

chenden Tabellen finden Sie auf der Website von hotelleriesuisse. Nutzen Sie die Möglichkeit der Auszahlung von Überstunden zu 100 Prozent, indem Sie Ihre Mitarbeiterbestände eher knapp halten und Peaks mit Überstunden kompensieren. Prüfen Sie die Möglichkeit für Ihren Betrieb, Studenten, welche Vollzeit studieren, einzustellen. Diese unterscheiden per 1. Januar 2012 nicht mehr dem Mindestlohnssystem. Bei Fragen steht Ihnen die Rechtsberatung von hotelleriesuisse unter +41 31 370 43 50 oder rechtsberatung@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung. Unter www.hotelleriesuisse.ch finden Sie seit Kurzem die neuen Arbeitsvertragsformulare, welche auf das neue Lohnsystem ausgerichtet sind sowie weitere wertvolle Informationen.

Gesucht: Tramf\u00fchrerInnen

Ihr künftiger Chef bewirbt sich bei Ihnen auf www.vbz.ch/jobs



VBZ Züri~~XL~~ Linie

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Barkurs
Coole Drinks heiss geliebt

Termine Blockkurs
Start Frühling / 05.2012, Start Sommer:
27.08.2011, Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20 8048 Zürich
Tel. 044 377 1111, www.gastrosuisse.ch

10673-5642

Lingua Natura
Italiano – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/IT
Natur – Kultur – Kulinarik
Kurse: Frühling und Herbst 2012
www.lingua-natura.com
Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71

18140-7675

**Durchblick****Nachdiplomstudium**
HF Hotelmanagement

www.hoteleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hoteleriesuisse.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	Job-Code
Chef de service / Gastgeber	Region Zürich	J37375
Chef de rang	Region Zürich	J37429
Bar-Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J37155
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J37389
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J37390
Chef de Rang	Region Zürich	J37392
Servicepraktikant	Region Zürich	J37394
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J37277
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J37243
Demi-chef de rangRegion London	International	J37364
Commis de rang - Region London	International	J37345
Chef de rang - Region London	International	J37366
Commis de rang - Region London	International	J37365
Chef de rang - Region London	International	J37344
Restaurant Manager - 5* UAE	International	J37386
Demi-chef de rang - Region London	International	J37346
Chef de Service	Tessin	J37425
Commis de rang	Region Freiburg	J37151
Restauranteleiter	Region Freiburg	J37362

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etangegouvernante	Region Bern	J37295
Zimmerfrau	Region Bern	J37369
1. Gouvernante	Region Bern	J37326
Floristin	Region Bern	J34141
Etagenportier	Region Ostschweiz	J37240
Hotelfachassistent/in	Region Zentralschweiz	J37312
Hofa	Region Zürich	J37399

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankett- und Seminarassistentin	Region Basel	J37313
Project Manager Events	Region Graubünden	J37242
Director of Sales & Marketing	Region Ostschweiz	J37288
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J37435
Sales Manager	Region Zürich	J37263
Assistant Sales Manager	Region Zürich	J37260
Verkäufer/in	Region Zürich	J37154
Filialleiter/in	Region Zürich	J37153
Marketing Manager	ganze Schweiz	J37162

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin (w)	Region Bern	J37292
Kosmetikerin	Region Bern	J37294

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef pâtissier- Region Chester	International	J37417

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J37328
Sanitärintallateur	Region Graubünden	J37166
Human Resources Manager	Region Ostschweiz	J37289
SIH Tournant/e	ganze Schweiz	J37384

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Réception	Region Bern	J37305
Praktikant/in Küche	Region Bern	J37351
Kader Praktikant F&B	Region Bern	J37349
Service PraktikantIn	Region Bern	J37350

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B455	Betriebsleitung, Bereichsleitung, Betriebsassistentin	34	CH	per sofort	D F E
B329	Chef de service - Gastegeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B2028	Chef de Service, Stellv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	
B2457	Director of F&B, Vizedirektor, Direktor, GM	33	CH	per sofort	D F E SP RUS
B2446	Food and Beverage Manager	31	DE	per sofort	D F E
B2430	Front Office	23	MV	per sofort	E
B2418	Geschäftsleitung, Direktion, Stv. Direktion, F&B Manager	33	CH	per sofort	D F E
B2458	GL (KMU), Stv.GL, Teamleitung, Bankett-Mgr, FD-Mgr	56	CH	per sofort	D F I E D
B2192	Jungkoch	20	CH	per sofort	D
B2462	Koch, Alleinkoch, Tournant	42	CH	per sofort	D F SP
B2451	Koch als Aushilfe für Wochenenden und zu Events für einen fixen Stundenlohn	42	AT	per sofort	D E
B2472	Leiter Küche und/oder Service	38	CH	per sofort	D E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D F I E SP
B2447	Pizzaiolo	40	TN	per sofort	F I J AR
B2504	Receptionistin, Allrounder, Aushilfe	29	CH	per sofort	D F I E
B2445	Übergangsstelle bis Ende 2011 - Kanton Bern + umliegende Kantone	48	CH	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 28.11.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



Schloss-Hotel Swiss-Chalet
Château Golden-Gate / Jagdschloss





Schloss-Hotel Swiss-Chalet ist ein international bekanntes 4 Sterne Hotel am Vierwaldstättersee, 8km vor Luzern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 01. Februar 2012 oder nach Vereinbarung einen motivierten:

- **Leiter/-in Hotellerie**
Als geborener Gastgeber leiten Sie den Bereich Hotellerie unseres Hauses. Dank Ihrer fundierten Ausbildung sind Sie dieser Aufgabe bestens gewachsen. Sie sind eine aufgeweckte Persönlichkeit und verstehen es, Ihr Team zu motivieren. Nebst Ihrer deutschen Muttersprache, sprechen Sie ein sehr gutes Englisch sowie Französisch.
- **Rezeptionist/-in (Protel)**
Als Teil unseres Rezeptionsteams erledigen Sie sämtliche anfallenden Arbeiten im Bereich Front Office. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Senden Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: hr@schloss-hotel.ch

Schloss-Hotel Swiss-Chalet, Herr Alois Seeholzer,
Luzernerstrasse 204, 6402 Merlischachen
041 854 54 54 / a.seeholzer@schloss-hotel.ch

**HOTEL
KREBS**
INTERLAKEN

Hotel Krebs****
Bahnhofstrasse 4, 3800 Interlaken
Corsin Bieri, General Manager
+41 (0)33 826 03 30
c.bieri@krebshotel.ch
www.krebshotel.ch

Nach einer Totalrenovation im Frühsummer 2008 ist das Boutique Hotel Krebs wieder eine der ersten Adressen in Interlaken! Das im 1875 erbaute Jugendstil-Hotel verfügt über 44 Zimmer und Suiten. Die kulinarische Handschrift unserer Gastronomie wird geprägt von einer klassisch-saisonalen Schweizer Küche mit internationalen Einflüssen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Restaurant-Leitung (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:

- Führung einer Servicebrigade von bis zu 10 Mitarbeitern
- Vertreten der betriebsinternen Interessen nach aussen
- Verkauf, Organisation und Durchführung von Banketten
- Aktive Verkaufsförderung und Zusatzverkäufe
- Erstellung und Pflege aller Speise- und Getränkekarten
- Verantwortlich für das gesamte Kassenwesen
- Verantwortlich für den Getränke- und Non-Food-Einkauf
- Verantwortlich für Austragplätze und Stundentrennung
- Förderung und Schulung der Mitarbeiter und Auszubildende
- Einhaltung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien
- Betreuen und verwöhnen unserer internationalen Gäste sowie lokalen Stammkundschaft

Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Servicelehrre oder gleichwertige Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Gastgeber- und Führungspersönlichkeit
- Freude, Lernende auszubilden
- Erfahrung im gepflegten A-la-carte-, Bankett- und Barservice
- Organisatorisches Geschick und kostenbewusstes Handeln
- Bereitschaft, überdurchschnittliche Leistungen mit höchstem Qualitätsbewusstsein zu erbringen
- Ausgeprägte Weinkenntnisse erwünscht, EDV-Kenntnisse
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Sie sprechen fließend Deutsch, Englisch und Französisch, sind mobil sowie zwischen 25 und 35 Jahre jung

Wir bieten eine sehr interessante Arbeitsstelle mit viel Spielraum für Selbstständigkeit und hohem Entwicklungspotential an bester Lage. Es erwartet Sie eine lebhafte Gastronomie mit 80 Innen- sowie 80 Aussenstizplätzen. In dieser weltbekannten Feriendestination können Sie von einem umfangreichen Sport- und Freizeitangebot sowie guten Verkehrsanbindungen profitieren.

Wollen Sie Teil eines jungen und hochmotivierten Teams sein, aktiv an der Entwicklung des Hotel Krebs teilhaben und die Erwartungen unserer internationalen Gäste mit ihrer Dienstleistung übertreffen? Dann bewerben Sie sich bei uns!

Haben Sie überzeugt? Senden Sie uns Ihre komplette Bewerbung mit aktuellem Foto sowie Lohnvorstellungen.

**Casa
San Agnese**
Hotel - Kurhaus Via A. Balli 1, 6600 Muralto
www.santagnese.ch

Ein Haus der Schwestergemeinschaft
Ingenbohl

Hotel mit 80 Betten für Ferien und Kuren. Die Personalpolitik, die Kultur im Haus, die grossartige Panoramasicht auf den Lago Maggiore und die Qualität der Struktur machen unser Angebot hochwertig.

Wir suchen per 01.04.2012 zu 100%

Direktor / Direktorin

Haben Sie einen ausgeprägten Sinn für Führungsauflagen? Sind Sie der geborene Gastgeber?

Sie haben die Hotelfachschule absolviert, haben praktische Berufserfahrung, und sind innovativ.

Wenn Sie sich auf Deutsch und Italienisch mündlich und schriftlich ausdrücken können, dann sind Sie unser Wunschkandidat. Wir erwarten Sie, um mit Ihnen zusammen den Erfolg unseres Hauses zu fördern. Wir bieten eine interessante Aufgabe und ein angenehmes Umfeld.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:

Frau Petra Knöpfel, Tel. 091 735 46 46
knöpfel.petra@santagnese.ch oder Schwester Maria Hollenstein, Tel. 091 735 46 00 / maria.hollenstein@santagnese.ch

Schriftliche Bewerbungen auf Deutsch an:
Schwester Lucie Wildhaber, Institut Ingenbohl, Klosterstr. 10, 6440 Brünnen

**restaurant
bar**
APART

APART AG
Hotel Restaurant Bar
Mattenstrasse 1
CH-6343 Rotkreuz
Tel. +41 41 799 49 99
Fax +41 41 799 49 90
info@aparthotel-rotkreuz.ch
www.aparthotel-rotkreuz.ch

Top CH-Leaderhip Campus & First Class Hotel

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See, nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt, die beeindruckende Infrastruktur und die jetzt stattfindenden substantiellen Renovationen aller Gästezimmer sowie des Plenums innerhalb eines auf hohem Niveau ausgestatteten Congress & Convention Centers. Wiedereröffnung ist am 1. März 2012. Das bis 2011 im Gault Millau aufgeführte, exklusive Restaurant besitzt Ambitionen nach der Wiedereröffnung erneut von GM auszeichnet zu werden. Das insgesamt breite Gastronomieangebot mit weiteren F & B Outlets auf Gourmetstufe und einer gut frequentierten Bar verhilft dem First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ziel der Stelle: Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des Betriebes, Optimierung von Ablaufprozessen, Mitarbeiterrekrutierung/-einsatzplanung, Guest Relation Management, Restauration, Durchführung von Banketten, Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Seminaren, Workshops und Special Events sowie spannende Zusatzaufgaben im Bereich F & B Management, z.B. Mithilfe in Sachen Einkauf, Angebotsgestaltung/-planung und Lagerbewirtschaftung. Sie führen zwei Chef de Service, einen Chef de Bar und Service-Teams inkl. Auszubildende mit ca. 15-20 Mitarbeitern.

Leitung Restaurants

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Idealbesetzung: Selbstbewusste, lösungsorientierte und organisatorisch starke Gastronomie-Persönlichkeit, der die Gastgeberrolle ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch für Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftslute und anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt einen perfekten Service sicherstellen. In Kooperation mit dem Küchenchef – einem der besten Köche des Landes übrigens – werden Sie im Unternehmen, ein umsichtig geführter Spitzenbetrieb, auf Stufe Geschäftsführungsmitglied eine zentrale Rolle spielen!

Professionelle Restauranteleiterinnen mit entsprechender Aus- & Weiterbildung oder führungserfahrene, starke Stv. Rest.-LeiterInnen mit dem Sprung zur nächsten Stufe, informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Angekündigte Eintrittstermin ist Mitte Februar 2012. Idealalter: ca. 30-40. - Wann hören wir von Ihnen? Wir sind jedenfalls gespannt auf Sie! Idealererweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Infolge +41 44 402 53 00. Wir sind auch abends (!) und samstags/sonntags für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00. www.v10.ch oder hr@v10.ch

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

18777-7638

volkshaus
basel

Das Volkshaus Basel im Zentrum von Kleinbasel wird per Anfang März 2012 neu eröffnet. Die von Herzog & de Meuron umgebauten französische Brasserie sowie die klassische Bar, der von Bäumen bedeckte Biergarten im Innenhof, das Boulevard-Café und die Bankett-Säle sollen zu einem neuen kulinarischen und kulturellen Treffpunkt in Basel werden.

Zur Eröffnung suchen wir nun ein hochmotiviertes und fachlich versiertes Team an MitarbeiterInnen, welches uns auf diesem Weg begleitet.

Chef de Service Brasserie (m/w) per 15.2.2012
Hohe Leistungsbereitschaft, Berufserfahrung in vergleichbarer Position, hohe Affinität zu Food & Beverage mit Weinkenntnissen, abgeschlossene Servicelehrre, verkäuferisches Flair, Mitarbeiter-Führung, D/F/E

Chef de Bar (m/w) per 15.02.2012
Abgeschlossene Servicelehrre/Baurausbildung, mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position, Weiterbildung in Bereich Bar/Cocktails Classic, Teamführung, kommunikativ, hohe Leistungsbereitschaft, D/E/F

Chef de Rang (m/w) per 15.02.2012
Abgeschlossene Servicelehrre, 5jährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position, verkäuferisches Flair, kommunikativ, hohe Leistungsbereitschaft, Weinkenntnisse von Vorteil, D/F/E

Baarkeeper (m/w) per 15.02.2012
Abgeschlossene Servicelehrre mit Weiterbildung im Bereich Bar, kommunikativ, speditiv, D/F/E

Commis de Rang (m/w) per 01.03.2012
Abgeschlossene Servicelehrre, aufgeschlossen, kommunikativ, speditiv, teamfähig, D/F/E

Buffetier (m/w) per 01.03.2012
Erfahrungen in vergleichbarer Position, aufgeschlossen, kommunikativ, speditiv, D/F/E

Bankett-Aushilfen im Stundlohn (m/w)
Mehrjährige Erfahrung bei Banketten und Events, flexible Arbeitszeiten, auf Abruf

Kaufmännische Mitarbeiterin (m/w) per 15.02.2012
Erfahrung in den Bereichen Personalwesen, allgemeine kaufmännische Arbeiten, Tagesabrechnungen Sekretariat, D/F

Bei Interesse erwarten wir eine vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an die nachfolgende Adresse. Nur Kandidaten aus der Schweiz oder mit gültiger Arbeitserlaubnis (Kopie bitte beilegen) können berücksichtigt werden.

Volkshaus Basel Betriebs AG,
Frau Simone Itin
Personalwesen
Rebasse 12-14, 4058 Basel
E-Mail: personal@volkshaus-basel.ch

18192-7638

Für unsere Kundschaft aus der Region Zug-West suchen wir per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung den Küchenchef (oder Chefkin), der einen saisonalen, modernen Kochstil beherrscht.

KÜCHENCHEF/IN

Sie führen ein Team von ca. 5-6 Mitarbeitenden und erbringen täglich konstant hohe kulinarische Leistungen für unsere Gäste in den beiden Restaurants. Sie kochen mit Frischprodukten und stellen vieles selber her!

Besuchen Sie unsere Website und machen Sie sich einen ersten Eindruck von unserem top modernen Betrieb. Das komplette Stellen inserat finden Sie ebenfalls auf unserer Website.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

hugo.lenzlinger@aparthotel-rotkreuz.ch

oder

Hugo Lenzlinger

APART AG

Mattenstrasse 1

6343 Rotkreuz

Fax +41 41 799 49 90

info@aparthotel-rotkreuz.ch

www.aparthotel-rotkreuz.ch

APART HOTEL
ROTKREUZ

18185-7689

Commercio Unternehmungen Zürich, Gastronomie

Wir, die Commercio Unternehmungen Zürich, führen in der Altstadt vier Gastronomiebetriebe und sechs Arthouse-Kinos. In unserer Produktionsküche an der Stampfenbachstrasse stellen wir täglich frische Pasta, Süßspeisen und Saucen her.

Am 2. Mai 2012 eröffnen wir auf dem Sechseläutenplatz die «Café Bar Opéra» (Arbeitsstelle). Der Betrieb im Herzen Zürichs wird 70 Innen- und 60 Außenplätze sowie einen Take-away umfassen. Im Zentrum des Angebotes stehen Kaffee, Wein, Antipasti, Pasta und Gebäck.

Für unser neues Lokal suchen wir per Anfang März 2012 **DIE/DEN**

Gastgeberin/Gastgeber

Sind Sie der Gastronomie mit Leidenschaft, starker Sozialkompetenz und fundierten Fachkenntnissen verbunden? Lieben Sie die Arbeit mit Menschen für Menschen, und sehen Sie sich in Ihrer Rolle als Gastgeberin/Gastgeber mit 90% Fronteinsatz? Wenn ja, sollten wir uns kennen lernen.

Für diese interessante Aufgabe im neuen Betrieb an prominenter Lage im Herzen von Zürich bringen Sie Führungserfahrung mit, sprechen D/E und leiten den Betrieb mit unternehmerischem Flair. Unsere zentrale Verwaltung unterstützt Sie mit moderner Infrastruktur und erledigt für Sie viele administrative Aufgaben.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. Foto senden Sie bitte elektronisch an:

Restaurants Commercio Piccadilly AG
Hanni Zemp, Stv. Direktorin
Nägelihof 1, 8001 Zürich
E-Mail: h.zemp@commercio.ch
www.commercio.ch/www.arthouse.ch

Das traditionelle ***Hotel mit zirka 30 Zimmern und starker Restauration liegt an einem Zentralschweizer See. Das Haus ist über die Grenzen hinaus bekannt und führt eine gehobene, viel gerühmte Küche.

Wir suchen auf 1. Januar 2012 oder n. v.

GeschäftsführerIn/Geschäftsführerpaar

Sie fühlen sich als Gastgeber der breiten Gästeschär und vertreten das Hotel gegen aussen. Als erfahrener Hotelier arbeiten Sie an der Front mit und leben die Gastfreundschaft Ihrem 25-köpfigen Team täglich vor.

Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit und führen das Hotel selbstständig und nach den betriebswirtschaftlichen Kriterien. Sie erledigen alle administrativen Arbeiten, gesetzlichen Vorschriften und stellen die Mitarbeiter selbstständig ein. Ihre Erfahrungen setzen Sie täglich ein, um die Abläufe zu optimieren und die Umsätze zu verbessern.

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit Einsatz und Flair, um diesen vielseitigen Betrieb zu führen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Rumeg GmbH, Hp. Ruckstuhl
Postfach 33, 6375 Beckenried
Telefon 079 43 22 55 1
E-Mail: rumege@bluewin.ch

Unser Auftraggeber ist ein engagierter, erfolgreicher Gastronom mit viel Herzblut. Er möchte seine facettenreiche, wunderschöne und wirklich einzigartige Lokalität nur in allerbeste Hände geben. Seine Ideen und sein stetiges Wirken sind vor Ort sichtbar und spürbar. Die Mitarbeiter sind präsent und professionell, das Ambiente ist einmalig und begeistert – es gilt, diesen sehr hohen Standard zu halten, die Aufbaubarkeit ist getan und der Erfolg ist da! Gewünscht wird eine authentische, solide und vitale Persönlichkeit für die vielfältige Nachfolge-Position:

Geschäftsführer Gastronomie mit Passion (w/m)

Sie überzeugen uns für diese grosse Herausforderung vor allem durch Ihre Persönlichkeit und Ihre positive Wesensart – natürlich bringen Sie für die Komplexität der Aufgabe auf einen schönen Lage in Luzern Kompetenz und Erfahrung in vielschichtiger, anspruchsvoller Gastronomie mit, um ein glaubwürdiger Ansprechpartner intern wie extern zu sein. Wir freuen uns auf Ihren guten Leistungsausweis und Ihre Verbundenheit mit der Innerschweiz, auch bezüglich Domizil. Als Persönlichkeit sind Sie auf der Vitalitäts- und Motivationskala zwischen 29 und 39 und wollen noch viel bewegen. Sie motivieren ein Team von 40 Mitarbeitenden, sind glaubwürdiges Vorbild für alle Lernenden und «Führen und Fördern» soll Ihnen täglich Freude machen. Es gibt noch sehr viel zu erzählen – die Fortsetzung erfahren Sie, wenn Sie zu allem mehr als ja sagen können und Ihren kompletten CV mit Foto elektronisch zustellen. Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu im Rekrutierungsprozess.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger, ebis@ubis.ch

**ESTHER
BISCHOFBERGER**
Menschen & Möglichkeiten

ESTHER BISCHOFBERGER
Menschen & Möglichkeiten
Landoltstrasse 3
CH-8006 Zürich
Telefon +41 (0)43 343 92 92
ebis@ubis.ch



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per **1. Februar 2012** oder nach Vereinbarung für unser Sales Team einen

Coordinator Meetings & Incentives (100%, m/w)

Sie bündeln marktgerecht MICE-Produkte, verarbeiten diese und setzen diese in entsprechende Marktbearbeitungsmassnahmen um. Sie koordinieren die MICE Aktivitäten mit den entsprechenden Leistungsträgern im Tal und erstellen Offeren für Kunden.

Als Mitglied des Verkaufsteams sind Sie direkt dem Leiter Sales unterstellt. Ihre Arbeit wird einen rund 50%igen Reiseanteil beinhalten.

Ihr Profil: fundierte Marketing- oder Tourismus-Ausbildung, erfolgreiche Verkaufspraxis, idealerweise einige Jahre Berufserfahrung im Bereich MICE, Ziel- und Ergebnisorientierung, hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit, ausgeprägte persönliche Integrität und Glaubwürdigkeit, Dialogfähigkeit und Diplomatie, ausgezeichnete Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnisse.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herr Michael Baumann, Personalleiter, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch michael.baumann@support-engadin.ch

ARCADIA

Das Spezialitätenrestaurant Arcadia pflegt, angelehnt an das Römische Reich, die mediterrane Küche. Unseren Gästen bieten wir von der Anfrage bis zur Verabschiedung eine persönliche Betreuung. Das Arcadia Taberna Romana ist ein Betrieb der Seniorenresidenz Talgut Ittigen und wurde von GaultMillau mit 13 Punkten ausgezeichnet.

Per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen **Restaurationsleiter**

In dieser Kaderfunktion führen Sie die Servicebrigade und sind für einen Top-Service verantwortlich; Sie sind unser Gastgeber. Sie zeichnen sich über eine natürliche Freundlichkeit und Integrität aus. Ein fundiertes Fachwissen bringen Sie mit – dieses geben Sie nicht nur an die Mitarbeitenden sondern auch an die Lernenden weiter.

Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir eine abgeschlossene Ausbildung, Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein und viel Engagement. Sie sind flexibel und belastbar – exzellente Umgangsformen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem nichtalltäglichen Betrieb und eine Zusammenarbeit mit einem bewährten Team. Ihr Arbeitsplatz ist gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Die Anstellungsbedingungen sind fortschriftlich.

Haben wir Ihr Interesse für diese aussergewöhnliche Stelle geweckt?

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten – vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Seniorenresidenz Talgut Ittigen, Herr Walter Kunz, Leiter Gastronomie, Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen.

Restaurant Arcadia
Talgut-Zentrum 34
Postfach 66, 3063 Ittigen
reservation@arcadia-ittigen.ch
www.arcadia-ittigen.ch



Für unseren äusserst lebendigen Betrieb, bestehend aus 650 Selbstbedienungsplätzen im romantischen **Biergarten** sowie 150 Plätzen im bedienten **Restaurant Limmatblick** mit **Lounge**, suchen wir in beständiger Saisonstelle (von März bis November o.n.v.), eine ausgewiesene **Gastgeberpersönlichkeit**.

Geschäftsführer (w/m)

für die Sommerinsel von Zürich

Für diese **vielseitige Stelle** werden Erfahrungen als Geschäftsführer sowie eine fundierte gastronomische Ausbildung vorausgesetzt. Ihre Stärken liegen in der professionellen **Planung** und **Umsetzung** von Betriebsabläufen, welche durch die bedingte Wetterabhängigkeit eine besondere **Souveränität** im Bestellwesen und der Führung von 40 Mitarbeitern erfordert. Als begeisterter **Gastgeber** richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus.

Durch die Grösse und die **Komplexität** des Betriebes teilen Sie sich die Aufgaben mit einem Stellvertreter und werden durch ein erfahrenes Team unterstützt. Wir können uns in dieser Funktion auch ein Betriebsleiterpaar vorstellen, wobei dann die Service- oder Küchenleitung übernommen werden sollte.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir sind gespannt auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Fred Tschanz Management AG Diego Salis, Limmatquai 2, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch

www.bauschaenzli.ch



Auf Frühjahr 2012 suchen wir
Gelernte Mitarbeiterin
für **Reception und Service 100%**
sowie
Restaurationsfachfrau/mann
100%

Sie bringen fundierte Berufskenntnisse mit und arbeiten gerne in einem aktiven Team?

Sie suchen eine längerfristige und abwechslungsreiche Arbeitsstelle und sind zwischen 25 und 40 Jahren jung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Conny und Gerry Kuhnlich-Michel
Hotel-Restaurant Seegarten
Seestrasse 66
9320 Arbon am Bodensee
071 447 57 57
www.hotelseegarten.ch



eurofins
the bioanalytical company
Eurofins Scientific ist ein international führendes Unternehmen für bioanalytische Dienstleistungen in den Bereichen Lebensmittel, Umwelt und Pharma mit über 150 Niederlassungen und mehr als 8000 Mitarbeitern in 29 Ländern.

Wir suchen zur Verstärkung und zur Ergänzung unseres Beratungsteams für die schweizerische Gesellschaft mit Sitz in Schönenwerd SO ab sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Berater/-in für Lebensmittelsicherheit (Lebensmittelindustrie/Gastronomie) 80-100%

Sie haben eine qualifizierte Ausbildung in der **Gastronomie**, eventuell **Lebensmitteltechnologie** oder eine vergleichbare Qualifikation und konnten idealerweise bereits vielfältige und fundierte Erfahrung im Bereich **Betriebshygiene**, **Lebensmittelsicherheit** und **HACCP** sammeln. Der Umgang mit dem PC ist Ihnen ebenso vertraut wie eine eigenverantwortliche Arbeitsweise und ein am Kunden orientiertes Verhalten. Das Einsatzgebiet bildet die gesamte Schweiz mit einem Schwerpunkt im **Mittelland**. Sie haben neben den notwendigen Voraussetzungen (Führerausweis B) ausreichende Sprachkenntnisse (italienisch oder Französisch).

Wir bieten Ihnen

eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und attraktive Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen mit Perspektive. Selbstverständlich wird Ihnen die für die Ausserdiensttätigkeit erforderliche Ausrüstung inklusive Firmenwagen zur Verfügung gestellt.

Haben wir Ihr **Interesse geweckt?** Dann sind wir gespannt auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen (bevorzugt in elektronischer Form, da Dossiers nicht retourniert werden) an:

Eurofins Scientific AG, Herr Axel Prauser
Parkstrasse 10, CH-5012 Schönenwerd
Telefon 062 858 71 00
E-Mail: AxelPrauser@eurofins.com, www.eurofins.ch

18178-7685



WALDHOTEL DOLDENHORN ****
Landgasthof Ruedihus
3718 KANDERSTEG
mit exklusivem Restaurant
(15 Pkt. G+M). Wir suchen ab sofort motivierte Mitarbeiter/innen

PATISSIER SERVICEFACHFRAU-MANN SERVICEPRÄKTIKANT/IN BARMEN

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an
Tel. 033 675 81 81, Fax 675 81 85
info@doldenhorn.ch
www.doldenhorn-ruedihs.ch

18183-7607



Wir suchen möglichst ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine (m oder w)

Für Jahresstelle (Volzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 58
E-Mail: contact@rathauskeller.ch

17940-7645



HOTEL
KREUZ
KONOLFINGEN

Wir suchen:

versierten Kellner
Servicefachmitarbeiterin
Hotelfachfrau
Restaurationsfachfrau
Koch/Köchin
im Rang Chef de Partie

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an
rschauss@kern.ch
oder
Hotel Kreuz
z. Hd. R. Schauss
Hotel Kreuz
3510 Bern/Konolfingen

18167-7619



ENGEL REST. & BAR

www.kuessnacht-engel.ch

sucht engagierte und kompetente Mitarbeiter mit dem gewissen Etwas.

Folgende Positionen haben wir zu vergeben (m/w):

* Chef de Rang * Chef de Partie

Wenn Sie Mitglied unseres Teams werden wollen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnissen usw.) per E-Mail oder Post an

Engel Rest. & Bar
Hauptplatz 1, 6403 Küsnacht a. R.
info@kuessnacht-engel.ch

18206-7698



EINSTEIN ST. GALLEN

HOTEL CONGRESS SPA

Hier geht "Tout St. Gallen" ein und aus. Das elegante First Class-Stadthotel liegt ruhig und doch zentral mitten im weltbekannten Klosterviertel der Altstadt von St. Gallen. Als erstes Haus am Platz bietet es 115 erlesene Zimmer und Suiten, kulinarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in englischer Clubatmosphäre in der Bar und einen topmodernen Fitnesspark. Mit dem hoteleigenen Einstein Congress setzt es schweizweit neue Massstäbe. Hoteleigenes Parkhaus vorhanden.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams im E. Das Restaurant, Caf E. Bistro und Einstein Congress suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung einen

SOUS-CHEF (M/W)

der mit Flexibilität und motivierter Persönlichkeit bei der Weiterentwicklung unseres dynamischen Betriebes mitwirkt.

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen die Unterstützung und Vertretung unseres Küchenchefs in Einstein Congress sowie die Lehrlingsausbildung. Sie unterstützen bei der Organisation des Mitarbeiterseinsatzes, der Ablauforganisation sowie der Durchsetzung unserer Qualitäts- und Hygienestandards und der Überwachung der Produktion sowie der Fertigung. Eigenverantwortlich führen Sie mit Ihrem Team Apéros, Bankette und Galadinner durch. Zudem übernehmen Sie einen eigenen Posten und arbeiten mit saisonalen, qualitativ hochstehenden und regionalen Produkten.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung und erste Führungserfahrung, idealerweise in der gehobenen Gastronomie. Mit Ihrer Kreativität und Ihrer Leidenschaft zum Kochen begeistern Sie unsere Gäste sowie unsere Mitarbeiterinnen immer wieder aufs Neue. Sie arbeiten organisiert und selbstständig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet, in welchem Sie sehr selbstständig arbeiten können. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

EINSTEIN ST. GALLEN AG
Barbara Schilling, Human Ressource Manager
Beroneggstrasse 2, 9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 80
barbara.schilling@einstein.ch

18136-7693



Unterhof am Rhein
Hotel Restaurant Seminare

HIER ZUKUNFT ERWARTET SIE...
in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz!

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhenflüge.

Ab Februar oder März 2012 freuen wir uns auf Ihre Unterstützung als

CHEF DE SERVICE (M/W)

Dank Ihrer grossen und langjährigen Erfahrung sind Sie der Profi, welcher unsere Serviceabläufe im à la carte- und Bankettbereich vor und hinter den Kulissen optimal steuert, überwacht und laufend optimiert. Als dynamische, flexible und selbstständige Persönlichkeit mit ausgewiesener Führungserfahrung verstehen Sie es, Ihr zugewiesenes Team mitzuziehen und unseren Gästen einen jederzeit zuverkommenden und erstklassigen Service zu bieten. Sprachkenntnisse in Englisch erleichtern es Ihnen, auch unsere internationale Kundenschaft optimal zu betreuen.

Die gut eingespielte Servicebrigade (15 - 20 Mitarbeiter) unter der Führung unseres Leiters Restaurants, Jürg Schönhölzer, freut sich, Sie bei dieser herausfordernden Aufgabe zu unterstützen.

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte per Post oder per E-Mail an:

Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 - 8253 Diessenhofen
christine.schnoor@unterhof.ch Tel: 052 646 38 11 www.unterhof.ch

18166-7690

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
Geschäftsführer	Region Graubünden	J37422
Direktions- oder Pächterpaar	Region Ostschweiz	J37169
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J37380
Geschäftsführer/Wirte Paar (evtl. auch zur Pacht)	Region Ostschweiz	J37437
Leiter/-in Hotellerie	Region Zentralschweiz	J37374
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J37323
Filialleiterin / Filialleiter	Region Zürich	J37152
Restaurantleiter & on Duty Manager	Region Zürich	J37343
Direktor	Region Zürich	J37400

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistante de Direction & Cheffe Réceptionniste	Region Freiburg	J37423
Rezeptionist	Region Bern	J37348
Rezeptionist	Region Bern	J37164
Rezeptionistin	Region Bern	J37373
Rezeptionist/in	Region Bern	J37301
Nachtportier (m)	Region Bern	J37234
Réceptionniste	Region Bern	J37296
Front Office Manager Assistant	Region Bern	J37347
Front Office Manager	Region Bern	J37370
Réceptionniste / Gruppen und Seminare (80% -100%)	Region Bern	J37304
Rezeptionist	Region Graubünden	J37413
Nachtportier	Region Graubünden	J37265
Hotelsekretärin	Region Mittelland (SO,AG)	J37266
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J37238
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J37412
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J37248
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J37436
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J37156
Receptionistin	Region Zürich	J37359
Réceptionist/-in	Region Zürich	J37340
Receptionistin (w)	Region Zürich	J37396
Office ManagerIn	Region Zürich	J37256
AnlasskoordinatorIn	Region Zürich	J37255
Mitarbeiterin Contact Center, 80-100%	Region Zürich	J37388
Front Office	Region Zürich	J37332
Ass. Front Office Director - 5* UAE	International	J37385
Rezeptionist	Tessin	J37428
Rezeptionist Spät Dienst m/w - Region Lago Maggiore	Tessin	J37427
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J37157

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Saucier/Entremetier	Region Basel	J37287
Chef de Partie	Region Basel	J37371
Commis de Cuisine	Region Bern	J37368
Chef de Partie	Region Bern	J37334
Commis de Cuisine	Region Bern	J37298
Koch	Region Bern	J37233
Chef Patissier	Region Bern	J37300
Chef Pâtissier	Region Bern	J37303
Chef de partie 80% - 100%	Region Bern	J37372
Chef Saucier	Region Bern	J37299
Küchenchef	Region Bern	J37410
Chef de Partie	Region Graubünden	J37168
Commis de cuisine	Region Graubünden	J37250
Sous-Chef	Region Graubünden	J37257
Frühstückskoch / köchin	Region Graubünden	J37358
Sous Chef	Region Graubünden	J37382
Chef de partie	Region Graubünden	J37147
Demi-chef de Partie	Region Graubünden	J37167
Jungkoch / Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J37236
Alleinkoch	Region Ostschweiz	J37433
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J37398
Indische Spezialitätenköche	Region Zentralschweiz	J37314
Sous-chef Junior	Region Zentralschweiz	J37357
Koch	Region Zentralschweiz	J37315
Köchin / Koch	Region Zentralschweiz	J37327
Chef de Partie	Region Zürich	J37393
Jungkoch	Region Zürich	J37241
Chef de Partie	Region Zürich	J37259
Sous-Chef	Region Zürich	J37316

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie saucier	Region Zürich	J37321
Sous-Chef	Region Zürich	J37261
Küchenchef	Region Zürich	J37367
Chef de Partie / Sous Chef	Region Zürich	J37397
Commis de cuisine - Region London	International	J37253
Demi-chef de partie - Region London	International	J37418
Demi-chef de partie - Region London	International	J37252
Commis de cuisine - Region London	International	J37419
Chef de partie - Region London	International	J37426
Commis de cuisine - Region Dorset	International	J37148
Chef de partie - Region Chester	International	J37420
Commis de cuisine	Region Freiburg	J37149
Chef de partie	Region Freiburg	J37150

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event ManagerIn	Region Bern	J37293
Event & Seminar Manager	Region Bern	J37411
F&B Manager Assistant	Region Graubünden	J37363
Bar/Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J37275
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J37401
Chef de service	Region Zürich	J37434
Anlassleiter Bankette & Events	Region Zürich	J37282
Anlassleiterin	Region Zürich	J37404
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J37407

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Bern	J37338
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J37144
Barfachfrau	Region Bern	J37247
Chef de service	Region Bern	J37246
Commis de Rang	Region Bern	J37297
Stv. Geschäftsführung	Region Bern	J37329
Chef de Rang	Region Bern	J37333
Chef de Service	Region Bern	J37335
Chef de service	Region Bern	J37145
Commis de Rang	Region Bern	J37336
Chef de Bar	Region Bern	J37337
Teamleiter/In	Region Bern	J33923
Chef de rang	Region Graubünden	J37430
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J37311
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J37383
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J37416
Servicefachfrau/mann	Region Graubünden	J37158
Commis de rang	Region Graubünden	J37146
Chef de Rang	Region Graubünden	J37381
Bar/Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J37276
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J37432
Commis de rang	Region Oberwallis	J37414
Chef de service	Region Oberwallis	J37409
Chef de Rang	Region Oberwallis	J37387
Restaurationsangestellte/r	Region Ostschweiz	J37331
Betriebsassistenten (Service & Réception)	Region Ostschweiz	J37239
Serviceangestellte/in	Region Ostschweiz	J37170
Allrounder Bar- und Servicebereich	Region Zentralschweiz	J37165
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J37251
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J37424
Chef de rang	Region Zürich	J37245
Chef de Service	Region Zürich	J37421
Bankettaushilfe	Region Zürich	J37406
Chinakoch (m)	Region Zürich	J37402
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J37403
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J37405
Restaurationsfachangestellte/n	Region Zürich	J37258
Chef de Rang (m)	Region Zürich	J37415
Chef de Service	Region Zürich	J37264
Restauranteleiter	Region Zürich	J37339
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J37361
Frühdienst-Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J37360
Serviceausuhilfen 20-80%	Region Zürich	J37330
Chef de Service	Region Zürich	J37325
Chef de Rang	Region Zürich	J37163

Wir sind ein **mittelgrosses Familienhotel im autofreien Braunwald (GL)** mit rund 40 Betten und anspruchsvollem **A-la-carte-Restaurant** und suchen für die Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte März)

**Jungkoch/Hilfskoch
Hilfskraft für Zimmer,
Abendservice und Küche**

Selbstständiges Arbeiten, hohes Qualitätsempfinden, Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit (inkl. Wochenenden), gute Deutschkenntnisse, Teamfähigkeit und Belastbarkeit werden vorausgesetzt.

Wir bieten Familienanschluss, ein eingespieltes Team, Arbeitsort inmitten schönstem Ski- und Wandertal sowie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit. Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Familie Stüber • 8784 Braunwald
Tel. 055 653 63 63 • Fax 055 653 63 66
toediblick@bluewin.ch
www.holidayswitzerland.com

18207-7699



Koch gesucht 80%
vom 15. 12. 2011 bis 30. 4. 2012
(Sonntag, Montag & Dienstag frei)

Sind Sie zuverlässig, pünktlich, selbständig und kreativ, dann sind Sie bei uns genau richtig.
Auf Ihre Unterlagen freuen wir uns.

Sporthotel Minster, 8842 Unteriberg
055 414 62 00 oder
info@sportshotel-minster.ch

18138-7699

**volkshaus
basel**

Das Volkshaus Basel im Zentrum von Kleinbasel wird per Anfang März 2012 neu eröffnet. Für die kulinarische Neubelebung des Hauses mit seiner Brasserie, Bar, Innenhof und den grossen Bankett-Sälen suchen wir ein hochmotiviertes, fachlich versiertes und freundliches Küchenteam.

Chef de Partie (m/w) per 15.02.2012

Abgeschlossene Kochlehre, 5jährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position, teamfähig und belastbar, mit Ambitionen

Chef Pâtissier (m/w) per 15.02.2012

Abgeschlossene Konditor-Confiseur-Lehre oder Koch-Lehre mit mehrjähriger Berufserfahrung als Pâtissier, selbstständiges Arbeiten und Organisieren der Pâtisserie, Teamplayer, innovativ und belastbar

Demi Chef de Partie (m/w) per 01.03.2012

Abgeschlossene Kochlehre, mind. 3jährige Berufserfahrung, belastbar, teamfähig

Commis de Cuisine (m/w) per 01.03.2012

Abgeschlossene Kochlehre, belastbar, teamfähig

Commis Pâtissier (m/w) per 01.03.2012

Abgeschlossene Konditor-Confiseur-Lehre oder Kochlehre, belastbar, teamfähig

Lagerist (m) per 15.02.2012, anfänglich 50%

Erfahrung in den Bereichen Logistik und Lager, selbstständiges Führen des umfangreichen Waren- und Materiallagers, Annahme und Kontrolle von Lieferungen, D/F

Reinigungsmitarbeiter Back Office per 01.03.2012

Allgemeine Reinigungsarbeiten im gesamten Haus, Lingerie, Backoffice, diverse Hilfsarbeiten in der Küche, tägliche Reinigung der Küche und des Gastraums

Bei Interesse erwarten wir eine vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an die nachfolgende Adresse. Nur Kandidaten aus der Schweiz oder mit gültiger Arbeitsbewilligung (Kopie bitte beilegen), können berücksichtigt werden.

Volkshaus Basel Betriebs AG
Personalwesen
Frau Simone Itin
Rebgasse 12-14, 4058 Basel
E-Mail: personal@volkshaus-basel.ch

18193-7698

**FERIEN
VEREIN**
HOTEL VALAISIA
Crans-Montana

Unser ******-Hotel** mit seinen 111 Zimmern liegt zentral und doch ruhig in der Nähe der Sportbahnen und des pulsierenden Zentrums von Crans-Montana.

In unserem Haus wird es nie langweilig, denn es bietet Familien und Junggebliebenen rundum lebendigen Ferienspass und Gemütlichkeit. Unsere Gäste schätzen zudem die hoteleigene Wellnessanlage mit Solbad 33°C, die gemütliche Bar, die gepflegte Küche sowie die familiäre Atmosphäre. Sind Sie interessiert, in unserer schönen Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische, motivierte und teamfähige Person als

RECEPTIONIST/-IN

Haben Sie genau soviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Sind Sie in Deutsch stilischer und sprechen Sie außerdem flüssig Französisch und eventuell Englisch sowie Italienisch? Haben Sie bereits Erfahrung in vergleichbarer Position gesammelt? Dann sind Sie genau die richtige Person für uns. Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennen lernen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Valaisia

Herr Nicolas Deslarzes, Direktor
Route de Vermala 10-12
CH-3963 Crans-Montana
T +41 27 4812612
F +41 27 4812660
nicolas.deslarzes@hotel-valaisia.ch

www.hotel-valaisia.ch

Reinigungsmitarbeiter Back Office per 01.03.2012

Allgemeine Reinigungsarbeiten im gesamten Haus, Lingerie, Backoffice, diverse Hilfsarbeiten in der Küche, tägliche Reinigung der Küche und des Gastraums

**Gourmet-Restaurant Alpenblick
3715 Adelboden**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. Dezember 2011 für die geplante regionale und saisonale Küche im Herzen von Adelboden

**Chef de Partie (m/w)
Commis de Cuisine (m/w)
Restaurations-Fachfrau**

Wir erwarten selbständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Rufen Sie uns an: 033 673 27 73 oder
alpenblick-adel@bluewin.ch
Hanni und Alfred Inniger
Restaurant Alpenblick
3715 Adelboden

Die Hotel Hari AG betreibt in Adelboden im Berner Oberland ein 130-Betten-Haus mit drei Sternen. Wir führen den Betrieb bewusst und im Sinne der Gründer als christliches Haus. Die Aktien sind im breit gestreuten Familienbesitz. Zur Führung unseres Hauses suchen wir auf die Sommersaison 2012 oder nach Vereinbarung eine(n)

Geschäftsführer/in

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören:

- Leitung des Hotels in allen operativen Belangen
- Anstellung und Führung der Mitarbeitenden
- Betreuung der Individual- und Gruppengäste
- Planung und Durchführung von Marketingmassnahmen
- Einhalten des Budgets / Kostenkontrolle
- Kontaktplege gegen aussen (Tourismusvereine, Verbände, etc.)
- Weiterentwicklung von Betrieb und Angebot
- Planung von Investitionen und Werterhaltungsmassnahmen

Sie sind eine(n) begeisterte(r) Hotelier(e) mit abgeschlossener Hotelfachschule oder gleichwertiger Ausbildung. Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und Berufserfahrung. Als kommunative, initiative und führungsstarke Persönlichkeit übernehmen Sie gerne Verantwortung und können Menschen motivieren. Sie teilen christliche Werte und tragen unser Leitbild mit. Stilisiertes Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch und Englisch runden ihr Profil ab.

Wir bieten eine spannende Herausforderung mit grossen Entfaltungs- und Gestaltungsmöglichkeiten bei zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Weitere Informationen über das Hotel Hari finden Sie auf www.hotelhari.ch.

Sind Sie Gastgeber/in mit Leib und Seele? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an Herrn Matthieu Funtsch, Mitglied des Verwaltungsrates, funtschmat@aol.com.

Swizzera italiana

HOTEL DE LA PAIX LUGANO

CERCA

SALES MANAGER

A TEMPO INDETERMINATO.

Requisiti richiesti:

- Esperienza nel settore turistico
- Buona conoscenza lingue nazionali e inglese
- Buona conoscenza principali sistemi applicativi
- Disponibilità a viaggiare

Inviare CV dettagliato a:
Wonderhotels SA
via Cattori 18 - 6900 Lugano
account@delapax.ch

18178-7698

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER

HORESTO Jobs

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

18021-7703

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 48 / 1. Dezember 2011

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSE

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

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

PÄCHTER / GASTGEBER FÜR 3 STERN HOTEL IN ST. GALLEN GESUCHT



Das Hotel wird 2012 erbaut und soll im Frühjahr 2013 als 3 Stern Business Hotel eröffnet werden und umfasst: 47 Zimmer, Gastro Outlet, 2 Seminarräume, Business Corner, Aufenthaltsraum, Rezeption und 41 Parkplätze

Detaillierte Informationen sind bei Kohl & Partner GmbH erhältlich:
zuerich@kohl-int.ch oder Tel. 044 586 22 09

Zu verkaufen in bedeutendem
Marktort in der Ostschweiz

RESTAURANT – BAR
mit 130 Plätzen und grosser Küche

sowie

Boulevard-Kafi
mit 35 Plätzen.

Teilweise umgebaut und neu
eingerichtet, sehr schönes Ambiente.

Lagerräume, Kühlraum, 2 Parkplätze
in Tiefgarage. In der Umgebung
genügend Parkplätze. 2 Minuten
von Bahnhof entfernt.
Langjähriger Mietvertrag mit Option.

Solvente Interessenten erreichen
uns unter Telefon 052 534 02 63.

THEATER BASEL

GASTRONOMIE

Das Theater Basel ist das grösste Dreispartenhaus der Schweiz. Es bietet in der tri-
nen Metropolregion ein gleichsam breites wie anspruchsvolles Spielpro-
gramm in Oper, Schauspiel und Ballett.

Die Gastronomie des Theater Basel soll seine Besucherinnen und Besucher
in den Pausen sowie vor den Vorstellungen kulinarisch begeistern, den Mitarbei-
tenden eine innovative, abwechslungsreiche Verpflegung anbieten und die diversen
zusätzlichen Veranstaltungen im gesamten Haus mit einem professionellen Cate-
ring umrahmen. Für diesen spannenden Betrieb sucht das Theater Basel einen
ausgewiesenen, flexiblen, engagierten und innovativen

PÄCHTER (PRIVATPERSON ODER BETRIEBSGESELLSCHAFT)

Neben dem Mitarbeiterrestaurant mit seiner Sommerterrasse stehen 4 Haupt- und
1 Nebenbuffet zur Bewirtschaftung der Theatergäste sowie für theatraleigene und
externe Veranstaltungen zur Verfügung.

Pachtbeginn ist der 1. August 2012.

Gerne stellen wir Ihnen eine umfassende Dokumentation mit den Konditionen
zu. Bei Interesse melden Sie sich bis 13. Januar 2012 bei:
Theater Basel, Verwaltungsdirektion, Frau S. Keller,
Tel.: +41/(0)61-295 14 31, Fax: +41/(0)61-295 15 75,
s.keller@theater-baseil.ch, www.theater-baseil.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – Stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23

Chiefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

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

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

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Kaderpublik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immeubles – 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. 49/2011
– Erscheint / Parution 8.12.2011
– Anzeigenschluss / Délai 5.12.2011

Nr. 50/2011

15.12.2011

12.12.2011

Doppelnummer

Nr. 51/52/2011
22.12.2011
19.12.2011
30.12.2011

Nr. 51/2/2012

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique

Fr / Ve 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: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-begläubigt 2011 / tirage contrôlé REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

In dieser Zeitung publizierte 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.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue