

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 46

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.06.2025

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

Aus der Region

Zentralschweiz
Ibergereger
Nutzungsplan
geht in Revision

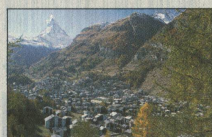
Der sich seit dem 1. Januar 2009 in Kraft befindende Nutzungsplan Ibergereg wird revidiert. Es habe sich gezeigt, dass für einen wirkungsvollen Vollzug verschiedene Änderungen vorgenommen werden müssten, teilte das Schweizer Umweltdepartement mit. Die notwendigen Änderungen betreffen die Korridore und Zonen für Wintertourismus. Insbesondere die Sperrung der Route Hochgütsch-Spital habe sich als nicht zweckmässig und kaum durchführbar erwiesen. Die Nutzungsplanänderungen liegen bis am 10. Dezember öffentlich auf.

Sawiris: Im 2013
keine Eröffnung
des Golfplatzes

Vorerst bleibt der Golfplatz in Andermatt geschlossen. Dies da sich der Bau des Sportzentrums verzögert, zu dem sich der ägyptische Investor Samih Sawiris verpflichtet hat. In der Baubewilligung werde die Eröffnung des Golfplatzes mit der Fertigstellung des Sportcenters verknüpft, schreibt der «Tages-Anzeiger». Die Eröffnung war auf den 1. Dezember 2013 vorgesehen. Ein Baugesuch sei aber noch nicht eingereicht worden.

Rigi Bahnen
gründen Stiftung
«Rigi Historic»

Die Rigi Bahnen wollen den weltweit grössten Zahnradbahn-Nostalgiepark und die Bahnanlagen an der Rigi als historisches Erbe schützen und erhalten. Die Rigi Bahnen AG hat zu diesem Zweck die Stiftung «Rigi Historic» gegründet, wie sie in einem Communiqué mitteilt. Die Stiftung mit Sitz in Goldau in der Gemeinde Arth SZ wurde mit einem Gründungskapital von 100'000 Franken ausgestattet. Als Stiftungsratspräsident zeichnet Paul Richli, Luzern. Richli ist emeritierter Professor und zurzeit Rektor an der Universität Luzern. dst

Wallis**Zermatt:**
Millionenschwere
Werbekampagne

Die Zermatt Bergbahn AG, Zermatt Tourismus und der Hotelierverein haben ihre Werbemittel zusammengelegt. Dadurch konnte erstmals eine millionenschwere Werboffensive für die nächste Winter- und Sommersaison gestartet werden: nationale Plakatkampagne, Printinserate etc. Dies obwohl Zermatt Tourismus für 2012 nicht mit einem negativen Abschluss bei den Logiernächten rechnet. gsg

Gäste für den Klimaschutz gewinnen

Alle reden von Klimaschutz – nun macht die Allianz der Alpen Schweiz Nägel mit Köpfen. Ihr Projekt «Klimaschutz jetzt und hier» wird von Innoutour unterstützt.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Feriengäste sollen aktiv zur Lösung des Klimaproblems beitragen können, indem sie die klimafreundlichen Angebote vor Ort konsumieren: Das ist die Grundidee des Alpen-Allianz-Projekts «Klimaschutz – jetzt und hier». Gute Beispiele bestehen bereits: Etwa der Solar-skill in Tenna, der dreimal so viel Strom produziert, wie er verbraucht, und die Jugendherberge in Scuol, die im Minergie-Eco-Standard gebaut ist. Das Gemeindeforum Netzwerk Allianz in den Alpen Schweiz koordiniert das Klima-Projekt, an dem sich fünf Destinationen, die Hochschule Rapperswil, die Hochschule Chur, Myclimate und Climatop beteiligen. Die Allianz der Alpen Schweiz geht davon aus, dass sich die Mitglieds-Gemeinden durch

ihre Vorreiterrolle im Klimaschutz ihren touristischen Standortvorteil sichern. Im Dezember 2014 sollen die Pilotdestinationen Braunwald, Rigi, Saas-Fee-Saastal, Sattel-Hochstuckli und Engadin Scuol Samnaun Val Müstair die klimafreundlichen Angebote umsetzen können.

Die Bevölkerung
miteinbeziehen

Das mit Innoutour-Geldern mitfinanzierte Projekt besteht aus vier Bereichen: einem CO₂ Bilanzierungstool, einer Markt- und Gästeanalyse, einer Stakeholder-Analyse und der Entwicklung klimafreundlicher touristischer Angebote. «Die Hochschule Rapperswil arbeitet zurzeit die erste Stakeholder-Analyse aus», sagt Projektleiter Peter Niederer von der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB), welche die Schweizer Geschäftsstelle des internationalen Vereins Allianz in den Alpen führt und dort Mitglied ist. «Die Stakeholder-Analyse soll uns aufzeigen, welche wichtigen Akteure in den Destinationen wir an Bord



«Die Resultate des Projekts können alpenweit umgesetzt werden.»

Peter Niederer
Projektleiter

holen müssen.» Gefragt seien nicht nur touristische Akteure, vielmehr soll die ganze Bevölkerung miteinbezogen werden. «Die erste Stakeholder-Analyse ist in Saas-Fee vorgenommen worden. Alle weiteren Destinationen folgen noch in diesem Monat.» In den Wintermonaten wird die Hochschule Chur in den Destinationen

Gästabefragungen durchführen. Die Trend- und Marktanalysen laufen bereits.

Ein Label für
Klimafreundliche

Im Rahmen einer Diplomarbeit an der Hochschule Rapperswil laufen erste Abklärungen zur Entwicklung des CO₂ Bilanzierungstools. «Es soll den Destinationen ermöglichen, herauszufinden, in welchen Bereichen wie viel

CO₂ ausgestossen wird – vom Hallenbad im Hotel bis zum Aufenthalt des Gastes», hält Peter Niederer fest. Das Tool soll auch die Wirksamkeit von Verbesserungsmassnahmen aufzeigen und letztlich die Partner besser in das Projekt einbinden.

«Die grösste Herausforderung des Projekts wird sein, zusam-



Der Solarskill Tenna geht mit gutem Beispiel voran.

men mit Akteuren aus verschiedenen Branchen innovative, klimafreundliche Angebote zu entwickeln», fasst Niederer zusammen. Wenn die Angebote in den fünf Pilotdestinationen getestet worden sind, «wird das Projekt schweizweit verbreitet». Die Leistungsträger und Destinationen,

die mitmachen, werden sich mit dem Label Climatop schmücken können, das nur klimafreundliche Produkte auszeichnet. «Die Resultate des Projekts werden so aufgearbeitet, dass sie nicht nur in der Schweiz, sondern alpenweit in Destinationen umgesetzt werden können», sagt Niederer.

Bergün Filisur Tourismus gefährdet

Der Verein Bergün Filisur Tourismus steht am finanziellen Abgrund. Nun wird zusammen mit den Gemeinden nach Sanierungslösungen gesucht.

DANIEL STAMPF

Die Schulden von Bergün Filisur Tourismus (BFT) belaufen sich auf 743'000 Franken. Die Rückstellungen sind aufgebraucht und die liquiden Mittel reichen nicht aus, um den Zahlungsverpflichtungen nachzukommen, wie eine Analyse ergab. Für deren Verfasser, Tourismusfachmann Robert Wildhaber, der BFT seit August im Umfang von einhalb Tagen in der Woche führt, ist klar: «Nur Zahlungsaufschüben und Forderungsverzichte sowie schnellste betriebliche Massnahmen und politische Reformen können diesen GAU noch abwehren.»

«Uns wurde ein schlimmes Erbe hinterlassen, an dem wir noch lange nagen werden – schöne Kür und miserable Pflicht», konstatierte Rico Florinett, neuer Präsident von BFT an einer Medienorientierung. Es seien tolle Projekte aufgeleistet worden, ohne Finanzierungsicherheit zu haben. Denn den Vorhaben seien nie Kurtaxenerhöhungen oder andere Zusatz-

finanzierungen nachgeschoben worden. Florinett wies allerdings darauf hin, dass auch seitens der Gemeinden Hausaufgaben, die im Jahr 2007 in einem strategischen Entwicklungskonzept aufgezeigt sind, nicht gemacht wurden. Gerät BFT in die Insolvenz, würden auf beide Gemeinden Forderungsverzichte und bei Liquidation des Vereins gemäss Gesetz die Aktiven und Passiven

an die Gemeinden übergehen. Den Gemeinden würde somit die Nettoverschuldung von einer halben Million Franken übertragbar. Am 21. November 2012 wird in Bergün an einer Gemeindeversammlung über eine Kurtaxen-anpassung befunden. Auch der Filisurer Gemeinderat steht hinter einer Kurtaxen-Erhöhung und will dies der Bevölkerung demnächst an einer Gemeindeversammlung zur Abstimmung vorlegen. Im Februar sollen dann die Kurtaxen- und Tourismusabgabengesetze revidiert werden.

«Uns wurde ein schlimmes Erbe hinterlassen, an dem wir lange nagen werden.»

Rico Florinett
neuer Präsident von BFT

Ausbildung für Flüchtlinge

Mit «Riesco» bietet Hotel & Gastro Union anerkannten Flüchtlingen eine kombinierte Basisausbildung im Gastronomiebereich. In einem 227 Tage dauernden Ausbildungslehrgang wird den Flüchtlingen von Fachleuten theoretischer und praktischer Unterricht im geschützten Lernfeld erteilt. Am vergangenen Freitag hat Bundesrätin Simonetta Sommaruga einen Riesco-Lehrgang in Emmenbrücke besucht und liess sich von den Kochkünstlern der Flüchtlinge überzeugen. Die Magistrat zeigte sich auch von der Integrationsarbeit von Hotel & Gastro Formation beeindruckt. dst



Max Züst, Direktor Hotel & Gastro Formation; Bundesrätin Simonetta Sommaruga; Heinz Gerig und Mike Kuhn, beide Hotel & Gastro Formation (v.l.)

Kommissionen für Beibehaltung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes

Steuerabzüge für Schweizer Hotelübernachtungen lehnt der Bundesrat ab.

Nach der nationalrätlichen hat sich auch die ständerätliche Wirtschaftskommission (WAK) für eine Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes für die Hotellerie ausgesprochen. Die WAK des Nationalrats kann damit eine Gesetzesvorlage ausarbeiten. Gemäss dem Vorstoss soll die auf Ende 2013 befristete heutige Regelung bis Ende 2017 verlängert werden. Damit soll gewährleistet werden, dass die Hotellerie bis zur geplanten Revision des Mehrwertsteuergesetzes dem reduzierten Satz unterliegt.

Heute gilt neben dem Normal-satz von 8% ein reduzierter Satz von 2,5%. Bis Ende 2013 gilt zudem für Beherbergungsleistungen ein Sondersatz von 3,8%. Keine Gnade findet beim Bundesrat die Idee des Walliser SVP-Nationalrats Oskar Freysinger, wonach die Kosten für Ferien in einem Schweizer Hotel von den Steuern abgezogen werden könnten. Der Abzug sei wenig zielführend, weil er dem Tourismus wenig nützen würde und kaum nachhaltig wäre, so die Begründung des Bundesrats. dst

Zweitwohnungen. Projekt-Hype. So eine Baugesuchschwemme wie aktuell erleben die Schweizer Tourismusgemeinden wohl noch nie. Bis Sommer 2013 soll es einen ersten Gesetzesentwurf geben.

Baugesuche ohne Ende

Die Tourismusgemeinden werden von Baugesuchen überschwemmt. Es heisst aber noch nicht, dass, was bewilligt ist, auch gebaut werden darf.

GUÐRÚN SCHLENCZEK



Thomas Rieder, CS: «Beachtlicher Anteil Zweitwohnungsprojekte bei den Gesuchen.»

richte die Gültigkeit einer solchen Baubewilligung später anders beurteilen würden, meint Gabriel Hefti, Jurist beim Bundesamt für Raumentwicklung (ARE).

«Wir vermerken bei den Baubewilligungen, dass schlussendlich das Gesetz entscheidet», betont Kropf. In Saanen seien Baubewilligungen drei Jahre gültig. «Heute kann noch niemand sagen, ob alle bewilligten Wohnungen auch als Zweitwohnungen realisiert werden können.»

Bundesgerichtsentscheid noch vor Ende Jahr erwartet

Hat der Bauherr bereits beträchtliche Investitionen getätigt, sei wohl nicht damit zu rechnen, dass noch ein Rückbau durchge-

setzt werden könnte, meint Hefti. Doch gemäss Kropf bietet nur der Eintrag ins Grundbuch eine endgültige Sicherheit. War diesem ebenso wie den Gesuchen und Bewilligungen bis anhin nicht zu entnehmen, ob es sich um Erst- oder Zweitwohnungssitze handelt, wird das künftig im Grundbuch zu vermerken sein.

«Wir vermerken bei den Bewilligungen, dass zum Schluss das Gesetz entscheidet.»

Aldo Kropf
Gemeindepräsident Saanen

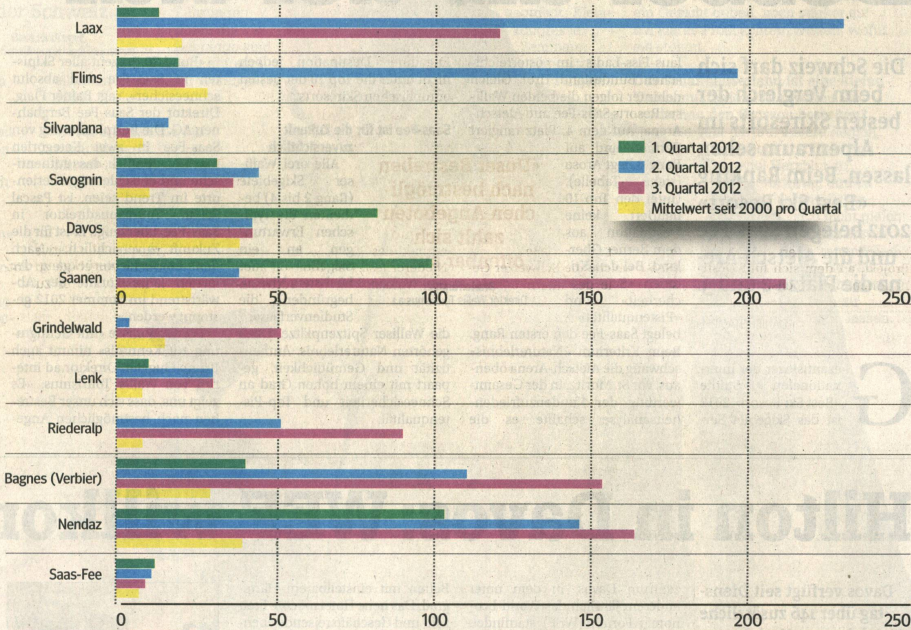
Mit Spannung blicken nun alle Beteiligten nach Lausanne: Denn es wird allgemein erwartet, dass Helvetia Nostra eine der vom Kantonsgericht abgewiesenen Beschwerden bis ans Bundesge-

richt weiterzieht. Gegen insgesamt 1430 Bauprojekte hat die Umweltschutzorganisation Einsprache erhoben, 900 betreffen

das Wallis. Nun bleibt abzuwarten, wie das Gericht in Lausanne urteilt und wie schnell. Was den Entzug der aufschiebenden Wirkung und die Gültigkeit von Baubewilligungen betrifft, die noch vor Ende Jahr rechtskräftig werden, wäre es nach Ansicht des ARE sehr hilfreich, wenn noch dieses Jahr ein Entscheid des Bundesgerichts fallen würde.

Boom bei Baueingaben in Tourismusgemeinden

Anzahl Wohneinheiten, für die ein Baugesuch gestellt wurde



Quelle: Baublatt. Credit Suisse Economic Research

Wer eine Baubewilligung hat, sollte sofort bauen

Ob alle von den Gemeinden bewilligten Baugesuche schlussendlich auch gebaut werden dürfen, ist aber noch nicht klar. Für den Zeitraum zwischen der Annahme der Zweitwohnungsinitiative am 1. März dieses Jahres und Ende Jahr lässt die im August verabschiedete Verordnung Interpretationsspielraum. Ein Bauherr, der aufgrund einer rechts-

Zweitwohnungs-Initiative bringt nicht alle kommunalen Regeln zu Fall

Während Zweitwohnungskontingente in Gemeinden obsolet geworden sind, bleiben Hotelzonen in Kraft.

Die Verordnung zur Zweitwohnungsinitiative ist zwar schon seit geraumer Zeit bekannt, doch die Unsicherheit ist vielerorts gross geblieben. So zeigten sich vor Kurzem der Gstaader Tourismusdirektor und der Präsident des örtlichen Hoteliersvereins im «Berner Oberländer» besorgt, dass die bestehende Hotelzone bedroht sein könnte. Gstaad kennt seit 1994 sogenannte Hotelzonen. Dort dürfen nur Hotels und hotelmässig bewirtschaftete Wohnungen gebaut werden. Der Anteil der Wohnungen darf höchstens 40 Prozent der Bruttogeschossfläche ausmachen. Die Zweitwohnungsverordnung erlaubt aber in Ausnahmefällen eine komplette Umnutzung von Hotelbetrieben. Was hat nun Vorrang: nationales oder kommunales Recht?

Für Carlo Decurtins ist die Sachlage klar. Der Jurist für Raum-

planung beim Bündner Volkswirtschaftsdepartement ist Mitglied der Arbeitsgruppe zur Umsetzung der Zweitwohnungsinitiative. «In Artikel 3 der Verordnung ist festgehalten, dass Kantone und Gemeinden nötige Massnahmen zur Verhinderung von Missbräuchen und unerwünschten Entwicklungen ergreifen können», betont Decurtins. «Sie können also im Bereich Umnutzungen von Hotels und althergebrachten Wohnungen strengere Regeln erlassen, als das Bundesrecht vorsieht.» Decurtins geht davon aus, dass dieser Passus auch in die Ausführungsgesetzgebung einfließt. Die Arbeitsgruppe hat bereits ein erstes Mal getagt. Der Zeitplan ist ehrgeizig: «Das Ziel ist, dass im Juni 2013 ein erster Gesetzesentwurf in die Vernehmlassung geschickt werden kann. Frühestens Inkrafttreten ohne Referendum ist 2015.» tl

«Revival» für Lex Koller

Totgesagte leben länger: Vor fünf Jahren stand die Lex Koller vor dem Aus. Nun soll sie sogar verschärft werden.

Die Lex Koller regelt bis heute den Kauf von Grundstücken durch Ausländer in der Schweiz. Das könnte künftig so bleiben: Die nationalrätliche Kommission für Umwelt, Raumplanung und Energie (UREK) wünscht sich eine Wiederbelebung der Lex Koller. Sie hat letzte Woche eine Kommissionsmotion eingereicht, die den Bundesrat beauftragt, auf die Aufhebung der Lex Koller zu verzichten. Sie sei derzeit das einzige nachfrageabhängende Instrument auf dem Immobilienmarkt. Ein Wegfall würde in den Augen der Kommission zusätzlichen Druck auf die ohnehin sehr hohen Immobilien- und Mietpreise ausüben



Fotolia

Überhitzter Immobilienmarkt gibt Lex Koller wieder Auftrieb.

und den Druck auf den Schweizer Franken weiter erhöhen. Der Bundesrat hatte 2007 eine Vorlage zur Abschaffung der Lex Koller erarbeitet – seither hat sich die Ausgangslage massiv verändert. Das sieht auch hotelierische Seite so: «Wir haben gewisses Verständnis für die Bestrebungen, an der Lex Koller festzuhalten», erläutert

Monika Güntensperger, Leiterin Wirtschaftspolitik bei hotelierische Seite. «Allfällige Nachteile für die Hotellerie sollten aber in der Ausführungsgesetzgebung zur Zweitwohnungsinitiative ausgeräumt werden.» Hier geht es insbesondere darum, dass der Verkauf von bewirtschafteten Wohnungen an Ausländer weiter möglich bleibt. tl

Aus der Region

Berner Oberland

BLS spart nächstes Jahr 10 Mio. Franken



ZVG

Die BLS hat eine Reihe von Massnahmen beschlossen und senkt ihre Kosten im kommenden Jahr um 10 Mio. Franken. Damit setzt das Bahnunternehmen den ersten Teil des im Frühjahr angekündigten Kostensenkungsprogramms im Umfang von 50 Mio. Franken um. Die BLS geht davon aus, dass 10 bis 15 Mitarbeitende ihre Stellen verlieren könnten, wie sie am Dienstag mitteilte. Rund 30 weitere Stellen baut die BLS durch natürliche Fluktuationen ab.

Umbau auf dem Thuner Schlossberg bewilligt

Die Umbaupläne für das Neue Schloss und das Gefängnis in Thun sind durch den Regierungsrat bewilligt worden. Bis 2014 entstehen unter anderem ein Hotel, Gastronomieräume und ein KMU-Ausbildungszentrum (die htr berichtete). Die einzige Einsprache gegen das Baugesuch richtet sich gegen die Ausgestaltung mit einer Restaurant-Terrasse. Initiant des Projekts ist der Berner Unternehmer und CS-Manager Hans-Ulrich Müller.

Graubünden

Lenzerheide: Opposition gegen neuen Skilift



ZVG

Gegen eine neue Liftverbindung im Skigebiet von Lenzerheide/Valbella wehren sich Umweltverbände. Ihre Einsprache richtet sich gegen das Konzessionsgesuch der Vierer-Sesselbahn Heimberg-Proschieri, welche die beiden Talseiten verbindet. Die Skigebietsverbindung Arosa-Lenzerheide sowie das Portal in Churwalden könnten auch ohne diese Bahn realisiert werden, teilen die Stiftung Landschaftsschutz Schweiz, Pro Natura Graubünden, WWF Graubünden und Mountain Wilderness mit.

Mittelland

In Ins ist ein grosses Feriendorf geplant

Ins soll laut «Bieler Tagblatt» Standort für ein Feriendorf werden. Im Rennen um den Standort für ein Feriendorf samt Jugendherberge waren auch Brüttelen und Finsterhennen. Vorteil von Ins sei, dass dort bereits das Informations- und Tagungszentrum für Land- und Hauswirtschaft des Kantons Bern sei. Die Gesamtkosten für das Projekt werden auf rund 20 Mio. Franken geschätzt. dst

Aus der Region

Zürich

Verdoppelung der Velofahrten bis 2025

Zürich will mit dem Masterplan Velo 55 Mio. Franken für ein zusammenhängendes Veloroutennetz einsetzen. Dadurch soll bis 2025 die Zahl der Velofahrten verdoppelt werden. Der Masterplan Velo ist ein zentrales Element des Programms «Stadtverkehr 2025». Damit soll die Städteinitiative umgesetzt werden. Diese war von den Städtzürcher Stimmberechtigten im September 2011 angenommen worden.

Hotel Uto Kulm: Gartenmöbel müssen weg



ZVG

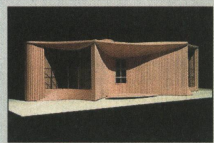
Die widerrechtlich aufgestellten Gartenmöbel muss Uto Kulm-Hotelier Giuseppe Fry wegräumen. Dies hat das Zürcher Verwaltungsgericht entschieden. Laut dem Urteil wurden Tische und Gartenstühle für die Gartenwirtschaft sowie für die Lounge zwischen Hotel- und Wintergarten-Eingang widerrechtlich aufgestellt. Das Gericht stützte sich auf ein Bundesgerichtsurteil in einem anderen Fall.

Ostschweiz

Interreg-Programm bewährt sich

Das grenzüberschreitende Interreg-Programm «Alpenrhein-Bodensee-Hochrhein» hat sich bewährt. In den beiden Förder-Förderungsschwerpunkten «Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Innovation» sowie «Standortqualität und Ressourcenschutz» wurden seit 2007 insgesamt 90 Interreg-Projekte mit einem Gesamtvolumen von 62 Mio. Franken genehmigt. An einer Konferenz haben sich die Teilnehmenden mit der Planung der Themen der fünften Förderperiode von 2014 bis 2020 beschäftigt.

Klanghaus Toggenburg einen Schritt weiter



ZVG

Nun liegt das Vorprojekt für das geplante Klanghaus Toggenburg vor. Es handle sich um einen Y-förmigen, harmonisch gegliederten Holzbau, der optimal in die Landschaft passe, schreibt das «St. Galler Tagblatt». Der Bau beherberge vier Musikräume, eine Stube, Küche sowie diverse Technikräume. Die Räume sollen auch internationalen Musik- und Gesangsgruppen, Chören und Orchestern offenstehen. Damit soll auch der Tourismus in der Region gefördert werden. Gemäss Vorprojekt belaufen sich die Erstellungskosten auf 28 Mio. Franken. dst



Aufgrund der durch die Höhe bedingten Schneesicherheit schneidet Saas-Fee in der Kundenzufriedenheitsanalyse sehr gut ab.

Besser als der Ruf

Die Schweiz darf sich beim Vergleich der besten Skiresorts im Alpenraum sehen lassen. Beim Ranking «Best Ski Resort» 2012 belegen Saas-Fee und die Aletsch-Arena die Plätze 2 und 3.

DANIEL STAMPFELI

Gesamtsieger der internationalen Studie «Best Ski Resort» 2012 ist das Skigebiet Ser-

faus-Fiss-Ladis im österreichischen Bundesland Tirol. Gleich dahinter folgen die beiden Walliser Resorts Saas-Fee und Aletsch-Arena. Auf dem 4. Platz rangiert Zermatt und auf Rang 8 liegt Arosa (siehe Tabelle).

Unter den Top 10 figurieren keine Destinationen aus dem Berner Oberland. Bei den Kriterien «Schneesicherheit» und «Pistenqualität» belegt Saas-Fee den ersten Rang. Beim Kriterium «Naturerlebnis» schwang die Aletsch-Arena oben aus, vor St. Moritz. In der Gesamtwertung der Kundenzufriedenheitsanalyse schaffte es die

Engadiner Destination jedoch nicht unter die Top 10 der besten europäischen Skiresorts.

Saas-Fee ist für die Zukunft zuversichtlich

«Unser Bestreben nach bestmöglichen Angeboten zahlt sich offenbar aus.»

Bruno Huggler
Direktor Wallis Tourismus a.i.

die Walliser Spitzenplätze. Dazu gehörten Naturerlebnis, Authentizität und Gemütlichkeit, gepaart mit einem hohen Grad an Schneesicherheit und Top-Pistenqualität.

«Rund 70 Prozent aller Skipisten in Saas-Fee sind absolut schneesicher», sagt Rainer Flaig, Direktor der Saas-Fee Bergbahnen AG. Die Bestplatzierung von Saas-Fee in zwei Kategorien machten deutlich, dass authentische und entschleunigte Ferienerlebnisse im Trend seien, ist Pascal Schär, Tourismusdirektor in Saas-Fee, überzeugt. Er ist für die Zukunft zuversichtlich: «Nach dem Logiernächterückgang der letzten Jahre konnte der Abwärtstrend im Sommer 2012 gestoppt werden.»

Die Ergebnisse «mit Genugung zur Kenntnis» nimmt auch Bruno Huggler, Direktor ad interim von Wallis Tourismus, «Es zeigt uns, dass sich unser Bestreben nach bestmöglichen Ange-

boten auszahlt und die Gäste nicht allein über den Preis ein Skigebiet auswählen, sondern auch über die Qualität.» Die Wintersportfreunde würden grosse zusammenhängende Skigebiete mit langen Abfahrten schätzen, so Huggler weiter.

Naturerlebnis für Wintersportler relativ unbedeutend

Im Rahmen der Kundenzufriedenheitsanalyse wurden im Winter 2011/12 über 40 000 Wintersportler in den Top-Skigebieten der Alpen befragt. Im Ländervergleich der Kundenzufriedenheit liegt die Schweiz mit einem Wert von 7,81 vor Österreich und Italien. Der Durchschnittswert aller 55 untersuchten Top-Skigebiete der Alpen liegt bei 7,72.

Wichtigstes Kriterium bei der Wahl des Wintersportortes sind die Skigebietsgrösse und das Pistenangebot vor der Schneesicherheit und der Pistenpräparation. Das Argument «Naturerlebnis» rangiert bei den Auswahlkriterien «bloss» an zehnter Stelle.

Wie die Studienautoren weiter mitteilen, waren von den aktuellen Top-10-Skigebieten 8 schon im Jahr 2010 im Spitzenfeld zu finden. Die Kundenzufriedenheitsanalyse wurde bereits zum 3. Mal in dieser Form durchgeführt. Die Studie wird alle zwei Jahre veröffentlicht.

www.best-skiresorts.com

Best Ski Resort Walliser mischen bei den Besten mit

1. Serfaus-Fiss-Ladis	8,19
2. Saas-Fee	8,08
3. Aletsch-Arena	8,07
4. Zermatt	8,02
4. Schladming	8,02
4. Lech/Zürs	8,02
7. Kronplatz	8,01
8. Arosa	7,97
9. Ischgl	7,96
10. Gröden	7,93

Bewertet wurden 21 Kriterien: 10 = Top, 1 = mangelhaft

Quelle: Mountain Management Studie «Best Ski Resort 2012»

Hilton in Davos: WEF willkommen

Davos verfügt seit Dienstag über 146 zusätzliche Hotelzimmer. Nach knapp zwei Jahren Bauzeit steht das Hilton Garden Inn den Gästen zur Verfügung.

DANIEL STAMPFELI

Das neu eröffnete Hotel, das erste Hilton Garden Inn, befindet sich direkt gegenüber dem Konferenz-

zentrum Davos, in dem unter anderem jährlich das World Economic Forum (WEF) stattfindet. Neben den 146 Zimmern gehören namentlich die Lobby, ein Restaurant, ein Business-Center und vier Konferenzräume zur Ausstattung des 4-Sterne-Hotels. Ferner wurde ein Wellness-Bereich mit Erlebnisduschen, Fusswärmbecken, Dampfbad, Sauna und Ruheraum in das Konzept integriert. Die Zimmer verfügen neben Schreibtisch, Arbeitssessel und WLAN auch über speziell entwickelte

Betten mit einstellbarem Härtegrad. Das neue Hotel möchte Freizeit- und Geschäftsreisende ebenso wie Familien ansprechen.

Bauherr und Investor des Projekts ist der Immobilienfonds AXA ImmoInvest Institutional. Pächterin des Hotels ist die Hotel Rinaldi Davos AG, welche Hilton Worldwide gewinnen konnte, das Hotel mittels Management-Vertrag unter der Marke Hilton Garden Inn zu betreiben. Für die Errichtung des Hotels war die Baulink AG als Generalunterneh-



ZVG

Zimmer im neuen Hilton Garden Inn Davos.

mung verantwortlich. Geführt wird das Hotel von General Manager Robert Attenberger.

Die Eröffnung des Hilton Garden Inn Davos ist sozusagen die erste Etappe des Ausbaus der Davoser Hotelkapazitäten. Denn in einem guten Jahr ist in Davos die Eröffnung des 5-Sterne-Luxushotels Intercontinental geplant, innerhalb des Stills Parks. Es wird über 216 Zimmer inklusive 25 Suiten verfügen. Das Spa mit Innen- und Aussenpool sowie Fitnessstudio belegt 1200 m². Für bis zu 500 Personen steht eine 1500 m² grosse Konferenzfläche zur Verfügung.

Neue internationale Verbindungen nach Frankreich und Österreich

SBB trägt der steigenden Mobilität Rechnung und baut das Angebot auf den Fahrplanwechsel hin aus.

Ab dem 9. Dezember führt die SBB auf der Linie Zürich-Österreich in Zusammenarbeit mit der ÖBB neu ein zusätzliches sechstes Railjet-Zugpaar ein. Die Reisezeit ab Zürich nach Wien verkürzt sich auf allen Verbindungen um rund 20 Minuten, wie die SBB mitteilt.

TGV Lyria, eine gemeinsame Tochter von SNCF und SBB, verstärkt das Angebot im Reiseverkehr zwischen der Schweiz und Frankreich. So verkehrt der TGV Paris-Bern täglich bis Interlaken

Ost und am Wochenende bereits ab Interlaken Ost nach Paris. Mit dem direkten Zugang ins Berner Oberland will TGV Lyria unter anderem für Wintersportler eine attraktive und komfortable Reiseoption bieten.

Die täglichen Verbindungen ab dem Tessin nach Milano Centrale werden ab dem Fahrplanwechsel verdoppelt. Neu verkehren täglich fünf Züge ab Biasca bis nach Mailand und sechs Züge ab Mailand zurück bis nach Biasca. dst

Swiss baut Position in der Romandie aus

Die Fluggesellschaft Swiss baut am Flughafen Genf, wo Easyjet stark vertreten ist, eine Basis mit eigener Crew, Management und neuer Flotte auf. Diese soll rund 90 Piloten und 160 weitere Besatzungsmitglieder umfassen. Im Oktober 2012 hat die Swiss 1,387 Mio. Passagiere und damit 1,7% mehr als im entsprechenden Vorjahresmonat befördert, jedoch war gegenüber den Monaten Juli, August und September 2012 ein Passagierrückgang - dies bei 0,4% mehr durchgeführten Flügen - zu verzeichnen.

Bundesgericht: Ende für die Rauchervereine

Mit einem Urteil hat das Bundesgericht faktisch das Ende von Rauchervereinen zum Betrieb von Raucherlokalen besiegelt. Solche Vereine dienten der Umgehung des Gesetzes und änderten nichts daran, dass Gaststätten öffentlich zugänglicher Raum seien. Das Gericht argumentierte so in einem Urteil über einen Wirt im Kanton Thurgau. Dieser hatte das Rauchen in seiner Bar mit dem Argument verteidigt, in der Gaststätte seien nur Mitglieder seines Rauchervereins zugelassen.

Bundesinventar: Neue Ortsbilder aufgenommen

Der Bundesrat hat eine Änderung der Verordnung über das Bundesinventar der schützenswerten Ortsbilder der Schweiz verabschiedet. Die Änderung tritt am 1. Dezember 2012 in Kraft. Neu gehören drei Objekte im Kanton Zürich zu den schützenswerten Ortsbildern der Schweiz: der Weiler Aumüll in der Gemeinde Stalikon, das Dorf Meilen sowie die Chemiefabrik Uetikon. Aus dem Inventar gestrichen wurden das Landgut Bocken bei Horgen sowie die Ortsbilder von Gossau und Le Sion VD. dst

«Wir sind nicht Disneyland»

Das Schaffhauserland hat mehr zu bieten als den Rheinfluss, sagt Tourismusdirektor Beat Hedinger. Am fünften Schaffhauser Tourismustag hat er erörtert, wie er seine Region für die Zukunft rüsten will.

VIRGINIA NOLAN

Beat Hedinger, «Sein oder Nichtsein», lautet das Motto am heutigen Schaffhauser Tourismustag. Was steckt hinter solch bedeutungsschweren Worten?

Wir machen eine Anspielung auf die Spannung, die bei uns herrscht. 2013 läuft unser Tourismusgesetz aus. Der Entwurf zu einem neuen befindet sich in der Vernehmlassung durch Verbände, Parteien und andere Organisationen. Danach muss auf Antrag der Regierung der Kantonsrat darüber befinden – wir hoffen, dass die Vorlage durchkommt. Es braucht diese neuen gesetzlichen Rahmenbedingungen, wenn die Tourismusförderung auch in Zukunft erfolgreich sein will.

Was versprechen Sie sich denn vom neuen Tourismusgesetz?

Verbindliche Regeln für die Finanzierung. Im Kanton Schaffhausen sind Abgaben an die Tourismusförderung freiwillig, Gemeinden und Leistungsträger entscheiden selbst, ob sie Beiträge leisten respektive Steuern erheben wollen. 97 Prozent der Gemeinden unterstützen uns, aber es gibt solche, die den Hahn gleich zudrehen, wenn sie einmal das Gefühl haben, sie profitieren zu wenig. Das neue Tourismusgesetz soll verbindliche Beiträge festlegen und das Vermarktungsbudget von zwei Millionen auf drei Millionen Franken erhöhen. Dazu braucht es aber auch den Willen der Bevölkerung.

Haben Sie da den Rückhalt?

Ich denke schon. Das Bewusstsein für die Bedeutung des Tourismus scheint eher gewachsen zu sein. Bereits 2008 hatte der Kanton uns eine Erhöhung der Mittel bewilligt. Ich glaube, die Bevölkerung hat gemerkt, dass wir damit viel Gutes bewirken konnten.

Zum Beispiel?

Entgegen dem Trend haben wir die Logiernächtezahl steigern können, 2011 waren es plus 9,4%. Klar, mit 132 000 Nächten pro Jahr operieren wir auf bescheidenem Niveau, aber ein Plus bleibt ein Plus. Die Zusammenarbeit mit den Leistungsträgern ist besser, es sind viele neue Angebote entstanden. Vor allem aber ist es gelungen, auch die Regionen abseits unserer touristischen Highlights etwas in den Fokus zu rücken. Daran müssen wir weiter arbeiten.

Inwiefern?

In Schaffhausen gibt es Sehenswürdigkei-

ten, die europaweit bekannt sind, namentlich der Rheinfluss und der Ort Stein am Rhein. Auch die Stadt Schaffhausen ist populär. Unmittelbar neben diesen «Leuchttürmen» haben wir eine ländliche Gegend von unglaublicher Schönheit, die kaum bekannt ist. Wir wollen die Leute jetzt vermehrt motivieren, diese Regionen zu besuchen.

Wie?

Wir setzen auf die Landschaft – und den Wein. Im Schaffhauser Blauburgunderland befindet sich das grösste zusammenhängende Rebbaugelände der Deutschschweiz. Wein- und Tourismusbranche kooperieren mittlerweile so eng wie nirgendwo sonst in der Schweiz. Ich führe auch den Branchenverband Schaffhauser Wein, mit dem wir letztes Jahr 18 auf Wein

«Wein- und Tourismusbranche kooperieren mittlerweile so eng wie nirgendwo sonst in der Schweiz.»

Beat Hedinger
Direktor Schaffhauserland Tourismus

spezialisierte Gäste-führer ausgebildet haben. Die Führungen durch die Rebberge sind sehr gefragt, allein im letzten Jahr waren es 1760.

Wofür würden Sie die zusätzlichen Mittel

verwenden, die das neue Tourismusgesetz vorsieht?

Sie sollen helfen, die Verweildauer unserer Gäste zu steigern. Den Rheinfluss besuchen zwar zigtausend Leute, aber nach einer halben Stunde reisen sie oft wieder ab. Es braucht weitere Angebote, die solche Touristen motivieren könnten, etwas länger, zu bleiben. Unsere Haupt-

«Den Rheinfluss besuchen zwar zigtausend Leute, aber nach einer halben Stunde reisen sie oft wieder ab.»

argumente dafür sind Landschaft, Kulinarik und Kultur. Wir wollen uns von der Tagesdestination mehr in Richtung Kurzferienregion bewegen. Ausbaufähig ist auch das Businesssegment: Kleinkongresse, Seminare, Veranstaltungen.

Ist Schaffhausen der richtige Ort dafür?

Wir werden sicher nicht zur Kongressstadt. Aber Potenzial für das Veranstaltungsssegment gibt es allemal. Es kommt immer wieder vor, dass wir

Anfragen ausschlagen müssen, weil Räumlichkeiten fehlen. Aber da ist bereits einiges im Tun.

Erzählen Sie!

Es wird diskutiert, ob in der ehemaligen Stahlgießerei

Schaffhausen eine Veranstaltungshalle realisierbar wäre. Bereits im Bau ist das Projekt der Arcona-Gruppe, die beim Bahnhof Schaffhausen ein Hotel mit 130 Zimmern und Meeting-Infrastruktur eröffnet. Die Aussicht auf diesen Mitbewerber hat bereits einige Hoteliers in der Stadt bewogen, ihre Häuser aufzuwerten. Konkurrenz belebt!

Was wünschen Sie sich von den Hoteliers Ihrer Region?

Wir haben sehr gut geführte Häuser – und andere mit Investitionsbedarf. Was ich mir wünsche: Dass sich Hotels ein Gesicht geben, noch stärker auf ein klares Profil achten, wissen, wofür sie stehen.

Das Schaffhauserland ist eine kleine Tourismusregion. Wie wollen Sie zwischen den Grossen bestehen?

Es geht darum, unsere Region, Angebote und Ideen mit viel Herzblut zu vertreten und zu verwirklichen, sich nicht gleich beim ersten rauhen Wind zu Fall bringen zu lassen.

Wichtig finde ich, dass wir auf Authentizität achten. Wir sind nicht Disneyland, wir brauchen kein Riesenrad da und ein Mega-Event dort. Vielmehr sollten wir stärken, was vorhanden ist, sorgsam mit der Natur arbeiten. Wir sind eine kleine Region – aber wir haben viel zu bieten.

Beat Hedinger setzt auf Landschaft und Wein.

Standpunkt

Subjektive Wahrnehmung entspricht nie der Realität



GUGLIELMO L. BRENTEL*

Ein Koch aus Sri Lanka bereitet für Sie ein Fondue zu: ein Problem? Eine tschechische Réceptionistin erklärt Ihnen in gutem Deutsch und Ortskenntnissen die Wanderung für den nächsten Tag: ein Problem? Nein würde man meinen, solange das Fondue schön sämig ist und die Wanderung durch die herrliche Berglandschaft Freude macht. Viele Gäste scheinen sich aber unabhängig von der gebotenen Dienstleistung über zu viele ausländische Arbeitnehmende

«Der Fonduekoch aus Sri Lanka bleibt uns eher im Gedächtnis als ein Schweizer.»

in der Hotellerie zu stören. Letztlich konnte man in dieser Zeitung folgendes Zitat lesen: «Wenn das Gastgewerbe die Gästefürsorge zu 90 Prozent ausländischen Arbeitskräften überlässt, kann das auf lange Sicht nicht funktionieren.» Diese Aussage ist schlicht falsch und verkennt die Bedeutung ausländischer Mitarbeiter. Ihr Anteil beträgt im Schweizer Gastgewerbe 42 Prozent, nicht 90. Zum Vergleich: In Österreich sind es 34 Prozent. Woher kommt die Diskrepanz zwischen Wahrnehmung und Realität? Der Mensch ist geneigt, das Gewöhnliche, Erwartete, weniger stark zu gewichten als Ungewöhnliches, Unerwartetes. Der Fonduekoch aus Sri Lanka bleibt uns eher im Gedächtnis als ein Schweizer. Das erklärt nicht das ganze Phänomen, aber man muss sich solcher Mechanismen bewusst sein und die effektiven Zahlen nicht ausser Acht lassen. Die Schweizer Hotellerie ist seit über 100 Jahren auf ausländische Arbeitskräfte angewiesen und wird es auch künftig sein. Es ist am einzelnen Hotelier, sie in das Schweizer System einzuweisen. Ich bedanke mich bei den vielen ausgezeichneten ausländischen Mitarbeitern herzlich für ihren Einsatz. Sie leisten einen wichtigen Beitrag an das hohe Qualitätsniveau der Schweizer Hotellerie.

*Guglielmo L. Brentel ist Präsident von hoteliersuisse.

ANZEIGE

Ruepp & Partner ?!



Es ist beruhigend zu wissen, dass die Buchhaltung in guten Händen ist. Wir können uns auf das Tagesgeschäft konzentrieren.

Hans Berchtold
Berchtold Catering AG

Ruepp & Partner Dietikon AG
www.ruepp.ch



«Jetzt müssen die Schweizer Hotels ja bereits die Skipässe gratis abgeben, damit überhaupt noch jemand kommt.»

Peter Bofinger, deutscher Ökonom. Gelesen im «Tages-Anzeiger».



Netzwerken beim Cocktail Dinner im Kursaal Bern: Nach der Verleihung der Milestones trafen sich die Gäste zu Speis und Trank.

Bilder Pia Neuenschwander

Familientreffen



Jörg Schmid, Direktor Schweiz Tourismus, und Roger Seifritz, Direktor der Reka (v.l.).



Kim Heijers, Artasio AG, und Matthias Nutt, Unesco Destination Schweiz.

Einige fielen sich in die Arme, andere winkten sich zu oder schüttelten sich die Hände: Auch der diesjährige **Milestone-Anlass** bot den optimalen Rahmen zum Netzwerken.

CHRISTINE KÜNZLER



Frank Bumann, designierter Direktor von St. Gallen Bodensee Tourismus, Ariane Ehrat, CEO Destination Engadin St. Moritz, und Christian Ehrbar, Swiss Media House AG (v.l.).



Barbara Zaugg, Geschäftsführerin Swiss Historic Hotels, Marianne Meichtry, Schweiz Tourismus, und Chantal Cartier, Schweiz Tourismus (v.l.).



Daniel Furrer, Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee, Oliver Kerstholt, Schweizer Jugendherbergen, und Gieri Spescha, Graubünden Ferien (v.l.).



Walter Zuëck, Accor Schweiz, und Stefan Otz, Direktor Interlaken Tourismus (v.l.).



Otto Jolias Steiner, Steiner Sarnen AG, und Daniel Luggen, Direktor Zermatt Tourismus (v.l.).



Lukas Hammer, Luzern Tourismus AG, und Claudia Zraggen, Tourist-Info Uri.



Ruedi Rath, Hotel Freienhof Thun, und Carla Tichelli, Hotel Bern.

Sesselrücken

Neuer Präsident im Schweizerischen Reisebüro-Verband

Max E. Katz (57) ist von der GV des Reisebüro-Verbands einstimmig zum Präsidenten gewählt worden. Der Branchenorganisation



zvg

gehören über 800 Schweizer Reisebüros an. Katz war CFO und Mitglied der Konzernleitung der Kuoni Reisen Holding AG.

Bo Halvardsson von Skistar leitet neuen VR in Sedrun

Die Sedrun Bergbahnen (SB) AG hat einen neuen dreiköpfigen Verwaltungsrat gewählt. Präsiert wird er von **Bo Halvardsson**, technischer Direktor des schwedischen Skigebietsbetreibers Skistar, der auch VR-Präsident der Andermatt Gotthard Sportbahnen (AGS) AG ist. Ausser ihm wurden der Tjetscher Gemeindepräsident **Pancrazi Berther** und **Robert Felnermeier**, Managing Director der Andermatt Swiss Alps AG, in den SB-VR gewählt. Der bisherige SB-VR um Präsident **Peter Furger** war im Zuge der Übernahme der Aktienmehrheit durch die Andermatt-Sedrun Sport (ASS) AG zurückgetreten. Bo Halvardsson ist auch operativer Leiter der ASS.

Resort Bad Ragaz: Wechsel in der Kommunikation

Christina Bärtsch (Fenyödi), Director of PR & Communications, verlässt nach fünf Jahren das Grand Resort Bad Ragaz per 11. Dezember. Sie werde ihre eigene PR-Agentur am Zürichsee gründen. Nachfolger **Martin Leiter** übernimmt ab jetzt weitgehend ihre Tätigkeit in der Funktion als PR Manager des Resorts. Er rapportiert an **Kathrin Boerger**, Director of Sales & Marketing.

Führungsteam für den Obwaldner Tourismus

Geschäftsführer der im September gegründeten Obwalden Tourismus (OT) AG wird Tourismusfachmann **Markus Bolliger**, zurzeit Marketingchef der Ausbildungsplattform Spähar der Schweizer Luftwaffe. Präsident des OT-Verwaltungsrats ist **Florian Spichtig**, Geograf und Gemeinderat in Sachseln, teilte die Obwaldner Staatskanzlei mit. OT soll die neu organisierte Tourismusförderung in Obwalden (ohne Engelberg) umsetzen. kjv

Die Tourismus-Familie hat sich zahlreich zum Netzwerken getroffen. Man hat sich gegenseitig das Neueste erzählt und man hat erfahren, wer mit wem wo anzutreffen sein wird oder wer was vorhat. Der Milestone-Anlass ist eben mehr als nur eine Preisverleihung, er bietet auch den Rahmen für ein Familientreffen.

Die Lokalitäten des Berner Kursaals kamen bei den Milestone-Gästen allgemein gut an. «Die Räumlichkeiten bieten viel Platz für Gespräche zu zwei, zu dritt oder in grösseren Gruppen»,

so der Tenor. Das Ambiente war wie immer unter Touristikern - locker und von Lebensfreude geprägt, allen Widrigkeiten im beruflichen Alltag zum Trotz. Leere Betten oder schwindende Gästezahlen waren für ein paar

Stunden kein Thema, die Probleme mit dem starken Franken rückten in den Hintergrund. Und man diskutierte, wie könnte es anders sein, auch über die Arbeit der Milestone-Jury. Wie jedes Jahr loben die einen die Wahl der

Juroren und wieder andere finden, es hätten andere Projekte zum Zuge kommen sollen.

Für das Wohl der Milestone-Gäste hat die Kursaal-Crew hervorragend gesorgt. Wer sich an den kleinen schmackhaften kal-

ten und warmen Häppchen nicht satt essen wollte, konnte sich am grosszügigen Dessertbuffet bedienen.

Weitere Bilder auf: www.htr.ch/people

Sparen Sie mit der eigenen Wäscherei – im Ø unter CHF 2.00 pro Kilo Wäsche



Faktoren, die für eine eigene Wäscherei sprechen:

- Unabhängigkeit
- Werterhaltung der Textilien
- Kostengünstige Lösung
- Schnelligkeit
- Hygiene und Desinfektion

Gerne ermitteln wir kostenlos Ihre persönlichen Kennzahlen. Kontaktieren Sie uns: kostenrechnung@schulthess.ch

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



SCHULTHESS
Waschepflege mit Kompetenz



Wir machen Hotels erfolgreicher.

rebagdata
hotel management solutions 044 711 74 10 • www.rebag.ch

hoteliersuisse
Hoteliersverband der Schweiz

protel

Milestone. Er wird für sein Lebenswerk ausgezeichnet Seite 8; **Bahn gewinnt den 1. Preis** Seite 9; **Der 2. Preis geht an eine Region** Seite 10; **Seminarmeile wird mit dem 3. Preis gewürdigt** Seite 11; **Nachhaltigkeits-Preis für ein Hotel** Seite 12



Freude und voller Einsatz: Sandra Stockinger von Lötschental Tourismus mit Milestone, Moderator Rainer Maria Salzgeber.



Jubiläum: Jürgen Hofer, Region Solothurn Tourismus.



Schwarzer Humor: Laudatorin Christa de Carouge.



Trio: Jury-Präsident Mario Lütolf, Projektleiterin Sabrina Jörg, R. M. Salzgeber.

Ein guter Jahrgang

Spannend, unterhaltsam und temporeich: Die Milestone-Preisverleihung 2012 im Berner Kursaal vermochte die 600 Gäste zu begeistern.

GERY NIEVERGELT

Wann gibt es das schon: Eine Preisverleihung, die die rasche über die Bühne geht als geplant! In der Regel ziehen sich derlei Anlässe eher in die Länge.

Dass die diesjährige Milestone-Preisverleihung so rasant über die Bühne des Berner Kursaals ging, kam bei den rund 600 Gästen ausgesprochen gut an. Zu verdanken war der Elan vor allem Rainer Maria Salzgeber. Der Sportmoderator beim Schweizer Fernsehen führte charmant und schlag-

fertig durch den Abend, verkündete die Gewinner in den vier Kategorien ohne bemühtes Drumherumreden – und staunte über die Tourismusbranche: «Hier freuen sich die Gewinner ja richtig über einen Preis! Fussballer zum Beispiel können das nicht.»

Es freute sich enorm Sandra Stockinger, die junge Direktorin von Lötschental Tourismus, über den soeben gewonnenen Milestone in der Kategorie Nachwuchspreis.

Es schmunzelte Solothurns Tourismusdirektor Jürgen Hofer, der den dritten Preis in der Kategorie Herausragendes Projekt entgegennehmen durfte, über die grandios lakonische Laudatio von BAK-Filmchef Ivo Kummer, die ebenfalls einen Preis verdient hätte. Und über die Anekdoten aus dem Leben eines jungen Kochs namens Claude, die der für sein Lebenswerk geehrte Claude Nobis

in einem Kurzfilm zum Besten gab, amüsierten sich alle.

Ob unterhaltsam oder eher ernsthaft, wie etwa die Vergabe des Umweltpreises an das Marriott-Hotel Courtyard Zürich Nord oder des zweiten Preises bei den herausragenden Projekten (Textil-

land Ostschweiz): Stets ging es an der Feier um Inhalte, um die für die Branche so wichtigen zentralen Begriffe wie Innovation, Kreativität, Qualität und Nachhaltigkeit.

Dass dies keine leeren Schlagworte oder Floskeln sind, bewies die Vielfalt und die Qualität der 20 von der Jury nominierten Projekte. Jürg Balsiger, Direktor der Stanserhornbahn und einer der Väter der Weltneuheit «Cabrio», dem ersten Preis in der Kategorie Herausragendes Projekt, brachte es auf der Bühne des Berner Kursaals auf den Punkt: «Alle Projekte, ob gross oder klein, hätten den Milestone verdient.»

«Alle Projekte, ob gross oder klein, hätten den Milestone verdient.»

Jürg Balsiger
Direktor Stanserhornbahn

Sympathische Gewinner und sportliche Verlierer, siegreiche Projekte aus (fast) allen Landesteilen und so viele junge Hoteliers und Touristiker unter den Gästen wie noch nie: Der bedeutendste Tourismuspreis der Schweiz strotzt vor Vitalität. So war die Stimmung beim anschliessenden Networking und Cocktail Dinner

prächtig. Dass die Jury neu besetzt und nun unabhängig von Veranstaltern und Sponsoren arbeitet, stiess auf breite Zustimmung. Aus dem grossen Kreis der «Stammgäste» war mehrfach zu vernehmen: Dies war die beste Milestone-Preisverleihung seit Langem, wenn nicht die Beste überhaupt. Es war jedenfalls Tempo drin.

Überraschendes Spektakel

Was ist echt, was Illusion, was technische Spielerei? Was sind sie nun: Lichtkünstler, Videokünstler, Zauberer oder Akrobaten? Alles in einem: Die zwei oder drei Artisten – je nach Darbietung – haben mit ihren Lichteffekten und mit ihren faszinierenden akrobatischen Kunststücken das Publikum begeistert, verwirrt und manchmal auch ein wenig an der Nase herumgeführt. Verblüffend, überraschend, sinnlich, innovativ, neu und anders –



Die Gruppe Coloro unterhält auf hohem Niveau.

die Künstlergruppe «Coloro» hat mit ihren Darbietungen die Bedeutung des Milestone künstle-

risch gekonnt umgesetzt. «Coloro», das multimediale Spektakel, sorgte also für einen würdigen künstlerischen Rahmen der diesjährigen Milestone-Feier. Die drei Schweizer Artisten Cornelia Clivio, Lorenz Matter und Romano Carrara blicken auf eine langjährige künstlerische Laufbahn zurück: zahlreiche Auszeichnungen, sieben gemeinsame Jahre und über 700 Auftritte mit ihrer Show «Stage TV» im In- und Ausland zeugen von ihrem akrobatischen Können. ck

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hoteliersuisse.ch/hds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hoteliersuisse.ch

hoteliersuisse
Swiss Hotel Association

bocco yield

10 goldene YIELD Regeln

mit denen Sie als Hotelier rasch Ihre Auslastung und Ihren Ertrag steigern können

kostenlos bestellen auf
www.boccogroup.com

E-GUMA
Gutscheinssystem

Die moderne Lösung für Ihre Gutscheine

www.e-guma.ch

Milestone Award Gewinner 2011
Idea Creation GmbH

Dialock Hotels werden von den Gästen besonders gelobt für:

- optimale Funktionalität
- exzellenten Komfort
- perfekte Organisation
- hohe Sicherheit
- gehobenes Türen-Design
- einfaches, berührungsloses Öffnen und Schliessen der Zimmertüren

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

Lebenswerk. Claude Nobs. Mit seinem Montreux Jazz Festival ist er eine Leader-Persönlichkeit. Und er hat die Top Events Switzerland gegründet. Claude Nobs hat für die Tourismus-Branche sehr viel getan und tut es noch, sagt die Jury.



Jazz Festival Montreux: Claude Nobs in seinem Element. Auch mit anderen Projekten macht sich der ehemalige Vizedirektor von Montreux Tourismus für den Tourismus stark.

«Nie ein seriöser Manager»

Claude Nobs, der Gründer des Montreux Jazz Festivals, hat den Milestone für sein Lebenswerk erhalten. Er lässt weiterhin nicht locker, wo etwas nicht machbar erscheint.

ALEXANDRE CALDARA

Claude Nobs, die Welt des Tourismus ehrt Sie mit diesem Milestone. Welche Geheimnisse stecken hinter einem Lebenswerk?

Für mich ist es in diesem Metier

ein Vorteil, allein und ohne Familie zu sein. Ich kann nachts um drei Uhr aufstehen. Ein seriöser Manager war ich nie. Ich passe in kein Schema. Ich folge meinen Impulsen und lasse mich von meiner Begeisterung leiten. Manchmal verliere ich mein Herz oder kann den Mund nicht halten. Geordnete Laufbahnen kenne ich nicht, ich bin ein freies Elektron. Die Ideen fliegen mir ständig zu, im Moment arbeite ich an Spezialprogrammen mit Carlos Santana und Quincy Jones.

Die Begegnung mit einem Touristiker Anfang 1960er-Jahre war für Sie ein Wendepunkt...
Raymond Jaussi war mehr als ein Tourismusdirektor, er war mein Mentor. Nach der Hotel-

fachschule Lausanne, mit 27, reiste ich mit meinem Velo per Bahn durch Europa und ging abends in die Clubs, um Jazz zu hören. Ich blieb drei Monate bei der Schweizerischen Verkehrszentrale, so hiess ST damals, in Paris. Dann hat mich Raymond Jaussi im Tourismusbüro von Montreux als Buchhalter angestellt. Ich verstand nichts davon, aber er sagte, ich soll einfach aufpassen, dass ich im Haben mehr habe als im Soll.

Warum hat Sie Jaussi eingestellt?
Genau das fragte ich ihn im

«Raymond Jaussi war mehr als ein Tourismusdirektor, er war mein Mentor.»

Claude Nobs
Gründer Montreux Jazz Festival

letzten Frühling, ein paar Tage bevor er starb. Wir waren in allem sehr gegensätzlich. Ich stand spät auf und machte immer so komische Sachen.

Seine Antwort:
«Weil Sie mir nicht ähnlich waren.»

Was ist Ihre touristische Innovation?

Mich reizt alles, was nicht machbar erscheint. Vor vierzehn Jahren dachte ich, man müsste verschiedene Events miteinander mischen, die a priori nichts miteinander zu tun haben. Zum Beispiel das Omega European Masters von Crans-Montana, das Filmfestival Locarno, das Lucerne Festival und uns. Es schien sehr kompliziert, aber es war der Anfang der Top Events of Switzerland, und es läuft sehr gut.

Sie sind immer unterwegs. Welche Leistungen sind für Sie in der heutigen Hotellerie wichtig?

Ich finde, WLAN muss im Hotel einfach gratis sein. Ich schätze die kleinen Gratisbars mit alkoholfreien Getränken. Alle guten Häuser sollten solche Bars einrichten. Ich mag Hoteldirektoren, die nicht unterwürfig sind, die einem mit ihrer Persönlichkeit und mit Humor begegnen, das macht Freude. Der herzliche Empfang in Familienhotels berührt mich immer. Ich war an den Art Masters von St. Moritz, bei der Ankunft im Badrutt's Palace empfing uns ein Portier auf dem roten Teppich, danach wurde uns ein USB-Key überreicht, auf dem dieser Moment festgehalten war. Ideen kosten nicht viel...

Warum darf man das Jazzfestival von Montreux nicht verpassen?

Am wichtigsten war mir schon

immer, Konzerte mit perfekter Akustik und optimaler Sicht anzubieten. Während des Festivals generieren wir in der Region rund 60 000 Übernachtungen. Dank der Vielfalt und der Qualität unseres Angebots füllen sich alle Unterkünfte, vom grössten Hotel bis zum kleinsten Campingplatz. Ich finde es wunderbar, dass Zuschauer von 1967 uns treu bleiben und ihre Kinder und Enkel zu einem Deep-Purple-Konzert mitbringen.

Was für ein Gästeführer sind Sie?

Ich zeige gerne die Sehenswürdigkeiten der Umgebung, die Gorges du Chauderon, die Rochers-de-Naye oder die Bergseen, und erzähle vom Sommerskifahren. Wir versuchen immer, die Künstler für eine zweite Nacht hier zu behalten, damit sie die Region kennen lernen.

Übersetzung Christina Miller

Flury und die verwehlichten Städter Versicherungsgeschichten – Folge 6

Gian Flury blickt in den Bündner Himmel, wo sich mächtig etwas zusammenbraut. Seine Frau Carla räumt derweil die Tische vor ihrem Gasthof ab, der Casa Allegra. Verregnete Glacekarten sehen nicht schön aus.

Die Ehepaare Lee und Grant aus Chicago, die Schmidts aus München und das schwerverliebte Pärchen aus Zürich sind schon in ihre Zimmer geflüchtet. Verwehlichte Städter, denkt Flury liebevoll, während die ersten Tropfen auf seiner Stirlinglatze landen.

Das Gewitter fällt ohne Gnade über das Tal her. Frau Schmidt ist ganz nervös und fragt Flury, ob denn nicht der Blitz einschlagen könne. Flury lacht herzlich. Dann schlägt der Blitz ein. Die Casa Allegra brennt zügig nieder. Alle Gäste können sich retten, aber ihr Gepäck nicht. Sie stehen unter Schock, vor

allem die Damen. Flury hingegen bleibt bündnerisch cool. Er kontaktiert die Hotline der ELVIA, wo er die Zusatzleistung Hotel Helpdesk abgeschlossen hat. Die ELVIA macht sich vor Ort ein Bild. Das Urteil lautet sachlich: Die Casa Allegra kann man abschreiben, und die Gäste brauchen dringend psychologische Betreuung. Aus Thuis wird Doktor Casutt aufgerufen, der überbeuerte, bärtige Gesprächstherapeut. Flury kann's recht sein – Casutt's Rechnung übernimmt die ELVIA.

In den Trümmern findet Flury drei unbeschädigte Flaschen Röteli. Die gehen nun von Hand zu Hand. Eigentlich ein netter Abend, denkt Flury, und überlegt sich, wo er künftig wirteln will.

Global Assistance

Allianz

Laudatio «Visionär mit Passion»

Ich kenne Claude Nobs seit 1968, als er mir vorschlug, im Tourismusbüro von Montreux mit ihm zusammen zu arbeiten. Diese Zusammenarbeit dauerte 25 Jahre. Claude ist diese leidenschaftliche und visionäre Persönlichkeit, die seit der Jugend hart zu arbeiten gelernt hat, als er den Hoteliers von Montreux die Croissants und das Brot aus der Bäckerei seiner Familie brachte. In seinen Mussestunden hörte er die 78er-Jazz-Schallplatten an, die sein Vater kiloweise kaufte. Die 1960er Jahre waren ein Wendepunkt: Als Claude die Sales-Möglichkeiten der Hotels von Montreux in New York erkundete, entdeckte er in den Nächten die amerikanischen Stars des Jazz



Michel Ferla, Vizedirektor ST, zum Lebenswerk Claude Nobs.

und des Blues, die dann alle eines Tages nach Montreux kamen.

Das erste Festival fand Ende Juni 1967 – noch in der Zwischensaison – an drei Tagen statt: Das war Event-Marketing, bevor man den Begriff kannte. Der Erfolg des

Festivals ist «planetarisch»: Es wurde nach Sapporo, São Paulo, Tokio und gar in die USA nach New York, Detroit und Atlanta exportiert. Heute findet man das Label Montreux Jazz in der Welt auch in der Form des «Montreux Jazz Café»: bei Harrods in London – dem neuesten von ihnen –, Paris folgt 2013, in Genf und Zürich sind sie bereits eröffnet.

Mit dem Preis für das Lebenswerk von Claude Nobs ermutigen Sie alle jene, die, passioniert, erpicht auf Innovation und Kreativität, dem Weg folgen können, dessen Spur Claude Nobs für uns gelegt hat.

kjv

Auszug aus der Laudatio von Michel Ferla, Vizedirektor von Schweiz Tourismus.

Milestone. 1. Preis. And the winner is ...: die Cabrio-Bahn am Stanserhorn. Das riesige Medienecho beweist: Mit diesem sehr innovativen Produkt ist der Stanserhorn-Bahn ein zukunftsweisendes Angebot gelungen.



Die Cabrio-Bahn am Stanserhorn fährt auch im Milestone-Wettbewerb einen Erfolg ein: Der 1. Preis ist für die innovative Idee.

Alain D. Boillat

Luftig hoch hinaus

Im Juli hat die Stanserhorn-Bahn das «Cabrio», die erste Luftseilbahn mit offenem Oberdeck, in Betrieb genommen. Nun wurde das Projekt mit dem Milestone ausgezeichnet.

FRANZISKA EGLI

Kaum schwebte es quasi schwerelos auf das Stanserhorn, war es auch schon über die Landesgrenze hinaus bekannt: das «Cabrio», die weltweit erste Luftseilbahn mit Openair-Oberdeck. TV-Teams aus Asien wie auch den USA berichteten über das luftige Luftseilbahn-Vergnügen. Erste Patent-Anfragen trafen ein. Sogar die Schweizer Post würdigte das Projekt als technische Innovation mit einer A-Post-Son-

derbriefmarke. Und auch die ersten Zahlen können sich mehr als sehen lassen.

Höheres Passagieraufkommen nach nur einem Monat

Für eine genaue Einschätzung des Cashflows und des Return on Investment sei die Saison des Cabrios noch etwas zu jung, lässt Marketingleiterin der Stanserhorn-Bahn Fabienne Huber zwar verlauten. Doch lasse sich bereits jetzt sagen, dass sich das Projekt «sehr grosser Beliebtheit erfreut und es bereits nach dem ersten Betriebsmonat als grosser Erfolg bezeichnet werden kann».

Konkret: Ende Juni dieses Jahres nahm die Weltheute ihren Betrieb auf, und bereits einen Monat später, im Juli, erreichte die Stanserhorn-Bahn mit über 30 000 Gästen das zweithöchste Passagieraufkommen in der über hundertjährigen Unternehmensgeschichte. Fabienne Huber: «Trotz

anfänglich eher durchzogener Wetterlage erzielten wir im Vorjahresvergleich eine Steigerung der Anzahl Gäste von 63 Prozent. Über die Saison hinweg dürfte die Anzahl Gäste insgesamt um 25 Prozent ansteigen. Durch diese höhere Gästefrequenz wird ein deutlich höherer Cashflow erwartet.» Der Gästeanstieg entspricht genau dem, was man sich von der neuen Luftseilbahn auch erhofft hatte, in dessen Anlage insgesamt 28,3 Millionen Franken investiert worden sind.

Die Idee für die Openair-Luftseilbahn hatten Jürg Balsiger und Reto Canale, Stanserhorn-Bahn-Direktor der eine, Seilbahn-Ingenieur der andere. Mehr als acht Jahre ist es her, seit die beiden wegen der auslaufenden Konzession Ideen wälzten für eine neue Bahn auf den Nidwaldner «Faulenzerberg» auf 1850 Meter über Meer. Am Ende des Abends, notabene eine laue Sommer-

nacht, kam ihnen noch der entscheidende Geistesblitz: «Ein offenes Deck müsste sie haben, die neue Bahn aufs Stanserhorn, wie ein Cabriolet», erzählt Jürg Balsiger.

Gesagt, getan: Nachdem auch der Verwaltungsrat grünes Licht

für die doch relativ wagemutige Idee gegeben hatte, schritt man zur Tat. Zusammen mit Seilbahn-Ingenieuren der ETH wurde eine gänzlich neue Art von Luftseilbahn mit einem völlig neuen Fahrgefühl entwickelt, welche die Pendelbahn aus dem Jahr 1975 zu ersetzen hatte: «Cabrio» ist weltweit die erste Luftseilbahn mit offenem Oberdeck.

90 Prozent der Wertschöpfung wurden in der Schweiz erbracht

Das Fassungsvermögen beträgt insgesamt 60 Personen, wovon maximal 30 Gäste die Fahrt auf dem Oberdeck geniessen können – mit dem Cabrio-typischen Fahrtwind im Haar und nicht zuletzt mit bester Sicht auf die Bergwelt und all die Seen, die vom Stanser Hausberg aus zu sehen sind. Letzteres ist möglich, weil die beiden Trag- und Zugseile sich nicht oberhalb der Kabine, sondern auf der Seite befinden. Das bietet den Gästen auch in einem Land wie der Schweiz mit ihren rund 1800 Seilbahnen ein völlig neues Seilbahn-Erlebnis. Diese spezielle Seilführung bringt laut Beat Musfeld, Projektleiter bei der Garaventa, noch einen weiteren Vorteil mit: «Die Bahn kann wesentlich länger bei Wind fahren als eine herkömmliche Pendelbahn.»

Jürg Balsiger und Reto Canale, Ingenieur ETH.



Daniel Fuchs

Laudatio «Mit der Cabrio-Bahn wurde ein einzigartiges Angebot in Weltformat geschaffen.»

Ein Cabrio kauft man sich bekanntlich nicht, um von A nach B zu fahren. Wer sich für die Variante «oben ohne» entscheidet, erwirbt sich vielmehr ein Lebensgefühl – nämlich den Traum von unbegrenzter Freiheit und Individualität, von Wind in den Haaren und Sonne im Gesicht. Vom unvergleichlichen Cabrio-Feeling haben sich auch Stanserhorn-Bahn-Direktor Jürg Balsiger und Seilbahn-Ingenieur Reto Canale leiten lassen, als 2011 zwischen Kälti und Stanserhorn ein neues Gefährt her musste. Der Verbrauch an Tischsets soll ange-



Guglielmo L. Brentel, Präsident hoteliersuisse.

lich enorm gewesen sein, als die beiden bei einem Nachtschlaf auf dem 1900 Meter hohen Gipfel ihre visionären Ideen skizzierten.

Dabei sollte die Cabrio-Bahn nicht nur das Ego ihrer Gäste befriedigen, sondern auch tatsächlich fahren – und wie! Die Konstruktion des luftigen Doppelstockers erwies sich denn auch als ein weiteres wahres Meisterwerk des Schweizer Bahnbaus. Mit der Cabrio-Bahn haben die Pioniere aus der Zentralschweiz ein einzigartiges Angebot in Weltformat geschaffen, das den Ausflug auf das Stanserhorn für seine Gäste bereits vor dem Ziel zum Erlebnis macht.

Auszug aus der Laudatio von Guglielmo L. Brentel, Präsident von hoteliersuisse.

ANZEIGE

DER MILESTONE 2012:

ALLE PROJEKTE AUF
WWW.HTR-MILESTONE.CH



Milestone. 2. Preis. Das Projekt Textilland Ostschweiz nutzt das reiche Erbe an Geschichten rund um die Textilindustrie und verschafft der Region damit eine klare Positionierung. Die Jury lobt auch die Idee der Textilizimmer in den Hotels.



Das Textilzimmer im Hotel Schloss Wartegg hat Christian Fischbacher gestaltet.

Laudatio «Vielfarbiges Projekt»

Die Sonnenstube Tessin und die Bündner Alpen erhalten touristische Konkurrenz aus Mostindien. Sie werden sich jetzt fragen, was die schwarze Frau, die vor Ihnen steht, mit Mostindien am Hut hat.

Wie dem preisgekrönten Projekt «Textilland Ostschweiz», ist es mir ein Anliegen, die textile Handwerkstradition und deren Wissen zu erhalten und über die Region hinaus bekannt zu machen. Angedacht und geplant sind zum Beispiel 18 Textil-Zimmer in neun bis 18 Textilland-Hotels. In St. Gallen soll ein Textiltweg die stofflichen Attraktionen und Sehenswürdigkeiten



Christa de Carouge, Modedesignerin.

miteinander verbinden. Und im Rahmen des Teilprojekts «Textile Zeitzeugen» werden namhafte Exponentinnen und Exponenten der Ostschweizer Textilindustrie

vom Verein Textilland Schweiz interviewt, um den reichen Erfahrungsschatz festzuhalten.

Getragen wird der preiswürdige Verein von führenden Textilunternehmen der Ostschweiz, den Tourismus-Destinationen der Kantone Thurgau, St. Gallen und beider Appenzell sowie von regionalen Hotels. Diese breit abgestützte öffentlich-private Partnerschaft, welche die Grenzen von Destinationen und Kan-

Und haben Sie keine Angst, das ambitionierte Projekt hat im Gegensatz zu mir viele Farben. Ich aber bleibe schwarz. Herzliche Gratulation an den Preisträger «Textilland Ostschweiz».

Auszug aus der Laudatio von Modedesignerin Christa de Carouge.

Das Textilland überwindet Grenzen

Das Projekt Textilland Ostschweiz soll helfen, die Region klar zu positionieren.

Der Anfang ist glücklich. Die Jury zeichnet das grenzübergreifende Konzept mit dem 2. Preis aus.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Projekt Textilland Ostschweiz soll das textile Know-how und Erbe der Ostschweiz erlebbar machen und damit die Region klar positionieren. Das hat sich der Verein Textilland Ostschweiz, der vor zwei Jahren gegründet wurde, zur Aufgabe gemacht und entwickelt nun touristische Angebote. Präsi-



diert wird der Verein von Projektinitiant Rolf Schmitter, getragen wird er von den führenden Textilunternehmen der Ostschweiz, den Tourismus-Destinationen der Kantone Thurgau, St. Gallen und beider Appenzell sowie von regionalen Hotels. Diese breit abgestützte öffentlich-private Partnerschaft, welche die Grenzen von Destinationen und Kan-

Bis Ende 2013 sollen 12 Hotels mit Textilizimmern ausgestattet sein

Eines der Angebote von «Textilland Ostschweiz» sind die Textilizimmer in den Hotels, eingerichtet von jenen Textilunternehmern,

die den Verein mitgegründet haben. Diese übernehmen die Gestaltung und einen Teil der Finanzierung der Textilizimmer. Bereits eingerichtet sind Zimmer im Einstein Hotel Congress Spa und im Radisson Blu Hotel, beide in St. Gallen, sowie im Schloss Wartegg in Rorschach und im Hotel Heiden in Heiden. Mit von der Partie sind auch das Grand Resort Bad Ragaz, dessen Hotelzimmer seit dem Umbau mit Fischbacher-Stoffen ausgestattet sind, und das Hotel Hof Weissbad, das im Eingangsreich textile Kunst zeigen will.

«Nächstes Jahr werden sechs weitere Hotels dazu kommen», sagt Ivan Köppl, Geschäftsleiter Verein Textilland Ostschweiz. «Alle diese Hotels werden mit dem Textilland-Label ausgestattet.» Geplant sind zudem kulinarische Erlebnisse im Bezug zur Ostschweiz.

Die 12 Hotels werden an ihren Réceptions auch Artikel verkaufen aus dem Sortiment, das eigens für das «Textilland Ostschweiz»

Reni und Rolf Schmitter, Projektinitianten Textilland Ostschweiz.

Daniel Fuchs

kreiert worden ist. Diese attraktiven (Geschenks)Artikel bekannter Textilunternehmer sollen Gästen und Einheimischen das textile Schaffen nahebringen. Angeboten werden unter anderem T-Shirts, Spitzen, Taschentücher und spitzenverzierte Handy-Etui. Zu kaufen gibt es diese Produkte, die auch als Give-aways für Firmen gedacht sind, zurzeit an drei Verkaufsstellen vor Ort oder im Online-Shop. «Wir werden das Verkaufstellennetz ausweiten», versichert Köppl.

Den MICE-Markt im Visier

«Der Preis ist eine grosse Anerkennung für die gesamte Ostschweiz.»

Rolf Schmitter, Präsident «Textilland Ostschweiz»

Eine neue Textillandkarte mit den Standorten der wichtigsten Zeitzeugen, Unternehmer und Museen dient als Hauptinstrument der touristischen Vermarktung. Die wichtigsten Gebäude der Stadt und Region, die mit der Textilbranche in Verbindung stehen, werden inventarisiert. Die Ergebnisse dienen als Grundlage für Reiseführer und Stadtführungen – die erste hat St. Gallen-Bodensee Tourismus bereits entwickelt, vorerst für Gruppen. «Wir zielen hier auf den MICE-Bereich», erklärt Köppl. So haben sich denn auch die beteiligten Textilunternehmer bereit erklärt, in ihren Räumen jährlich eine Rahmenveranstaltung zu organisieren für Firmen, die in der Region tagen.

Zurzeit wird textilrelevantes Unterrichtsmaterial für die Volksschule erarbeitet. Noch nicht realisiert ist der geplante Textiltweg. Und auch die fixen textilrelevanten Hightech-Ausstellungen stehen noch nicht. Dafür hat Rorschach die Zürcher Swiss Textile Collection an Land gezogen.

Eine Option ist, das Textilland geografisch zu erweitern, zum Beispiel mit dem Toggenburg.

Wir gratulieren allen Milestone-Gewinnern 2012

www.htr.ch/milestone

htr hotel revue

Milestone. 3. Preis und Nachwuchspreis. Die Jury zeichnete die von Solothurn Services initiierte Seminarmeiile in Solothurn mit dem 3. Preis aus. Der Nachwuchspreis geht an Lötschental Tourismus für seine zwei Online-Tools.



Das Palais Besenval (rechts) und das Landhaus (links) gehören zur Seminarmeiile.

Laudatio «Seminarmeiile Solothurn zeugt von «Savoir vivre»»

Meine Jugendzeit in Solothurn war eine Tristesse. In meiner Heimatstadt schlief man den Schlaf des Gerechten, hinter historischen Fassaden. Der berühmte Refrain im Solothurner Lied lautet: «S'isch immer eso gsy». Wenn die Bise bläst, fliesst die Aare rückwärts. In diesem Klima entstehen kulturelle Aktivitäten, die international wahrgenommen werden. Literatur- und vor allem Filmtage. Das bin ich mir schuldig. Sie sind bald der Stolz der Region. Doch die städtischen Infrastrukturen wuchsen nicht mit. Platzmangel herrscht, an allen



Ivo Kummer, Filmchef BAK, würdigt Solothurn Services.

Ecken. Da wagen die Stadt und der Kanton den Schritt nach vorne. Touristiker erfinden das Konzept der Seminarmeiile. Stadtpräsident Kurt Fluri, Erich Egli,

gefolgt von Jürgen Hofer als Tourismus-Direktoren. Gastrobetriebe entdecken das Aareufer. Die Stadt toleriert nicht nur, sie fördert auch. Strategisches Planen ist aber wertlos, wenn man keine strategische Vision hat. «Savoir vivre» heisst das neue Lebensgefühl. Der dritte Platz in der Kategorie «Herausragendes Projekt» für «Solothurn Services und Seminarmeiile Solothurn» ist Ansporn genug, den ersten Rang anzupfeilen. «S'isch nid immer eso gsy, es sött so wyter goh.» kjv

Auszug aus der Laudatio von Ivo Kummer, Leiter Sektion Film im Bundesamt für Kultur.

Meilenstein für die Meile

Die Seminarmeiile Solothurn ist mit dem 3. Preis ausgezeichnet worden. Für Tourismusdirektor Jürgen Hofer macht die Seminarmeiile die ganze Stadt attraktiver.

CHRISTINE KÜNZLER

Gefallen hat der Milestone-Jury an der Seminarmeiile Solothurn, dass sie sich zum «wichtigsten touristischen Treiber der Stadt» entwickelt hat. Sie hat das Projekt deshalb mit dem 3. Milestone-Preis ausgezeichnet.

Vor wenigen Tagen, am 1. November, ist die Solothurner Seminarmeiile um einen weiteren «Stein» erweitert worden: Die Credit Suisse Funds AG hat das 60 Zimmer grosse Traditionshotel Krone übernommen und wird es umbauen. Wer das Hotel dereinst betreiben wird, wie viele Zimmer es haben und welcher Kategorie es angehört wird, ist offen. Der Solothurner Tourismusdirektor Jürgen Hofer hätte am liebsten ein 4-Sterne-Superior-Hotel «als Ergänzung zum bestehenden Ramada-Hotel». Die CS hat die «Krone» im Baurecht von der Stadt und dem Kanton Solothurn gekauft. Ein Konzept, das sich bewährt: Die Bank ist bereits Mitbeteiligte und Investorin der Seminarmeiile mit dem Palais Besenval, dem Landhaus und dem Hotel Ramada.

Als 2004 die Idee, eine Seminarmeiile zu realisieren, auf dem Tisch lag, waren einige der Solothurner Hoteliers und Gastronomen darüber wenig erfreut. Vor allem am geplanten Ramada-Hotel schieden sich die Geister. Jürgen Hofer hat rückblickend Verständnis dafür: «Das Kettenhotel hat Ängste geschürt.» Heute jedoch ist die Ausgangslage eine

«Es ist toll, dass auch eine kleine Destination für ihren Effort ausgezeichnet wird.»

Jürgen Hofer
Region Solothurn Tourismus

ganz andere: Hofer spricht von einer «befruchtenden Zusammenarbeit» zwischen allen Hoteliers. Das «Ramada» hat auch einiges bewegt: «Bevor das «Ramada» eröffnet wurde, hat keiner der Solothurner Hoteliers geyieldet. Heute machen das alle.»

Mehr Logiernächte und neue Gäste dank der Seminarmeiile

«Die Seminarmeiile bringt spürbar mehr Gäste nach Solothurn», fasst Hofer zusammen. Auch neue, aus Spanien und Asien etwa. Seit Eröffnung des Ramada-Hotels 2006 hat sich die Zahl der Logiernächte in der Stadt kontinuierlich gesteigert. «Einzigster Einbruch war im Jahr 2009», so Hofer. Das «Ramada» selber ist in mehreren Monaten zu 80 Prozent ausgelastet, die übrigen

Jürgen Hofer,
Tourismusdirektor.

Daniel Fuchs

Solothurner Hotels «zwischen 40 und 70 Prozent». 80 000 Hotellogiernächte generierte die Stadt im 2011, 124 000 inklusive Jugi und Campingplatz. Positiv zeichnet sich die Bilanz auch für dieses Jahr ab.

Anstoss für die Seminarmeiile war die Gründung von Solothurn Services 1996, ein Zusammenschluss von innovativen Leistungsträgern der Region zur Vermarktung von innovativen Seminarräumen. «Wir hatten Glück, dass die öffentliche Hand das Seminarpotenzial ebenfalls wahrnahm», fasst Hofer zusammen.

Die Ausgehmeile ist eine Folge der Seminarmeiile

Für den Tourismusdirektor hat sich das Seminargeschäft «zum touristischen Motor entwickelt». Unter der Woche sind die Betten zu 90 Prozent mit Business- und Seminargästen gefüllt. Am Wochenende mit Leisure-Gästen. «Wir profitieren als Standort an der nationalen Veloroute.» Die Seminarmeiile generiert auch verschiedene Rahmenprogramme, «die wir seit drei Jahren intensiv pushen. Im letzten Jahr haben sie uns immerhin einen Umsatz von 300 000 Franken gebracht».

Nächstes Jahr rechnet Hofer mit einer Steigerung auf 500 000 Franken. «Die Seminarmeiile macht unsere Stadt attraktiver», zieht er Bilanz. So sei etwa die Ausgehmeile am Aarequai mit ihren Restaurants und Bars eine Folge der Seminarmeiile.



Das Lötschental auf dem Smartphone

Der Milestone-Nachwuchspreis 2012 geht an Lötschental Tourismus. Mit seinen beiden Online-Tools positioniert sich das Lötschental als attraktive Feriendestination.

SALOME MÜLLER

Lötschental Tourismus setzt konsequent auf die Weiterentwicklung von neuen Technologien und des Online-Angebots. Mit dem Online-Tourenplaner und der Lötschental-App, die beide diesen Sommer lanciert wurden, sind für Touristen zahlreiche Touren- und Ausflugstipps im Lötschental nun jederzeit abrufbar.

Für diese beiden Online-Tools erhält Lötschental Tourismus den Nachwuchspreis 2012 von Milestone: «Mit der schlaun Anwendung trifft Lötschental Tourismus den Nerv der Zeit», begründet die Milestone-Jury ihren Entscheid. «Die Idee für die Smartphone-Applikation wurde letztes Jahr geboren», erläutert Sandra Stockinger, Direktorin von Lötschental Tour-

ismus. Man habe die zahlreichen Tourenangebote für Wanderer, Biker und Skifahrer sowie Ausflüge anderer Art bestmöglich zusammenbringen wollen. Vor allem will man damit auf das wachsende Bedürfnis nach sofort erhältlichen Informationen seitens der Gäste reagieren.

In Zusammenarbeit mit Alpstein Tourismus GmbH hat Lötschental Tourismus insgesamt über 80 Strecken digitalisiert. Sie bilden den Kern der App. Die Touren sind nach Schwierigkeitsgrad, Dauer und Länge aufgelistet und durch detaillierte Beschreibungen, Wegverläufe und Höhenprofile ergänzt.

Alle Toureninformationen basieren auf Swisstopo-Kartendaten

Sogenannte «Points of Interest», besonders interessante Punkte einer Tour, sind als interaktive Symbole auf den Karten markiert. Nebst den Toureninformationen findet der Besucher aber auch Angaben zu Events und kulturellen Anlässen im Lötschen-

tal sowie den Wetterbericht.

Der Online-Tourenplaner, der auf den Daten der Applikation beruht, verfügt zusätzlich über einen

3D-Flug, mit dem man die Tour virtuell erkunden kann. Ausserdem hat der Gast die Möglichkeit, die gewünschten Angaben einer Strecke in einem Dossier zu sammeln und auszudrucken. Für jene Nutzer, die sich von Zuhause aus informieren möchten, sei der Online-Tourenplaner gut geeignet, die App hingegen biete sich vor allem für unterwegs an.

Dass die Touren-daten für das Smartphone auf Swisstopo-Karten-

Sandra Stockinger



material und nicht etwa Google Maps basieren, sei zurzeit noch einzigartig in der Schweiz.

Neuer Kommunikationskanal soll mehr Gäste erreichen

«Wir wollten zeigen, dass auch kleine, finanzschwache Destinationen wie das Lötschental innovative und moderne Projekte verwirklichen können», begründet Stockinger die Teilnahme am

diesjährigen Milestone. Die Bereitstellung von kostenlosen Toureninformationen in den drei Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch sei ein klarer Mehrwert für den Gast.

«Bis dato haben wir zirka 3000 Downloads der App verzeichnet, und die Rückmeldungen sind durchwegs positiv. Der Online-Tourenplaner wurde im Spitzenmonat Juli 6000-mal aufgerufen.»

Laudatio «Klein in der Dimension, gross in der Tragweite»

Die Schweiz hat sich soeben als Weltmeisterin sowohl in der Innovation als auch in der Konkurrenzfähigkeit bestätigt. Eines der kleinsten Länder auf dem Planeten erzielt in zahlreichen Vergleichsranglisten Spitzenplätze. Die Schweiz als Gipfelstürmerin: kein Wunder, dass wir sie auch auf den strahlenden Gipfeln unserer Alpen wiederfinden. Die Walliser Berge enthüllen uns ein Geheimnis des Lötschentals, gut versteckt im iPhone oder im Android-Betriebssystem. Es handelt sich um zwei Mini-Apps, mit denen wir



Dominique de Buman,
Präsident des STV.

im Sommer wie im Winter zu Fuss, auf den Ski und per Velo alles entdecken können, was dieses Tal für unser physisches Wohl und unsere gute Stimmung an

Die App werde auch von Leuten genutzt, die das Lötschental bisher noch gar nicht kannten. Und Einheimische, die vom Online-Angebot Gebrauch machen, seien von der Anzahl der Routen überrascht, meint Stockinger. Von diesem neuen Kommunikationskanal erhofft sich Lötschental Tourismus, dass die Bekanntheit des Lötschentals als attraktive touristische Destination wächst.

Pisten, Rundstrecken, Skiliften, Restaurants, Unterkünften, Traditionen oder Events zu bieten hat. Und das alles in 3D und in drei Sprachen!

Einfach genial, diese bisher einzigartige Innovation! Klein in der Dimension, aber enorm gross in der Tragweite! Typisch schweizerisch halt!

Bravo, Sandra Stockinger und Ihr Projekt «Touren im Lötschental interaktiv planen», mit dem Sie den Nachwuchspreis gewinnen! Na dann los!

Auszug aus der Laudatio von Dominique de Buman, Präsident des STV.

Milestone. Nachhaltigkeitspreis. Mit verschiedenen Massnahmen reduziert das Marriott Hotel Courtyard Zürich seine klimawirksamen Emissionen auf ein Minimum und bietet ein myclimate-Package an. Dafür wird ein Milestone überreicht.

Ein Hotel, das auf die Umwelt setzt

Das Courtyard by Marriott Zürich Nord ist kein typisches Kettenhotel: Zum einen forciert das Hotel die Nachhaltigkeit, zum anderen verankert sich der Betrieb auch lokal.

GUDRUN SCHLENCZEK

Das Hotel Courtyard by Marriott Zürich Nord ist ein imposanter und moderner Bau: Mit 152 Zimmern und grossem Veranstaltungsbereich zählt es zu den grösseren Tagungshotels in Zürich. Die Schweizer SV Group führt den Betrieb als Franchisenehmerin von Marriott International. Das hält General Manager Stefano Alborghetti nicht davon ab, sein Kettenhotel lokal zu vernetzen: «Durch die Verankerung im Quartier erhält ein Kettenhotel eine Identität». Sein lokales Engagement verbindet Alborghetti dabei gekonnt mit dem Thema

Nachhaltigkeit. Das Hotel unterstützt den Aufbau einer «KlimaLokal»-Initiative, über welche gemeinsam mit der Quartierbevölkerung messbar CO₂ eingespart werden soll. Vor gut einem Jahr wurde die Bevölkerung über das Vorhaben informiert.

Zwischenzeitlich gab es bereits eine Vielzahl an Aktionen. Zum Beispiel das «Klimakoche» im Hotel Courtyard oder das Klimafest, für welches im Hotel gemeinsam mit 20 Kindern ein saisonales, regionales und vegetarisches Menü erstellt wurde. «KlimaLokal ist vor allem ein Sensibilisierungsprojekt», erklärt der Hotel-Manager. «Wir erreichen nicht tonnenweise CO₂-Reduktion.»

Klima-Package für den Gast

Mit einem Startkapital von 30 000 Franken initiierte das «Courtyard» die lokale Klimagruppe in Zürich Nord. Zusätzliche Gelder erhält die KlimaLokal-Initiative laufend durch das «myclimate-Package» des Hotels, welches der Hotelgast seit Juli 2011 für einen Aufpreis von 10 Franken auf den Übernachtungspreis buchen kann. Damit übernachtet

«Wir hoffen, dass der Preis uns Türen öffnet – national oder gar international.»

Stefano Alborghetti
Courtyard by Marriott Zürich Nord

der Gast zudem klimaneutral: Die entstandenen Emissionen werden über ein Klimaschutzprojekt in Malawi ausgeglichen. In dem afrikanischen Land werden mit dem Geld unter anderem traditionelle Öfen durch effizientere ersetzt. Im ersten Jahr sind fast 2200 myclimate-Packages verkauft worden.

Die zweite Ökobilanz zeigt Effekt der Sparmassnahmen

Aber auch im Hotel selbst ist Hotelier Alborghetti sehr bedacht darauf, den ökologischen Fussabdruck möglichst klein zu halten: Dieses Jahr hat er fürs «Courtyard» die zweite Ökobilanz erstellen lassen. Die Umweltbelastung im Betrieb konnte in den letzten Jahren um 25% und die Treibhausgasemissionen um 30% verringert werden. Nur der Wasserverbrauch ist gestiegen. Regelmässige Trainings der Mitarbeitenden zu Umweltthemen sollen diese entsprechend sensibilisieren. Alborghetti will mit seinem Haus in Sachen Nachhaltigkeit zudem eine Vorbildfunktion übernehmen: Interessierte Hotels könnten gemeinsam mit dem Courtyard und myclimate das Projekt eins zu eins übernehmen.

Stefano Alborghetti



Kinder kochen unter Anleitung der Köche im Hotel Courtyard by Marriott in Zürich Nord.

Laudatio «Kreativ, weitsichtig»

Das Klimaprojekt Zürich Nord des Marriott Hotels Courtyard Zürich hat mich begeistert. Es ist innovativ, es ist erfolgreich und es ist echt nachhaltig. Besonders fasziniert bin ich vom umfassenden Verständnis der Nachhaltigkeit. Mit dem Projekt wird die Umweltbelastung wirksam reduziert. Das an sich ist bereits ein Erfolg. Bemerkenswert ist auch die Zusammenarbeit mit der lokalen Bevölkerung im Rahmen der Initiative KlimaLokal. Die verschiedenen Aktionen zeugen von beispielhafter Kreativität und Weitsicht. Nicht zuletzt tragen sie zum Unternehmenserfolg bei. Mit dem Klimaprojekt kann das Marriott Hotel Courtyard



Richard Kämpf, Seco, würdigt das Klimaprojekt Zürich Nord.

Zürich das Engagement für die Nachhaltigkeit glaubhaft kommunizieren und ein neues Gäste-segment erschliessen. Dass eine entsprechende Nachfrage besteht, belegen die über 2000 myclimate-Übernachtungen, die

seit dem Sommer 2011 gebucht worden sind.

Die Bereitschaft der Projektträger, das Know-how weiterzugeben, stimmt mich zuversichtlich, dass bald neue KlimaLokal-Gruppen entstehen und sich die positiven Effekte multiplizieren werden. Bei der Umsetzung der Tourismuspolitik des Bundes wird der Nachhaltigkeit als Querschnittsthema hohe Priorität eingeräumt. Innovative Beispiele aus der Praxis wie das Klimaprojekt Zürich Nord des Marriott Hotels Courtyard Zürich liefern uns wertvolle und unentbehrliche Orientierungshilfen.

Auszug aus der Laudatio von Richard Kämpf, Leiter Ressort Tourismus des Seco.

ANZEIGE



Reto Stöckienus, Direktor, und Nadia Riboni, Villa Principe Leopoldo Hotel & Spa, Lugano

Der richtige Partner ist für uns die beste Medizin

SWICA bietet Ihnen und Ihrem Team massgeschneiderte Versicherungslösungen rund um Krankheit und Unfall aus einer Hand. Dabei profitieren Sie von überdurchschnittlicher Servicequalität und persönlicher Betreuung. Damit Sie sich schnellstmöglich wieder auf Ihre Gäste und die Führung Ihres Hotels konzentrieren können. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. Telefon 0800 80 90 80. swica.ch/kollektivpartner

FÜR DIE BESTE MEDIZIN.
HEUTE UND MORGEN.

SWICA



Fullservice Hotelwäschelösungen

Vertrieb Axel Baas · Tel. 091/794 20 22
wäschekrone.ch

Wäschekrone



Hat die Hotelfachschule HIM in Montreux absolviert: Réceptionistin Kathleen Hohl.

«Best Young Receptionist» Ein Anlass für alle Berufsleute

Kathleen Hohl war sehr gut», betont Franck Albespy und sagt über das Rollenspiel der Siegerin, der «Best Young Receptionist 2012»: «Sie hat die heikle Situation sofort erkannt, hat sehr diskret und professionell gehandelt. Zudem war sie sich ihrer immer sicher, hat stets die Ruhe bewahrt und schliesslich auch im Interesse des Hotels gehandelt, was in unserem Beruf ein nicht zu unterschätzender Punkt ist». Albespy, Directeur de la Réception im Hotel Beau-Rivage in Genf, ist Präsident der AICR Schweiz und hat die diesjährige «Bucherer Trophy», den 18. Wettbewerb der besten jungen Schweizer Réceptionisten, organisiert. Dieser Anlass, sagt Albespy, sei sehr wichtig für den Berufsstand. Dabei werde nicht nur der «Best Young

Receptionist» gekürt, sondern er sei auch ein Stelldichein der rund 180 Schweizer Mitglieder.

«AICR» steht für «Amicale Internationale des Chefs de Réception et Sous-Directeurs des Grands Hôtels», der internationalen Vereinigung der Front Office Manager und Vizedirektoren führender 4- und 5-Sterne-Häuser. Sie wurde 1964 in

Frankreich gegründet und ist heute eine internationale Berufsorganisation mit Vertretungen in 17 Ländern. Die AICR Schweiz ist seit 1973 Mitglied. Auch sie stellt den Front-Office-Managern hierzulande ein umfangreiches Netzwerk zur Verfügung und betreibt

für junge Berufsleute aktive Nachwuchsförderung, zu der seit 1995 auch der jährlich lancierte Wettbewerb um den «Best Young Receptionist» zählt. Wer diesen

«Kathleen Hohl hat die Situation sofort erkannt und sehr diskret gehandelt.»

Franck Albespy
Präsident AICR Schweiz

Titel gewinnt, reist für die Schweiz an die internationale Austragung, die «David Campbell Trophy», an der sich alle nationalen Sieger im Rahmen des jährlichen Kongresses der AICR messen und um den Titel «Receptionist of the Year» kämpfen. Die nächste internationale Ausscheidung findet vom 17. bis 20. Januar 2013 in Rom statt.

www.aicr.ch

Kathleen Hohl, Sie sind die beste Réceptionistin 2012. Was haben Sie besser gemacht als Ihre Mitstreiterinnen?

Das weiss ich nicht. Mir wurde nur gesagt, dass ich als Einzige eine bestimmte Frage mit Ja beantwortet habe. Um das zu erklären, muss ich aber etwas ausholen.

Nur zu.

Der Wettbewerb beinhaltet auch ein Rollenspiel. Dabei ging es um eine Geschäftsfrau, die ein Zimmer mit einem anderen Mann gebucht hatte und plötzlich erfährt, dass ihr Ehemann an der Réception ist und nach ihr sucht. Während die Frau überstürzt auscheckt und sich versteckt, sagt ihr Mann an der Réception, er kenne das Parfüm, das er hier in der Lobby rieche, seine Frau benutze diesen nicht ganz alltäglichen Duft – oder ob sonst noch jemand hier dieses Parfüm trage? Und diese Frage habe ich – scheinbar im Gegensatz zu den anderen – bejaht.

Damit haben Sie wohl die Situation entschärft. Vermutlich schon, ja. Dabei ging es aber nicht um mich, sondern um die betroffenen Gäste.

Ein heikler Moment. Gibt's das öfters?

Nein. Es gibt aber durchaus Situationen, in denen wir sehr vorsichtig und gut vorbereitet sein müssen. Wenn ein Gast etwa beim ersten Mal mit seiner Ehefrau eincheckt und beim nächsten Mal mit einer anderen Dame kommt, dann können gut gemeinte Sätze wie «Herzlich willkommen zurück» bereits unangenehme Folgen haben.

Ihre Arbeitskollegin Vanessa Kellerhals hat 2010 den nationalen wie auch den internationalen Wettbewerb gewonnen. Ihr Arbeitgeber, «The Dolder Grand», scheint ein gutes Händchen für Top-Réceptionisten zu haben.

Nun, es war Vanessa, die mich auf diesen Wettbewerb aufmerksam gemacht hat. Aber wir vom «Dolder Grand» erhalten auch sehr gute Trainings geboten etwa zum Thema Beschwerdemanagement. Und nicht zuletzt haben wir ein tolles Vorbild: Unser Head of Guest Relations ist Janine Muhl. Sie hat 2001 ebenfalls beide Wettbewerbe

«Köpfe 2012» Die beste Schweizer Réceptionistin 2012 kommt aus dem «The Dolder Grand» in Zürich: Kathleen Hohl über delicate Momente und wichtige Rollenspiele.

FRANZISKA EGLI

gewonnen. Für mich ist es immer wieder eindrücklich zu sehen, wie toll sie mit Menschen umgehen kann.

Konkret?

Sie bringt nicht nur viel Erfahrung mit, sondern begegnet

jedem Gast sehr sympathisch und natürlich. Zudem hat sie immer und für alles eine Lösung parat.

Wie viel ist denn Erfahrung, wie viel Instinkt?

Es ist unbestritten von grossem Vorteil, wenn man ein gewisses Gefühl, ein Gespür für Menschen mitbringt. Aber auch die Erfahrung ist nicht zu unterschätzen. Ich bin überzeugt, wäre ich letztes Jahr bereits angetreten, ich hätte

Serie Über Gewinner und Ausgezeichnete

Kathleen Hohl, 24, hat am 2. November 2012 die «Bucherer Trophy 2012» der Berufsvereinigung AICR (siehe Zweittext links) gewonnen, den Titel der «Best Young Receptionist». Neun Kandidaten aus der Schweiz haben sich beworben, die Plätze zwei und drei gingen an Vanessa Burk vom Grand Hotel Les Trois Rois, Basel, und an Julie Croci vom Hotel Beau-Rivage Palace, Lausanne. Bis Ende Jahr stellen wir Personen mit Bezug zur Branche vor, die 2012 eine Auszeichnung erhalten oder einen Wettbewerb gewonnen haben. Bisher erschienen: Hotellier Jonas A. Schürmann (htr vom 25.10.), die Köche Otto Koch (25.10.) und Heiko Nieder (1.11.) sowie der Verein Eaternity (8.11.).

niemals so gut abgeschnitten.

Gibt es auch Situationen, die ausweglos sind?

Selten. Es kann vorkommen, dass ein Gast sich nicht helfen lassen oder aufgrund gewisser Vorkommnisse einfach nicht mehr bleiben will.

Hat sich der Beruf in den letzten Jahren geändert?

Das kann ich schlecht beurteilen, dafür fehlt mir die jahrelange Erfahrung. Während eines beruflichen Aufenthalts in den USA fiel mir jedoch auf, inwiefern sich europäische und



Kathleen Hohl ist seit 2011 im Hotel The Dolder Grand.

amerikanische Gäste unterscheiden. Der Amerikaner scheint mir weltgewandter, entsprechend höher sind seine Erwartungen an ein Hotel und den Service. Zum Beispiel setzt er voraus, dass sein Zimmer bei seiner Ankunft parat ist, während man hierzulande Verständnis zeigt dafür, wenn es noch nicht bezugsbereit ist.

Wollten Sie von jeher an die Réception?

Ja, ich wusste sehr schnell, dass mir das Frontoffice, wo alle Infos zusammenkommen, und der direkte Gästekontakt sehr entsprechen. Ich mag es, mich mit dem Gast auszutauschen und von ihm zu erfahren, wie ihm was gefallen hat.

Sie vertreten die Schweiz am internationalen Wettbewerb «David Campbell Trophy», der im Januar 2013 in Rom ausgetragen wird. Wie bereiten Sie sich darauf vor?

Indem ich jeden Tag arbeite (lacht). Zudem werde ich mittels Rollenspielen schwierige und knifflige Situationen üben und von Janine Muhl bestimmt verstärkt Feedback erhalten.

Lebensmittel**Exotische Produkte
in Baselstadt
beanstandet**

Laut Kantonslabor Baselstadt hätten nach Probenentnahmen diverse exotische Lebensmittel die Schweizer Vorschriften nicht erfüllt. Von 23 Proben sei keine korrekt gewesen, wie das Labor mitteilt. Alle seien unzureichend deklariert gewesen und bei je zwei waren Allergene und Zusatzstoffe nicht benannt. Die Ergebnisse machen neue Kontrollen nötig; allerdings bestünde kein Generalverdacht für alle ausländischen Produkte. Die Proben (etwa Gemüse oder Backwaren) seien auf Verdacht hin ausgewählt worden.

Auszeichnung**Kurt Ritter wird
für sein Lebens-
werk geehrt**

Kurt Ritter, Präsident und CEO der Rezidor Hotel Group, wurde von den European Hospitality Awards 2012 in London mit dem «Lifetime Achievement Award» ausgezeichnet. «Der bemerkenswerte Aufstieg von Rezidor ist untrennbar mit Kurt Ritters Karriere verbunden», so die Jury in der Begründung zur Wahl des gebürtigen Schweizer. Jährlich ehren die European Hospitality Awards in verschiedenen Kategorien Hotels und Hoteliers in Europa.

Veranstaltung**Bäcker, Konditoren
und Confiseure
treffen sich in Bern**

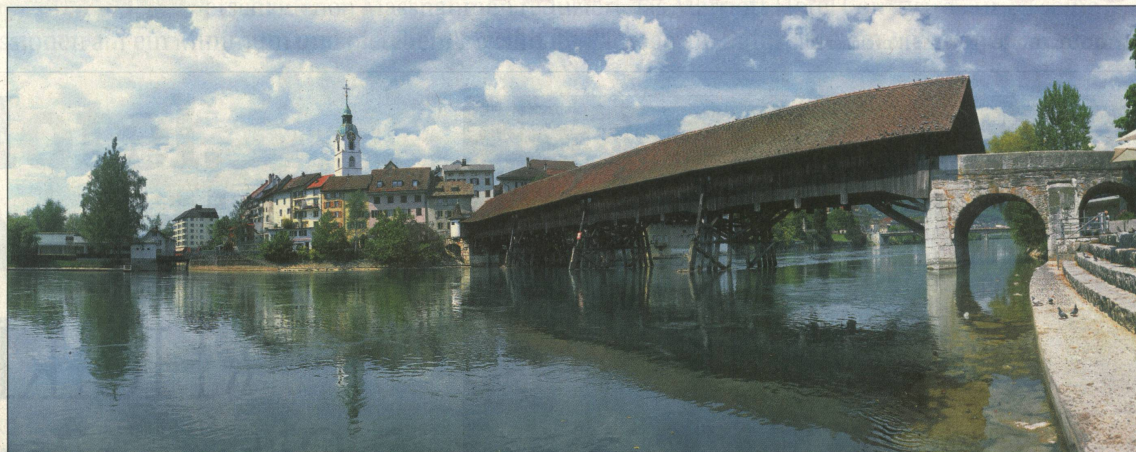
Vom 20. bis zum 24. Januar 2013 findet auf dem Bernexpo-Gelände in Bern die 31. Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf (FBK) statt. Über 240 Aussteller präsentieren auf 22'000 Quadratmetern ihre Angebote und Neuheiten. Im Rahmen der FBK gehen auch die Berufswettkämpfe «Swiss Chocolate Masters 2013» (5. Ausgabe) und erstmals «Swissbaker Champion» über die Bühne. Zum zweiten Mal findet das FBK-Symposium statt.

www.swissbaker.ch

Wein**«Eiger, Mönch &
Wein»: Schweizer
Winzer im Zentrum**

Die sechsten Weintage im Berner Oberland, «Eiger, Mönch & Wein», stehen ganz im Zeichen der Schweizer Winzer. Die Anlässe finden vom 17. Januar bis zum 24. März 2013 in verschiedenen Restaurants und Hotels in der gesamten Jungfrau-Region statt – darunter das Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken oder das Hotel Victoria in Meiringen. Das detaillierte Programm kann online abgerufen werden.

www.weintage.ch



Zwei Wahrzeichen Olten: die «Alte Brücke», im Laufe der Jahrhunderte mehrmals abgebrannt, und der Stadtturm hinter der Häuserfront.

Nächster Halt: Olten

**Sie ist bekannt als
SBB-Knotenpunkt, will
aber mehr sein – die Stadt
Olten. Potenzial sieht
Christian Gressbach,
Geschäftsführer Olten
Tourismus, vor allem
im MICE-Bereich.**

SALOMÉ MÜLLER

Christian Gressbach, Geschäftsführer von Olten Tourismus, schildert Olten als «Durchgangsstation von Luzern, Zürich, Basel und Bern». Das soll sich nun ändern. Zwar sind die Ressourcen, sowohl finanziell als auch personell, klein: Nebst Gressbach sind drei Mitarbeitende bei Olten Tourismus beschäftigt, wo man sich um die

Bezirke Olten, Gösgen und Gäu kümmert. Einen ersten Schritt hat Olten Tourismus mit internen Veränderungen aber bereits unternommen. Sie seien dabei, sich zu professionalisieren und mit den Leistungsträgern, den vier grossen Hotels und Seminarraumbietern, eine starke Partnerschaft zu bilden. Es gelte, die Produkte und Angebote der Region zu bündeln.

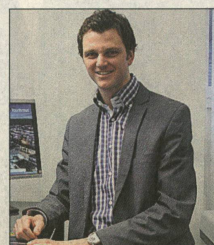
«Das touristische Potenzial der Region Olten liegt klar im MICE-Bereich: 90 Prozent der Kunden fallen dem Geschäftstourismus zu, etwa 15 Prozent davon sind reine Kongress-Gäste.» Die Hotels mit bis zu 4 Sternen sind auf dieses Segment ausgerichtet. Die grossen Häuser Arte, Amaris, Astoria und das Kongresshotel

Olten stellen insgesamt 312 Hotelbetten zur Verfügung, daneben gibt es zahlreiche kleinere Gasthöfe und Bed & Breakfasts. Im Unterschied zu Zürich oder Basel verfügt Olten über moderate Preise und bietet durch seine

**«90 Prozent
unserer Kunden
fallen dem
Geschäfts-
tourismus zu.»**

Christian Gressbach
Geschäftsführer Olten Tourismus

Grösse das meiste in einem Umkreis von fünf Gehminuten an. «Wir müssen uns nicht verstecken und wollen uns als zentral gelegene MICE-Region profilieren», betont Gressbach. Dank seiner guten Anbindung ans ÖV-Netz eigne sich Olten ebenfalls als Übernachtungsort für Sternfahrten und Entdeckungstouren in der Schweiz. Die Bilanz spricht für sich: Rund 60'000 Hotellobernächte pro Jahr kann die Stadt, 170'000 Übernachtungen die Region Olten



Christian Gressbach will ein neues Image für Olten.

zurzeit verzeichnen – gemäss Gressbach eine grosse Zahl für eine so kleine Region.

Handlungsbedarf besteht indes in der Wochenendauslastung sowie im Aktivitätenangebot. Da nicht alle Geschäftsleute in Olten übernachten, sei die Etablierung eines Rahmenprogramms umso

wichtiger: «Die Besucher wollen nicht nur den Kongress in Olten abhalten, sondern daneben auch noch etwas erleben», ist Gressbach überzeugt.

Zwar hat Olten kulinarisch einiges zu bieten und ist über die Stadtgrenze hinaus für diverse kulturelle Veranstaltungen bekannt – erst gerade ging die gut besuchte Buchmesse über die Bühne. Allein die entsprechende Umsetzung sei verbesserungswürdig: «Wir müssen neue Produkte entwickeln.» Wenn ab nächstem Frühjahr «Karl's Kühne Gassenschau» mit dem Programm «Fabrik» in Olten gastiert, will man Packages anbieten, die zusätzlich zur Veranstaltung eine Übernachtung vor Ort beinhalten. Mit solchen Angeboten will Gressbach auch die Tagestouristen, die etwa für Wanderungen und Biktouren im nahegelegenen Jura nach Olten kommen, zum Dableiben bewegen.

Global in der Schwebel

**Sarah's**

Sarah Quigley ist Schriftstellerin. Sie wuchs in Neuseeland auf, machte ihren Doktor der Literatur in Oxford und lebt jetzt in Berlin. Für die htr schreibt sie einmal pro Monat über die schönen Seiten des Lebens.

Macht mein Schlafmangel, dass ich mich so deprimiert fühle, oder ist es die Tatsache, dass ich von billigem orangem Plastik und laminierter Werbung für M&Ms umgeben bin? Ich bin gefangen in einem Flugzeug einer Budget-Fluglinie, draussen bricht eine kalte Dämmerung an. Das Flugzeug war die ganze Nacht hier und verwandelte sich in einen Eisklumpen. Draussen ist es minus 5 Grad, drinnen fühlt es sich nicht viel wärmer an. Alle frösteln – die Flight Attendants, in knisterndes oranges Polyester gekleidet, fast hörbar.

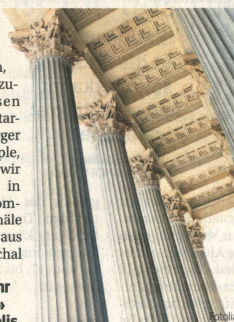
Es ist selten eine angenehme Erfahrung, um 3.30 Uhr morgens in einem Flughafen anzukommen, aber um 3.30 Uhr morgens am Flughafen Berlin-Schönefeld anzukommen, lässt einen augenblicklich in eine Depression fallen. Politiker versprechen seit fast einem Jahrzehnt ein neues internationales Terminal, die Eröffnung war auf Juni geplant. Aber der Juni ging vorbei ohne Eröffnung. Die Ortsansässigen reisen immer noch zum weit entfernten, trostlosen Flughafen, den ein Freund von mir «Achselhöhle Europas» nennt.

Sogar Achselhöhlen-Flughäfen haben Duty-free-Läden und so habe ich die Stunden zwischen 4 und 6 Uhr morgens mit einer benommenen Wanderung durch das austauschbare Niemandsland von Dior und Chanel, Smirnoff, Dunhill und Marlboro verbracht. Etwas Unheimliches liegt über diesen Läden. Wenn man einmal in den hell beleuchteten Gängen ist, könnte man irgendwo sein – Abu Dhabi, Paris, Bangkok, Sydney – gefangen in einer faden, persönlichkeitsfreien, globalisierten Welt. Die

Budget-Fluggesellschaft kennt keine Sitzreservierung. Wie ich über die vereiste Rollbahn stapfe, rennen Dutzende von Passagieren vorbei, mit 10-Kilo-schweren Taschen auf dem Rücken. Wie Schildkröten auf Speed, entschlossen, sich die besten der schlechten Sitze zu angeln. Jetzt, gefangen in der orangen Schwebel, warten die Schildkröten auf die Enteisung des Flugzeugs.

Die Flight Attendants sprechen Englisch mit Akzent. Ringsherum lassen sich Griechen, Deutsche, Amerikaner und Spanier fallen. Sie alle tragen internationale Marken wie Adidas, Lacoste und Nike. Ich überdenke, wie die Globalisierung unserer Welt den Charakter entzieht. Angestachelt von der Werbung, die uns zum Reisen animiert, erreichen wir unsere gewählte Destination, um exakt das zu finden, das wir zurückgelassen haben: Starbucks, Burger King, Apple, Sony. Als wir endlich in Athen ankommen, schäle ich mich aus Mantel, Schal

Athen: Mehr als «bloss» die Akropolis.



und Handschuhen. Es ist eigenartig, von minus 5 auf 25 Grad innerhalb 3 Stunden zu wechseln.

Ich erwische die Metro in die Stadt. Eigenartigerweise bin ich die einzige Touristin im Wagen. Bis wir in Monastiraki eintreffen, hat sich der Zug mit Griechen gefüllt, die ihrem Tagwerk nachgehen. Ich nehme den Aufzug zur Strasse hinauf, neugierig zu sehen, was in der Gegend geschehen ist, in den elf Jahren, seit ich zuletzt hier war. In 2001 war dies ein Arbeiterquartier: kleine Strässchen, billige Tavernen, winzige Haushaltswarenläden. Haben die letzten elf Jahre die Gegend austauschbar gemacht? Haben die haifischartigen, globalen Ketten die kleinen, lokalen Fische geschluckt? Tatsächlich sieht es genau gleich aus wie früher. Stände mit griechischen Zeitungen, kleine Eingänge, die mit Leitern und Giesskannen verstellt sind. Haustierbedarf, Plastikschuhe, Olivenöl. Es ist unverwechselbar griechisch. Ich fühle mich total ausländisch – und so gefällt es mir.

Der Mann an der Hotelreception ist leicht grauer aber so charmant wie eh und je. «Elf Jahre!» sinniert er. «Ich hoffe, Sie warten nicht so lange bis zu Ihrem nächsten Besuch.» Mit einem zufriedenen Lächeln erzählt er mir, dass er seit 27 Jahren in diesem Hotel arbeitet – «nie woanders». Und wie ich den quietschenden Lift zu meinem Zimmer nehme, entswinden die Gedanken an heimatlose Menschen, Budget-Fluglinien-Höllen und globale Schwebelzustände, und die Welt sieht wieder wie ein vernünftiger und interessanter Ort aus.

Deutsch von Renate Dubach.
Das englische Original: www.htr.ch/sarah



Ein Trüffelschwein und sein Besitzer auf der Suche nach dem «Schwarzen Gold» des Périgord: In den Büchern von Martin Walker spielt Trüffel eine wichtige Rolle.

Keystone

Passionierter Schnüffler

Martin Walker bringt seinen Lesern die Schönheiten der französischen Region Périgord näher – interessant verpackt in Krimis mit dem charmanten Polizisten Bruno.

RENATE DUBACH

Martin Walker, wie sieht Ihr Leben aus? Sie sind Schotte, leiten eine Ideenschmiede für Topmanager in Washington und haben ein Haus im Périgord.

Ich verbringe so viel Zeit wie möglich im Périgord. Möglichst den ganzen Sommer, Weihnachten und Neujahr. Die restliche Zeit verbringe ich in Washington oder auf Reisen. Mein Think-Tank beschäftigt sich mit der Weltwirtschaft, Globalisierung und Langzeitrends, deshalb muss ich viel reisen – für Kunden und Recherchen. Meine Frau meint, meine Adresse sei eigentlich Sitz Nummer 2A oder so in einem Flugzeug.

Ihre Frau hat Ihr Haus im Périgord gefunden? Das hat sie. Wir besuchten oft Freunde von mir, die in der Nähe wohnen. Ich bin sehr gerne dort, es ist ein wunderbarer Ort.

Sie halten dort Hühner mit besonderen Namen... Ja, ich habe drei Hühner und einen Hahn. Er heisst Sarkozy. Das schönste Huhn heisst Carla Bruni, das lauteste Hillary Clinton und dasjenige, das am meisten Eier legt, heisst Angela Merkel. Ich beobachte sie gerne, Hühner sind interessant.

Wie kamen Sie auf Ihre Hauptfigur Bruno?

Ich wollte ein Buch über das Périgord schreiben, es hat mich von Anfang an fasziniert. Die Kombination von Landschaft, Essen, Klima und Geschichte ist einzigartig. Ich schrieb das erste Buch «Schatten an der Wand», darin geht es auch um die Höhlenzeichnungen von Lascaux, die haben mich sehr beeindruckt. Und dann habe ich unseren Polizisten Pierrot kennengelernt. Wir sind Freunde geworden. Er hat einen fantastischen Charakter, und ich habe mir gesagt, ich möchte über jemanden wie ihn schreiben.

Ihr Bruno ist intelligent, charmant, sportlich, kann kochen und gut mit Leuten umgehen. Bloss in der Liebe ist er nicht erfolgreich.

Nun, es tauchen immer mehr Frauen auf, in den Büchern. Bruno ist gerne in Gesellschaft von Frauen – so wie ich.

Bruno ist ein Weinkenner. Sie auch?

Ich weiss, dass es ein paar vorzügliche Weine in der Schweiz gibt, die immer besser werden. Ich mag Pécharmant,



Bastian Schweitzer / Diogenes Verlag/zvg
Autor, Journalist und Historiker Martin Walker.

den besten Rotwein im Périgord. Im Laden kostet eine Flasche zwischen 8 und 20 Euro. Direkt beim Winzer bezahle ich 2 bis 3 Euro.

Sie haben schon über Wein und Trüffel geschrieben. Im neuesten Bruno-Buch geht es um Gänseleber. Ein kontroverses Thema.

Absolut. Ich habe für die Recherche Gänseleber-Fabriken besucht, die sind schrecklich. Die Schlimmsten findet man in Polen und Ungarn. Gänse und Enten sind Zugvögel, die jeden Herbst Tausende von Kilometern fliegen. Wo speichern sie ihre Energie? In der Leber natürlich. Diese schwillt im Herbst auf das Drei- oder Vierfache an. Im Périgord wird Gänseleber in kleinen Unternehmen hergestellt. Die Gänse und Enten der Bauern, bei denen ich Leber beziehe, fressen nicht unnatürlich viel. In den Fabriken werden sie gestopft, so dass die Leber acht- oder neunmal so gross ist wie normal. Diese Lebern können krankhaft verändert sein und schmecken nicht gut.

Sie haben geschrieben, dass neue Gesetze der EU uralte französische Traditionen bedrohen.

Das Problem ist, dass die EU kleine, unabhängige Bauern nicht mag, die Lebensmittel handwerklich herstellen. Die EU hätte lieber eine industrialisierte, kontrollierbare Agri-

kultur. Ich befürworte die Europäische Union – aber ich mag Brüssel nicht.

Also gibt es keine Lösung? Immer mehr Leute interessieren sich für Lebensmittel. Sie wollen wissen, woher ihr Essen kommt. Das heisst doch, dass sie Kleinproduzenten unterstützen. Im Périgord kenne ich das Schwein persönlich, von dem mein Schinken stammt. Wir schlachten jedes Jahr eines – illegal natürlich. Der Bürgermeister und der Polizist sind dabei. So sollte es doch sein, wir respektieren die Tradition.

Bestimmt. Aber man muss dazu Gesetze brechen. Die Gesetze müssen geändert werden. Daran glaube ich fest. Darf ich noch etwas über Schweizer Hotels sagen?

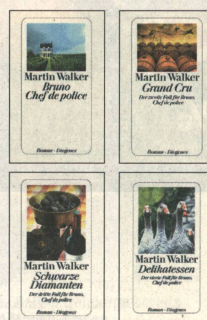
Selbstverständlich. Erstens: Bitte stellen Sie Adapter zur Verfügung, für Ihre merkwürdigen Steckdosen. Zweitens: Bitte installieren Sie Internet-Anschlüsse in allen Hotelzimmern. Und drittens: Vielen Dank – die Hotels in der Schweiz sind super.

Der Autor und seine «Bruno»-Bücher

Martin Walker wurde 1947 in Schottland geboren. Nach dem Studium in Oxford arbeitete er 25 Jahre lang als Journalist für die britische Tageszeitung «The Guardian» – unter anderem in Moskau und den USA. Walker hat verschiedene Sachbücher verfasst, darunter eines über den Kalten Krieg, über Bill Clinton und eine Gorbatschow-Biografie. Seit 2007 ist er Senior Director des Global Business Policy Council (GBPC), einem Think-Tank für Top-Manager in Washington DC. Er ist verheiratet und hat zwei Töchter. Wenn Martin Walker nicht irgendwo in der Welt recherchiert oder für GBPC arbeitet, wohnt er in seinem Haus im Périgord.

Die Hauptfigur in Martin Walkers Bruno-Romanen ist der unkonventionelle Polizist, Gourmet, Koch und Sporttrainer Bruno Courrèges vom fiktiven Ort Saint-Denis im Périgord. Im neuesten Buch «Delikatessen» wird in einer archaischen Fundstätte in der Nähe von Saint-Denis ein Toter gefunden. Grundsätzlich wäre das ja nichts Aussergewöhnliches, wenn die Leiche nicht eine Swatch am Arm tragen würde und damit nicht ganz zu den anderen Knochen aus fernem Jahrhundert passt. Gleichzeitig wirbelt ein spanisch-französisches Politikertreffen die Gegend auf, und dann attackieren militante Tierschützer auch noch eine Gänsefarm – insge-

samt zu viel Betrieb für Bruno und das beschauliche Périgord.



In den ersten drei «Bruno»-Krimis «Bruno, Chef de Police», «Grand Cru» und «Schwarze Diamanten» musste Bruno Fälle lösen, die sich um Themen wie Immigration, Weinberge und schwarze Trüffel drehten. Der Polizist arbeitet dabei immer auf seine ganz besondere Art: aufgeregt, besonnen und mit Charme. Schliesslich ist er der begehrteste Jungeselle der Gegend.

Soeben ist Martin Walkers erster Thriller «Schatten an der Wand» aus dem Périgord erschienen – ebenfalls ein äusserst spannendes Buch, allerdings ohne Bruno.

Die Bücher von Martin Walker erscheinen beim Diogenes Verlag Zürich.

Gastronomie

«Yooji's»: 2013 mit Filiale an der Bahnhofstrasse

Die Sushi-Kette Yooji's will nächstes Jahr ihre siebte Filiale eröffnen – an der Bahnhofstrasse 102 in Zürich. Das Traiteur-Geschäft Kauffmann verliess den Standort nach 40 Jahren aus «wirtschaftlichen Gründen», wie der «Tages-Anzeiger» schreibt. Die «Yooji's»-Inhaberin Two Spice AG wolle nächsten Frühling umbauen; das zweistöckige Restaurant soll auf über 400 Quadratmetern noch 2013 eröffnet werden. Am neuen Ort solle das Konzept der Sushi-Kette weiterentwickelt werden.

Die längste Crèmeschnitte der Welt in Genf

Neuer Eintrag für Genf im «Guinness Buch der Rekorde»: Seit Sonntag gilt sie offiziell als die Stadt mit der längsten Crèmeschnitte – 1,2 Kilometer – der Welt. Damit wurde ein belgisches Team entthront, dessen Werk vor 20 Jahren 1037 Meter erreichte. Nicht nur Punkto Hygiene mussten strenge Auflagen erfüllt werden – auch bezüglich Zutaten und Konditoren-Handwerk. 25 Profi-Konditoren und rund 75 Freiwillige arbeiteten mit am Werk, das zum Schluss 4207 Kilo wog. Die 30000 Stücke der Schnitte brachten 100000 Franken ein; das Geld geht gänzlich an die Brustkrebshilfe.

«Kitchen Battles»: Zürcher Restaurant La Salle gewinnt



An den diesjährigen «Kitchen Battles», organisiert vom Verein Cuisine sans frontières (CsF), kürten Publikum und Fachjury das Zürcher Restaurant La Salle zum Sieger. Im Rahmen der Benefizveranstaltung traten an vier Abenden je zwei Profi-Küchenteams gegeneinander an. Am Finale vom Samstag in Zürich setzte sich das «La Salle» gegen das Basler Restaurant Kraft durch. CsF realisiert regelmässig Projekte rund um Kultur und Essen, auch in Krisengebieten. Für das aktuelle Projekt in Orwa (Kenia) wurden rund 75000 Franken eingenommen.

«Hitzberger»: Neuer Fastfood für Allergiker



«Hitzberger Restaurant & Take-away» erweitert sein Angebot für Gäste mit Allergien: Ins Angebot kommen Gerichte nach Rezepturen Eduard Hitzbergers, welche gluten- und lactosefrei sind. Sie sind auf der Karte mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet. Extra für Veganer gibt es zudem neu einzelne Speisen, die vollständig ohne tierische Zutaten auskommen. Damit wolle man dem Umstand entgegenkommen, dass die Zahl der Allergiker in den letzten Jahrzehnten stetig zugenommen habe, teilt das Take-away-Unternehmen mit.

Gepunktetes Deutschland

Soeben ist der Gault-Millau-Führer 2013 für Deutschland erschienen. «Koch des Jahres» ist Christian Jürgens vom Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern.

SABRINA GLANZMANN

Was die Kochszene hierzulande bereits Anfang Oktober mit Spannung erwartete, wurde in Deutschland

am Dienstag veröffentlicht: der Gault Millau 2013. Die 26-köpfige Testerguppe hat für die Jubiläumsausgabe – es ist die dreissigste – Christian Jürgens zum «Koch des Jahres» gewählt. Der 44-Jährige huldigt im Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee «mit Intelligenz und Ironie dem Produkt und lebt vor, wie man das Flair der Landschaft in einen Küchentitel auf der Höhe der Zeit umsetzen kann, fern jeder Volkstümlichkeit», so Gault Millau. Jürgens erhält für seine Arbeit 19 Punkte.

Im deutschen Gault Millau ist auch eine Bewertung von 19,5 Punkten möglich – diese Note erhalten im neuen Guide nur vier Köche, dieselben wie in der Ausgabe 2012: Harald Wohlfahrt von

der «Schwarzwaldstube» in Tonbach, Joachim Wissler vom «Vendôme» in Bergisch Gladbach, Klaus Erfurt vom «Gästehaus» in Saarbrücken und Helmut Thielges vom Waldhotel Sonnora in Dreis bei Wittlich (Südeifel). In die 19-Punkte-Liga steigt Claus-Peter Lupp vom Restaurant Bareiss in Baiersbrunn auf. Dieselbe Note bekommen wieder Tim Raue vom gleichnamigen Lokal in Berlin, Thomas Bühner vom «La Vie» in Osnabrück, Hans Stefan Steinheuer («Steinheuers Restaurant zur alten Post» in Bad Neuenahr), Nils Henkel vom Schloss Lerbach in Bergisch Gladbach, Heinz Winkler (Residenz Heinz Winkler in Aschau) und Christian Bau vom Schloss Berg im saarländischen



Bilder zvg

«Koch des Jahres»:
Christian Jürgens (19 Punkte).

Perl-Nennig. Von 19,5 auf 19 Punkte fällt Sven Elverfeld vom «Aqua» in Wolfsburg. Laut Jury



«Aufsteiger des Jahres»:
Sarah Henke (16 Punkte).

kreiere er «zu viele Gerichte, die mehr auf den Wow-Effekt als auf lang anhaltende Genussbefriedigung ausgerichtet sind und mehr Ideenreichtum als Geschmacksfülle bieten».

Der «Aufsteiger des Jahres» ist eine Frau: Sarah Henke vom «Spices» in List auf Sylt. Die gebürtige Südkoreanerin bietet «Fernöstliches in hierzulande seltener handwerklicher und geschmacklicher Perfektion». Für Gerichte wie ihr «Duett aus gebratener Meeräsche und gegrilltem Pulpo auf Spinat-Sesam-Gemüse und Algensalat mit Rauchtee-Fond und Nashi-Birnen-Püree» bekommt sie 16 Punkte. Den aus



«Entdeckung des Jahres»:
Oliver Röder (16 Punkte).

London nach Deutschland zurückgekehrten, «herrlich unangestrengt, manchmal spielerisch, aber stets durchdacht kochenden» Oliver Röder aus «Bemberts Häuschen» in Euskirchen (Eifel) stellen die Tester als «Entdeckung des Jahres» vor.

Insgesamt bewertet die Deutschlandausgabe des Gault Millau 1040 Restaurants und 350 Hotels. 106 Lokale sind nicht mehr aufgeführt, 89 wurden neu oder wieder aufgenommen. 124 Köche werden für die 2013er-Ausgabe höher oder niedriger als im letzten Guide bewertet: Der Gastro-Führer ist im Christian Verlag München erschienen.

www.gaultmillau.de

Guide Michelin 2013 Neuer Rekord an deutschen Sterne-Restaurants

Wenige Tage vor der Gault-Millau-Präsentation wurde in Deutschland bereits der Guide Michelin für 2013 veröffentlicht. Das Bemerkenswerte: Deutschland hat jetzt so viele Sterne-Restaurants wie noch nie zuvor (der Führer wird in Deutschland seit 1966 herausgegeben). Landesweit verteilten die Tester 37 neue Sterne. Mit total 255 Adressen bedeute das eine neue Rekordzahl, wie die Verantwortlichen des Michelin-Verlags an der Vernissage in Berlin erklärten. Gleichzeitig wurden aber auch 24 Häuser heruntergestuft. Davon schlossen acht noch dieses Jahr oder sind bereits zu.

Ein neuer Höchststand zeigt sich auch in der Spitzenkategorie der 3-Sterne-Restaurants: Hier hat Deutschland nun zehn Häuser – mehr gibt es laut Verlag nur in Frankreich. In den illustren Kreis

wurde der erst 35-jährige Kevin Fehling, «La Belle Epoque» in Lübeck-Travemünde, aufgenommen. Was die 2-Sterne-Häuser betrifft, sind sieben neue Adressen dabei, etwa Douce Steiner vom Restaurant Hirschen in Sulzburg. Die Küchenchefin ist die erste Frau, die in Deutschland in dieser Kategorie ausgezeichnet wurde.

Tim Raue in Berlin erhält ebenfalls neu zwei Sterne, ebenso das «Il Giardino» in Bad Griesbach und die «Villa Mertens» in Frankfurt am Main. Im Guide Michelin 2013 sind 36 2-Sterne-Restaurants aufgeführt, doppelt so viele wie noch 2010. 29 Köche haben es neu in die 1-Sterne-Kategorie (insgesamt 209 Adressen) geschafft. Pünktlich zur neuen Ausgabe wurde übrigens auch der Online-Auftritt überarbeitet.

www.restaurant.michelin.de

impressum

htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus
L'hebdomadaire pour le tourisme
Gegründet/Fondée 1892

Herausgeber/Editeur

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktor: Gery Nievergelt/gn.
Stv. Chefredaktorin: Sabrina Glanzmann/sag
Assistentin Chefredaktion und Spezialprojekte: Sabrina Jörg Patoku

Ressortleiter/innen:

aktuell: Daniel Stampfli/dst
fokus: Christine Künzler/ck
dolce vita: Sabrina Glanzmann/sag
cahier français: Alexandre Caldara/aca

Redaktion: Laetitia Bongard/lb, Franziska Egli/fee, Theres Lagler Berger/lb, Gudrun Schlenczek/gsg, Karl Josef Verding/kjv
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (AD)
Korrektorat: Paul le Grand.
Volantärin: Salome Müller/smu
Online Redaktion: Natalie-Pascal Alliesch/vpa.

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Daniela Bosnjak.

Verlag

Leitung: Barbara König.
Assistent: Alain Hanni.
Stelleninsätze: Angela di Renzo, Patricia Nobs
Geschäftsanteile: Emanuel Müller, Michael Müller.
hoteljob.ch: Denise Karam.
Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.
Auflage: WEMF-Begleitauftrag 2011, verkaufte Auflage: 9476; Gratisauflage: 811.
Leser: 85 000 (Studie DemoScope 2009)

Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 159.–, ISSN: 1424-0440

Kontakte

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Online Redaktion: online@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 370 97 93
Fax 031 370 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Internet: täglich aktuell: www.htr.ch

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

KADI
terroir
von hier für hier



POMMES FRITES AUS DER REGION

Bärner Frites, Züri Frites und Frites Région Léman:

Die beliebteste Beilage der Schweizer jetzt neu aus 100% regional angebauten Kartoffeln und 100% hochwertigem Schweizer Sonnenblumenöl. Frei von allergenen Zutaten und Konservierungsstoffen. Wie hausgemacht – dank Schale und unverwechselbarem Schnitt.



Bärner Frites
«KADI terroir ist gut für unsere Region. Da mache ich gerne mit.»
Michael Probst
Landwirt
Koppigen BE



Züri Frites
«Züri Hardöpfel für Züri Frites – das liegt nahe.»
Patrick Meier
Landwirt
Alten ZH



Frites Région Léman
«KADI terroir wertet das Produkt Kartoffel entscheidend auf.»
Eric Joly
Landwirt
Longirod VD



100%

Kartoffeln aus der Region
Schweizer Sonnenblumenöl



Mehr Infos unter: www.kaditerroir.ch

KADI
Swiss Premium Quality

Laut Wirtschaftsministerium wird die Tourismusbranche in den USA 2012 ein Rekordjahr verzeichnen. Als Top-Destinationen präsentieren sich dabei Florida und Hawaii.

HARALD WEISS



Typisch Hawaii – für viele Feriengäste gehört Surfen zu den typischen Aktivitäten während ihres Aufenthalts.

Fotolia

Auf der Erfolgswelle

Der Tourismus in den USA steuert auf ein neues Rekordjahr zu», sagt Rebecca Blank, Staatssekretärin im Wirtschaftsministerium. Das sind gute Nachrichten für die US-Wirtschaft, für die der Zweig Tourismus von grosser Bedeutung ist: Er umfasst 7,6 Millionen Arbeitsplätze und generierte im vorigen Jahr über 1200 Milliarden Dollar Umsatz. Die Gründe für das «Rekordjahr» sind ein leicht verbessertes Inlandgeschäft sowie eine deutliche Zunahme beim Auslandstourismus: Die Zahl der Gäste aus dem Ausland stieg in den ersten sechs Monaten dieses Jahres um 10 Prozent. Insbesondere nahm die Zahl der Gäste aus China und Brasilien zu, da die US-Regierung die Visa-Anträge zügiger bearbeitete und die Einreise-Formalitäten vereinfacht wurden. Weitere Gründe werden im schwachen Dollar und der steigenden Zahl an Luxuseinrichtungen (5-Sterne-Hotels, Spas, Golf und Hochseattraktionen) geortet.

Orlando: für das Tagungsgeschäft immer beliebter

Zu den US-Top-Destinationen zählen derzeit Florida und Hawaii. Floridas Besucherzahlen legten in den ersten sechs Monaten 2012 um 1,5 Prozent zu, im Vorjahr waren es 6,1 Prozent. Die Tourismus-Branche erzielte



iStockphoto

«Sea World» gehört zu Floridas Hauptattraktionen.

in den ersten sechs Monaten dieses Jahres einen Umsatz von 38 Milliarden Dollar – ein Plus von fast zehn Prozent gegenüber dem ersten Halbjahr 2011. Obwohl den überwiegenden Teil der Besucher im «Sunshine-Staat» Leisure-Gäste bilden, wird das Tagungsgeschäft im Grossraum Orlando immer wichtiger. Über 3,3 Millionen Tagungsteilnehmer übernachteten dort 2011 (plus 4 Prozent). Vor allem für europäische Tagungsbesucher wird Florida immer attraktiver als Las Vegas, da die Flugzeit kürzer ist und die Zeitschiebung nur sechs Stunden beträgt. Die führende US-Eventagentur Cvent listet das «Orlando-Peabody» als das beste Event-Hotel in den USA, auch die

Plätze 4 («Rosen Shingle Creek») und 7 («Swan & Dolphin») gehen nach Orlando. Damit stellt Orlando drei der zehn besten US-Tagungshotels. Orlando führt auch die Liste der besten Regionen für Tagungen und Kongresse an, und auf Platz vier befindet sich mit Miami Beach ein weiterer Ort aus Florida.

Hawaii: Hotellerie «an der Grenze der Kapazität»

Völlig anders ist dagegen die Situation in Hawaii. Der Inselstaat im Pazifik profitiert vor allem vom Upscale-Freizeit-Tourismus. Für solche Reisen geben die Amerikaner wieder mehr Geld aus, wobei es bei den traditionellen Hawaii-Besuchen (Honey-

moon und Glücksspiel) keine Verbesserungen gibt. Die zusätzlichen Ausgaben betreffen vor allem typische Urlaubsaktivitäten wie Surfen, Tauchen, Exkursionen und Shoppin. Für die Tourismus-Wirtschaft sind deshalb die Besucher aus Asien und Australien wichtiger, die vorwiegend hochpreisige Hotels, Restaurants und Luxus-Einkaufszentren aufsuchen. Hawaii hat schon lange ein stabiles Interesse aus Japan, das inzwischen durch zweistellige Zuwachsraten bei den Gästen aus China, Korea, Taiwan und Australien ergänzt wird. Das zei-

Fakten Florida hat 370 000 Hotelzimmer

Einwohner: 19 Mio.
Touristische Gebiete: Golfküste, Orlando, Miami Beach, Keys
Hauptattraktionen: Disney World, Sea World, Everglades, Universal Studios
Hotelzimmer: 370 000
Average Daily Rate (ADR): 118 US-Dollar (Januar – Juni)
Auslastung: 69% (Januar – Juni)
Tourismus-Umsatz: 67,2 Mrd. US-Dollar (2011)
Gäste: 45,8 Mio. (Januar – Juli 2012); total 87,3 Mio., davon 74,7 Mio. aus den USA, 12,6 Mio. international. hw

gen auch die jüngsten Zahlen. So stieg die Zahl der Hawaii-Besucher in den ersten neun Monaten 2012 um 9,6 Prozent auf 6 Millionen an und diese gaben 11 Milliarden Dollar aus – ein Plus von 19,5 Prozent. «Wir sind an der Grenze der Kapazität, ohne neue Hotels, vor allem auf Oahu, lassen sich diese Zahlen kaum noch steigern», sagt Leroy Laney, Tourismus-Analyst bei der First Hawaiian Bank. Das beweisen auch die Hotelpreise, die laut Hospitality Advisors im August mit durchschnittlich 308 Dollar ein neues Allzeithoch erreicht haben.

Fakten Hawaii erwartet 8 Mio. Gäste für 2012

Einwohner: 1,4 Mio.
Hauptinseln: Oahu, Maui, Kauai
Hotels mit mehr als 20 Zimmern: 190
Gesamtkapazität: 77 731 Units (2011)
Average Daily Rate (ADR): 308 US-Dollar (August)
Auslastung: 81,3% (August)
Tourismus-Umsatz: 14 Mrd. US-Dollar (Projektion für 2012)
Gäste: 8 Mio. (Projektion für 2012); total 17,1 Mio., davon 5,1 Mio. aus den USA, 2 Mio. international. hw

US-Kaffee auf Schweizer Schienen

Aktuell bauen die SBB und Starbucks zwei Doppelstock-Wagen zu Starbucks aus. Daher kommen sollen diese wie typische Starbucks-Cafés. Den Kaffee gibt's auch «to go».

GU DRUN SCHLENCZEK

Die SBB spannt mit der US-amerikanischen Kaffeekeete Starbucks zusammen. Im Herbst 2013 soll das erste Starbucks auf der Schiene seinen Betrieb aufnehmen. Mit Starbucks und SBB kooperieren zwei starke Marken, treffen aber auch zwei ganz unterschiedliche Kulturen aufeinander. Die Marketingleiterin Schweiz & Österreich, Samantha Yarwood: «Wir haben eng zusammengearbeitet, um das Schweizer Gefühl des Zuges zu bewahren und gleichzeitig ein funktionelles Angebot zu schaffen.» So kann man den Kaffee nicht nur im Starbucks-Wagen

selbst konsumieren, sondern auch als «Coffee to go» mitnehmen. Zudem soll die Minibar Starbucks-Kaffee führen. Herausforderung ist aber auch die Kaffeequalität selbst. Man setze alles daran, dass man auf der Schiene den gleichen Standard bieten könne wie in einem der stationären Starbucks Stores. Für die richtige Lösung arbeite man eng mit den SBB zusammen. Aber auch mit dem Kaffeemaschinenhersteller Thermoplan aus Weggis, der Starbucks international mit Kaffeemaschinen beliefert. Herausforderung ist ebenso das Design und das Schaffen der typi-



Die Baristi trainieren bereits im Modell-Wagen. zvg

schen Starbucks-Atmosphäre auf so engem Raum. Das Sortiment entwickelt man aktuell: In erster Linie wird es aus Starbucks-Produkten bestehen, ergänzt mit Elveto-Produkten.

Mit den SBB realisiert Starbucks weltweit den ersten Coffee-shop auf der Schiene. Die im kommenden Jahr startende Testphase mit insgesamt zwei Starbucks-Wagen soll neun Monate dauern. In den Genuss eines Starbucks-Kaffees werden dann Reisende auf der Strecke Genf-St. Gallen-Genf kommen. Die Investitionen werden auf 1,4 Mio. Franken geschätzt.

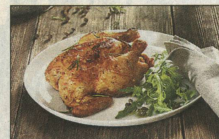
News

Talkrunde zum Thema «Essen im Alter»

Im Rahmen der kulinarischen Gesprächsreihe «Marmitetalk» wird am 21. November zum Thema «Essen im Alter» diskutiert. Zwei ausgewählte Fachexperten erörtern die Bedeutung der Ernährung im Alter und berichten über Schwierigkeiten sowie Finessen. Im Anschluss der Gesprächsrunde folgt ein Apéro. Die Veranstaltung wird von der Zeitschrift Marmite durchgeführt und findet im Restaurant Markthalle in Zürich statt.

www.marmite.ch

Schweizer Poulet auf dem Mittagstisch



zvg

Die Verpflegungsanbieterin für Mittagstische in der Schweiz, Menu and More AG, verwendet neu ausschliesslich Poulet der Firma Kneuss Guggeli aus Mägenwil. Damit ist das Geflügel in sämtlichen Gerichten und Produkten zu 100 Prozent Schweizer Qualitätsware. Jährlich verarbeitet die Menu and More AG über 17 Tonnen Poulet: Mehr als 12 000 Kinder und Jugendliche werden täglich an Mittagstischen in der ganzen Deutschschweiz verpflegt. Das Schweine-, Kalb- und Rindfleisch stammte bisher bereits aus heimischer Produktion.

Hotellerie

Ibis-Familie wartet mit neuem Look auf

In Deutschland werden bis Ende 2013 rund 50 Ibis-Hotels einen neuen Look erhalten. Dazu gehören eine modernisierte Lobby und Empfangs- und Barbereich sowie das neue Bettenkonzept «Sweet Bed» mit mehr Komfort. Das Accor-Portfolio in Deutschland beinhaltet aktuell 177 Ibis-Häuser und nimmt somit über die Hälfte des deutschen Gesamtangebots im Economy-Segment ein. Seit September letzten Jahres führte Accor in 54 Ländern ein Rebranding seiner Marke «Ibis» durch.

Sporthotel öffnet in Parpan seine Tore



zvg

Im bündnerischen Parpan eröffnet im Dezember das Sporthotel Bestzeit. Unter dem Label «Bestzeit Hotel & Sport» wird damit schweizweit ein Modell lanciert, das professionelle Sportkompetenz und Hotel-Convenience vereinen möchte. Nebst 32 Zimmern, Sonnenterrasse, Lobby-Lounge sowie Fitness- und Wellnessbereich bietet das Hotel dem sportbegeisterten Gast Trainingscamps, Test-Weekends und diverse Serviceleistungen rund um die Sportausrüstung. Die Skitickets sind im Zimmerpreis inbegriffen. Zudem ist im Hotel ein Sport-Shop integriert. smü

**Gesucht:
Lieferanten**

**Gefunden:
www.hotelmarktplatz.ch**



**hotel
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



Hôtellerie valaisanne
Paralysé depuis un an, le chantier Inalp à Grimentz inquiète la branche.
page 22



Gibier
Des éleveurs de Thierrens travaillent avec le chef Claude Joseph.
page 23

«Rien d'un manager sérieux»

Fondateur du Montreux Jazz Festival, Claude Nobs a reçu mardi soir, à Berne, le Milestone pour l'œuvre d'une vie. Il continue à défendre tout ce qui semble irréalisable.

ALEXANDRE CALDARA

Claude Nobs, le monde du tourisme vous rend hommage avec ce Milestone. Quels sont les secrets pour construire l'œuvre d'une vie? Ce qui m'avantage dans ce métier, c'est que je suis célibataire sans liens de famille, je peux me lever à trois heures du matin. Je n'ai jamais rien eu d'un manager sérieux. Je suis un atypique qui fonctionne à l'impulsion, l'enthousiasme.

me, capable de coups de cœur et de coups de gueule. Je n'ai pas vraiment de cadre, je suis un électron libre. Les idées viennent toujours, je travaille actuellement sur des programmes spéciaux avec Carlos Santana et Quincy Jones.

Au début des années 1960 vous faites une rencontre

déterminante avec un professionnel du tourisme...
Raymond Jaussi était plus qu'un directeur d'Office du Tourisme, c'était mon mentor. Après l'Ecole hôtelière de Lausanne, à 27 ans, je parcourais l'Europe avec ma bicyclette dans le train et j'allais écouter du jazz dans les clubs le soir. Je suis resté trois mois à l'ONST, ancêtre de ST, à Paris, puis Raymond Jaussi m'a engagé comme comptable à l'Office du Tourisme de Montreux. Je n'y connaissais rien, il m'a dit de veiller simplement à préserver plus au poste avoir que doit.

Pourquoi vous avait-il engagé?

Quelques jours avant sa disparition au printemps dernier, je lui ai demandé. Tout ce que je faisais se situait à l'opposé de lui, je me levais tard, réalisais toujours des trucs bizarres. Il m'a

répondu: parce que vous ne me ressembliez pas.

Quelle forme d'innovation proposez-vous en matière touristique?

Tout ce qui me semble irréalisable me plaît. Il y a quatorze ans, j'ai pensé qu'il fallait mélanger toutes sortes d'événements qui n'ont a priori rien à voir. Notamment l'Omega European Masters de Crans-Montana, le Festival du film de Locarno, le Lucerne Festival et nous. Cela paraissait très compliqué, mais cela a donné naissance aux Top Events Switzerland et cela marche très bien.

Vous êtes sans cesse en voyage. Quelles prestations vous paraissent centrales dans l'hôtellerie d'aujourd'hui?

Je pense que le wi-fi gratuit dans les hôtels est indispensable. J'apprécie les petits bars gratuits qui mettent à disposition des boissons sans alcool, pour moi cela devrait faire part de la carte d'hospitalité de tous les bons établissements. J'aime les directeurs d'hôtels qui ne sont pas obséquieux, qui nous accueillent avec leur personnalité et leur humour, cela rend joyeux.

«Que des spectateurs venus en 1967, restent fidèles me semble merveilleux.»

Claude Nobs
Fondateur du Montreux Jazz Festival



Claude Nobs sur la scène du Montreux Jazz Festival.

L'accueil chaleureux dans des hôtels de famille me touche. J'ai participé aux Art Masters de Saint-Moritz, en arrivant au Badrutt's Palace, nous avons été reçus par un portier sur tapis rouge, ensuite on nous a remis une clef USB avec la captation de ce moment. Les idées ne coûtent pas cher...

Pourquoi le Festival de Jazz de Montreux est-il incontournable?

Tout ce qui me préoccupe depuis le début c'est d'offrir des concerts avec une acoustique et une vision parfaite. Nous

générons près de 60 000 nuitées dans la région, pendant le festival. La diversité et la qualité de notre offre permet de remplir tous les établissements du plus grand hôtel au plus petit camping. Que des spectateurs venus en 1967 nous restent fidèles et amènent leurs enfants et petits-enfants pour un concert de Deep Purple me semble merveilleux.

Quel genre de guide touristique êtes-vous?

J'aime présenter les lieux d'ici, comme les gorges du Chauderon, les Rochers-de-Naye, les lacs de montagnes, je leur parle du ski en été. On essaye toujours de garder les artistes une deuxième nuit pour leur faire découvrir la région.

Laudatio Michel Ferla: «Claude c'est ce personnage passionné qui a appris à travailler dur depuis son jeune âge.»

J'ai le privilège de connaître Claude Nobs depuis 1968 où il m'a proposé de travailler, ceci, pendant plus de 25 ans avec lui, à l'Office du Tourisme de Montreux. Claude c'est ce personnage passionné, visionnaire qui a appris à travailler dur depuis son jeune âge lorsqu'il apportait aux hôteliers montreusiens les croissants et le pain de la boulangerie familiale.

Les années 60 ont été un véritable tournant: Claude, qui tout en allant chercher des Sales Inventives pour les hôteliers montreusiens, débutait une deuxième journée, dans les nuits new yorkaises, pour y découvrir les stars du Jazz et du blues américains qui viendraient tous un jour à «Montreux In Europe». Le Festival débuta fin juin 1967. Du marketing

d'événement avant l'heure! Le succès du Festival est «planétaire»: le festival s'exporte à Sapporo, à Sao Paulo à Tokyo et même aux USA: New-York, Detroit et Atlanta.

Aujourd'hui le label Montreux Jazz se retrouve de par le monde sous forme de «Montreux Jazz Café»: Harrods à Londres, le dernier en date, Paris en 2013, sur les TGV Lyria Genève Zürich à l'aéroport sont déjà opérationnels. Des cafés dont le plat de résistance est l'atmosphère de la qualité de l'accueil de Claude à son chalet dans les Hauts de Caux.

En effet, c'est dans cette nature intacte dominant le Lac Léman, que des milliers d'artistes, patrons de maisons de disques, sponsors, personnalités politiques ont découvert cet accueil d'exception tout en découvrant les mets savoureux concoctés par «funcky

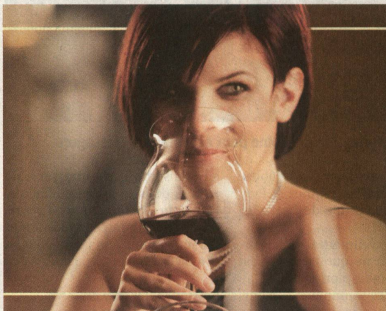


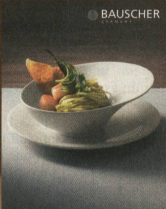
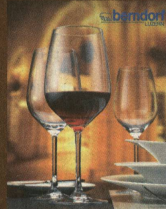
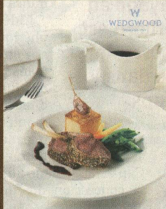
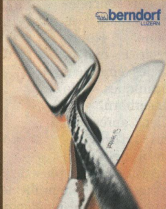
Michel Ferla, directeur adjoint de Suisse Tourisme.

Claude» dans une cuisine au feu de bois. Claude est un homme de goût, rigoureux et irrésistiblement passionné. Avec son ami Thierry, il a su démontrer cette qualité d'accueil bien «typiquement suisse» que chacun savoure et redemande.

Michel Ferla, directeur adjoint Suisse Tourisme et directeur Europe Ouest, Paris.

ANNONCE



Un certain regard sur le style

BÉARD®
www.bm-gastro.ch



Michel Ferla, directeur adjoint de Suisse Tourisme, a rendu un hommage touchant à son ami Claude Nobs, titulaire du Prix de l'œuvre d'une vie.

Photos Daniel Fuchs

De Woodstock au Cabrio

Le Milestone 2012 a récompensé l'innovation technique du téléphérique Cabrio. Claude Nobs, fondateur du Montreux Jazz Festival, remporte le Prix de l'œuvre d'une vie.

LAETITIA BONGARD

Au 5e étage du Kursaal, les contours de Berne se détachent. Une fenêtre ouverte sur la ville et son patrimoine touristique; un décor propice à la remise du Milestone 2012. Mardi soir, les six trophées ont été remis en présence de quelque 600 invités, ambassadeurs et défenseurs du tou-



Mathieu Jatton du Montreux Jazz Festival pour Claude Nobs.

risme. Cette année, la Romandie ne repart pas les mains vides. Le jury a attribué le prix de l'œuvre d'une vie à Claude Nobs, fondateur du Montreux Jazz Festival (lire interview en page 19). Le jury a reconnu son «flair exceptionnel, son formidable engagement et son esprit novateur». Autant de qualités ayant contribué à bâtir la renommée internationale du fes-

tival et de toute la région de Montreux. «Sa passion communicatrice, son regard d'enfant nous fait vibrer et croire que tout est possible», estime Mathieu Jatton, secrétaire général de la Fondation Montreux Jazz. L'honneur lui est revenu de retirer la précieuse pierre, Claude Nobs étant à l'étranger. Une absence partiellement comblée par vidéo interposée où il s'est montré visiblement très touché par cette distinction. Michel Ferla, directeur adjoint de Suisse Tourisme, a partagé quelques anecdotes de leurs années «Woodstock», des souhaits de stars exaucées, comme la Ferrari rouge dégotée pour Miles Davis, alors que celui-ci l'aurait voulue blanche.

Des projets remarquables porteurs d'émotions et de traditions

Retour au présent et aux projets touristiques porteurs d'avenir. Le premier prix de la catégorie «Projet remarquable» est revenu à la

nouveauté mondiale Cabrio, un téléphérique à plate-forme ouverte, permettant aux touristes se rendant au Stanserhorn de profiter du panorama alpin (lire ci-dessous). Porté par Jürg Balsiger, directeur de Stanserhorn-Bahn, le projet a conquis le jury pour «son innovation technique unique en son genre». Dans sa laudatio, Guglielmo Brentel, président d'hotelleriesuisse, a salué «une idée révolutionnaire, une télécabine transportant plus que des passagers: de l'émotion». Jürg Balsiger avoue: le fait de ne pas avoir été pris au sérieux l'a motivé à persévérer dans son projet.

Le deuxième prix a été attribué à l'association «Textilland Ostschweiz» pour sa stratégie valorisant les traditions textiles de toute une région, avec l'aménagement par exemple de 18 chambres d'hôtels. La styliste Christa de Carouge, tout de noir vêtue, se veut rassurante: «Contrairement à moi, ce projet ambitieux est très coloré.»



Jürg Balsiger et Reto Canale, à l'origine du projet Cabrio.

Le troisième prix a récompensé la région de Soleure Tourisme qui a fait d'elle une ville de séminai-

res. Un développement entrepris depuis 2005 et qui compte notamment l'Hôtel Ramada parmi ses nouveaux éléments-clés. Une évolution qui remplit de joie Ivo Kummer, chef de la section du cinéma de l'Office fédéral de la culture. Dans sa laudatio, il évoque la «tristesse» de sa jeunesse solitaire, relève la force qui peut se dégager de la coopération. «Avec ce projet, vous avez créé ce qui m'a manqué durant 30 ans. La joie de vivre dans cette ville.»

Modèles de développement durable et de débrouillardise

Dans la catégorie Prix de l'environnement, le jury a remis le précieux sésame au «Climate project» de l'Hôtel Courtyard by Marriott, à Zurich Nord. Un package proposé aux clients permet de financer deux projets de protection de l'environnement. «A ce jour, 3200 forfaits ont été vendus», relève Stefano Alborghetti, directeur de l'établissement. Aux yeux du jury, ce projet est un «modèle exemplaire de mise en pratique du développement durable».

Enfin, la dernière pierre a été attribuée à la directrice de Lötschental Tourismus, Sandra Stockinger, dans la catégorie Prix de la relève. La nouvelle application «Lötschental» propose des suggestions de randonnées interactives. Le jury a été séduit par la réactivité de cette petite destination, «qui a su exploiter habilement et à peu de frais les possibilités de la technologie». Dominique de Buman, président de la Fédération suisse du tourisme, s'est montré enthousiaste face à cette innovation, «toute petite mais tellement grande par sa portée, typiquement suisse».

L'énergie communicatrice d'un homme de 76 ans

L'envie de fêter et de célébrer la force du tourisme suisse était bel et bien présente mardi soir à Berne. Et pour la confiance, on s'en remet à Claude Nobs, modèle de créativité inépuisable. «Je me suis débrouillé une fois, je me débrouillerai tout le temps», s'était-il dit au moment d'être élu meilleur jeune cuisinier de Suisse. La volonté et la passion pour moteur. Une manière de vivre et de lire le présent avec la spontanéité d'une partition de jazz.

Le sommet, cheveux au vent

En juillet, les remontées mécaniques du Stanserhorn mettaient en service le «Cabrio», le premier téléphérique à toit ouvrant au monde. Mardi soir, le projet a été récompensé par le Milestone 2012.

FRANZISKA EGLI

A peine le «Cabrio» était-il en service que ce premier téléphérique cabriolet attirait déjà toutes les curiosités: des équipes de télévision d'Asie et des Etats-Unis présentaient en grande première mondiale le caractère inédit d'une montée cheveux au vent au sommet du Stanserhorn. Les demandes de brevets affluaient. Même la

Poste suisse saluait la prouesse technique du projet en éditant un timbre courrier A.

Hausse du nombre de passagers après un mois à peine

Et les chiffres? Ils dépassent toutes les espérances. Plus concrètement, selon Fabienne Huber, directrice marketing des remontées mécaniques du Stanserhorn, en juillet, après un mois d'exploitation à peine, on enregistrait déjà, plus de 30 000 passagers. Autrement dit: le deuxième meilleur résultat en plus de cent ans d'histoire de l'entreprise. «Et, malgré les conditions météorologiques, une croissance du

nombre de passagers de 63% par rapport à l'année précédente.» Elle espère une hausse de 25% sur l'ensemble de la saison. Une augmentation correspondant exactement à ce que l'on attendait au regard de l'investissement consenti de 28,3 millions de francs.

«Le voyage au Stanserhorn est une sorte de voyage dans le temps.»

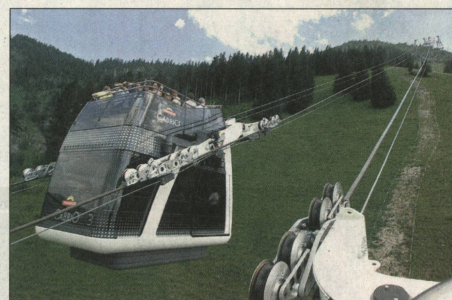
Fabienne Huber
dir. marketing Stanserhorn-Bahn AG

Canale, ingénieur, au moment où la concession du funiculaire de 1975 arrivait à échéance en 2012. Après le feu vert du conseil d'administration, l'idée d'un téléphérique futuriste a pu être concrétisée en collaboration avec des ingénieurs de l'EPFZ. Il devait offrir une dimension supplémentaire sur le plan des sensations, que ce soit en termes de déplacement, du vent ou du panorama à admirer.

Une coopération à 90% suisse

L'étage inférieur de la cabine est vitré et peut abriter 60 passagers, alors que l'étage supérieur, une impériale accessible par un escalier intérieur, peut accueillir 30 passagers, voyageant à l'air libre et profitant d'une vue panoramique exceptionnelle sur lacs et montagnes grâce aux deux câbles parallèles montés latéralement qui tractent la cabine.

Quant à la coopération technique, elle est à 90% suisse, dont Garaventa pour la conception tech-



L'étage supérieur de la cabine peut accueillir 30 passagers.

Alain D. Bollat

nique, Fatzer pour les câbles, Gangloff pour les cabines et Frey AG pour le contrôle de l'installation.

Cette nouvelle attraction technique confirme que la Suisse est plus que jamais pionnière dans le domaine des remontées mécaniques. «Pour le passager, le voyage

au Stanserhorn est une sorte de voyage dans le temps», explique Fabienne Huber. Mieux encore: «Avec les remontées mécaniques du Stanserhorn, on passe en aller simple du 19e au 21e siècle.»

Adaptation Françoise Zimmerli
sur la base d'un texte en page 9

Genève tonifie le tourisme

Genève vient de larguer la semaine dernière l'un des deux étages de sa fusée touristique. Pour aller vers une structure simplifiée et visant plus d'efficacité.

CLAUDE JENNY

fondation en lieu et place de l'association.

Alors? Le gros changement tient à la simplification des organes de décision. Il y en avait deux, dont l'un tenait les cordons de la bourse - il n'y en aura plus qu'un à l'avenir: le conseil de la nouvelle fondation. Lui, et lui seul, sera à l'avenir le pilote des ressources et de la stratégie d'un formidable outil touristique. Une petite révolution au pays de la Mère Royauté dans la mesure où ce seront onze personnes - et elles seules - qui décideront de manière seigneuriale du bon usage d'une manne de plus de 50 millions.

«Davantage de réactivité en certaines circonstances»

Un changement souhaité, attendu et avalisé l'autre jour à une quasi unanimité. «Une excellente décision» commente, enthousiaste, Jean-Pierre Jobin: «Il y aura davantage d'efficacité, de réactivité en certaines circonstances, et un pouvoir de décision qui appartiendra à ceux-là même qui sont les principaux contributeurs». Une gouvernance donc désormais unique qui réjouit également Marc-Antoine Nissille, président de la Société des hôteliers de Genève, laquelle pourra d'autant mieux faire entendre sa voix: «Nous étions déjà bien représentés et écoutés. Mais en tant que principal contributeur, nous entendons tout naturellement



Les commerçants genevois devraient faire partie de la nouvelle Fondation pour le tourisme.

être présents dans le futur conseil de la fondation».

Le directeur de l'Hôtel Tiffany se refuse, par élégance, à dire si lui et combien de ses collègues ont fait acte de candidature. Car la composition du futur conseil de la fondation sera arrêté par le Conseil d'Etat genevois au terme d'un appel à candidatures lancé dans la Feuille officielle. Ce qui est acquis, c'est que les trois entités publiques contributrices - le canton, la ville de Genève et les autres communes - disposeront chacune d'un siège. Les autres acteurs de la scène touristique disposeront donc d'une repré-

sentativité forte de huit sièges. «Les hôteliers, son président en tête, devraient logiquement occuper plusieurs fauteuils, aux côtés notamment des cafetiers, restaurateurs, des commerçants, de Palexpo, de l'aéroport» estime Jean-Pierre Jobin.

Une commission consultative de 19 membres

L'actuel président de Genève Tourisme présidera-t-il le nouvel aéroport? Il répond qu'il a fait son temps, qu'il est satisfait d'avoir conduit ce chantier de nouvelle gouvernance à terme et qu'il songe à prendre du temps

pour aller à la pêche. Mais il est tant apprécié qu'une petite prolongation de sa part pourrait être heureuse pour mettre la Fondation Genève Tourisme & Congrès sur de bons rails. Ce qui est acquis, c'est qu'il appartiendra aux onze membres désignés par le Conseil d'Etat de choisir eux-mêmes les titulaires de la présidence et de la vice-présidence. Ajoutons qu'une commission consultative du tourisme - composée de 19 membres autres que ceux du Conseil de la fondation - verra également le jour. Et voilà Genève dotée d'une gouvernance touristique moderne et tonique.

En bref

Suisse

Le soutien à l'hôtellerie discuté à Berne

La commission de l'économie du Conseil des Etats a suivi le projet de son homologue du National: elle accepte de maintenir le taux spécial de TVA à 3,8% pour l'hôtellerie jusqu'en 2017. Le Conseil fédéral propose quant à lui de rejeter la motion du conseiller national Oskar Freysinger (udc/vs) qui préconise la déduction fiscale des nuitées passées en Suisse. Pour le gouvernement, cette mesure ne permettrait pas de renforcer durablement le tourisme et ne profiterait qu'aux contribuables aux revenus élevés. lb

Vaud

Un coffret mêlant Mont d'Or et vins



L'interprofession du Vacherin Mont d'Or AOC et le label qualité des vins vaudois Terravin «Lauriers d'or» se sont unis cette semaine. Le conseiller d'Etat vaudois Philippe Leuba a présidé la cérémonie. Le coffret portera le nom de «Symphonie des sens». Pour Pierre Monachon, président de Terravin: «Nos produits sont intimement compatibles sur le plan gastronomique.» aca

Un «aimant à touristes» à Morges

Un complexe aquatique ludique devrait voir le jour à Morges à l'horizon 2018, selon une information de «24heures». Le projet, dévoilé par l'Association de la région Cossonay-Aubonnes-Morges (ARCAM), prévoit six espaces aquatiques, un centre wellness avec des locaux de bien-être, un fitness et un restaurant. Pour Oscar Cherbuin, directeur de l'ARCAM, «un véritable aimant à touristes». Dévisé à 45 millions de francs, le projet devrait être porté par un partenariat public-privé. Une société anonyme sera créée l'été prochain pour représenter l'intérêt des communes. lb

Accor: «une aventure humaine»

Un ouvrage de Jean-Philippe Bozek trace le portrait des fondateurs de Novotel. Il parle aussi des clés du succès du futur grand groupe hôtelier.

ALEXANDRE CALDARA

Dans «Le bonheur d'entreprendre» sous-titré «De Novotel à Accor: une formidable aventure humaine», Jean-Philippe Bozek, consultant en entrepreneuriat, décrit «une forme moderne de capitalisme social». Dans la première partie, il s'attache aux personnalités et aux parcours de Paul Dubrulle et Gérard Pelisson. Il décrit le jeune Dubrulle comme quelqu'un de pugnace et dé-

brouillard. A leur première rencontre Pelisson, ingénieur analyste chez IBM, a «un air sérieux qui laisse supposer un certain pessimisme», pourtant «bien qu'il ne connaisse rien à l'hôtellerie, le projet le séduit».

Le premier hôtel s'ouvre à Lille en 1967, Brigitte Dubrulle, sa jeune sœur, organisera une première campagne de publicité avec le personnel devant la piscine. L'ac-

cueil inspiré des méthodes américaines sans voitures et bagages surprennent. Dès la fin des années 1970, la presse «évoque une révolution hôtelière française». L'auteur décrit les promesses d'affaires des deux directeurs à Fontainebleau, leur égalité dans le groupe. «Leur feuille de route est claire: foncer, occuper le terrain, devancer la concurrence.» La deuxième partie du livre est

consacrée aux clés du succès. Il évoque un leadership attractif, l'autonomie des collaborateurs et une idéologie fédératrice. Le ton général se laisse bercer par l'admiration avec quelques critiques.

Le bonheur d'entreprendre, Jean-Philippe Bozek, Eyrolles, éditions d'organisation, 302 pages, 37 francs.

www.hoteliersuisse.ch/librairie

MA CHANCE Banque WIR

LE SUPPORT DES PME PAR EXCELLENCE

Le système WIR - une idée géniale

www.banquewir.ch
Tél. 0848 947 948

En bref

Genève**Swiss veut
s'adapter au
marché romand**

La compagnie Swiss annonce vouloir renforcer sa position en Suisse romande et proposer une offre plus adaptée aux besoins de la clientèle locale. Une nouvelle base opérationnelle sera créée à Genève, avec ses propres équipages et des dirigeants au pouvoir décisionnel autonome. lb

Un chantier en difficulté

A Grimentz, le projet d'hôtel et de résidences sur le site des Guernerés est paralysé depuis un an. L'un des promoteurs affirme que le chantier va reprendre.

LAETITIA BONGARD

A Grimentz, le chantier du projet Inalp n'a guère avancé depuis la pose de la première pierre, il y a un peu plus d'un an. Dans la roche des Becs-de-Besson, là où devait s'ériger un hôtel 4 étoiles supérieur au design luxueux et 36 résidences, le trou créé par les pelleuses ne se comble pas. «Suspendus à cause de la saison d'hiver, les travaux n'ont pas repris au printemps», observe Simon Wiget, directeur d'Anniversaires Tourisme. Un décor qui nuit



Imaginé par l'architecte Paul Fritsch, le projet d'hôtel des Guernerés représente deux funiculaires qui se croisent.

à l'image à la station et commence à inquiéter les milieux touristiques. Mais pas uniquement. Paul Fritsch, architecte luxembourgeois et coordinateur du projet, affirme que le chantier n'est pas abandonné. «Tout le monde y perdrait s'il n'aboutit pas. Moi y compris. C'est pourquoi nous sommes à la recherche de solutions. Nous sommes en contact avec un autre groupe suisse intéressé à reprendre la part liée aux résidences», affirme-t-il.

Cinq actionnaires luxembourgeois et une société suisse

Car le problème émane bel et bien des résidences, pas de l'hôtel. Le projet, dévisé à 42 millions de francs, est porté par cinq actionnaires luxembourgeois et un suisse: Guernerés Résidences SA, une société hébergée par Espace Immobilier SA à Grimentz.

«Le contrat n'a pas été respecté. La part financière de ce partenaire ne nous est jamais parvenue», déplore Paul Fritsch. La société valaisanne, chargée de la vente et de la promotion des résidences, assure la rentabilité de la partie hôtelière. «Cette partie du projet doit être en mains suisses pour pouvoir assumer ce rôle», relève l'architecte. D'où la recherche d'un nouveau partenaire helvétique.

L'architecte se dit confiant: «Le problème sera résolu et les travaux devraient reprendre au printemps.» Les milieux touristiques ne demandent pas mieux. Avec

ses 65 chambres (dont 16 suites) et 36 résidences, son offre gastronomique et wellness, le projet Inalp étouffait l'offre hôtelière lacunaire du village annivier. Actuellement, 85% des nuitées proviennent de la parahôtellerie.

Bien que préoccupé par ce trou qui nuit à l'image de la station, Simon Wiget affiche son enthousiasme. Il croit au potentiel de ce projet. D'où sa volonté de renforcer la collaboration avec les investisseurs, de leur apporter le soutien nécessaire. «Nous espérons que ce projet verra le jour. Outre sa capacité importante et son standing élevé, ce complexe

nous permettrait de sortir du type d'hébergement traditionnel qui prévalait ici. Son architecture au design original peut attirer une nouvelle clientèle. Sans que cela devienne la norme pour autant», nuance le directeur d'Anniversaires Tourisme.



«Nos critères peuvent aider les communes à définir la fiabilité d'un projet.»

Patrick Béro
directeur Assoc. hôtelière du Valais

Prévenir plutôt que guérir

Patrick Béro, directeur de l'association hôtelière

re du Valais, se montre plus critique. Il évoque le flou qui entoure cette affaire et le manque d'informations. Sa lecture de la situation laisse transparaître son inquiétude. «Nous voulons éviter que des cas de ce genre se reproduisent. Je ne peux donc que conseiller les communes de contacter notre association lorsque des investisseurs désirent s'implanter avec de gros projets hôteliers de ce type. Nos critères peuvent les aider à définir leur fiabilité.»

POMMES FRITES DE LA RÉGION

Des frites bernoises, des frites zurichoises et des frites de la région du Léman: l'accompagnement préféré des Suisses, nouvellement à partir de pommes de terre entièrement cultivées dans chacune des régions et d'une huile de tournesol suisse de première qualité. Exemptes de tout allergène et de tout conservateur. Comme fait maison – grâce à la peau et à une coupe très caractéristique.



Frites bernoises
«KADI terroir est bon pour notre région. Je participe volontiers à cette démarche.»
Michael Probst
Koppigen BE



Frites zurichoises
«Des pommes de terre zurichoises pour des frites zurichoises – cela tombe sous le sens.»
Patrick Meier
Alten ZH



Frites Région Léman
«KADI terroir revalorise de manière décisive le produit pomme de terre.»
Eric Joly
Longirod VD



100%

Pommes de terre de la région
Huile de tournesol suisse



Plus d'informations sous: www.kaditerroir.ch

KADI
Swiss Premium Quality

Avec «Vivre» le tourisme vaudois repense et modernise son message

Témoignages, grandes images et nouvelles technologies guideront les visiteurs à travers les paysages du canton.

Avec son nouveau concept intitulé «Vivre», l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) repense sa gamme de documents. Ce nouveau concept est basé sur les expériences vécues et sur des axes thématiques à travers le canton. Les thématiques sont introduites par un portrait photographique. Ainsi au chapitre culture, Benoît déclare clarinette en main: «Nous n'avons rien à envier aux grandes villes culturelles de ce monde.» Benoît Moreau Compositeur et interprète

l'occurrence il s'agit de l'improvisateur Benoît Moreau.

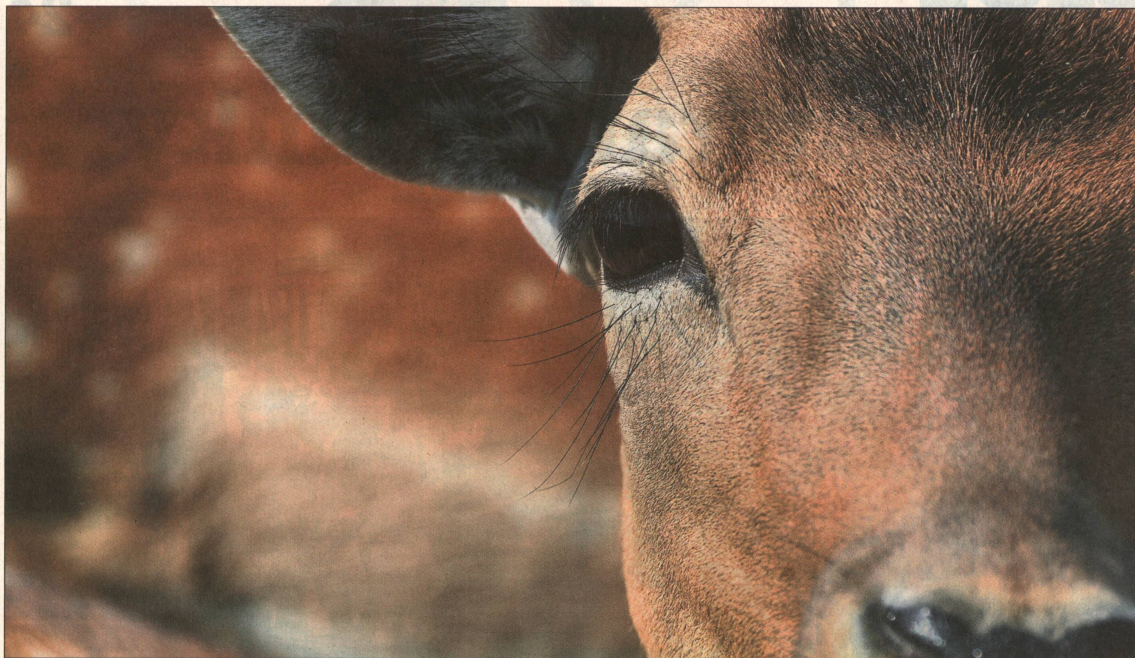


«Nous n'avons rien à envier aux grandes villes culturelles de ce monde.»

Benoît Moreau
Compositeur et interprète

nant les parfaits compléments numériques», déclare Andreas Banholzer, directeur de l'OTV. aca

Les brochures intègrent pour la réalité augmentée et les QR codes. Ces derniers permettent d'accéder à du contenu multimédia, la réalité augmentée ajoute une couche virtuelle sur une carte interactive du canton. «Les supports papier sont indispensables pour transmettre une émotion. Il est par contre clair que les brochures doivent évoluer, en devenant les parfaits compléments numériques», déclare Andreas Banholzer, directeur de l'OTV. aca



Les cerf rouges représentent une partie importante de l'élevage de Sandra Delaloye et Alexandre Benoit, à Thierrens.

Fotolia

Gibier durable et pauvre en graisse

Sandra Delaloye et Alexandre Benoit ne sont pas que des éleveurs de gibiers, ils sont aussi des fans de leurs cervidés. Leurs viandes séduisent le chef Claude Joseph.

FRANÇOISE ZIMMERLI

A l'entrée de Thierrens, depuis Lausanne, c'est la 2e ferme sur la gauche, avec un grand écriteau «Le Gibier du Domaine», vous ne pouvez pas vous tromper», dit une voix pétillante à

l'autre bout du fil. Premier contact avec Sandra Delaloye (36 ans). Le couple qu'elle forme avec son mari Alexandre Benoit (39 ans) élève gibiers à poils et canards sur leur domaine de 38 ha, mais pas que, on sent poindre leur amour du métier. Pourtant rien ne prédestinait Sandra, employée de banque, à s'adonner à l'élevage de cervidés, si ce n'est son goût prononcé pour la nature. Il fallut sa rencontre avec le malicieux Alexandre, maître agriculteur, qui depuis toujours adore ces animaux attachants.

Les animaux sont répartis en plusieurs parcs clôturés

C'est d'ailleurs avec les quatre daims reçus pour ses 30 ans que débute l'étonnante aventure du couple. Adieu vaches laitières. Dès 2003, ils agrandissent leur élevage de daims qui compte ac-

tuellement environ 90 bêtes, dont 45 mères et un mâle. Puis de cerfs, dont les mâles dominants, les deux Ramsés, règnent, impériaux, sur près de 20 mères chacun. Ils sont élevés toute l'année à l'extérieur, entre Thierrens et Denezny, sur 12,5 hectares de prairie, répartis en plusieurs parcs clôturés afin de conserver la rotation des herbages.

Plus de huit hectares de prairies bio pour le foin et le regain

«C'est la seule nourriture des troupeaux, à l'exception d'un tout petit peu de pain sec dont ils sont friands et qui, donné à la main, me permet de les approcher et de surveiller leur santé», souligne Alexandre. Et plus de huit hectares sont ensemencés en prairie bio pour le foin et le regain destiné au fourrage d'hiver. A un an et demi, les jeunes adultes sont



Les médaillons de cerf servis par Claude Joseph.

abattus sur place, avant la saison des amours. «Ils sont alors saignés et préparés par nos soins. Inutile de préciser que les conditions sanitaires, contrôlées par le service vétérinaire, sont drastiques et respectueuses des animaux», relève Sandra. Avec la certification du domaine au label bio en 2008, Sandra et Alexandre ont maintenant en main un magnifique outil. Le nouveau coup de

cœur du couple: l'élevage d'élanges.

Leur philosophie a séduit Vincent Bolay, de la boucherie de Sévery renommée pour la qualité de ses viandes, dont le fameux bœuf «lo Bão». «Je cherchais du gibier du pays, issu d'une filière très courte et contrôlée. Cet élevage, unique en son genre en Suisse, complète mon offre de viandes d'exception.» Autre amateur, le chef Claude Joseph, de l'Auberge de la Couronne, à Apples. «J'aime les bons produits frais de proximité. Avec les volailles de Reverolle et le bœuf de Sévery, le daim et le cerf de Thierrens servent mon approche de la haute gastronomie. J'achète des selles dont je sers ensuite escalopes et médaillons et utilise les os pour les fonds de sauce. Je les saisis ensuite à la poêle comme du bœuf, pour conserver leur moelleux.» Pour preuve: «Les médaillons de Cerf de Thierrens poêlés, sauce poivrade», servis avec d'originales pâtes au nion de noix, se sont révélés exceptionnels: tendres et goûteux à souhait. Et cette viande rouge est très pauvre en graisse. Le Gibier du Domaine propose aussi ses viandes et produits dérivés aux particuliers sur internet, en self service ainsi qu'à la Halle romande, à Lausanne.

www.gibier.ch

Pêle-mêle

Le plus grand mille-feuille du monde

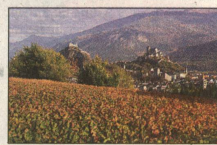
Le plus grand mille-feuille du monde a été réalisé dimanche à Genève, dans le cadre des Automnales. Long de 1221 mètres, il a été homologué par un juge du Guinness des records. Ce mille-feuille a été réalisé en 3 heures 30 par 25 pâtisseries aidés par des volontaires, au total une centaine de personnes. L'idée de ce record vient de la maison Gilles Desplanches, qui a voulu marquer ses 25 ans. La vente de 30000 parts pour plus de 100000 francs sera intégralement versée au Réseau cancer du sein.

Séminaire du tourisme vert à Onnens

Le douzième rendez-vous du séminaire sur le **tourisme vert** se tiendra le vendredi 7 décembre, à la grande salle d'Onnens (VD). L'occasion d'effectuer un gros plan sur cinq succès: la Ferme aux saveurs d'autrefois de Bussy-Chardonnay; la Trace Bleue de Fribourg; les Nids au Locle; le parc naturel régional du Chasseral, à Saint-Imier et les balades aromatiques d'Ayent. Pour le organisateurs le tourisme rural marche: «Qualitativement, il montre la voie: d'un tourisme créatif et respectueux.»

www.admv.ch

Exposition urbanistique itinérante



Swiss-Image

L'exposition itinérante Sion-sur-Rhône présentera une vision de l'aménagement du fleuve et de ses abords à travers la capitale par un concours d'urbanisme. L'objectif de l'exposition est de permettre aux habitants de Sion de prendre connaissance des projets et de s'exprimer sur cette vision de l'aménagement futur de la ville et du fleuve. Elle est installée à la place des Remparts, une semaine. Puis elle se déplacera ensuite à travers la ville jusqu'à fin décembre puis passera par Roches Brunes, Ferme Asile, Uvrier, Bramois, la Platta et Châteauneuf.

L'Ordre de la channe intronise



lod

L'Ordre de la channe a tenu son grand chapitre samedi dernier au Lausanne Palace devant 200 participants. Après la harangue du noble et illustre procureur Fernand Schlabetter, les participants ont assisté à l'intronisation des nouveaux chevaliers. Deux anciens chefs de cuisine ont accepté d'assumer le haut patronage du chapitre, il s'agit de Roland Pierroz et de Gérard Rabaeu. Les vins servis furent: un chasselas vaudois, un fendant, un johannisberg du nouveau millésime, une amigne, une petite arvine, un pinot noir et un vin sursoyé de haute provenance. Ce qu'il chanter la vigne et le vin.

Le Vully collectionne les distinctions

Les 25 vigneronsencaveurs du Vully ont accumulé 38 médailles dans divers concours nationaux et internationaux. Dégustation.

PIERRE THOMAS



La viticulture du Vully a le vent en poupe.

L'Origine 2011. Et si cette marque de qualité est réservée aux vins vaudois, tous les Vullierains y ont accès: ils sont six à l'avoir obtenue cette année.

Une seule interprofession mais deux associations de producteurs

Tout n'est pourtant pas encore harmonisé entre les deux tiers fri-

bourgeois et un tiers vaudois de ces 150 ha de vignoble: s'il y a une seule interprofession, il y a toujours deux formidables de vendange et deux associations de producteurs. Et les contributions à l'Office des vins vaudois ne reviennent pas entièrement à la promotion régionale intercantonale. Seuls 25000 francs (sur les 40000 francs payés) sont rétrocédés au Vully, largement subsidié par les Fribourgeois, pour un budget annuel de 150000 francs.

A la tête du Château de Praz, Marylène et Louis-Charles Bovard, qui signent leurs vins du titre original d'«œnologues-vignerons», ont brillé avec leur chasselas 2011. Troisième du Grand Prix des Vins Suisses, ce vin a été jugé meilleur blanc national au concours d'Expovina, à

Zurich. Surprise! Il est certes vif, très fruits exotiques, soutenu par une belle acidité, mais avec une certaine douceur. Marylène s'en excuse: «2011 était une année vraiment riche. Pour moi, un minimum d'intervention en cave prime sur un vin sec à tout prix.»

Une brillante et large palette de vins primés

Sur les 150 ha, le blanc représente 60% et le rouge, 40%. A eux deux, le chasselas (70 ha) et le pinot noir (47 ha), occupent 80% de la surface. Mais quelle diversité pour la minorité restante! Derrière le chasselas s'illustre le gewurztraminer (4,5 ha). Celui du Cru de l'Hôpital, à Môtier, est un classique, et le seul vin du Vully retenu par la Mémoire des vins suisses. Mais cette année, c'est la

version, riche et puissante, de Jean-Daniel Chervet (Domaine Chervet, Praz) qui s'est hissée en finale des vins blancs du Grand Prix du Vin Suisse.

Ce vin a terminé quatrième ex-aequo de la finale, comme la Cuvee de L'Arzille 2010, en assemblage blanc, de sauvignon, de pinot gris et de freiburger, fermentés séparément et élevés en barrique de chêne. Et comme son «alter ego» rouge (assemblage de gamaret, de pinot noir et de syrah) et le liquoreux Goutte d'Or, tous les trois du même domaine, ils ont obtenu 90/100, et l'or, cet automne, au concours AWC de Vienne.

Cette palette, de blancs classiques ou originaux, de rouges et de liquoreux, montre que le Vully peut très largement briller.



«Les îles flottantes de ma marraine. Elles étaient belles et bonnes. J'avais l'impression de voyager.»

Jean-Pierre Pellegrin Vigneron. Lu dans la «Tribune de Genève».

Source d'inspiration funky

Les Romands venus au **Milestone** étaient émus par le Prix pour Claude Nobs. Ils se réjouissent de ce moment qui leur permet de découvrir les dernières tendances.

ALEXANDRE CALDARA

Deux projets romands figuraient parmi les finalistes du Milestone, mardi au Kursaal de Berne. Celui de l'Union fribourgeoise du tourisme concernait une action de guérilla marketing, dans les transports publics à Genève et à Zurich, censée redonner le sourire à ses usagers. Pour son directeur Thomas Steiner: «C'était une grande fierté de se retrouver parmi les quatorze finalistes, en compagnie du projet du Vieux Manoir de Morat. Une belle présence de notre canton parmi des projets de qualité.» Bardes d'écharpes vertes les représentants jurassiens des Chemins du bio nommés en catégorie Prix de l'environnement ne passaient pas inaperçus. «Nous étions déjà ravis d'être nommés. Nous retrouvons ici permet de comprendre comment orienter notre projet. Et l'actualité du tourisme mérite toute notre attention. Notre projet touche le monde rural, il se réclame de la simplicité», explique Bernard Froidevaux.

Parmi les invités romands figuraient des personnalités emblématiques, elles formaient un petit groupe comme un chœur aux intonations latines. Directrice de l'Ecole internationale de tourisme, à Lausanne, Véronique Hermenjat a trouvé le spectacle très frais et bien rythmé, les projets équilibrés et représentatifs du tourisme suisse.

Anick Goumaz, responsable médias à l'office du tourisme valais, se disait très fier pour Claude Nobs: «Tout ce qui le touche, touche au tourisme valaisois



Après la cérémonie de remise des prix du Milestone, le Kursaal de Berne est devenu une **plate-forme de rencontres et d'échanges** pour les professionnels du tourisme.

Photos Pia Neuenschwander

en général. On connaît son travail depuis longtemps, mais cette reconnaissance nationale nous émeut pour lui.» Quelque chose de Funky Claude dans l'air.

Fabian Claivaz, directeur de Martigny Tourisme, a trouvé la cérémonie légère et dynamique: «L'animation de Coloro était inattendue et moderne. Ce Prix reste un des bons moments de l'année pour les professionnels du tourisme.» Malgré l'originalité des projets présentés, il regrette la présence dans la sélection de propositions trop normales.

Pour Sébastien Epiney, directeur de Nendaz Tourisme, la remise du Milestone permet de s'inspirer des idées des autres: «On se rend compte de ce qui peut être transposable à notre échelle. Pour ensuite pouvoir l'adapter à notre sauce. Il permet des échanges avec des collègues. Cet événement a pris une telle importance que le séminaire des managers suisses du tourisme se déroule les jours suivant le Milestone.»

Il flottait un parfum de «Smoke on the water», à Berne.



Marie-Christine Repond, Christian Renevey, Jean-Jacques Marti et Thomas Steiner, tous de l'Union Fribourgeoise du Tourisme.



Guillaume Lachat, directeur de Jura Tourisme, avec **Bernard Froidevaux** et **Jean-Claude Cattin** des Chemins du bio.



Fabian Claivaz, dir. de Martigny Tourisme et **Véronique Hermenjat**, directrice de l'Ecole Internationale de Tourisme, à Lausanne.



René Singeisen, directeur de l'Hôtel Hilton de Bâle et **Michael Bolt**, directeur d'Hotela, à Montreux.



Jacques Pernet, vice-président de l'Association romande des hôteliers et **Werner Schmid**, président de la Société bâloise des hôteliers.



Sébastien Epiney, dir. de Nendaz Tourisme, **Anick Goumaz**, resp. presse et **Andreas Banholzer**, directeur de l'OTV.

Des nappes sorties de l'oubli

Deux vitrines de l'Ecole hôtelière de Lausanne présentent le **patrimoine** de la maison de textiles Schwob. Depuis 140 ans, elle fournit les hôtels en nappes, serviettes et draps.

«Il ne s'agit pas d'une vitrine commerciale, mais de transmettre aux étudiants les bases historiques de la production artisanale et industrielle des produits hôteliers suisses», Evelynne Lüthi, directrice des Archives hôtelières suisses, a aménagé deux vitrines à l'Ecole hôtelière de Lausanne à l'effigie de la maison de textile bernoise Schwob. Depuis 1872, l'entreprise accompagne les besoins de l'hôtellerie et de la parahôtellerie nationale et internationale. Pour n'en citer qu'un: l'Hôtel Shepherd au Caire.

Des modèles de nappes, de draps et de serviettes dont les motifs suivent les modes au fil des décennies. «A la fin du 19e



Les **serviettes** de la maison Schwob au fil des décennies.

siècle, on assiste à l'explosion de décors peints (arabesques, putti et fleurs), inspirés de la porcelaine de Chine, des céramiques arabes du Maghreb. La simple serviette blanche n'est plus assez chic pour les clients de plus en plus exigeants», note l'archiviste. La maison Schwob a sorti de ses archives une vingtaine de ser-

viettes d'époque, sur environ 300 modèles conservés. Un patrimoine enrichi par le rachat en 1980 de la manufacture Schmid Leinweber, elle-même active dans la fabrication de textiles depuis environ 1750.

Evelynne Lüthi relève «le soin du détail, le tissé très fin de certaines pièces, donnant l'illusion d'être de la soie». Sans oublier la qualité. «Le but était de fabriquer des produits hyperrésistants, adaptés à l'usage hôtelier», relève-t-elle.

Une résistance que l'on doit à la précision de l'exécution, à la technique de tissage et à la maîtrise des matières premières, présentées dans l'une des vitrines. Boule de coton, gerbe de lin, et navettes pour les métiers à tisser. Et cette commande d'un trousseau pour la famille royale d'Italie datant des années 1940. Autant d'objets qu'Evelynne Lüthi perçoit comme des «clins d'œil du passé; ils rappellent aux étudiants que d'autres ont ouvert la voie bien avant eux.»

Un chef de renom retrouve une table à Carouge

Serge Labrosse, l'ex-chef étoilé du Buffet de la gare des Eaux-Vives qui avait dû quitter les lieux en raison des travaux l'an dernier vient de retrouver une adresse. Il s'est installé au Flacon, à Carouge, à la rue Vautier. Ce bar à vins vient d'être transformé en restaurant élégant. Le chef veut réinventer les standards des bistrot tout en y mélangeant des produits de la



Bildautor

haute gastronomie, on y trouvera du pied de cochon et de la girole. Propriétaire et gérante associée, **Marie-Laure Chuard** complète l'offre de son autre établissement voisin le bar Qu'importe. aca

Les gens

Une matheuse rejoint l'office du tourisme d'Orbe



ldd

Muriel Paulme (photo), collaboratrice à l'office du tourisme de Vallorbe depuis avril 2010, a rejoint, en plus de cette occupation, l'office du tourisme d'Orbe. Elle remplace **Aline Johner** qui a décidé de poursuivre ses études. Muriel Paulme a étudié les mathématiques avant de bâtir sa carrière en alternant entre le secteur social et celui des chiffres. Ses connaissances de la région, ses affinités pour les contacts humains et les services lui serviront dans ses nouvelles fonctions. Les offices du tourisme d'Orbe et de Vallorbe sont chapeautés par la structure d'Yverdon-les-Bains Région Jura Lac.

Nouveau mandat pour l'ancien CEO du groupe Kuoni

Max Katz (photo) est le nouveau président de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV). Il a été élu à l'unanimité lors de l'assemblée générale de l'association. Il succède à **Marcel Hausheer**, qui avait repris ce poste en février 2011 à titre intérimaire. Celui-ci demeure toutefois membre du comité. Agé de 57 ans, le nouveau



ldd

président fut longtemps CEO au sein du Groupe Kuoni et membre de la direction. Il assume aujourd'hui divers mandats dans des conseils d'administrations. Il est en outre copropriétaire de Best of Switzerland Tours SA. lb

PROFIL

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 26 · 15. November 2012

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



GRAFILU

PERSONALENGPASS VORBEUGEN

Die Festtage werden auch dieses Jahr eine umsatzstarke Zeit. Neben Detailhandel und Versandhäusern profitieren auch die Schweizer Gastronomie und Hotellerie vom Weihnachtsgeschäft. Unternehmen laden zu Weihnachtsessen ein und veranstalten Bankette, die man sich durchaus etwas kosten lässt. Chic essen nach dem Weihnachts-Shopping ist ebenso beliebt wie über Neujahr in einem Wintersportort zu übernachten. Gastronomen und Hoteliers tun gut daran, dem Personalengpass vorzubeugen.

2012 ist der Kalender ein Geschenk für die Gastrobranche. Das sorgt für zusätzliche umsatzstarke Tage. Gleichzeitig bleibt die Gastrobranche dynamisch und unberechenbar. Es muss jederzeit mit einer kurzfristigen Anfrage für eine Weihnachtsfeier mit 50 Gästen gerechnet werden, und ebenso unplanbar sind grippebedingte Ausfälle beim Stammpersonal, die sich spürbar auf die Personalplanung auswirken. Diese Faktoren führen dazu, dass Gastrobetriebe und Hotels in der Weihnachtszeit auf zusätzli-

ches Personal angewiesen sind. Fachkräfte zur Verstärkung des Teams für diese Zeit zu finden, wird nicht einfach sein. Alle Betriebe sind mit derselben Problematik konfrontiert und potenzielle temporäre Arbeitskräfte über die Feiertage rarer als in anderen Jahren. Viele von ihnen werden an Weihnachten und Neujahr Strandferien buchen. Der Kalender spielt auch ihnen in die Hände.

Personalplanung zahlt sich aus

Ein sorgfältiges HR-Management ist das ganze Jahr über unabdingbar. Vor allem aber ist in Spitzenzeiten eine vorausschauende Personalplanung unumgänglich. Fehlplanungen können zu empfindlichen Umsatzeinbußen führen oder, was noch gravierender ist, zu Imageverlust. Wenn ein Hotelier etwa wegen Personalmangels die Zimmerreinigung vernachlässigt, darf er sich nicht über negative Bewertungen auf Online-Portalen wundern. Eine sorgfältige Personalplanung zahlt sich auf Dauer immer aus.

Die Zusammenarbeit mit einem Personalvermittler lohnt sich, wenn dieser sehr schnell, mit einfachster Handhabung und zu günstigen Preisen eine Topleistung erbringt. Arbeitgeber sollten geeignete Arbeitskräfte während 24 Stunden an sieben Tagen und innert weniger Stunden finden sowie aus einem grossen Pool an temporären Fachkräften auswählen können.

Der Personalpartner sollte die Rekrutierung, Planungsabwicklung und Abrechnung übernehmen, damit für den Arbeitgeber kein bürokratischer Aufwand entsteht, wie es die erste vollautomatische Plattform für temporäre Stundenarbeit anbietet. Ein solcher Personalpartner spart Kosten und ermöglicht es den Gastronomen und Hoteliers, sich ganz auf ihr Kerngeschäft und die bevorstehende Weihnachtszeit zu konzentrieren. Damit machen Sie sich und Ihren Gästen ein wahres Geschenk.



Viktor Calabro
Geschäftsführer
STAFF FINDER AG
www.staff-finder.jobs

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
[www.hotellerieuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung)

hotellerieuisse
Association des professionnels
de l'hôtellerie et de la restauration

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen
Monat online abrufbar.

INSPIRATIONEN À LA CARTE



Unter der Rubrik «MILESTONES» auf
www.htr-milestone.ch finden Sie das
ganze Jahr ausgereifte Erfolgsseiten
für Ihren Betrieb.

AGENDA

20. November

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20.–24. November

Berufsmesse Zürich

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. November

Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie», vom Berufsverband Restauration, Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

9. Januar

«Fachwissen für Postenleitung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

10.–11. Januar

«Zertifizierungskurs SCAE, Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, St. Gallen

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP



WAS GILT BEI DER IV? – EIN NEUER RATGEBER KLÄRT AUF

Die 6. Revision der Invalidenversicherung steht an und löst heisse politische Diskussionen aus. Im soeben neu erschienenen Beobachter-Ratgeber «Invalidität» erläutern die beiden Experten Ueli Kieser und Jürg Senn, was bei der IV zurzeit gilt und welche Änderungen zu erwarten sind. Das Buch beantwortet die Fragen Betroffener und Angehöriger und erklärt, wie die Sozialversicherungen zusammenspielen. Der umfassende, leicht verständliche Ratgeber vermittelt anhand vieler konkreter Beispiele, worauf es im Umgang mit Behörden, Abklärungsstellen und Versicherungsgesellschaften ankommt.

«Invalidität: alles über Renten, Rechte und Versicherungen», Beobachter-Ratgeber, von Ueli Kieser und Jürg Senn, führende Rechtsanwälte im Bereich Sozialversicherungen sowie Haftpflichtrecht.

ISBN 978 3 85569 456 3
CHF 34.00

MOTIVIERTE MITARBEITER SIND LEISTUNGSFÄHIGER

Der Erfolg eines Unternehmens hängt zum grossen Teil von seinen Mitarbeitern ab. Wenn sie motiviert sind, verbessern sich ihre Leistung, die Loyalität und ihre Zufriedenheit.

Die internationale Managementberatung Hay Group und das US-Magazin Fortune haben die Rangliste der weltweit meistgeschätzten Firmen veröffentlicht. Apple, Google und Berkshire Hathaway belegen die Plätze eins bis drei im Gesamtranking. Die am besten bewerteten Unternehmen mit europäischer Firmenzentrale sind BMW, Nestlé, Nokia, L'Oréal und Volkswagen. Gründe für den Erfolg der Topunternehmen sind überdurchschnittliche Aktivitäten zur Mitarbeitermotivation und Mitarbeiterbindung, wie eine begleitende Untersuchung von Hay Group zeigt. Mandy Rehmann, Practice-Leiterin Hay Group Insight, sagt: «Die weltweit meistgeschätzten Unternehmen setzen auf Langzeitstrategien und zeigen wenig Nachsicht mit Führungskräften, die den langfristigen Zielen kurzfristige Gewinne vorziehen.»

ZIELE UND STRATEGIEN KOMMUNIZIEREN

Ausserdem, so ein Ergebnis der Studie, kommunizieren die weltweit meistgeschätzten Firmen ihre Ziele an alle Mitarbeiter und verknüpfen hierdurch die übergreifende Unternehmensstrategie mit den Zielen und Aufgaben jedes Einzelnen. Laut Rehmann hätten es diese Unternehmen geschafft, aus der Krise mit motivierten und loyalen Mitarbeitern hervorzugehen. Die Topunternehmen aus verschiedenen Branchen erreichen ein höheres Mass an Loyalität ihrer Mitarbeiter und berichten von geringerer Frustration mit Arbeitsbedingungen, die nicht unmittelbar zum beruflichen Erfolg beitragen.

MITARBEITER-ENGAGEMENT GEZIELT FÖRDERN

Fast alle Befragten aus den Topfirmen (90 Prozent) sind der Ansicht, dass ihr Unternehmen das Mitarbeiter-Engagement gezielt fördert. Gleiches sagten nur 71 Prozent der Teilnehmer aus anderen Unternehmen. Die Mehrheit der Studienteilnehmer aus den beliebtesten Firmen glauben, dass die Bemühungen um das Engagement der Mitarbeiter nicht nur die Personalfuktuation reduzieren (94 Prozent), sondern auch zu einer Verringerung von Leistungsproblemen bei Arbeitnehmern führen (85 Prozent). Nur jeweils 67 Prozent beziehungsweise 72 Prozent der Befragten aus den Vergleichsunternehmen waren dieser Meinung. Eine deutliche Mehrheit aller Befragten (94 Prozent bei den beliebtesten Firmen, 82 Prozent in Vergleichsunternehmen) ist der Ansicht, dass hohes Mitarbeiter-Engagement

zu einem strategischen Wettbewerbsvorteil im Markt führt. Über 70 Prozent der Befragten aus den Topunternehmen geben zusätzlich an, dass in ihrem Unternehmen die Verknüpfung von Mitarbeiter-Engagement und Kundenzufriedenheit bereits erfolgreich gelungen sind. Dies glauben nur 58 Prozent der Befragten aus den Vergleichsfirmen.

MITARBEITER-ENGAGEMENT ALS ENTSCHEIDENDER FAKTOR

Mandy Rehmann weiter: «Mitarbeiter-Engagement wird zunehmend als entscheidender Faktor für die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit erkannt, da es wichtige Informationen über den Gesundheitszustand des Unternehmens und dessen Zukunftsaussichten aufdeckt.» Die meistgeschätzten Unternehmen verbessern durch gezielte Massnahmen das Engagement ihrer Mitarbeiter, senken dadurch deren Frustration und stärken die Loyalität zum Unternehmen. Darüber hinaus schaffen sie es, diesen Erfolg in neue Geschäftsmöglichkeiten und verbesserte Kundenbeziehungen umzusetzen.

86 Prozent der Befragten der Topfirmen geben zudem an, dass die direkten Vorgesetzten eine sehr hohe Verantwortung für Massnahmen zur Verbesserung des Mitarbeiter-Engagements zeigen, verglichen mit 76 Prozent in anderen Unternehmen.

WEITERE ERGEBNISSE DER STUDIE

- 73 Prozent der Befragten der beliebtesten Firmen, aber nur 57 Prozent der übrigen Befragten sagen, dass es heute sehr viel bzw. viel einfacher ist, Schlüsselpositionen neu zu besetzen als vor zwei Jahren.
- 69 Prozent der Befragten der beliebtesten Firmen sind der Ansicht, dass die Loyalität der Mitarbeiter zum Unternehmen stärker geworden ist als vor zwei Jahren, verglichen mit 49 Prozent der Befragten aus anderen Firmen.
- Zur Messung und gezielten Verbesserung des Engagements der Mitarbeiter führen viele Unternehmen regelmässige, alle ein bis zwei Jahre wiederkehrende Mitarbeiterbefragungen durch. Unter den beliebtesten Firmen führen 27 Prozent ihre Mitarbeiterbefragungen sogar mehr als einmal im Jahr durch (14 Prozent der Vergleichsunternehmen).
- 87 Prozent der Befragten der beliebtesten Firmen bewerten die Wirksamkeit der Mitarbeiterbefragungen im Hinblick auf abgeleitete Massnahmen und initiierte Veränderungen als sehr effektiv bzw. effektiv, verglichen mit 69 Prozent in anderen Firmen.

(chg)

AUS DER SCHULE

SICHERHEIT DURCH DEN SPRACHTEST

Babar Ali aus dem Berner Oberland ist einer von vielen Jugendlichen in der Schweiz, die eine Ausbildung im Gastgewerbe absolvieren möchten. Der 25-jährige Pakistaner strebt eine Ausbildung in der Küche an. Eine grössere Hürde muss der seit Mitte 2009 in der Schweiz wohnhafte junge Mann jedoch noch nehmen. Reichen seine Deutschkenntnisse für eine Ausbildung wirklich aus? Er hat sich deshalb für einen Sprachtest angemeldet. Dieser soll ihm und seinem zukünftigen Ausbildungsbetrieb Hinweise auf sein Sprachniveau geben.

Der Sprachtest von hotelleriesuisse richtet sich an ausländische Jugendliche und junge Erwachsene, die einen Beruf im Gastgewerbe erlernen möchten, jedoch erst seit kurzer Zeit in der Schweiz wohnen. Ihre beruflichen Ziele sind Hotelfachfrau/-mann, Restaurationsfachfrau/-mann oder Koch. Ziel des Testes ist es, zusammen mit einem ausgewiesenen Sprachlehrer abzuklären, ob die Deutschkenntnisse (Stan-

dardsprache) genügen, um am Berufsschulunterricht teilnehmen zu können. Der Test – gegliedert in einen schriftlichen und mündlichen Teil – beschränkt sich ausdrücklich auf das Überprüfen der deutschen Sprachkenntnisse und macht keine Aussagen über die Eignung für die angestrebte Grundbildung. Die Auswertung erfolgt in Anlehnung an den europäischen Sprachenkompetenzraster und wird mit Tipps ergänzt, was die/der zukünftige Lernende noch vor Lehrbeginn in sprachlicher Hinsicht in Angriff nehmen kann.

Nach 90 Minuten ist Babar Ali froh, dass der Test vorbei ist. «Ich war sehr nervös. Die Aufgaben konnte ich recht gut lösen, denn sie sind sehr praxisbezogen. Nun hoffe ich auf eine gute Bewertung, damit ich meinem Traum – einer Ausbildung im Gastgewerbe – näher komme.»

Gabriela Insand-Senn
Sachbearbeiterin Gastgewerbliche Berufsbildung

ZITAT DER WOCHE

«Wenn unsere Piloten eine genauso schlechte Ausbildung wie unsere Manager hätten, würde sich keiner mehr in ein Flugzeug setzen»

Fredmund Malik

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Das entspricht 78 Unfällen pro 1.000 Vollbeschäftigten. Die dadurch verursachten Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Die Betriebe werden zusätzlich mit hohen Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden belastet. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

CHEMIKALIEN/GEFAHRENSTOFFE

Gefährdung:

Lagerung und Handhabung von Chemikalien/gefährlichen Chemikalien, Gesundheitsschädigung, Brand- und Explosionsgefahr, Umweltschädigung, Verwischung

Mögliche Massnahmen:

- Produkte in Originalgebinden lagern
- Sicherheitsdatenblatt zentral bereitstellen (wenn nicht mit dem Produkt zugesandt, beim Hersteller anfordern)
- Arbeitsanweisungen vor Ort auflegen
- Personal instruieren und die richtige persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung stellen
- Chemikalien richtig lagern; dafür sorgen, dass inkompatible Produkte nicht in Kontakt miteinander kommen; nicht zusammen mit Lebensmitteln lagern
- Flüssigkeiten in Lagern mit Auffangwannen aufbewahren
- Gefährliche Chemikalien unter Verschluss halten

Gefährdung:

• Reaktionen gefährlicher Chemikalien

Mögliche Massnahmen:

- Informationen über die Lagerung auf dem Etikett und im Sicherheitsdatenblatt sind zu befolgen

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch



Die Barmelweid besteht aus Klinik, Pflegezentrum, Betriebe und Hotel Geissflue und beschäftigt rund 480 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Für die Führung und Weiterentwicklung unseres Selbstbedienungsrestaurants Piazza suchen wir per 1. März 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Cafeteria 100 %

Ihr Tätigkeitsfeld

- Personelle und fachliche Führung der Cafeteria sowie des dazugehörigen Ladens
- Sicherstellung der abteilungsbezogenen Prozesse sowie der optimalen Zusammenarbeit mit Schnittstellen
- Mitarbeit in strategischen / konzeptionellen Themen
- Operative Tätigkeiten wie Service / Gästebetreuung etc.

Ihr Profil

- Abg. Aus- bzw. Weiterbildung im Bereich Restauration
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis sowie betriebswirtschaftliches und zielorientiertes Denken und Handeln
- Selbstständige, zielorientierte, strukturierte Arbeitsweise

Als Dienstleistungsunternehmen bietet Ihnen die Betriebe Barmelweid AG ein interdisziplinäres Arbeitsumfeld, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen, günstige Verpflegungs- und Freizeitmöglichkeiten sowie eine Kindertagesstätte im Hause.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid. Elektronische Bewerbungen schicken Sie an hr@barmelweid.ch. Für telefonische Auskünfte: 062 857 23 76.

Betriebe Barmelweid AG, CH-5017 Barmelweid
Telefon +41 62 857 21 11, Telefax +41 62 857 27 37, info@barmelweid.ch, www.barmelweid.ch

24412-9353



Komfort und Ambiance. Ein führendes Haus am Platz mit viel Liebe und grosser Sorgfalt geführt. Grosser F&B-Bereich und 14 Gault & Millau.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab April 2013 in Jahresstellung

- Küchenchef
- Chef de service
- Chef de réception

Kreativ, organisationserfahren und Herzblut für die Gastronomie? So erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung und freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Hotel Beau Rivage Weggis
Oliver Müller, Gotthardstrasse 6, 6353 Weggis
www.beaurivage-weggis.ch, info@beaurivage-weggis.ch

24194-9371

BÄUERTGEMEINDE WENGEN

Wir suchen per 1. Dezember 2013

Pächter/in

für das
Bergrestaurant Allmend
beim Start des weltbekannten
Lauberhorn-Slaloms

Der spannende Betrieb verfügt über
100 Innen- und 100 Aussenplätze.

Der zukünftige Pächter verfügt mit Vorteil
über Kenntnisse in der Bergrestauration
und/oder in Saisonbetrieben.

Ihre Bewerbungsunterlagen
senden Sie bitte an:
BäuerTGemeinde Wengen
Andreas Lauener
Wangfuhren, 3823 Wengen

24186-9357



Sie suchen neue Horizonte?

Wir suchen auf Anfang Dezember oder nach Vereinbarung eine engagierte und fachlich ausgewiesene Persönlichkeit als

Gastgeber/in (Direktion)

für das traditionsreiche Hotel Derby 3*superior in Grindelwald (www.derby-grindelwald.ch).

- In dieser Funktion sind Sie zuständig für
- das Wohl der nationalen und internationalen Gäste
 - die maximale Auslastung des Hotels und der Restauration
 - die Erarbeitung des Budgets im Rahmen der Jahreszielplanung sowie dessen Einhaltung
 - die Sicherstellung der Qualitätsstandards
 - die Organisation und Überwachung der internen Abläufe
 - die zielgerichtete Führung Ihrer Mitarbeitenden
- und arbeiten aktiv an vorderster Front mit.

Für diese interessante Herausforderung an schönster Lage im Berner Oberland benötigen Sie

- eine abgeschlossene Hotelfachschule
- stilichere mündliche und schriftliche Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnisse
- idealerweise die Verbundenheit mit der Region
- ein paar Jahre Erfahrung im operativen Bereich der Hotellerie inkl. Führungserfahrung bzw. sind Sie zwischen 30 und 35 Jahre jung
- taktisches Verhandlungsgeschick
- die Fähigkeit, Ihren Gästen bereits vor, während und nach deren Aufenthalt im Derby das Gefühl von Herzlichkeit, Wohlfinden und Professionalität zu vermitteln
- die Fähigkeit, sowohl Gäste, Partner, Einheimische wie auch Ihre Mitarbeitenden immer wieder neu zu begeistern
- ein charmantes, gepflegtes und kompetentes Auftreten

Fühlen Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung an

HOMA Management
Monika und Remo Fehlmann
Quellenweg 5
6207 Nottwil
monika.fehlmann@bluewin.ch

24411-9392



TAFELN
BEI KÖNIGIN
NATUR
WARTEGG.CH

Schloss Wartegg ist seit 14 Jahren ein für Qualität, Ambiance und Naturnähe bekanntes Haus. Unser Betrieb mit seinem englischen Park und dem grossen biologisch-dynamischen Garten (Pro SpecieRara Sortengarten) umfasst 25 Zimmer mit 44 Betten und vier Seminarräume. Das à-la-carte-Restaurant mit Terrasse und Bankettsaal bedient bis zu 70 Plätze. Unsere raffinierte Frischküche verbindet Genuss und sehr hohe Handwerkskunst mit Bioknospe-Produkten:

Wir suchen eine/n junge/n, initierte/n

KÜCHENCHEFIN / KÜCHENCHEF

welche/r Kochkunst kreativ und mit Leidenschaft umsetzt.

Sie verfügen über die nötigen fachlichen Kenntnisse und mehrjährige Berufserfahrung in einer verantwortlichen Position. Ihr Herz schlägt für handwerkliche Kochtraditionen und Produkte mit Charakter. Slow Food und regionale Frischprodukte. Auch die vegetarische Küche ist Ihnen vertraut. Es bereitet Ihnen Freude, Kräuter und Zutaten im Garten zu pflücken und biologische Produkte zu verarbeiten. Sie besitzen ein hohes Empfinden für Qualität und Handwerk.

Ehrliche Partnerschaft im Umgang mit Menschen (Gäste, Team, Lieferanten) wie mit der Natur ist Ihnen ein Anliegen. Inspiriert vom einmaligen Ambiente, von Park, Garten und Natur sowie mit der nötigen Professionalität setzen Sie die betrieblichen Vorgaben selbständig und mit Eigenverantwortung und Weitsicht um.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige schriftliche Bewerbung mit Foto!

Imelda Senn & Peter Ottmann, Gastgeber

schlosswartegg
Das Bio-Schlosshotel am Bodensee
von Blarer-Weg 1 | CH-9404 Rorschacherberg | Tel. 071 858 62 62
direktion@wartegg.ch | wartegg.ch

24410-9391

MY STOP. GOTTHARD

Autobahn A2 / Erstfeld

Die Gotthard Raststätte ist eine der führenden Autobahnraststätten der Schweiz – an der A2 im Kanton Uri – 20 km vor dem Gotthardstrassentunnel. In zwei Selbstbedienungsrestaurants beidseits der Autobahn erwartet unsere Gäste eine speditiv, abwechslungsreiche und kundenorientierte Küche. Im Sommer verwöhnen wir zudem Wanderer und Einheimische im Seerestaurant Seedorf direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen nach Vereinbarung (spätestens 1. März 2013) einen

SOUS CHEF (M/W)

Zu Ihren Aufgaben zählen die tatkräftige Unterstützung des Küchenchefs, dessen Stellvertretung sowie die Mithilfe und Organisation in der Produktion-, Fertigungs- und Frontküche im Hauptgebäude sowie in den Satellitenbetrieben.

Sie sind eine aufgestellte, begeisterungsfähige Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung. Das Arbeiten im Team macht Ihnen Freude. Auch in hektischen Zeiten verlieren Sie nicht den Überblick und haben Freude am Gästekontakt. Ihr Auftritt ist gepflegt, vorbildlich und motivierend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bei Fragen steht Ihnen Daniel Kaufmann, Leiter Gastronomie, unter 041 875 05 02 gerne zur Verfügung. Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an:

Gotthard Raststätte A2 Uri AG
Karin Siegenthaler, Personalbüro
Dimmerschachen, 6467 Schattdorf
karin.siegenthaler@mystop.ch
www.mystop.ch



24405-9389



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift und den Tierkalender auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie CHF 10'000.- in bar oder Einkaufskarten von Coop City im Gesamtwert von CHF 40'000.-. **Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.**



SCHWEIZER MEDIEN
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Restaurant Event Cruise Hotel Management

Das Hotel-Restaurant Rössli in Hurdn umfasst 28 Zimmer, Restaurants, einen Pavillon direkt am Zürichsee und ist an 365 Tagen geöffnet.
www.hotel-restaurant-roessli.ch

Wir suchen für 2013 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin (m/w)

Sie besitzen eine Hotel- oder kaufmännische Ausbildung, verfügen über gute EDV-Kenntnisse, Organisationstalent und haben Freude am Gästekontakt.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen.

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurdn
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

Ab zirka 15. Januar 2013

RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN

in der schönen Stadt Solothurn in unserem kleinen und feinen Hotel.

Sprachen D und E. Ideal nach einer Hotelhandelschule oder zur Vorbereitung einer Hotelfachschule.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:
Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
www.ambassador-hotel.ch
direktion@ambassador-hotel.ch

Engelbert Alpenclub HOTEL-RESTAURANTS

Ein junges und motiviertes Team sucht für die kommende Wintersaison 2012/13 zur Verstärkung

Restaurant:
Servicemitarbeiter(in) D/E 100%

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Alpenclub Betriebs GmbH
Dorfstrasse 5, 6390 Engelberg
welcom@alpenclub.ch, 041 637 12 43

Grand Resort Bad Ragaz

In einzigartiger Weise bietet das Luxusresort – **Grand Resort Bad Ragaz** – ein Ensemble aus den Fünf-Sterne-Grand Hotels **Quellenhof & Spa Suites** und **Hof Ragaz** alles unter einem Dach: Spitzenhotellerie, acht Restaurants, Wellbeing und Beauty, medizinische Kompetenz auf höchstem Niveau, Business & Event Center sowie zwei Golfplätze. Die öffentliche Tamina Therme sowie das Casino Bad Ragaz gehören ebenfalls zum Resort.

Wir suchen Mitarbeitende für verschiedene Bereiche. Zum Beispiel:

- Stv. Restaurantleiter
- Sommelier
- Shiftleader In Room Dining



Detaillierte Informationen finden Sie auch auf unserer Homepage www.resortragaz.ch unter der Rubrik „Karriere“.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen bei Fragen unter Tel 081 303 27 23 oder karrieren@resortragaz.ch gerne zur Verfügung.

GRAND RESORT
Bad Ragaz

Grand Resort Bad Ragaz AG · 7310 Bad Ragaz · Switzerland · www.resortragaz.ch
Tel. +41 (0)81 303 30 30 · Toll-free 0800 80 12 11 10 · Fax +41 (0)81 303 30 33

SVIZZERA ITALIANA

Hotel De La Paix**** Lugano
Cerca

Front Office Manager

Requisiti essenziali: ottima conoscenza lingue nazionali + inglese, pluriennale esperienza in hotel di pari categoria o superiore, bella presenza.

Inviare CV a account@delapaix.ch oppure via posta a Hotel De La Paix – Via Cattori 18 – 6900 Lugano



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab sofort folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

SUISSE ROMANDE



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de la défense, de la protection de la population et des sports
DDPS

Armée suisse -
Forces terrestres FT

La Formation d'application des troupes blindées et de l'artillerie est responsable pour l'alimentation en soldats et en cadres formés pour les bataillons d'exploration, de chars, de grenadiers de chars, des groupes d'artillerie, des bataillons d'infanterie et de quartier généraux. La formation des soldats et des cadres se compose de l'instruction de base et de l'instruction des formations et des états-majors. En plus la Formation d'application développe les règles d'engagement spécifiques pour les troupes blindées et de l'artillerie et les transposent jusqu'au niveau du bataillon ou du groupe.

Responsable du centre de subsistance de la place d'armes de Bière (h/f)

Dans votre domaine d'activité, vous devez garantir l'exploitation du centre de subsistance en faveur des écoles et des cours présents sur place. Vous encadrez et appuyez les chefs de cuisine, les cuisiniers de troupe et les militaires à double fonction dans les sous-processus techniques de l'ordinaire de la troupe. Vous instruisez de manière autonome les collaborateurs chargés de la subsistance qui sont sous votre responsabilité, en fonction des exigences spécifiques à la troupe et des directives concernant la subsistance adaptée aux besoins. A cet effet, vous établissez les programmes détaillés de la formation. L'enseignement relatif à la mise en œuvre des mesures visant le respect des directives juridiques, telles que la législation sur les denrées alimentaires, l'ordonnance sur la protection de l'environnement et l'ordonnance sur l'hygiène, fait également partie de votre cahier des charges.

Vous avez une formation de cuisinier (chef cuisinier) ou de chef de cuisine/chef de production avec diplôme fédéral et disposez d'une expérience professionnelle de quelques années. Vous avez également acquis de l'expérience dans le domaine de la formation des apprentis et des adultes et vous avez terminé votre instruction militaire de chef de cuisine ou de fourrier. Vous avez entre 30 et 45 ans, vous êtes prêt à travailler de nuit et tôt le matin, vous possédez un permis de conduire de la catégorie B et vous disposez de très bonnes compétences sociales et directionnelles. Vous êtes en outre apte à communiquer oralement dans une deuxième langue officielle.

Lieu de travail : Bière
Taux d'occupation : 80 - 100 %
Délai de postulation : 14 jours après la publication

Fassbind Hotels sucht für seine Hotels in **Lausanne** und **Zürich**:
Fassbind Hotels est à la recherche, pour les hôtels de Lausanne et Zurich:

Kontrollleur/Cost Control/Comptable (50%)

Sie sind eine junge, aufgestellte und selbständige Person, die die Arbeit gern anpackt, um diese neue Stelle zu kreieren. Sie arbeiten sorgfältig und mögen Zahlen.
Vous êtes une personne indépendante et besogneuse, exacte et qui aime les chiffres.

Arbeitsort/Lieu de travail: Lausanne, Zürich ou à domicile.

Ich freue mich, Sie kennenzulernen!
Eric Fassbind, Fassbind Hotels
Petit-Chêne 34, 1003 Lausanne
eric.fassbind@fassbindhotels.com
www.fassbindhotels.com



Fassbind Hotels
Committed to your restful sleep

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Coole Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

FLUMSER
BERG



Chalet de
Gruyères

Pour notre restaurant «Le Chalet», nous recherchons de suite ou à convenir une

HÔTESSE D'ACCUEIL (F/D/E)
avec connaissance du système Fidelio.

Souriante, agréable, flexible, ayant un sens pointu de l'accueil clientèle.

Intéressée? Veuillez envoyer votre CV avec photo à: **Restaurant Le Chalet de Gruyères SA, Service RH, Rue du Bourg 41, 1663 Gruyères**

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel...**

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

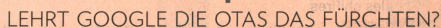
htr hotel revue

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

GESAMT-
AUFLAGE
40 000

No 5 - 21. Juni 2012 **hotel revue** **HOTELLERIE™**
 GASTRONOMIE ZEITUNG www.stellenPROFI.ch
 AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTIONSKADERTALEN DEUTSCHE SCHWEIZ SÜSSE ROMANDE
 SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

[illegible]

de. Oberhof
zu vermieten
gutheuss. Ryhof
Mittelhofsee haus
mit direktem meerzugang
2 gärtchen, gartenverfuehrt
2 gleisstrassen, kellergeboide
fischerhaus mit guter
wasserfruchtiger garten
wohnung
wer freude und auf ihre
schöne kochenkunst
betonen ag. kontaktieren S
0722. 9111474

[illegible]

HESSER
Unternehmensberatung

[illegible]

ZERNST
nach Oberbühl zu verfahren
gegründet, volles dinge
RESTAURANT
- Sommerkiosk und Restaurant
- 1000 m. 50 Plätze
- Wirtshaus vorhanden
Anfragen unter 0366 21248-4
oder 03666 444444

GASTROLOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und

www.stellenPROFIL.ch

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 8. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21025-8702

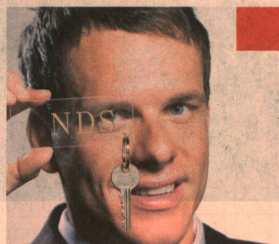
Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 29.08.13 **Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

21032-8990



Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

www.hotelieresuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelieresuisse.ch



Zum Bewässern der trockenen Felder bauen Kleinbauern eine Wasserleitung in den steilen Hochanden.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.



PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.



Grafic-Innenart

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE®
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER
hotelieresuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelieresuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie® Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotelieriet-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotelieriet-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie® Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

Die Stellenanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
eine Woche auf www.hoteljob.ch /
www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine
Aufschaltung gewünscht wird, muss
dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt
werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafiku (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie® Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8., 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Inserate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

DICKE LUFT VERMEIDEN



KEYSTONE

Die Initiative «Schutz vor Passivrauchen» wurde am 23. September 2012 mit einer Zweidrittelmehrheit klar abgelehnt. Die Initiative hatte gefordert, öffentliche Aufenthaltsräume, in denen geraucht werden darf, sowie separate und bediente Raucherräume in öffentlichen Lokalen (Fumoirs) landesweit zu verbieten. Gültig bleibt das Bundesgesetz zum Schutz vor Passivrauchen, das seit 2010 in Kraft ist.

Das Prinzip: Ansaugen und reinigen

Technische Lösungen, die im Raum aufgestellt werden, ohne dass Raucher und Nichtraucher getrennt werden müssen, nennt man Raucherkabinen oder -inseln. Die Systeme funktionieren alle nach demselben Prinzip: Die rauchhaltige Luft wird durch einen Ventilator angesaugt und über ein meist mehrstufiges Filtersystem gereinigt. Dabei werden sowohl Tabakrauch als auch die gasförmigen Bestandteile abgeschieden. Bei den Kabinen gibt es verschiedene Ausführungsvarianten: offene Lösungen wie Tisch- oder Inselssysteme, halboffene, die in der Regel eine

offene Seite haben, sowie komplett geschlossene Raucherkabinen mit Türen. Klar ist: je offener, desto mehr Aufwand muss betrieben werden, um eine effektive Erfassung des Tabakrauchs sicherzustellen.

Im Fumoir sind Raucher (fast) unter sich

Auch für Fumoirs (Raucherräume) gibt es Systeme, um die Luft vom Rauch zu reinigen. Im Prinzip gelten für deren Filtration dieselben Kriterien wie bei den Kabinen, welche in Gasträumen aufgestellt werden. Wo die Raucher unter sich bleiben, aber dennoch bedient werden wollen, geht es primär darum, die Servicemitarbeitenden zu schützen. Zudem soll die Akzeptanz des Fumoirs für die Raucher erhöht werden, da viele von ihnen einen schlecht eingerichteten Raum mit kaltem, abgestandenen Rauch meiden. Hier gibt es effiziente Ansätze: absaugende Aschenbecher, Lüfterneuerung und aktive Beduftung. Und last but not least spielt die geeignete Möblierung eine grosse Rolle. Welche Lösung ist für den eigenen Betrieb die richtige? Es gilt

vor allen Dingen, die Fragen des Miteinanders zu beantworten – und natürlich die räumlichen Gegebenheiten zu evaluieren. Letztlich werden Kompromisse siegen, um das Miteinander von Rauchern und Nichtrauchern zu organisieren.

Der Umwelt Rechnung tragen

In unseren europäischen Nachbarländern wird das Problem unterschiedlich gelöst. In Deutschland zum Beispiel haben die Versicherungen gemeinsam mit der Industrie Leistungskriterien für Nichtraucherschutzsysteme aufgestellt, die überprüft werden. Die Kriterien sind so gewählt, dass sich die Luftqualität in der Kabine durch das Rauchen nicht verschlechtern kann. Die Zukunft wird jenen Systemen gehören, welche der Umwelt Rechnung tragen.



Felix Amgwerd
Geschäftsführer
Arpagaus Hotel-Concept AG
www.hotelconcept.ch

Cherche à démonter occasion
chambre froide
30-40 m² + / 60-70 m² -
Tél. 079 607 52 48

24392-0082

Affittasi/vendesi nel bellinzonese,
a partire dal 1 giugno 2013
Albergo-Ristorante
con 20 camere, 3 sale, 60 posteggi,
grande giardino, piscina.
079 753 68 63

24399-9385

Erstvermietung in Andermatt

**Restaurant / Bistro /
Café / Lounge**

Grosse Sonnenterrasse, Restaurant
zirka 40 Personen, stark frequentiert.
Telefon 041 630 30 09

24188-9388

Wie viel Schwein brauchen Sie, um glücklich zu sein?

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment

