

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2014)  
**Heft:** 18

## Heft

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 31.07.2025

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

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus *Avec cahier français*



**glamourös**  
ist die Auszeichnung von René Redzepi, dessen «Noma» in Kopenhagen wieder als weltbestes Restaurant der Welt ausgezeichnet wurde.  
**Seite 9 und 17**

**transparent**  
sollen die Zimmerpreise in Schweizer Hotels sein. Die Kurtaxen dürfen voraussichtlich ab Herbst separat ausgewiesen werden.  
**Seite 4**

**originell**  
präsentiert sich das Programm des Kantons Genf zum Jubiläum des Beitritts zur Eidgenossenschaft vor 200 Jahren.  
**Seite 7**

**mysteriös**  
und verspielt sind die historischen Entdeckungsreisen im Rahmen des Projekts «Enjoy Porrentruy».  
**Seite 9**

**Inhalt**

aktuell	2-5
people	6
cahier français	7-10
fokus	11-14
caterer & service	15-16
dolce vita	17-20

**Mindestlohn-Initiative**

# Branche sagt Nein

**Mindestlöhne von 4000 Franken hätten für die Tourismusbranche gravierende Nachteile.**

DANIEL STAMPELI

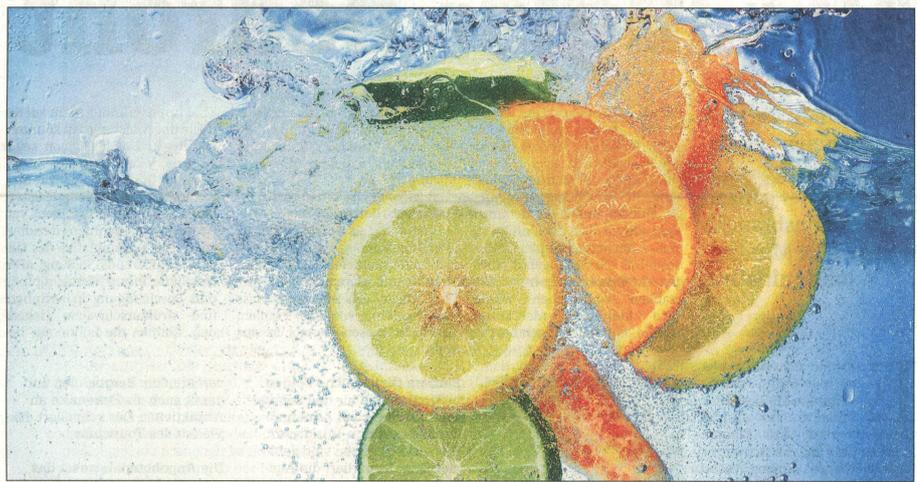
**U**nter dem Titel «Tourismus gegen Mindestlöhne» argumentierten die diversen Branchenverbände am Montag an einer Medienkonferenz geeint für ein Nein am 18. Mai. Wie Fredi Gmür, CEO der Schweizer Jugendherbergen, ausführte, rechnet er bei einer Annahme der Mindestlohn-Initiative mit einer

Schliessung von rund zehn Jugendherbergen. Allein die Einführung eines flächendeckenden Mindestlohnes würde bei den Jugendherbergen zu Mehrkosten in der Höhe von 475 000 Franken führen. Mindestlöhne von 4000 Franken würden laut hotelleriesuisse-Präsident Guglielmo L. Brentel das Rentabilitätsproblem vieler Betriebe verschärfen.

Ebenfalls gegen Mindestlöhne in der vom Schweizerischen Gewerkschaftsbund geforderten Höhe ist der Arbeitsmarktkoordinator George Sheldon von der Uni Basel. Er spricht sich im Interview mit der htr hotel revue vielmehr für Steuergutschriften aus, mit welchen zu tiefe Löhne gezielt korrigiert werden könnten.  
**Seite 2, 3 und 8**

**Mineralwasser-Markt**

# Erfrischende Innovationen



Wer mit Mineralwasser kocht, welche Erfrischungsgetränke trendy sind, wo es Bio-Wasser gibt: «dolce vita», Seite 18 bis 20. 123fr

**Freiwilligenarbeit**

**Rekrutierung muss professioneller sein**

Ein Forschungsteam der Hochschule Luzern kommt aufgrund einer Studie zum Schluss, dass das Personalmanagement betreffend Arbeit von Freiwilligen und Ehrenamtlichen professionalisiert werden sollte. Tourismusorganisationen und Eventveranstalter sind auf deren Arbeit angewiesen. **dst**  
**Seite 5**

**Aus- und Weiterbildung**

## Neue Aufstiegsmöglichkeiten

Die berufliche Grundbildung wird immer mehr zum Karriere-start. Die Chancen nach oben sind offen. Ab Herbst 2015 wird die Schule für Touristik und Hotellerie SETH in Passugg einen direkten Weg von der Grundbildung über die Hotelfachschule zum Bachelor anbieten. Geplant ist zudem eine neue Grundbildung fürs Gastgewerbe, die Ho-

tel-Allrounder entlässt und die Lücke der fehlenden Réceptionistenausbildung füllt. Kombiniert mit der Berufsmatura, steht auch diesen Absolventen der Weg nach oben offen. Dass «oben» nicht mehr unbedingt mit akademischen Titeln einhergehen muss, verdeutlicht der geplante nationale Qualifikationsrahmen (NQR-

CH) für die Bildung: Höhere Fachschule und Bachelor werden voraussichtlich das gleiche Niveau belegen. Brisanz erhält das Ganze über das europäische Pendant (EQR): Sowohl EQR als auch NQR-Niveau gehören künftig ins Zeugnis und machen die Schweizer Berufsbildung international vergleichbar. **gsg**  
**Seite 11 bis 14**

**Kommentar**

**Wellness-Hostel in Saas-Fee: Ritterschlag für Fredi Gmür**



GERY NIEVERGELT

**F**ür ihr zukunftsweisendes «Wellness-Hostel 4000» in Saas-Fee, das kommenden September eröffnet wird, konnten die Schweizer Jugendherbergen eine prominente Leiterin gewinnen: Chantal Anthamatten hat zuvor mit ihrem Ehemann Beat während 28 Jahren das 5-Sterne-Hotel Ferienart in Saas-Fee geführt. Wir haben auf htr.ch berichtet.

Es ist schon spektakulär, mit welcher Dynamik und in welchem Tempo sich die Jugendherbergen gewandelt haben. In den Neunzigerjahren waren die altherwürdigen Häuser mit ihren Massenschlägen und dem Charme verstaubter Schulstuben selbst bei Backpackers out, vielen Betrieben abseits der Zentren drohte das Aus. Heute sprechen die Jugis dank Strukturreform, optimaler Vernetzung, Nachhaltigkeitsstrategie und neuen, Aufsehen erregenden Hostels eine breite Gästeschaft an. So konnte die Non-Profit-Organisation innert achtzehn Jahren den Umsatz mehr als verdoppeln, sammelt mittlerweile Preise wie unsereins Cumuluspunkte, und hat dank ihrem überzeugenden Qualitätsmanagement auch im Weltverband der Jugis eine Vorreiterrolle übernommen.

Der Erfolg hat einen Namen: Fredi Gmür leitete die Neupositionierung ein und setzte sie smart, aber konsequent um. Dass demnächst in Saas-Fee eine im 5-Sterne-Segment erfolgreiche Hôtellerie einen Jugi-Betrieb führen wird, kommt für ihn einem Ritterschlag gleich.  
Chapeau!

**Täglich aktuell:**  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Adresse: Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Redaktion: Tel: 031 370 42 16  
E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
Aboservice: Tel: 031 740 97 93  
E-Mail: [abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)



ANZEIGE

**aktuell – wo Meinungen gemacht werden**  
10 Wochen lang für CHF 29.00

Telefon 031 740 97 93  
[abo@htr.ch](mailto:abo@htr.ch)  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr hotelrevue**

**BOMMER + PARTNER**  
TREUHANDGESELLSCHAFT  
Bern

VERTRAUEN IST UNSER GESAMTVERMÖGEN

«Treuhand aus Leidenschaft ... für unsere Kunden»

[www.bommer-partner.ch](http://www.bommer-partner.ch)  
Treuhandspezialisten für Hotellerie und Gastgewerbe

**ROTOR Lips**

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

Rotor Lips AG • 3661 Utendorf  
Maschinenfabrik • 033 346 70 70

**75 Jahre Jilly CAFE**

Gourmet

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

## Aus der Region

### Zürich

#### Erste Ausgabe des Tourismus Forums Zürichsee

Zürichsee Tourismus organisiert am 14. Mai 2014 erstmals das Tourismus Forum Zürichsee. Unter dem Motto «Gast. Genuss. Gewinn. – Regionale Leckerbissen erobern das internationale Parkett» gehen Fachleute der Bedeutung des genussreichen Essens und Trinkens für den Tourismus auf die Spur. Die Veranstaltung findet im Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ statt und ist öffentlich.

tourismusforum-zuerichsee.ch

### Mittelland

#### Solothurn: Baseltor-Betriebe sind auf Kurs



Die drei Betriebe «Baseltor», «Solheure» und «Salzhaus» der Solothurner Genossenschaft Baseltor erwirtschafteten im 2013 einen Gesamtumsatz von über 8,3 Mio. Franken (Vorjahr 8,1 Mio.). Im Projekt «Hotel Krone» laufen die verschiedenen Arbeiten zu Marketing, Detailkonzept oder auch zur Selektion der künftigen Direktion wie geplant, teilt die Genossenschaft mit. Sie hofft, das Hotel Krone im Herbst 2015 eröffnen zu können.

### Zentralschweiz

#### Verkehrshaus mit Jahr 2013 zufrieden

Gegenüber dem Vorjahr stieg die Besucherzahl im Verkehrshaus der Schweiz in Luzern im Berichtsjahr 2013 um 2,6 Prozent auf 519 381 Personen. Ebenfalls stieg die Mitgliederzahl um 4,9 Prozent auf 36 156. Dieses Ergebnis stärke die Stellung des Verkehrshauses als meistbesuchtes Museum der Schweiz, teilt dieses mit. Die Anzahl der Führungen stieg im Berichtsjahr um 45,8 Prozent. Wesentlich dazu beigetragen habe die Sonderausstellung «Cargo – Faszination Transport» in der Arena.

ANZEIGE



«Die Festlegung der Löhne muss den Sozialpartnern überlassen werden – ein bewährter Weg.»

Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse



www.mindestlohn-meln.ch

**Mindestlohn-Initiative. Tourismus.** Die Spitzen der Branchenverbände kämpfen gemeinsam gegen das Volksbegehren. Erst jetzt wurde bekannt, dass auch die Jugendherbergen massiv betroffen wären.



Gemeinsam gegen die Mindestlohn-Initiative: Klaus Künzli, Präsident Gastrosuisse, Fredi Gmür, CEO der Schweizer Jugendherbergen, und Guglielmo L. Brentel, Präsident hotelleriesuisse (v. l. n. r.).

### Parolenspiegel Ein klarer Rechts-Links-Graben

Am 18. Mai entscheiden die Stimmberechtigten über die Mindestlohn-Initiative des Schweizerischen Gewerkschaftsbunds (SGB). Die htr hotelrevue hat dieses Abstimmungsthema mehrfach aufgegriffen und beschliesst in dieser Ausgabe die Berichterstattung im Vorfeld der Abstimmung.

**Ja-Parole:** SP, Grüne, Schweizerischer Gewerkschaftsbund, Travail Suisse, Unia, Gewerkschaft des Verkehrspersonals.

**Nein-Parole:** BDP, CVP, FDP, Grünliberale, SVP, Economiesuisse, hotelleriesuisse, Hotel & Gastro Union, Gastrosuisse, Schweizer Tourismus-Verband (STV), Arbeitgeberverband, Gewerbeverband.

# 10 «Jugis» bedroht

## Fredi Gmür, CEO der Jugendherbergen, wehrt sich gemeinsam mit der ganzen Tourismusbranche gegen die Mindestlohn-Initiative.

THERES LAGLER

Er wolle nicht den Teufel an die Wand malen, damit die Mindestlohn-Initiative am 18. Mai abgelehnt werde. Das betonte Fredi Gmür, CEO der Schweizer Jugendherbergen, Anfang Woche am Medienanlass «Tourismus gegen Mindestlöhne» in Bern. Er fühle sich aber im Interesse der Kunden und Mitarbeiter verpflichtet, anhand der Fakten die negativen Auswirkungen im Falle einer Annahme der Initiative aufzuzeigen. Konkret geht es um Jugendherbergen an sogenannten C-Standorten, die weder im internationalen noch im nationalen Markt bekannt sind. «Als sozialtouristische Organisation stehen wir dazu, dass wir diese Einrichtungen querfinanzieren», erläuterte Gmür. «Sollte der Mindestlohn kommen, könnten wir die Kraft für diese Querfinanzierungen nicht mehr aufbringen und müssten etwa zehn Jugendher-

bergen schliessen.» Um welche Betriebe es sich genau handelt, wollte Gmür auf Anfrage der htr hotelrevue nicht sagen. Klar ist aber, dass eine Betriebschliessung die jeweiligen Regionen empfindlich treffen würde. Gmür rechnete vor, dass die Einführung eines flächendeckenden Mindestlohns bei den Jugendherbergen Mehrkosten von 475 000 Franken verursachen würde. «Die indirekten Mehrkosten durch Lohnanpassungen bei den

übrigen Mitarbeitern dürften sich gar auf 1,5 Millionen Franken belaufen», so Gmür. Wir kämen um Schliessungen nicht herum.

### Lohnerhöhungen hätten noch mehr kalte Betten zur Folge

Gmür, der als Präsident der IG Parahotellerie auch die Ferienwohnungsanbieter, B&B-Unterkünfte und Campingplätze vertrat, zeigte sich überzeugt, dass Mindestlöhne von 4000 Franken auch in diesen Bereichen aus

Konkurrenzgründen nicht auf die Gäste überwältigt werden könnten. Die negative Folge davon seien noch mehr kalte Betten.

Auch Guglielmo L. Brentel, Präsident von hotelleriesuisse, und Klaus Künzli, Präsident von Gastrosuisse, nahmen dezidiert gegen die Volksinitiative des Gewerkschaftsbunds Stellung. «Die Hotellerie bringt Wertschöpfung und Beschäftigung in periphere und strukturschwache Gegenden. Können die Löhne aus be-



### Nachgefragt Barbara Gisi

Direktorin des Schweizer Tourismusverbands (STV)

### Barbara Gisi, welche Folgen befürchten Sie für den Schweizer Tourismus bei Annahme der Mindestlohn-Initiative?

Die Auswirkungen sind sehr vielfältig: So verliert die Aus- und Weiterbildung an Wert. Wenn Ungelernte 4000 Franken verdienen, ist es nicht mehr attraktiv, sich in einer Lehre anzustrengen. Am einschneidendsten ist der Verlust von Arbeitsplätzen. Ich gehe davon aus, dass gewisse Unternehmen ihren Betrieb nicht mehr aufrechterhalten könnten.

### Inwiefern ist die Branche über die Hotellerie und Gastronomie hinaus betroffen?

Bei touristischen Gesamtpaketen müssen alle Sparten optimal aufeinander abgestimmt sein. Müssen beispielsweise Betriebe in der Berggastronomie ihre Geschäftstätigkeit einstellen,

verlieren die Bergbahnen und damit auch die Ferienorte an Attraktivität. Das schmälert die Vielfalt des Tourismus.

### Die Angebotspalette ist das eine, die Lohnpolitik der Seilbahnbranche das andere. Die Gewerkschaften kritisieren, dass auch dort keine 4000 Franken bezahlt werden.

Diese Kritik möchte ich relativieren: Bei den Seilbahnen werden häufig Nebenverdienste zur Verfügung gestellt. Vielerorts sind Bauern im Einsatz, die im Winter Skilifte und Seilbahnen bedienen. Das Einkommen aus dieser Arbeit ist nicht ihr Hauptverwerb.

### Der Seilbahnverband war daran, einen Gesamtarbeitsvertrag auszuhandeln. Nur die Berner Bergbahnen stimmten zu. Ein schlechtes Signal?

Ideal ist es nicht, das stimmt. Sozialpartnerschaft braucht aber Zeit. Einen GAV kann man nicht in kurzer Zeit aufgleisen. Beide Seiten müssen mit Überzeugung mitmachen, sonst kommt nichts Schlaues dabei heraus. Das Thema ist lanciert. Eine Region hat zugestimmt. Vielleicht gibt die Initiative sogar den Anreiz, nochmals über die Bücher zu gehen.

**Der Abstimmungskampf ist in der Schlussphase. Wagen Sie eine Prognose für den 18. Mai?**  
Nach der Masseneinwanderungs-Initiative bin ich vorsichtig geworden. Das Stimmmolk hat sich aber bei Themen wie der 1:12-Initiative oder der Ferien-Initiative zugunsten der Wirtschaft ausgesprochen. Die Chance, dass die Mindestlohn-Initiative abgelehnt wird, ist durchaus vorhanden.

# DMOs nicht tangiert, Bahnen eher

## Bei den Schweizer Tourismusorganisationen steigen neue Mitarbeiter mit Löhnen über 4500 Franken ein. Bei den Bergbahnen ist die Situation sehr heterogen.

THERES LAGLER

Eine Annahme der Mindestlohn-Initiative hätte keine direkten Folgen auf Lohngefüge bei den Destinations-Management-Organisationen (DMOs). Das betont Marcel Perren, Tourismusdirektor von Luzern und Präsident der Regionaldirektorenkonferenz. «Wir stellen vorwiegend Absolventen von Tourismusfachschulen an. Sie steigen je nach Region mit Monatslöhnen von 4700 bis 5200 Franken ein.» Das belegt auch die Lohnstudie, die der Verband der

Schweizer Tourismusmanager im Jahr 2010 durchführen liess.

Sehr heterogen präsentiert sich hingegen die Situation bei den Bergbahnen, wie Andreas Keller, Leiter Kommunikation beim Verband Seilbahnen Schweiz (SBS) ausführt. «Wir haben grosse Unternehmen, die weltweit in der Topliga mitspielen, aber auch ganz kleine Unternehmen, bei denen zum Teil noch ehrenamtlich gearbeitet wird.» Keller wehrt sich gegen die Vorwürfe der Ge-

werkschaft des Verkehrspersonals (SEV), wonach die Bergbahnen generell tiefe Löhne zahlen. «Diese Pauschalisierung stimmt einfach nicht.» Keller geht davon aus, dass eine Annahme der Initiative am ehesten kleine Betriebe treffen könnte. «Unser Verband würde bei der Umsetzungsverordnung genau hinschauen und wenn nötig für eine verträgliche Ausgestaltung kämpfen. Es dient niemandem, wenn Kleinanlagen im voralpinen Gebiet schliessen

müssen», so Keller. «Sie erfüllen eine wichtige Funktion bei der Förderung des Schneisportnachwuchses.» Der Gesamtarbeitsvertrag (GAV), den der SBS auf nationaler Ebene anstrebt, aber 2012 nach einer Anhörung der Mitglieder sistsierte, soll bis auf Weiteres nicht reaktiviert werden. Der Grund: «Der GAV der Berner Bergbahnen, der letzten Herbst unterzeichnet wurde, steht auch interessierten Unternehmen aus anderen Kantonen offen.»

**Mindestlohn-Initiative. Arbeitsmarktökonomie.** Uni-Professor George Sheldon hält die Forderungen des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes für überzogen. Sie betreffen zu viele Erwerbstätige.

# Nicht im Sinne der Erfinder

Arbeitsmarktökonom George Sheldon von der Uni Basel hält nichts vom geforderten Mindestlohn von 4000 Franken. Steuergutschriften seien die bessere Lösung.

DANIEL STAMPFLI

**George Sheldon, sind die Forderungen der Initianten für einen Mindestlohn von 22 Franken pro Stunde beziehungsweise von 4000 Franken pro Monat gerechtfertigt?**

Die Frage ist nicht, ob ein Mindestlohn in der geforderten Höhe gerechtfertigt ist, sondern ob damit das anvisierte Ziel erreicht wird. Die Gewerkschaften argumentieren, dass man mit weniger als 4000 Franken pro Monat nicht leben kann. Sie wollen mit ihrer Initiative die Erwerbsarmut bekämpfen. Um dieses Ziel zu erreichen, ist ein Mindestlohn jedoch ein sehr schlechtes Instrument.

**Welches Instrument ist das richtige?**

Andere Länder, welche versuchen die Erwerbsarmut zu verhindern, arbeiten mit Steuergutschriften. Im Rahmen der Einkommenssteuererklärung wird ersichtlich, wie viele Personen von welchem Haushaltseinkommen leben müssen. Dabei gibt es vordefinierte Schwellen. Unterhalb dieser Schwelle erhält man Geld vom Staat in Form von Steuergutschriften, oberhalb bezahlt man Steuern. Mit diesem Instrument wird gezielt geholfen, das heisst, die Unterstützung wird den jeweiligen Familienverhältnissen angepasst.

**Damit das gesamte Steuersubstrat gleich bleibt, müssen bei diesem Modell Besserverdienende doch mehr Steuern bezahlen als heute?**

Klar ist, dass die Steuergutschriften durch uns Steuerzahler finanziert werden müssen. In dem Sinne handelt es sich um eine Umverteilung. Aber wir sprechen von höchstens zehn Prozent der Erwerbsbevölkerung, die in den Genuss von Steuergutschriften kämen, da nicht alle Tieflohnarbeitende bedürftig sind. Das heisst, viele würden etwas mehr bezahlen müssen, damit es wenigen besser geht.

**Ist es denn nicht so, dass Leute, die zu 100 Prozent arbeiten, von ihrem Einkommen leben können sollten?**

Nein, denn es steht nirgends geschrieben, wie viel Wert eine Leistung hat. Darüber entscheiden einzig die Konsumenten am Markt. Und es gibt keine Garantie, dass ein am Markt erzielter Preis für eine Existenz ausreicht. Aber selbstverständlich muss niemand hungern müssen. Die notwendige Differenz soll wie gesagt über Steuergutschriften ausgeglichen werden.

**Sind denn Mindestlöhne generell kein probates Mittel?**

Mindestlöhne dienen bei Steuergutschriften einzig dazu, Missbräuche zu verhindern. Denn der Arbeitgeber könnte auf die Idee kommen, Hungerlöhne zu bezahlen, dies zulasten der Allgemeinheit in Form von Steuergutschriften. Die Mindestlöhne dürfen aber nur gerade so hoch

## Zur Person Experte zu Themen rund um den Arbeitsmarkt

**George Sheldon** (geb. 1948), Bürger der USA, ist Professor für Nationalökonomie und Leiter der Forschungsstelle für Arbeitsmarkt- und Industrieökonomik am Wirtschaftswissenschaftlichen Zentrum der Universität Basel. Sheldon war ehemaliges Mitglied von Expertenkommissionen zur Revision des Arbeitslosen-gesetzes, des Berufsbildungs-gesetzes und des Ausländer-gesetzes. Er wohnt in Freiburg im Breisgau. **dst**



Arbeitsmarkt-Ökonom George Sheldon: «Eine Berufsausbildung würde finanziell unattraktiver.»

Daniel Stampfli

angesetzt werden, damit dieser Missbrauch verhindert werden kann. Gleichzeitig darf die Beschäftigung nicht beeinträchtigt werden. Die zwischen den Sozialpartnern ausgehandelten und in den Gesamtarbeitsverträgen ausgehandelten Mindestlöhne in den einzelnen Branchen beeinträchtigen die Beschäftigung in der Regel nicht, da sie Rücksicht auf die Geschäftslage der Arbeitgeber nehmen.

**Wie hoch dürfte denn ein solcher Mindestlohn sein?**

Er darf nicht zu viele Erwerbstätige betreffen, die Erfahrung zeigt, nur etwa fünf Prozent. Der in der Schweiz angepeilte Mindestlohn würde zehn Prozent der Erwerbstätigen betreffen, also doppelt so viele. Man misst die Höhe eines Mindestlohns auch im Verhältnis zum Medianlohn. In angelsächsischen Ländern mit traditionellen Mindestlöhnen und Steuergutschriften macht dieser Mindestlohn rund einen Drittel des Medianlohnes aus. 4000 Franken Monatslohn entspricht in der Schweiz zwei Dritteln des Medianlohnes. Das heisst, die Gewerkschaften fordern einen sehr hohen Mindestlohn im Verhältnis zu den Löhnen hier in der Schweiz. Man muss sich davon ausgehen, dass dies die Beschäftigung negativ beeinträchtigen würde. Dies kann nicht im Sinne des Erfinders sein.

**Gibt es Branchen, die aktuell ihren Angebotsstellen unbestritten zu wenig bezahlen?**

Wo die Löhne tief sind, kämpfen die Unternehmen mit engen Margen. Für Branchen und Unternehmen hingegen, die gute Gewinne erwirtschaften, sind Mindestlöhne kein Thema, da wird deutlich mehr bezahlt. Es liegt ja im Interesse des Arbeitgebers, dass die Belegschaft dem Unternehmen die Treue hält. Wenn die Leute feststellen, dass die ganz oben alles selbst einstreichen und sie selbst nichts bekommen, drücken sie sich vor der Arbeit oder verlassen dieses Unternehmen.

**Wie beurteilen Sie die Situation beim Gastgewerbe beziehungsweise bei der Hotellerie?**

Generell hat die Branche mit geringen Margen zu kämpfen. Klar gibt es auch Unterschiede, je nach Betrieb und Region.

**Was wären die Folgen für diesen Wirtschaftszweig bei Annahme der Initiative?**

Es käme zu einem Kostenschub, den die Unternehmen zusätzlich erwirtschaften müssten, das heisst, sie müssten höhere Einnahmen generieren. Sie würden versuchen, entweder andere Kosten zu reduzieren oder die höheren Kosten auf die Konsumenten zu überwälzen. Und die Konsumenten würden bei höheren Preisen mit entsprechendem Nachfragerückgang reagieren. Setzen die Unternehmen weniger um, wirkt sich dies negativ auf die Beschäftigung aus. Denn in diesem Wirtschaftszweig lässt sich nicht viel automatisieren.

**Wirtschaftskreise warnen vor einem drohenden Stellenabbau. Sehen Sie dies auch so dramatisch?**

Das ist eine qualitative Aussage. Eine Stelle weniger ist bereits ein Stellenabbau. Es wird ja nicht behauptet, dass es zu Massenentlassungen kommt, sondern zu einem Stellenabbau. Ich kann diese Aussage unterstützen. Wie gross der Abbau sein wird, kann aber jetzt kaum jemand sagen. Die Arbeits-

losenquote in der Schweiz wird sich bei Weitem nicht verdoppeln. Denn der Mindestlohn betrifft zehn Prozent der Erwerbsbevölkerung. Und davon wird kaum die Hälfte ihre Stelle verlieren. Aber es wird sicher nicht spurlos an den Beschäftigungschancen vorbeigehen. Jenen, denen eigentlich geholfen werden soll, wird ein Bärendienst erwiesen.

**Ein anderes Argument: Die Bereitschaft vieler Jugendlichen zu einer Ausbildung wäre nicht mehr gegeben. Besteht diese Gefahr?**

Doch, sicher. Eine Berufsausbildung würde finanziell unattraktiver. Für viele kann diese Aussage Gültigkeit haben. Leute, die sich bei einer grösseren Lohndifferenz für eine Berufslehre entschieden hätten, könnten geneigt sein, darauf zu verzichten, um sofort gutes Geld zu verdienen, ohne die Durststrecke von drei oder vier Jahren über sich ergehen lassen zu müssen. Andere denken langfristiger und setzen nach wie vor auf den Weg einer Aus- und eventuell auch Weiterbildung.

**«Jenen, denen eigentlich geholfen werden soll, wird ein Bärendienst erwiesen.»**

George Sheldon  
Professor für Nationalökonomie, Uni Basel

**Welchen Einfluss hätte die Annahme der Initiative auf die Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Wirtschaft gegenüber dem Ausland?**

Dies spielt keine allzu grosse Rolle. Denn die traditionellen Exportbranchen zahlen deutlich mehr als Mindestlöhne.

**Aber der Tourismus gilt auch als Exportbranche.**

Dies ist korrekt. Aber ich glaube, dass die Überbewertung des Schweizer Francs viel stärker zu Buche schlägt als die Einführung von Mindestlöhnen für einen Teil der Beschäftigten. Der Kostenschock ist geringer, denn es sind längst nicht alle Beschäftigten ungelernert oder wenig qualifiziert.

## Standpunkt

Nehmen wir unsere Verantwortung wahr!



JÖRG DOMENIG

**D**ie Mindestlohn-Initiative verlangt eine Lohn-Garantie von 4000 Franken. Damit nehmen die Initianten in Kauf, dass Wirtschaftszweige wie die Hotellerie massiv unter Druck kommen. Zudem entmündigt sie Arbeitgeber und Arbeitnehmer, die die Verantwortung für ihre Branchen mit vereinten Kräften wahrgenommen haben. Im Gastgewerbe haben wir dank einer starken Sozialpartnerschaft einen ausgewogenen Gesamtarbeitsvertrag. Auch bei der Ausgestal-

**«Ein staatlicher Mindestlohn stellt die Sozialpartnerschaft infrage.»**

tung der Sozialversicherungen. Seit über 65 Jahren steht die Hotela als Non-Profit-Organisation im Dienste ihrer Träger. Ihre Gremien – von der AHV-Ausgleichskasse über die Krankenkasse bis zur Vorsorgestiftung – sind sozialpartnerschaftlich zusammengesetzt. Vertreter der Arbeitnehmer und der Arbeitgeber sorgen dafür, dass die branchenspezifischen Bedürfnisse optimal abgedeckt werden. Ein staatlicher Mindestlohn stellt die Sozialpartnerschaft – und damit den L-GAV – infrage. Das ist gefährlich. Soziale Errungenschaften wie der altersunabhängige Einheitssatz für die berufliche Vorsorge und die Frühpenionierung ohne Kürzung des Umwandlungssatzes wären ohne L-GAV nicht mehr zu halten. Verlierer wären die Mitarbeitenden und die ganze Branche. Mit einem Nein am 18. Mai setze ich mich dafür ein, dass es nicht so weit kommt.

\* Jörg Domenig ist Präsident der Sozialversicherung Hotela und Geschäftsführer von hotellerieuisse Graubünden.

## Aufgefallen

**Zürich feiert seinen grössten Platz – und keiner sieht ihn**



Wenn es in Zürich mal wieder gelingt, stäbtebaulich einen Akzent zu setzen, wird mit der

grossen Kelle angerichtet. Eine ganze Woche dauerten die Festivitäten für den neuen Sechseläutenplatz, mit seinen 16000 Quadratmetern offenbar grösster Platz der Schweiz. Nur: Der Gefeierte selbst war gar nicht zu sehen. Anstelle des viel beschworenen Freiraums machten sich Bühnen und Festzelte breit, überragt von einem hässlichen Turm für «Selfie-Junkies». Fast unsichtbar blieb auch das hochgelobte neue Wasserspielfeld – herje, es ist doch ziemlich mickrig geraten und lässt sich – sorry, liebe Zürcher – mit dem Wasserspiel auf dem Berner Bundesplatz im Ernst nicht vergleichen. **gn**

## Aus der Region

### Berner Oberland Passanten dürfen in Thun Gastro- WCs benutzen

Insgesamt 13 Restaurants und Hotels stellen in Thun ihre Toiletten neu auch Passanten zur Verfügung. Dafür werden sie von der Stadt entschädigt. Dies sei für die Stadt viel günstiger als der Bau und Betrieb eigener WC-Anlagen. Die Stadt Thun verfügt über 19 öffentliche WC-Anlagen. Der Gemeinderat möchte für das Projekt «nette Toiletten» noch weitere Betriebe für die Zusammenarbeit gewinnen.

### Jungfraubahnen im 2013 mit Rekordgewinn



Im vergangenen Geschäftsjahr konnte die Jungfraubahn-Gruppe ihr Ergebnis um 16% steigern und erzielte einen Rekordgewinn von 30,2 Mio. Franken. Mit einem Betriebsertrag von 164 Mio. Franken verzeichnete sie den höchsten Umsatz ihrer Geschichte. Auf das Jungfrau-Joch führen 823.000 Personen, 1,2% weniger als im Jubiläumsjahr.

### Schilthorngebiet: Baubewilligung für Flower Park

Für den neuen Abenteuerspielplatz der Schilthornbahn AG, Flower Park Allmendhubel, ist die Baubewilligung erteilt worden. Im Frühsommer werde mit dem Bau begonnen, und ab Juli sollen die Kinder im Schilthorngebiet neue Abenteuer erleben können, wie die Schilthornbahn AG mitteilt. Möglich werden soll dies auf einer riesigen Spielwiese mit überdimensionalen Alpenplumen, Gräsern, Insekten und Tieren.

# Zimmerpreis ohne Taxen

**Bei den Hotelzimmerpreisen sollen voraussichtlich ab Herbst die Kurtaxen separat ausgewiesen werden können. Dies schafft Transparenz und entlastet die Administration.**

Theres Lagler

In der Schweiz ist ganz genau geregelt, mit welchen Zimmerpreisen ein Hotelier werben darf. Die Preisbekanntgabeverordnung (PVG) schreibt vor, dass im Gesamtpreis öffentliche, nicht frei wählbare Abgaben wie Mehrwertsteuer und Kurtaxen enthalten sein müssen. Nun will der Bundesrat der Hotellerie entgegenkommen und die Verordnung mit dem Satz ergänzen: «Kurtaxen dürfen separat bekannt gegeben werden.»

**Aufwendiges Abrechnungssystem soll vereinfacht werden**  
Der Bundesrat begründet die Ausnahmeregelung damit, dass der Einschluss der Kurtaxe im Gesamtpreis in der Praxis immer wieder für Probleme gesorgt



Die Preisbekanntgabeverordnung wird überarbeitet – zugunsten der Hotellerie.

Montage htr

haben. So werde die Kurtaxe pro Person erhoben, währenddessen die Preise für die Beherbergung meist pro Zimmer angegeben werden. Zudem sei die Kurtaxe erst nach erfolgter Übernachtung geschuldet, nicht aber bei Stornierungen von reservierten Zimmern. Der Bundesrat betont im erläuternden Bericht auch, dass

die Kurtaxen je nach Kanton eine Abgabe, ein Entgelt oder ein Zuschlag für die örtlichen Tourismusvereine seien. Das bedinge bei Online-Reservierungen über nationale oder internationale Hotelplattformen ein aufwendiges Abrechnungssystem. Die Anhörung zur Anpassung der Preisbekanntgabeverordnung ist soeben

abgelaufen. Der Bundesrat will die neuen Bestimmungen voraussichtlich im kommenden Herbst in Kraft setzen.

### hotelleriesuisse arbeitete lange auf diese Lösung hin

David Stirnimann, Projektleiter Rechtsdienst bei hotelleriesuisse, ist froh über diese Entwicklung.

«Wir waren in den letzten Jahren in ständigem Kontakt mit dem Staatssekretariat für Wirtschaft Seco und wiesen darauf hin, dass Rechtsunsicherheiten bestehen», betont er. «Ich gehe davon aus, dass der Bundesrat dadurch sensibilisiert war und nun eine einfache Massnahme ergreift, um die Hotellerie zu entlasten.»

Für zusätzlichen Schub dürfte auch ein Vorstoss der Walliser CVP-Nationalrätin Viola Amherd gesorgt haben. Sie forderte 2012 – mitten in der Debatte um die Frankenstärke –, dass die Preisbekanntgabeverordnung zugunsten der Hotellerie anzupassen sei. Die Mehrwertsteuer und die Kurtaxen seien separat anzugeben, um Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden. In vielen Tourismusländern seien diese Abgaben nicht im Gesamtpreis enthalten. Der Bundesrat antwortete schon damals, dass er bereit sei, die Bekanntgabe des Gesamtpreises so zu definieren, dass die Kurtaxe nicht mehr einzuschliessen sei. Bezüglich Mehrwertsteuer liess er aber nicht mit sich reden, da dies EU-Recht entspreche. David Stirnimann hofft, dass die neuen Bestimmungen wie geplant zügig umgesetzt werden. So dass das Preisbeispiel des Bundes schon bald zum Einsatz kommt: Dreibettzimmer CHF 180.–; zuzüglich CHF 1.50 Kurtaxe pro Person.

# Neue Verhandlungen in Leukerbad

### Die Verhandlungen über den Kauf eines Grundstücks für das Luxushotel «51° Spa Residences» in Leukerbad gehen in eine weitere Runde.

Markus Unterfinger

Die Swiss Development Group erklärt auf Anfrage, dass die Annahme der Zweitwohnungs-Initiative unter den Akteuren des über 250 Millionen teuren Projekts Luxushotel «51 Degrees» eine gewisse Unsicherheit geschaffen habe. «Für die zweite Bauetappe fehlen zurzeit noch die gesetzlichen Ausführungsbestimmungen, was das Engagement von potenziellen Käufern, den Banken und interessierten Hotelketten «mässige», schreibt Alexis Delmege von der SDG.

Beim Bau des 5-Sterne-Hotels mit 49 Zimmern seien die 45 zusätzlichen Hotelresidenzen vom Ausführungsgesetz betroffen und es brauche Anpassungen in Absprache mit der Gemeinde. Erstaunt zeigt sich über diese Darstellung der Gemeindepräsident von Leukerbad, Christian Grütting: «Der Hotelbau auf dem Grundstück der Burgergemeinde ist von der Lex Weber nicht tangiert.» Ein anderer Grund für die Verzögerungen bei diesem luxuriösen Grossprojekt liegt wohl

beim schleppenden Verkauf der Wohnungen. Trotz einer Marketingoffensive in diesem Winter konnte bis Mitte April noch keine Wohninheit abschliessend verkauft werden.

Das Grundstück für die erste Bauetappe des Grossprojekts hat die Thermal Development SA, eine Tochtergesellschaft der Swiss Development Group, bereits 2009 erworben. Letzten Sommer wurde mit den Vorbereitungsarbeiten begonnen, damit zwei Häuser mit zehn Eigentums-

wohnungen für Erst- und Zweitwohnsitz und 18 Residenzen zur Pflichtvermietung gebaut werden können. Diese erste Bauetappe wurde vor Annahme der Lex Weber bewilligt.

Wolfgang Loretan, Präsident der Burgergemeinde Leukerbad, wollte gegenüber der htr hotelrevue die Neuverhandlungen nicht kommentieren. Man habe die Kauffrist ausgesetzt und hoffe, dass die neuen Kaufverhandlungen bis Ende Juni abgeschlossen werden können.

TODESANZEIGEN



**Emil Anton – Milo – Pfister**  
Hotelier SHV / VDH

Gründungspräsident Romantik Hotels und Restaurants Schweiz

Eine Stimme, die uns vertraut war, spricht nicht mehr.  
Ein Mensch, der uns wichtig war, ging fort.

Tief traurig nehmen wir Abschied von unserem lieben Freund und Berufskollegen Milo Pfister.

Wir sind dankbar, ihn gekannt zu haben und werden uns immer an seine Lebensfreude und seinen Humor erinnern.

Unvergessen bleiben sein unermüdlicher Einsatz und das grosse Engagement für Romantik Hotels und Restaurants.

Seiner Familie wünschen wir in diesen schweren Stunden viel Kraft und Zuversicht.

Im Namen von  
Romantik Hotels und Restaurants Schweiz  
Adrian K. Müller, Präsident

Traueradresse: Frau Dolores Pfister, Gürtelstrasse 88a, 7000 Chur

Die Abkündigung findet am Freitag, den 9. Mai 2014 um 14:30 Uhr in der Kathedrale in Chur statt.

Sehr traurig nehmen wir Abschied von

**Emil «Milo» Pfister**  
Ehrenmitglied hotelleriesuisse Graubünden

In dankbarer Anerkennung seiner sehr grossen Verdienste für die Hotellerie haben wir den Verstorbenen im Jahr 1999 zum Ehrenmitglied ernannt. Wir trauern um einen vorbildlichen, erfolgreichen Hotelier und grossartigen Freund.

Unser tiefstes Mitgefühl begleitet die Angehörigen in diesen schweren Stunden des Abschieds. Milo wird mit seinem unvergesslichen Humor, seiner grossen Lebenswürdigkeit und Kollegialität in unserer Erinnerung weiterleben.

Im Namen von hotelleriesuisse Graubünden

Der Präsident Ernst Wyrsch	Der Geschäftsführer Dr. iur. Jürg Domenig
-------------------------------	--

Die Abkündigung findet am Freitag, 9. Mai 2014 um 14.30 Uhr in der Kathedrale in Chur statt.

**Ohne Freiwillige sind viele Events undenkbar. Eine Studie der Hochschule Luzern zeigt auf, wie weiterhin genügend Engagierte im Tourismus rekrutiert werden können.**

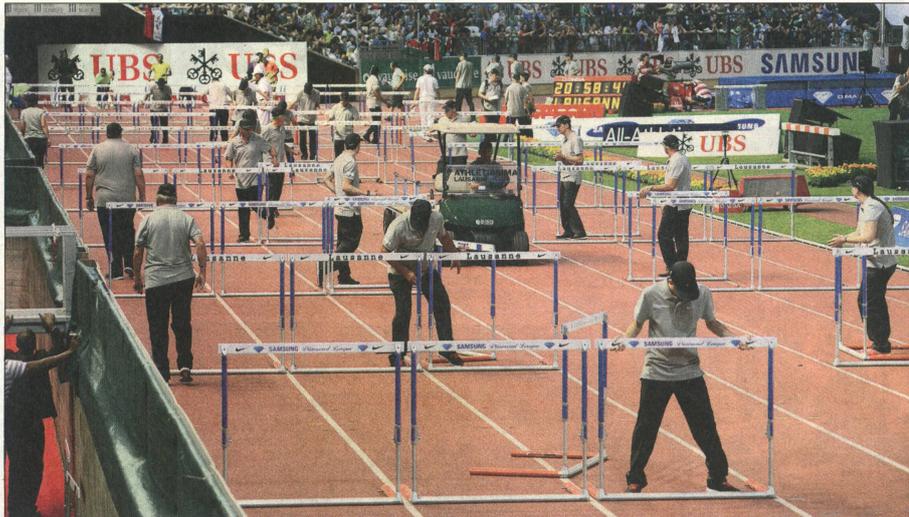
DANIEL STAMPELI

Zwei Drittel (67 Prozent) der Eventverantwortlichen sind der Meinung, dass Veranstaltungen ohne ehrenamtliches Engagement überhaupt nicht durchgeführt werden könnten. Dies zeigen die Umfragergebnisse eines Forschungsteams von Betriebsökonominnen und Sozialwissenschaftlerinnen der Hochschule Luzern. Sogar 81 Prozent der Befragten seien vom hohen Nutzen dieses Engagements für die lokale und regionale Wertschöpfung überzeugt, so die Studienverfasser. Tourismusorganisationen wiederum schätzten, dass sie dank der Zusammenarbeit mit Freiwilligen und Ehrenamtlichen den persönlichen Kontakt sowie den direkten Austausch mit der Bevölkerung pflegen können. Dadurch entstehen gemäss 63 Prozent der Tourismusorganisationen neue Ideen und Projekte in der Destination.

**Nicht immer die gleichen Kreise ansprechen**

Die Rekrutierung von Freiwilligen und Ehrenamtlichen erfolgt gemäss Studie vor allem mittels persönlicher Kontaktaufnahme. Drei Viertel aller Tourismus- und Eventorganisationen sprechen Personen aufgrund ihrer Interessen, Kompetenzen und bisherigen Erfahrungen spezifisch an. Weit verbreitet sei zudem die Zusammenarbeit mit lokalen und regionalen Vereinen. «Die Gefahr besteht, dass man immer die gleichen Kreise anspricht und vergisst, dass andere Personen ebenfalls zur Verfügung stehen würden», sagt Beatrice Durrer Eggerschwiler vom Institut für Soziokulturelle Entwicklung der Hochschule Luzern - Soziale Arbeit. Weggezogene Einheimische böten besonderes Potenzial, um bei einem Event in ihrer alten Heimat einen Freiwilligeneinsatz zu leisten.

Auch Stammgäste seien mögliche Helfer. «Ihre Verbundenheit mit dem Ferienort ist häufig viel grösser, als gemeinhin angenommen», so Projektleiter Urs Wagenseil vom Institut für Tourismuswirtschaft ITW der Hochschule Luzern - Wirtschaft. Und für die Besetzung von Ehrenämtern sieht Beatrice Durrer Eggerschwiler ein weiteres Potenzial bei den Frauen und den jungen Menschen. Gemäss dem Freiwilligenmonitor Schweiz üben Män-



Swiss Olympic wird in der Studie der Hochschule Luzern als gutes Praxisbeispiel bezüglich freiwilliges und ehrenamtliches Engagement erwähnt. Im Bild die Athletissima 2012 in Lausanne.

Swiss Olympic/Robert Danis

# Freiwillige vor!

ner nämlich signifikant öfter ein Ehrenamt aus als Frauen, und auch junge Menschen sind in der Gruppe der Ehrenamtlichen stark untervertreten. «Diese Tendenzen zeigen sich auch in den Ergebnissen der Studie», sagt Beatrice Durrer Eggerschwiler.

**Bekannte Personen einbinden und regionale Firmen ansprechen**

Zusätzlich zu den Befragungen hat das Projektteam Beispiele aus der Praxis untersucht. Die Erkenntnisse daraus resultieren zu-

sammen mit den Umfrageergebnissen in 39 Empfehlungen für die vier Bereiche Verbindlichkeit & Transparenz, Arbeitsumfeld, Leistungsanerkennung und Rekrutierung im Umgang mit ehrenamtlichem und freiwilligem Engagement im Tourismus. Unter anderem empfiehlt das Forschungsteam, das Personalmanagement zu professionalisieren (siehe auch «Nachgefragt») und in der Eventorganisation der Gruppe der ehrenamtlich und freiwillig Tätigen aufgrund ihrer

Bedeutung den Stellenwert eines Hauptsponsors beizumessen. Weitere Empfehlungen: Richtlinien im Umgang mit Freiwilligen erstellen, bekannte Personen in die Freiwilligen-/Ehrenamtlichen-Arbeiten einbinden und für die Rekrutierung Unternehmen aus der Region ansprechen, ob sie ihre Mitarbeitenden für einen freiwilligen beziehungsweise ehrenamtlichen Einsatz freistellen. Unterstützt wurde die Studie der Hochschule Luzern vom Staatssekretariat für Wirtschaft

Seco, dem Verband Schweizer Tourismusmanager, dem Schweizer Tourismus-Verband, der Unesco Biosphäre Entlebuch und Migros-Kulturprozent.

Zusammenfassungen der Studie mitsamt den Empfehlungen gibt es in zwei Versionen: für Tourismusorganisationen und für Eventverantwortliche. Diese sind zusammen mit dem umfassenden Schlussbericht zu finden auf:

[www.hslu.ch/freiwilliges-engagement-tourismus](http://www.hslu.ch/freiwilliges-engagement-tourismus)



**Nachgefragt**  
Urs  
Wagenseil

Leiter Tourismus am Institut für Tourismuswirtschaft der Hochschule Luzern

**Die Wichtigkeit von Freiwilligen und Ehrenamtlichen scheint unbestritten zu sein. Doch offenbar ist es schwierig, sie in genügend grosser Anzahl zu rekrutieren. Wo liegt das Problem?**

Die Schwierigkeit nimmt zu, geeignete Leute zu finden. Denn es fehlt an der Bereitschaft, sich langfristig zu binden. Vielmehr wollen die Leute kurzfristig entscheiden, ob sie ein Engagement eingehen möchten. Die Eventveranstalter und Tourismusorganisationen hingegen möchten Freiwillige und Ehrenamtliche für längere Zeit anbinden. Mit einer solchen Tätigkeit über mehrere Jahre nimmt die Leistung und Qualität zu. Ein anderer Aspekt ist die Möglichkeit frühe organisatorische Gewissheit, im Endeffekt über genügend professionelle Arbeitskräfte zu verfügen.

**Wie lässt sich dies lösen?**

Die ganze Gruppe von Ehrenamtlichen und Freiwilligen muss auf einer anderen Ebene geführt werden. Es muss vermehrt in Richtung professionelles HRM gehen. Die Mitarbeiter als Wert eines Unternehmens oder einer Organisation müssen entsprechend strategisch geführt werden. Denn es handelt sich nicht nur um «Arbeitskräfte».

**Welche Branchenkenntnisse benötigen Freiwillige/Ehrenamtliche?**

Sehr unterschiedliche; nicht alle Chargen haben die gleich hohen Anforderungen; erkennbar wurde mit der Studie, dass die Erwartungen der vielen Stakeholder rund um die Tourismusorganisation und die Eventveranstaltungen stetig zunehmen. Generell sind Jobprofile notwendig, aufgrund

welcher die Leute dann konkret gesucht werden.

**Sie plädieren für eine materielle Entschädigung. Ist dies kein Widerspruch zu freiwilliger und ehrenamtlicher Arbeit?**

Doch, eigentlich schon. Aber je qualifizierter und umfangreicher die verlangte und geleistete Arbeit ist, desto mehr steigen die Erwartungen. Es soll sich dabei aber nicht um einen Lohn handeln. Sitzungsspesen und adäquate Ausrüstung sind aber Minimalstandard.

**Lässt sich die Situation mit Ihrer Studie und den Checklisten verbessern?**

Doch, ich hoffe es. Wir geben zwar keine pfannenfertigen Rezepte, doch die Checklisten sollen Tourismusorganisationen und Eventveranstalter helfen, ihre bisherigen Tätigkeiten gezielt zu hinterfragen. dst

## Pas-de-deux à la bernoise

**Gemeinsam luden die Regionalverbände «Hotellerie Bern und Mittelland» sowie «Gastro Stadt Bern und Umgebung» letzten Dienstag zum ersten Tag der Berner Hotellerie und Gastronomie.**

gemeinsamen «Tag der Berner Hotellerie und Gastronomie» beschworen. Aufmerksame Zuhörer



Talkgast: Elisabeth Dalucas, neue CEO Kursaal Bern

«Lasst uns miteinander arbeiten und nicht gegeneinander.» Das war das Credo, welches Beatrice Imboden, Präsidentin Hotellerie Bern und Mittelland, und Hans Trauffel, Präsident Gastro Stadt Bern und Umgebung, am ersten

unter den gegen 150 Branchenvertretern im Kongresszentrum der BEA waren die Präsidenten beider Dachverbände, Guglielmo L. Brentel und Klaus Künzli.

Gerne etwas mehr erfahren hätte man am anschliessenden Gäste-Talk mit Elisabeth Dalucas, die ab Juni die Geschicke des Kursaal leiten wird. Immerhin: Sie will sich künftig nicht nur für den Kursaal und die Stadt Bern einsetzen, sondern für den Standort Schweiz generell.

Vor der Premiere-Veranstaltung hatten Hoteliers wie Wirte ihre Generalversammlungen abgehalten. Zeitgleich, aber doch in verschiedenen Sälen. gn

## Nachhaltigkeit gewinnt in der Hotellerie an Bedeutung

**Bestrebungen für mehr Umweltschutz zahlen sich für die Branche aus.**

Die nachhaltige Entwicklung in der Hotellerie zeigt ein facettenreiches Bild. Während sich der Umweltbereich positiv entwickelt, hinterlassen die vergangenen Jahre wirtschaftlich durchgezogene Spuren. Zu diesem Schluss kommt eine Studie von hotellerieuisse und dem Forschungs- und Beratungsbüro Infrac. Mobilität und Beschaffung sind zentrale Aspekte einer nachhaltigen Entwicklung in der Hotellerie, weshalb ihnen im ersten Monitoringbericht ein besonderer Platz eingeräumt wird. Über

60 Prozent der weltweiten Treibhausgasemissionen sind auf die Mobilität im Tourismus zurückzuführen. Innerhalb des Hotelbetriebs verursachen Strom, Wärme sowie Nahrungsmittel etwa 90 Prozent der Treibhausgasemissionen.

Der Bericht liefert Tipps, wie Hoteliers ihren Betrieb nachhaltiger gestalten können. Die Studie wurde durch Innoutour finanziell unterstützt. dst

[www.hotellerieuisse.ch/nachhaltigkeit](http://www.hotellerieuisse.ch/nachhaltigkeit)



**Zürich**

1. Olympia Hotel 5.3
2. Astor Hotel 4.8
3. Central Plaza 4.7
4. Hotel Arletta 4.7
5. Hotel Senator 4.7
6. Ramada Hotel City 4.6
7. Hotel IBIS Adliswil 4.4
8. Mercure Steller 4.3
9. Wellenberg SQH 4.2
10. The Flag Zürich 4.2

**Basel**

1. Hotel Spalenter 5.1
2. Hotel Rochat 4.4
3. Hotel Helvetia 4.2
4. Hotel D 4.1
5. Zum Spalenbrunnen 3.8
6. GH Les Trois Rois 3.7
7. Der Teufelhof 3.6
8. Schweizerhof 3.5
9. BW Hotel Merian 3.5
10. Airport Hotel Basel 3.5

**Luzern**

1. IBIS Budget City 6.6
2. Seehotel Hermitage 5.6
3. Hotel Des Alpes 5.3
4. Ameron Hotel Flora 4.9
5. Tourist Hotel 4.7
6. GH National Luzern 4.5
7. Hotel Hofgarten 4.4
8. Hotel Seeburg 4.2
9. Hotel des Balances 4.1
10. Hotel Stern 4.0

**St. Moritz**

1. Carlton Hotel 3.8
2. Crystal Superior 3.7
3. Hotel Piz 3.6
4. Suvretta House 3.3
5. Badrutt's Palace 3.1
6. Hotel Cervski 3.1
7. GH Kempinski 2.9
8. Hotel Languard 2.9
9. Kulm Hotel 2.7
10. Waldhaus am See 2.7

**Crans Montana**

1. LeCrans Hotel & Spa 4.0
2. Guarda Golf Hotel 3.9
3. Hotel Royal 3.9
4. Crans Ambassador 3.6
5. Helvetia Intergolf 3.3
6. Du Pas de l'Ours 3.1
7. GH du Golf & Palace 2.9
8. Hotel Central 2.8
9. Hotel Art de Vivre 2.6
10. Hotel La Prairie 2.6

**Genève**

1. Design Hotel F 6 6.3
2. Nash Ville 5.5
3. Holiday Inn Exp. AP 5.1
4. Hotel Warwick 5.1
5. Trente Trois 33 4.9
6. Intern. & Terminus 4.8
7. IBIS Centre Nations 4.7
8. N'VY Manotel 4.6
9. Hotel Astoria 4.5
10. Royal Manotel 4.5

Der Index setzt sich zusammen aus unterschiedlichen Faktoren wie Durchschnittsprise, allgemeine Verfügbarkeit, Performance in der Online Distribution, Anzahl Zimmer, Location und weiteren relevanten Faktoren.

**HotelPartner**  
YIELD MANAGEMENT

Weitere Informationen:  
[www.hotelpartner-ym.com](http://www.hotelpartner-ym.com)

# Reka haut auf die Pauke

Die Reka hat an ihrer Generalversammlung ihr **75-jähriges Bestehen** gefeiert. Die zahlreichen Genossenschafter und Gäste kamen in den Genuss diverser Show-Acts.

DANIEL STAMPFLI

Am 22. Juni 1939, also vor 75 Jahren, wurde die Reka gegründet. Am vergangenen Freitag wurde dieser Geburtstag anlässlich der Generalversammlung im Kursaal Bern gefeiert. Es sei der Geburtstag «nicht eines Schweizer Traditionsunternehmens, sondern einer Institution, deren Mission es seit 75 Jahren ist, Familien unabhängig von ihrem sozialen Status Ferien zu ermöglichen», erklärte Reka-Präsident Peter Hasler. «Wir haben den Check-up für die Reka gemacht - und ich kann Sie beruhigen», sagte Reka-Direktor Roger Seifritz, den Genossenschaftern und Gästen: «Unser Unternehmen präsentiert sich im Jahr 2014 kerngesund und fit. Falls Sie - und ich - mit 75 Jahren noch so gut in Form sind wie unsere Genossenschaft, dann dürfen wir uns gemeinsam glücklich schätzen», so Seifritz. Musikalisch umrahmten Steff la Chèffe, Jesse Ritch und Sydney Youngblood die Feier.



Der Berner Sänger **Jesse Ritch** und seine Musiker versetzten die versammelte Reka-«Grossfamilie» in Feststimmung.

Fotos Sarah Hirni



Von links: **Marco Hartmann**, früherer ST-Direktor; **Dario Kuster**, früherer Reka-Präsident und Ehrenmitglied; **Walter Leu**, früherer ST-Direktor; **Peter Renggli**, früherer Reka-Präsident und Ehrenmitglied.



Neue Reka-Verwaltungsmitglieder (von links): **Alberto Bottini**, Leiter Vertrieb und Services SBB; **Ronny Haeny**, Leiter Novartis HR Operations; **Claudia Hofstetter**, Geschäftsleitungsmitglied Unia.



**Annette Michel Gilgen** (links) und **Devi Geigenfeind**, beide Werbeagentur Blitz & Donner.



**Barbara Gisi**, Direktorin Schweizer Tourismus-Verband, und **Peter Hasler**, Reka-Präsident.



**Peter Lehmann** (links), VR Belalp Bahnen, und **René Kamer**, Geschäftsführer Railway AG.



**Philippe Pasche** (links), Direktor SGH, und **Werner Bernet**, früherer Reka-Direktor.



**Roger Seifritz** (links), Direktor Reka, und **Christian von Känel**, Gemeindepräsident Lenk.

## Sesselrücken

### Einheimische leitet «Wellness-Hotel 4000» in Saas-Fee

**Chantal Anthamatten** ist von den Schweizer Jugendherbergen mit der Gesamtleitung des «Wellness-Hotel 4000» und des Sport-



ZVG

und Wellnesszentrums Aqua Allalin in Saas-Fee beauftragt worden. Chantal Anthamatten hat zusammen mit ihrem Ehemann **Beat** während 28 Jahren das 5-Sterne-Hotel Ferienart Resort & Spa in Saas-Fee geführt.

### Wechsel an der Spitze des Hotels Meierhof

**Pascal Rhyner** übernimmt die Direktion im renovierten 4-Sterne-Hotel Meierhof in Horgen. Rhyner, Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern und ausgebildeter HR-Experte, war seit Dezember 2010 als Leiter Human Resources im 4-Sterne-Hotel Mövenpick in Zürich-Regensdorf tätig. Sein Vorgänger im Hotel Meierhof, **Pascal Rüegg**, wird ab Sommer 2014 die Direktion des Hotels Mövenpick in Zürich-Regensdorf übernehmen.

### Neuer Direktor im Hotel Ramada Feusisberg

**Ingo Schlösser** (36) übernimmt nach 14 Jahren im Engadin die Direktion des 2010 eröffneten Hotel Ramada Feusisberg-Einsiedeln. Er



ZVG

übernimmt die Hotelführung von **Nicoletta Müller**. Ingo Schlösser war zuletzt Direktor des Chesa Surlej in Silvaplana. dst

ANZEIGE

DER RICHTIGE PARTNER  
IST FÜR UNS  
DIE BESTE MEDIZIN.



Reto Stöckeni, Direktor, und Nadia Riboni, Villa Principe Leopolda Hotel & Spa, Lugano

Gesundheits-Wettbewerb  
Wellness-Kurzferien zu gewinnen  
unter [www.swica.ch/gewinnen](http://www.swica.ch/gewinnen)

Wir tun alles, damit Sie und Ihre Mitarbeitenden gesund bleiben und gesund werden.

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. So können Sie sich schnellstmöglich wieder auf Ihre Gäste und die Führung Ihres Hotels konzentrieren. Entscheiden Sie sich jetzt für die beste Medizin. Telefon 0800 80 90 80. [swica.ch/gastro](http://swica.ch/gastro)

FÜR DIE BESTE MEDIZIN.

SWICA



Le Geneva Brass Band proposera un tour de ville combinant explications historiques et partitions musicales.

## La roue musicale du bicentenaire

Une quarantaine d'événements célèbreront les 200 ans de l'entrée de Genève dans la Confédération jusqu'en mai 2015. Les guides genevois proposent des visites originales.

ALEXANDRE NICOUIN

Guillaume-Henri Dufour, au service de Genève, «Edifices et personnages de la Restauration genevoise», «Autour de Rodolphe Töpffer». Les Guides du patrimoine ont conçu diverses visites thématiques pour faire revivre cette époque charnière de l'histoire du canton qui a vu Genève se débarrasser du joug napoléonien et devenir le 22e canton suisse. «Au niveau de la

population, j'ai l'impression que l'intérêt suscité par le bicentenaire du rattachement de Genève à la Suisse surpasse celui du tricentenaire de la naissance de Jean-Jacques Rousseau de 2012», se réjouit la guide Evelyn Riedener. Le nombre de pré-reservations pour ses visites commémoratives galopent.

Ces initiatives originales font partie de la quarantaine d'événements coordonnés par l'Associa-

tion GE.200.CH, une organisation éphémère à laquelle le canton, la ville et les communes genevoises ont confié le mandat d'assurer la mise en œuvre de différents projets de la programmation officielle de la commémoration. Débutée il y a six mois, elle durera jusqu'en mai 2015.

Un budget de 4,5 millions de francs

«Nous avons cherché à élaborer une programmation éclectique et à combiner des événements ludiques et participatifs, tel un week-end de l'Ascension tonitruant de découvertes festi-

**«Nous avons cherché à élaborer une programmation éclectique.»**

Stéphanie Auger  
coordinatrice générale GE.200.CH

ves autour de la Rade et d'autres, plus académiques à l'instar d'une série de conférences destinées à un public d'éclairés», explique la coordinatrice générale Stéphanie Auger. Elle dispose de 4,5 millions de francs, provenant à moitié du public, à moitié du privé, pour financer ces événements. «C'est une somme importante, convient-elle, mais

Stéphanie Auger

certaines manifestations coûtent cher».

Si la vocation première des commémorations n'est pas de drainer touristes et voyageurs au bout du Lac, le monde du tourisme garde un œil sur les festivités en cours. Ainsi, Pascal Buchs, en charge de la communication de Genève Tourisme & Bureau des congrès n'est pas avare en compliment: «C'est fabuleux! Lorsque je reçois la presse étrangère, j'essaie à chaque fois d'intégrer une manifestation GE.200.CH au programme. D'ailleurs, nous sommes indirectement liés au projet puisque notre directeur Philippe Vignon appartient au comité de parrainage». Pascal Buchs se laissera peut-être tenter par une balade à vélo originale.

**«Notre tubiste prendra le vélo électrique»**

En effet, il a germé dans la tête de Lionel Walter, trompettiste professionnel féru d'histoire, d'associer la musique aux lumières d'un guide chevronné et de mettre tout ce beau monde sur un deux-roues. Son Geneva Brass Band s'est donc acquiescé avec Cyrille Wohlschlag et l'association Pro Velo Genève pour concevoir un tour de ville des plus décoiffant. Attention les vélos, y a la fanfare qui débarque!

Et tandis que le guide distillera explications et anecdotes devant les lieux marquants de cette période, des morceaux, choisis en lien avec la thématique du lieu, résonneront. Par exemple, devant le Chalet suisse du Parc des Eaux-Vives, à un jet de pierre du Port Noir où ont débarqué les Confédérés en 1814, le Geneva Brass Band a prévu de faire retentir l'ouverture de «Guillaume Tell», le fameux opéra de Gioachino Rossini.

«Ou encore devant la statue de Charles Pictet de Rochemont, digne représentant de Genève au Congrès de Vienne, nous jouerons du Beethoven». Pourquoi Beethoven? «Le congrès de Vienne l'a consacré star de son époque», explique Lionel Walter. Sa musique était de toutes les cérémonies, toutes les réceptions».

Encombrés par leurs volumineux instruments, ses collègues du Geneva Brass Quintet pourront-ils suivre le tempo des cyclistes? «Pas de soucis, nous les porterons dans leur étuis et dans le dos. Bon, pour notre tubiste, ça sera plus compliqué... Lui devra prendre un vélo électrique», s'amuse le trompettiste Lionel Walter.

www.ge200.ch

Pour le plaisir

**Cocotte, kaki et soleil levant**



ltd

Elle pourrait passer inaperçue dans le magma d'écrivains du Salon du livre et de la

presse de Genève, qui démarre aujourd'hui. Et cela ne déplaît sans doute pas à l'auteur de «Manger fantôme». Pourtant la présence de Ryôko Sekiguchi devrait ravir les gourmets, dont elle décrit le club. Elle défend «Ventre vide et tête en l'air» d'Arashiyama où l'on découvre qu'une pensée en l'air est un bonbon en sucre candi. Fut résidente à la Cocotte, lieu parisien d'objets gourmands, où elle défendit à la minute la découpe du kaki, l'orange du pays au soleil levant. Elle écrit: «Les scènes de table sont pour ainsi dire la marque de fabrique de la création japonaise.» Pense que dans les romans contemporains français on se cache pour se nourrir. Traite l'astringent de la peau de la noix en matière première d'écrit. Demain, elle dialoguera au Salon avec Ito Ogawa auteur du «Restaurant de l'amour retrouvé». Belle adresse sans crudité. **aca**

En bref

**Vaud**

**Le Trianon ferme pour s'offrir une cure de jouvence**



ltd

Le Trianon, restaurant gastronomique étoilé de l'Hôtel Mirador Kempinski au Mont-Pèlerin, ferme provisoirement ses portes aujourd'hui pour des travaux de rénovation. Les innovations majeures consisteront à une «mise en valeur accentuée du panorama entré lac et montagne ainsi que de l'ouverture sur l'extérieur». Le programme de réfection s'étalera sur environ six mois, afin de garantir une réouverture pour les fêtes de fin d'année. **lb**

## Le tanin de l'invention vaudoise

Six régions vitivinicoles, une qualité grandissante, le canton de Vaud veut promouvoir l'œnotourisme comme un trésor. En axant sur l'offre, la formation et la communication.

ALEXANDRE CALDARA

Un cépage-roi, un ambassadeur: le chasselas. Un chef de projet engagé à 100%, une cheville ouvrière: Yann Stucki. Un budget global dévisé à environ 6,4 millions sur cinq ans et dont le comité de pilotage souhaite trouver d'autres fonds pour le porter à environ 8 millions sur cinq ans. Le projet œnotouristique vaudois lancé officiellement cette semaine annonce clairement ses ambitions. Non

seulement faire «du Pays de Vaud un Pays d'œnotourisme», mais également un pôle d'excellence reconnu à l'échelle nationale, puis à l'échelle internationale.

«Le canton de Vaud, avec ses six régions vitivinicoles, la qualité et la notoriété grandissante de leur production, présente le profil idéal pour développer un programme cantonal d'œnotourisme», lit-on dans un communiqué. Cela se bâtera autour de trois axes: l'offre sur le terrain; la formation des acteurs; la communication.

Une des priorités de la stratégie sera d'optimiser l'offre pour permettre au client de se sentir en permanence dans un pays d'œnotourisme de qualité. Avec trois mesures rapides: le développement d'un site internet centralisant les informations pour la clientèle et les acteurs pour une mise en application entre 2014 et

2015; ainsi que le développement d'une charte fédératrice et un processus de labellisation prévu pour fin 2014. En termes de formation, l'idée est d'offrir des modules utiles aux prestataires souhaitant tendre vers l'excellen-

ce d'accueil et de produit. Avec la création d'un module œnotouristique à part entière pour 2015 comprenant la connaissance des vins, des produits du terroir, les institutions, les sites touristiques, l'accueil, le marketing. Au chapit-

re de la communication, une banque de données d'images commune aux partenaires des filières sera mise en place cette année.

Ce nouveau programme s'appuie aussi sur les succès de l'œnotourisme à l'étranger. Il génère aujourd'hui un chiffre d'affaires annuel de plus de 1 milliard de dollars. Apparu dans les années 1960 dans la Napa Valley, en Californie, de nombreuses régions comme l'Alsace, la Bourgogne, le Var, le Piémont s'y sont converties. Et d'autres vignobles, comme le Lavaux, inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO ont franchi le pas tels le Douro, au Portugal, le Tokaj, en Hongrie ou la Wachau, en Autriche. Un rapport sur le tourisme viticole dans la Loire en 2010 met en évidence qu'un visiteur sur quatre a moins de 35 ans et que 60% d'entre-eux sont de nouveaux clients.



Une des images vantant l'œnotourisme vaudois.

ANNONCE

hotellerie suisse  
Swiss Hotel Association

«La fixation des salaires dans le cadre de la CCNT a pleinement fait ses preuves.»

Pierre-André Michoud, Propriétaire-Exploitant de l'Hôtel du Théâtre, Yverdon-les-Bains

www.smic-non.ch

# Dix auberges de jeunesse menacées

A l'instar du secteur touristique, les Auberges de jeunesse suisses s'opposent au salaire minimum. Son introduction aurait de lourdes conséquences pour ses établissements.

THERES LAGLER

Fredi Gmür, directeur des Auberges de jeunesse suisses, se défend de peindre le diable sur la muraille afin d'inciter le corps électoral à rejeter le 18 mai l'initiative sur l'instauration d'un salaire minimum. Il l'a clairement affirmé lors de la conférence de presse



Guglielmo L. Brentel, président d'hotelleriesuisse, rejette l'initiative sur le salaire minimum. Sarah Hinni

«Le tourisme contre les salaires minimaux» qui s'est tenue au début de la semaine à Berne. Cepen-

nant, dans l'intérêt de ses clients comme de ses collaborateurs, il a souligné les conséquences négatives qu'entraînerait l'acceptation de l'initiative. De manière concrète, les auberges de jeunesse sont considérées comme des sites de type C, qui ne sont pas davantage connus sur le marché national qu'à l'échelle internationale. «En notre qualité d'organisation à la fois sociale et touristique, nous devons apporter la garantie d'un financement croisé de nos équipements. Si l'initiative est adoptée, nous ne pourrions plus assurer ces financements et serions contraints de fermer une dizaine d'auberges de jeunesse.»

Interrogé à ce propos par htr hotel revue, Fredi Gmür n'a pas souhaité indiquer les établissements qui seraient menacés. Néanmoins, il est indéniable que ces fermetures pèseraient douloureusement sur les régions concernées. Fredi Gmür a calculé que l'introduction d'un salaire minimal généralisé provoquerait un surcoût annuel de 475 000 francs pour les Auberges de jeunesse suisses. Il précise que «les frais supplémentaires indirects provoqués par les adaptations salariales s'élevaient en outre à 1,5 million de francs».

Fredi Gmür, qui représente aussi en sa qualité de président de la Communauté d'intérêt Parahotellerie les gérants de logements de vacances, B&B et terrains de camping, s'est déclaré convaincu que ces coûts additionnels ne pourrai-

ent être répercutés sur les hôtes pour des considérations de concurrence et qu'il en résulterait une nouvelle hausse des lits froids.

Guglielmo L. Brentel, président d'hotelleriesuisse, et Klaus Künzli, président de Gastrosuisse, se sont également prononcés sans équivoque contre l'initiative populaire. «L'hôtellerie apporte de la création de valeur et des emplois dans des régions périphériques qui souffrent de faiblesse structurelle. Si les entreprises se retrouvent dans l'incapacité de verser les salaires imposés, elles supprimeront des postes de travail, à

**«Si l'initiative est adoptée, nous serions contraints de fermer une dizaine d'auberges.»**

Fredi Gmür  
Dir. Auberges de jeunesse suisses

commencer par ceux qui s'adressent à une main-d'œuvre peu qualifiée», constate Guglielmo Brentel. La généralisation d'un salaire minimum rendrait plus aigus encore les problèmes de rentabilité rencontrés par de nombreux établissements.

Klaus Künzli a estimé que l'attitude des syndicats s'apparente à «un coup de poignard dans le dos». Il s'étonne que «des mêmes organisations qui ont signé la convention collective après d'intenses négociations entendent désormais détacher de cet accord l'élément essentiel représenté par le salaire». Leur position dans ce contexte, Hotel & Gastro Union qui regroupe les collaborateurs du secteur hôtelier, appelle ses membres à rejeter l'initiative.

Traduction Jean Pierre Ammon.  
Sur ce thème, lire aussi les pages 2-3.

ANNONCE

## Pêchez les plus croustillants!

Les filets de tilapia ASC frits à la bière élargissent l'assortiment éprouvé de filets de poisson frits KADI qui est composé de sandre, de perche et de pangasius. Non seulement le filet de tilapia certifié ASC est nouveau, mais aussi la pâte à la bière croustillante et légère qui enrobe le poisson.

- Niveau de qualité constamment élevé grâce à une fabrication dans les règles de l'art à Langenthal
- Comme faits maison: un vrai régal pour les yeux et le palais
- Pâte à la bière croustillante, harmonieusement épicée et rehaussée de fines herbes
- Filets de tilapia juteux, certifiés ASC
- Sans agent conservateur ni arôme



**KADI**

Swiss Premium Quality

KADI AG · CH-4901 Langenthal · Tel. 062 916 05 00 · info@kadi.ch · www.kadi.ch

## Nouvelle présidente sans tralala pour les hôteliers de la Riviera

Estelle Mayer dirige un trois étoiles design à Montreux. Elle est connue pour son sens de l'accueil et sa créativité.

Estelle Mayer a été élue mardi présidente de la Société des hôteliers Montreux-Vevey (SHMV). La nouvelle présidente est propriétaire du Tralala Hôtel, un trois étoiles, dans la vieille ville de Montreux et gère parallèlement le Vevey Hotel & Guesthouse (ex-Riviera Lodge). La quarantaine resplendissante, Estelle Mayer n'est pas une inconnue à Montreux, même si le Tralala est le premier établissement qu'elle dirige. Elle a débuté sa carrière dans le marketing au sein d'un grand groupe cigarettier.

On la retrouve, dès 1998, dans l'événementiel, notamment à la tête du Backstage, un club incontournable des nuits montreuusiennes. Après un «arrêt maternité» de quelques années, elle est très vite gagnée par une envie de reprise. Après des recherches, notamment en matière d'aménagement et de décoration, elle ouvre au printemps 2008, le Tralala Hôtel, dans l'ancienne Auberge des Planches datant de 1616. Son sens de l'accueil et sa créativité font merveille. Le Vevey Hotel & Guesthouse



Estelle Mayer, nouvelle présidente de la SHMV.

qu'elle exploite depuis 2012, est installé dans un bâtiment propriété de la Commune. Il est affilié au réseau «backpackers».

Estelle Mayer succède à Christopher Rudolph, l'intérim ayant été assuré par Nicolas Ming. L'assemblée a également élu Luc Califano, directeur du Grand Hôtel du Lac de Vevey, comme nouveau membre du comité.

# Porrentruy se dévoile en jeu d'ombres

**Premier résultat du projet Enjoy Switzerland Porrentruy. Un «Circuit secret» ouvre les portes de son patrimoine bâti, de petits théâtres d'animations racontent son histoire.**

LAETITIA BONGARD

**R**oulement de tambour. Clac. Tête qui roule, s'envole et termine embrochée à la pointe d'une flèche. Récit imagé de la décapitation de Pierre Péquignat, personnage marquant de la vie de Porrentruy au 18<sup>e</sup> siècle. Une scénette de trois minutes environ, projetée dans un ancien cachot, film d'animations à mi-chemin entre ombres chinoises et découpages du Pays-d'Enhaut. Influence des origines de la jeune et talentueuse artiste vaudoise, Camille Scherrer, qui signe ces petits théâtres tantôt drôles, oniriques, voire terrifiants.

Diplômée de l'Ecal et reconnue à l'international pour son travail artistique puisant dans la réalité augmentée, Camille Scherrer a été sollicitée dans le cadre du projet Enjoy Porrentruy coordonné par Suisse Tourisme pour animer cinq des huit lieux que le nouveau «Circuit Secret» souhaite faire partager au visiteur, du château à la vieille ville. «Nous voulons conserver l'authenticité de ce patrimoine, tout en offrant une plus-value aux visiteurs, élément nécessaire dans un milieu touristique très concurrentiel», relève Emilie Moreau, responsable du projet Enjoy au sein de Jura Tourisme. Le circuit secret, opérationnel à partir du 5 mai, propose de pousser les portes mystérieuses



**«Ces clés numériques permettent d'ouvrir des lieux jusqu'ici fermés au public.»**

Emilie Moreau  
resp. projet Enjoy Porrentruy

de Porrentruy, de découvrir son histoire de manière autonome grâce à des clés numériques. «Elles permettent d'ouvrir des portes jusqu'ici fermées au public ou qui ne se laissent pousser que lors de visites guidées», explique Emilie Moreau. Le nouveau circuit s'adresse donc davantage à une clientèle individuelle. L'ouverture des portes est gérée à distance depuis le bureau de Jura Tourisme, selon des plages horaires déterminées. La clé coûte 20 francs.

## Préserver une part de mystère, nourrie par les animations

«Il s'agit d'une première étape importante pour Jura Tourisme. D'autres suivront, notamment sur la thématique des dinosaures», souligne Guillaume Lachat, directeur de Jura Tourisme. D'une durée de deux ans, le programme Enjoy Switzerland prendra fin en septembre. Il était important aux yeux du directeur que ce nouveau produit marketing ne concurrence pas les visites guidées, auxquelles 2800 personnes ont participé l'an dernier. «Ce circuit repose sur un certain dosage entre le fait de montrer certaines choses tout en gardant une part de mystère.»

Dans la Tour Réfous, le monde des dinosaures se mêle aux pierres existantes avant de s'effriter dans une illusion presque parfaite. «C'était un challenge de faire de l'animation dans des lieux aussi riches, pétris de légendes. J'ai voulu que les images se mêlent aux lieux comme par magie», explique Camille Scherrer. Clin d'œil à l'univers de l'eau, très présent à Porrentruy. Le fond de la citerne de l'Hôtel-Dieu comme vaste scé-

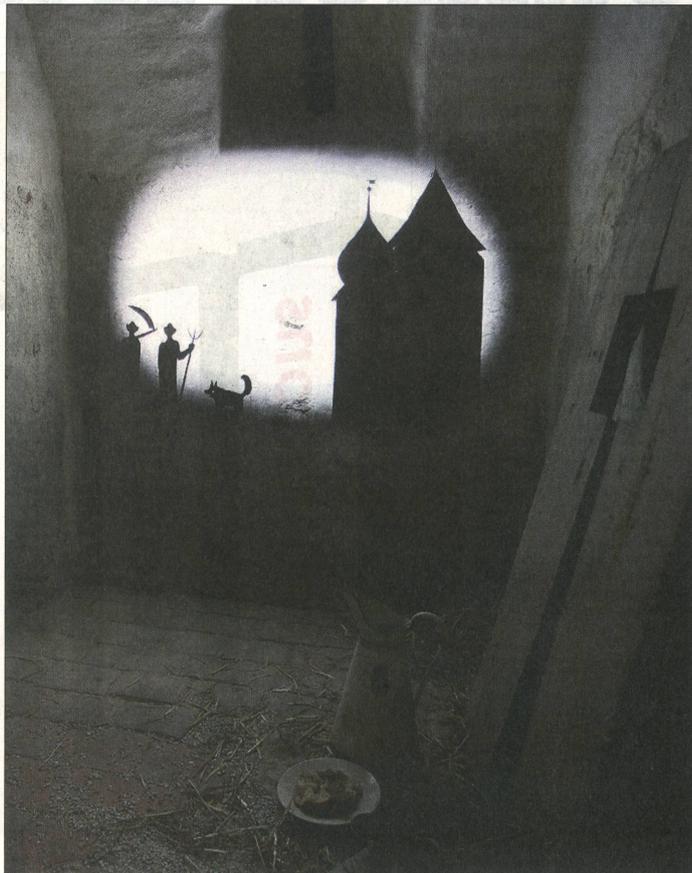
ne d'expression, caisse de résonance pour les batraciens qui y grouillent; la vouivre, créature fantastique aux courbes féminines, passe furtivement.

## Citoyens participatifs

Tout ce monde animé est projeté grâce à un beamer, installation technique complexe, qui explique entre autres le coût du projet à 140 000 francs. «Nous avons dû équiper les portes, les poignées, les serrures», relève Emilie Moreau. Tout un processus mené à bien grâce à la coopération de la population: les concierges, dont il a fallu gagner la confiance, certains citoyens qui ont ouvert leurs portes comme ce puits vitré et illuminé à la rue Trouillard, l'accès à l'arrière-boutique appartenant à une dame de 88 ans, pour raconter, à travers une fenêtre, les quatre saisons en Ajoie et l'histoire des venelles.

«Le circuit se veut évolutif», poursuit Emilie Moreau qui rêve déjà de faire monter les visiteurs dans la Porte de France pour leur faire découvrir le mouvement de l'horloge. Le circuit inclut également l'accès à la chapelle de Roggenbach et au Musée de l'Hôtel-Dieu. L'itinéraire s'adresse ainsi à un large public.

Camille Scherrer revendique d'ailleurs une manière de raconter simple, enfantine. «Je ne veux pas cloisonner le public. Mes histoires parlent autant à des enfants qu'à des grand-mamans.» Des créations où la designer glisse «sa patte». Ou quand biches, papillons, végétaux éphémères et volatiles se mêlent au monde des donjons, sorcières, cochons et autres sangliers. Symboles jurassiens découpés dans la pierre.



Dans les anciens cachots du château, une animation raconte la mise à mort de Péquignat. Camille Scherrer

## Petite Gilberte en hôte fidèle

**C**e lieu-ci possède également sa part de mystère et de fascination, mais on y entre sans clé numérique. L'Hôtel-restaurant de la Petite Gilberte, à Courgenay, continue d'accueillir sa clientèle, notamment suisse-allemanique lorsqu'il s'agit de groupes. «Beaucoup de gens pensent que nous sommes fermés et nous surpris d'entendre que nous répondons au téléphone», observe à regret Jacqueline Boillat, gérante de l'établissement jurassien qui compte également sept chambres. Depuis l'annonce de la fail-

lite de la Fondation Gilberte de Courgenay en août, l'établissement est toujours à la recherche d'un reprenneur (htr du 19.09.13). «Le statu quo», résume la gérante. Le candidat idéal n'a pas encore été trouvé, mais l'hôtel-restaurant de la Gare continue de tourner, non sans dommage pour son image. «Cette histoire nous a fait beaucoup de tort, même s'il est difficile d'estimer les éventuelles pertes qui pourraient être liées.»

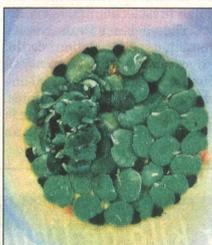
Le contrat de bail de l'établissement est renouvelable d'année en année avec une dédite d'une

année. «Il n'a pas été résilié à fin 2013, l'exploitation est donc assurée jusqu'à fin 2015-2016», explique Jacqueline Boillat qui affiche son optimisme pour l'avenir de la Petite Gilberte.

L'établissement, dont l'histoire est intimement liée à celle de la Première guerre mondiale, sera donc à même de jouer un rôle central dans l'accueil des touristes curieux de ce pan de l'histoire durant la saison estivale. Le canton dévoilera mi-mai le calendrier des manifestations imaginées dans le cadre de cette commémoration. lb

## Le «meilleur» vient du Nord

**Le Noma de Copenhague reprend la tête du classement des «50 meilleurs restaurants du monde». Benoît Violier disparaît de la liste élargie.**



Un des plats figurant au menu du Noma.

La cuisine du Noma de Copenhague dépend des paysages danois si l'on en croit la phrase en exercice de son site internet. Des paysages à nouveau plébiscités par le classement des 50 meilleurs établissements de la revue britannique Restaurant Magazine, sponsorisé par San Pellegrino. Le chef René Redzepi retrouve le trône qu'il occupait en 2010, 2011 et 2012. Dans son restaurant de 45 places, on y sert deux rounds de 20 portions. Le Noma, dont l'acronyme signifie nouvelle nourriture nordique, se délocalisera pendant deux mois au Japon en 2015. Le jury estime que la cuisine de Redzepi revient vers plus de simplicité tout en conservant son originalité.

Quant au Celler de Can Roca, à Gérone leader l'an dernier, il se retrouve à la seconde place. Alors que les trois frères Roca radicalisaient encore depuis 2013 leur conception de la gastronomie à travers le projet «El somni» (le songe) sous la direction de l'artiste visuel Franc Aleu. Il s'agissait d'un opéra en douze plats et actus englobant les nouvelles technologies et tous les arts. L'Osteria

Franciscana de Modène reste à la troisième place.

Au chapitre suisse, l'Argovien du Eleven Madison Park de New York Daniel Humm gagne une place et devient quatrième. Quant au Château de Schauenstein d'Andrea Caminada, il passe du 42<sup>e</sup> au 43<sup>e</sup> rang et reste le meilleur restaurant de Suisse du classement. L'Hôtel de Ville de Crissier de Benoît Violier disparaît de la liste élargie, après une 88<sup>e</sup> place l'an dernier et une première disparition en 2012 (au moment de la succession). Alors que Philippe Rochat figurait à la 47<sup>e</sup> place en 2011 et 14<sup>e</sup> en 2010.

Le classement est établi sur la base des votes d'un groupe de plus de 900 experts. Il se répartit selon 26 régions dans le monde (soit 36 membres par région). Ils attribuent leurs voix en fonction de leurs expériences vécues au cours des 18 derniers mois. Chaque membre vote pour sept restaurants, dont au moins trois situés en dehors de sa région. **Lire aussi en page 17.**

## Les gens

### L'Hôtel aux Remparts nomme son directeur

**Peter Bütler** a pris la direction de l'Hôtel aux Remparts (4 étoiles), à Fribourg. Le groupe Hôtels et Patrimoine a nommé l'hôtelier fri-



bourgeois à ce poste un peu plus d'un an après le début de l'exploitation. «Des soucis techniques s'ajoutent aux problèmes inhérents au lancement d'une telle entreprise dans un nouvel environnement ont eu raison de ce retard», explique le groupe. Agé de 50 ans, il a durant sa carrière été responsable gastronomie au sein de Golden Pass, directeur du Golf Resort La Gruyère, directeur adjoint de l'Hôtel Cailler, à Charmey. jje

### Ancien directeur de Nendaz Tourisme



**Philippe Fournier** (photo) remplacera **Jean-Pierre Allemann** au poste de président de Nendaz Tourisme SA. Agé de 69 ans et après dix années passées à la tête de NNTSA, Jean-Pierre Allemann a estimé qu'il était temps de passer la main. Elu lors de l'assemblée générale, son successeur entrera officiellement en fonction le 1<sup>er</sup> novembre. Il a par le passé dirigé l'office de tourisme de Nendaz durant 20 ans avant d'ouvrir l'agence Alpimmo Immobilier SA en 1994. Il a également développé l'auberge Les Bisses et s'investit dans plusieurs commerces de la station. jje

### Poste à repouvoir à l'Institut de tourisme de Siere

**Marie-Françoise Perruchoud-Massy** (photo) se concentrera à nouveau sur ses activités professionnelles au sein de l'Institut



de tourisme de la HES-SO de Siere. Elle en avait repris la direction en septembre pour une période de transition, à durée indéterminée. Ce poste est actuellement au concours et à repouvoir dès la prochaine rentrée. La mission: développer l'institut sur le plan scientifique et académique, gérer les aspects administratifs, financiers et les ressources humaines. **Mila Trombitas** reste responsable de la filière tourisme. lb

**Hôteliers indépendants et grands groupes confrontés à la recherche d'un délicat équilibre en matière d'annulations. Enquête de Charmey à Genève.**

LAETTIA BONGARD

**M**étéo maussade, maladie, retard dans l'obtention d'un visa. Autant de raisons qui peuvent inciter un client à renoncer à sa réservation. Les hôteliers assument ces changements jusqu'à un certain point, point délimité par la faculté à remettre la chambre en location. Les établissements de ville ou de villégiature ne sont pas logés à la même enseigne: en règle générale, annulation gratuite jusqu'à 24 heures avant l'arrivée en milieu urbain, un délai qui peut passer à plus ou moins 30 jours en haute saison pour des hôtels de station.

Selon notre enquête, les hôteliers sondés ne considèrent pas les annulations comme des cas fréquents et rarement problématiques. Le fait qu'ils fixent eux-mêmes les règles du jeu semblent leur permettre de se prémunir d'éventuels dommages (lire ci-dessous). L'Hôtel Cailler, à Charmey, ne prélève aucuns frais d'annulation jusqu'à 42 jours avant la date d'arrivée. Son directeur Stéphane Schlaeppy, juge lui-même les conditions «sévères», mais clairement énoncées sur le site. Un élément essentiel à ses yeux: «Nous communiquons bien nos conditions d'annulation, les gens font donc attention. Les annulations représentent un chiffre minime, deux chambres par mois au grand maximum.»

#### Plus d'annulations sur les plateformes de réservation en ligne

Selon ses estimations, Karim El-Rami, directeur vente et marketing au Fairmont Montreux Palace, les annulations représentent entre 0 et 5% des réservations. Chez Accor Suisse, le directeur des ventes Christophe Julliard table en moyenne sur une réservation individuelle sur dix annulée.

Ce taux est plus élevé sur les plateformes de réservation; un canal où les conditions d'annulation sont aussi fixées par l'hébergeur. L'OTA Switzerland Travel Centre enregistre un taux d'annulation moyen de 21%, 30 jours avant l'arrivée en moyenne. «Normal pour une OTA», estime José Lamorte, membre de l'exécutif de STC. Il cite l'exemple d'une autre «importante OTA au niveau international» avec 25% d'annulations en moyenne, 50 jours avant l'arrivée. Booking.com ne communique pas de chiffres mais confirme un autre phénomène: «Les résér-



Les annulations font partie de la gestion quotidienne des hôteliers qui peuvent fixer leurs propres conditions en fonction de la spécificité de leur établissement. Montage htr

## Réservation sans client

ventions last minute font l'objet d'un taux d'annulation moindre», note Mathieu Collet, responsable communication.

Selon ces observateurs du marché, les conditions d'annulation sont restées stables ces dernières années. Avec une tendance, désormais bien établie, d'offrir un tarif préférentiel au client certain d'honorer sa réservation. D'autres établissements, à l'image de l'Hôtel Cailler, proposent une assurance annulation.

Hors des centres urbains, les facteurs saisonniers et la météo accentuent les risques d'annulation. Olga Uliyanova, réservation manager au Chalet Royalp Hôtel & Spa, à Villars indique avoir plutôt raffermi les conditions d'annulation ces dernières années. «Il n'est pas facile de relouer une chambre en 48 heures», explique-t-elle. Le 5 étoiles permet une annulation sans frais jusqu'à 30 jours avant



**«A nous de nous positionner correctement pour tenter de relouer ces chambres.»**

Eric Fassbind  
Directeur du groupe Fassbind Hotels

l'arrivée en hiver, 7 jours en été. «Les vacances d'hiver sont planifiées et réservées beaucoup plus en avance», explique Olga Uliyanova. Dans cet hôtel, les annulations représentent 3-4% des réservations.

#### Réactivité des hôtels en ville

En milieu urbain, la flexibilité demeure la norme, en lien notamment avec le tourisme d'affaires. «Dans le cas d'Accor, nous sommes très présents sur des destinations affaires où la demande à court terme reste forte», indique Christophe Julliard. Eric Fassbind, directeur du groupe Fassbind Hotels, qui compte neuf hôtels dans des villes suisses confirme la réactivité de ce marché: «Je ne vois pas les annulations comme un problème mais comme un processus constant, un flux comparable à une baignoire qui se remplit et qui se vide.» L'hôtelier ne tient pas de statisti-

ques précises à ce sujet, mais reconnaît que le problème se pose différemment pour un hôtel de loisirs, de moindre capacité ainsi que pour la restauration. «En ville, la capacité de relouer les chambres est plus grande. A nous de nous positionner correctement pour tenter de relouer ces chambres via les divers canaux.»

A en croire nos interlocuteurs, les problèmes liés aux annulations restent marginaux. La volonté de fidéliser la clientèle prévaut. Stéphane Schlaeppy se dit prêt à faire des concessions en cas d'événements malheureux: facturer la chambre annulée hors-délais, offrir la possibilité de revenir. Un avis partagé par d'autres hôteliers:

«Le but n'est pas d'encaisser l'argent et de ne plus revoir le client, schématise Karim El-Rami. Nous essayons de relouer la chambre dans tous les cas.» La voie de l'arrangement est privilégiée, dans la mesure du possible. Christophe Julliard pondère: «Nous devons veiller à assurer un traitement équitable envers nos clients.»

## Relouer une chambre annulée

Il règne un certain flou juridique autour des conditions d'annulation en matière d'hôtellerie. «La loi n'exige pas de l'hôtelier d'établir des conditions d'annulation. Toutefois cela peut déstabiliser le client en cas d'annulation et créer des réactions», observe Annette Rupp, responsable du service juridique d'hôtellerie suisse. En l'absence de conditions d'annulation, le service juridique d'hôtellerie suisse se réfère à la convention existant entre l'association faitière et la Fédération suisse des agences de voyage. «Ce sont souvent les clients qui nous appellent pour s'assurer qu'il n'y a pas

d'abus de la part de l'hôtelier. Pour éviter les conflits, nous recommandons vivement aux hôteliers d'énoncer clairement leurs conditions d'annulation, de les détailler en fonction des spécificités de leur établissement.» Sur son forum en ligne, la Fédération romande des consommateurs conseille de bien comparer les conditions d'annulation des hôtels présélectionnés.

Si l'hôtelier est libre de fixer ses conditions d'annulation, la loi exige en revanche de sa part qu'il fasse en sorte de relouer une chambre qui aurait été annulée. «Si l'hôtelier y parvient et que la chambre aurait été facturée. au

client pour cause d'annulation tardive, il ne peut encaisser deux fois le prix de la chambre. Il devra rembourser le client si l'annulation a occasionné des frais.»

Si la chambre ne peut être relouée, le client est tenu de respecter le contrat et doit payer les frais. En cas de mécontentement ou de situation exceptionnelle, l'hôtelier peut décider de faire un geste: «Nous conseillons alors de facturer les frais mais d'essayer de trouver un accord afin que le client puisse profiter ultérieurement de la chambre, au moins partiellement. C'est une bonne façon de préserver l'image de l'hôtel», conclut Annette Rupp. lb

ANNONCE

**Lucrative: sa propre blanchisserie – moins de CHF 2.00 par kilo de linge en moyenne**



Les avantages d'une buanderie à domicile:

- Indépendance
- Solution économique
- Rapidité
- Hygiène et désinfection

Ecologiques et intelligentes, avec port USB

Nous vous communiquons avec plaisir et gratuitement vos données personnelles. Il suffit de nous contacter: [kostenrechnung@schulthess.ch](mailto:kostenrechnung@schulthess.ch)

Schulthess Maschinen SA  
CH-8633 Wolfhausen, [kostenrechnung@schulthess.ch](mailto:kostenrechnung@schulthess.ch)  
Tél. 0844 880 880, [www.schulthess.ch](http://www.schulthess.ch)



**SCHULTHESS**

La lessive. Le savoir-faire



Wir machen Hotels erfolgreicher.

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

hotelier  
protel

# Ein Rahmen für die Bildung

Europaweit sollen Bildungsabschlüsse eingestuft und vergleichbar werden. Für die Schweizer Berufsbildung kann das eine Chance sein. Sie kann sich international messen.

GUDRUN SCHLENZCEK

**B**ildungsabschlüsse sollen vergleichbar werden – national und international. Nationale Qualifikationsrahmen, in welchen Ausbildungen gemäss ihren Kompetenzen eingestuft werden, sollen das ermöglichen. Der Anstoss dazu kommt seitens EU: Auf europäischer Ebene besteht bereits ein europäischer Qualifikationsrahmen (EQR). 36 Länder nehmen daran teil: 28 EU-Mitgliedsstaaten, fünf Kandidaten, Norwegen, Liechtenstein und die Schweiz. In der Schweiz soll die gesetzliche Grundlage in Form einer Verordnung für den Nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung (NQR-CH-BB) im Oktober in Kraft treten. Der NQR-CH-BB ist ein Schritt zu einem schweizerischen Qualifikationsrahmen NQR-CH, der das gesamte Schweizer Bildungssystem, inklusive akademische Abschlüsse umfasst soll.

## Gastgewerbe ist Pilotbranche für die NQR-Entwicklung

Das Ziel sei keine Harmonisierung der Abschlüsse, wie man es vom Bologna-Prozess (Bachelor, Master) her kenne, so Laura Antonelli, Leiterin Ressort Internationale Bildungsprojekte beim Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI). Vielmehr gehe es um die Transparenz, Verständlichkeit und internationale Vergleichbarkeit der Schweizer Berufsabschlüsse. Die Einstufung der Abschlüsse in den NQR-CH-BB stützt sich auf die Grundlagendokumente eines Abschlusses wie Prüfungsordnung oder Bildungsverordnung. «Nicht die Titel sind für die Einstufung ausschlaggebend, sondern die Kompetenzen, die mit einem Berufsabschluss erworben werden», so Antonelli. Ähnlich tönende Abschlüsse können innerhalb Europas also durchaus auf unterschiedlichen NQR-Stufen landen. Zwei «Pilot-Branchen» testen für den Bund aktuell das Prozedere der Einstufung. Eine davon ist das Gastgewerbe. Auch alle anderen Branchen müssen nach Verordnungserlass in den nächsten



Acht Niveaus wird der Schweizer Qualifikationsrahmen zählen. Hier sollen akademische und Berufsbildungsabschlüsse eingestuft und so vergleichbar werden 123/f/Montage htr

drei Jahren die Einstufung ihrer Ausbildungsgänge beantragen: Eine erste Einordnung erfolgt jeweils durch Träger wie Hotel- & Gastroformation, dann prüft das Eidgenössische Hochschulinstitut für Berufsbildung den Antrag. Der Schlussentscheid liegt beim SBFI. «Der Konsens mit der Trägerschaft steht im Vordergrund», betont Antonelli. Inwieweit das Prozedere zwischen den Branchen noch zu Diskussionen führt, bleibt abzuwarten. «Erst wenn die Mehrheit der Einstufungen vorliegt, lohnt es sich, über die Richtigkeit dieser mit den Hochschulen zu diskutieren», so Eva Desarzens, Generalsekretärin der Schweizerischen Konferenz der Höheren Fachschulen. Miriam Shergold, Projektleiterin Bildungsmonitoring bei hoteliersuisse, erwartet, dass die Grundbildungen des Gastgewerbes mehrheitlich auf Stufe 4 plat-

ziert werden, die Attest-Ausbildungen auf Stufe 3. Die Bandbreite für Grundbildungen reiche grundsätzlich von Stufe 3 bis 5, für Attest-Ausbildungen von Stufe 1 bis 3. «Die NQR-Skala kann in manchen Branchen schon zu einem Goldrauschgefühl führen, bei dem man ein möglichst hohes Niveau für die eigenen Abschlüsse sichern will. Davon verspricht man sich Prestige.» Im Gastgewerbe sei man um eine möglichst realitätsnahe Einstufung bemüht, so Shergold: «Eine zu hohe Einstufung hat Nachteile: Die in der Prüfung verlangten Kompetenzen passen nicht zum Beruf, und die Erwartungen an den Lohn könnten steigen.» Falls es im Zuge des Einstufungsprozesses jedoch zu einer «Einstufungsinflation» käme, müssten die Trägerschaften des Gastgewerbes nochmals über die Bücher. Zu sehen sind die Niveaus des

jeweiligen Abschlusses in der Zeugniserläuterung bei der beruflichen Grundbildung respektive im Diplomasatz eines Abschlusses der höheren Berufsbildung (HBB). Zeugniserläuterung und Diplomasatz enthalten ebenso die Einstufung im europäischen Qualifikationsrahmen (EQR). Der effektive Wert für den Arbeitsmarkt ist noch nicht klar. Im Sinne einer Hilfestellung für eine erste Einordnung eines Bewerbers begrüsst Thomas Bachofner, Generalsekretär der Rektorenkonferenz der Fachhochschulen der Schweiz (KFH), den angestrebten Qualifikationsrahmen. Eva Desarzens bezweifelt dagegen, inwieweit der NQR auf dem Arbeitsmarkt ein echter Pluspunkt ist. International kann die Einstufung für die Schweizer Berufsbildungsabschlüsse zwar durchaus ein Vorteil sein, wie der internationale Arbeitsmarkt effektiv reagieren wird, könne man heute noch nicht abschätzen: «Die Einstufung im Qualifikationsrahmen steht nicht auf der Visitenkarte. Das Ganze ist für mich eher eine theoretische Geschichte.» Deshalb ist für Desarzens der NQR auch kein valabler Ersatz für den vom Bundesrat ab-

gelehnten «Professional Bachelor». Dieser sei für die Höheren Fachschulen noch immer das Ziel und dank der noch im Nationalrat zu behandelnden «Motion Aebischer» auch noch nicht vom Tisch, so Desarzens. Die höchsten Niveaus im EQR 6, 7 und 8 (entsprechend Bachelor, Master, Dok-

toritel) seien, so Antonelli, auch für Abschlüsse der (Höheren) Berufsbildung offen. Der Abschluss an einer Höheren Fachschule könnte künftig durchaus das gleiche Niveau belegen wie ein akademischer Bachelor: Stufe 6. Fortsetzung auf Seite 12



«Die meisten HF-Abschlüsse werden das gleiche Niveau belegen wie ein Bachelor.»

Eva Desarzens  
Konferenz der Höheren Fachschulen

## Kommentar

### Ein Plus für die Berufsbildung

Der Qualifikationsrahmen für die Bildung wird ein gemeinsamer Raster für akademische und nichtakademische Titel sein – europaweit. Der direkte Vergleich hinsichtlich Kompetenzen bringt nicht nur Ungleichheit, sondern auch gleiche Qualifikation zum Vorschein. Eine höhere Fachschule oder Berufsprüfung auf der gleichen Stufe wie ein Bachelor of Science einer Universität? Das nimmt dem Akademiker seinen Dünkel und verleiht dem Nichtakademiker die Anerkennung, welche ihm zusteht. Gerade in der Schweiz werden (noch) obere Kaderpositionen mit beruf-

lich Qualifizierten abgedeckt, die hervorragende Leistungen erbringen. In anderen europäischen Ländern undenkbar. Das stärkt das Selbstbewusstsein jener, die nicht in erster Linie durch schulische Intelligenz, aber möglicherweise durch Kreativität Performance zeigen. Dann würden Eltern für ihre Kinder nicht mehr nur die Uni im Kopf haben. Wenn das erzielbare Niveau das gleiche ist, warum dann Uni? Einen kleinen Schönheitsfehler könnte das Bestreben für die Arbeitgeber haben: Wer auf gleicher Stufe steht, will vielleicht auch gleich viel Lohn. Gudrun Schlenzcek

75 Jahre KÄSTLISTOREN  
Ideen Design Kompetenz

Kästli & Co. AG Sonnen- und Wetterschutzsysteme  
Tel. 031 340 22 22 www.kaestlistoren.ch

swiss hospitality solutions

Ihr Partner! für Yield- und Revenue Management

Gesucht: Salzstreuer  
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch  
Eine Dienstleistung von hoteliersuisse

Ihr Experte für Kauf und Verkauf von Restaurationsbetrieben.  
Möchten Sie Ihr Café, Restaurant oder Hotel verkaufen?  
Wir haben ständig Anfragen von Interessenten!  
Rufen Sie uns einfach an!  
Tel. 0840 800 010

www.remicom.com  
REMI(COM)

SWISS 576-TROPHY 2014/15

Kochwettbewerb  
Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie

www.swg.koepf.ch

univis skv pistar sve

Fortsetzung von Seite 11

Eva Desarzens geht davon aus, dass das die Regel sein wird: «Die meisten HF-Abschlüsse werden im Qualifikationsrahmen das gleiche Niveau belegen wie ein akademischer Bachelor.»

Dem Zusammenführen der akademischen Abschlüsse und jenen aus der Berufsbildung in einen gemeinsamen nationalen Qualifikationsrahmen sieht Thomas Bachofner jedoch genau aus diesem Grunde kritisch entgegen. «Zwischen Abschlüssen der Hochschulen und jenen der Berufsbildung muss klar unterschieden werden können. In Bezug auf Stellenbesetzungen darf nicht der Eindruck erweckt werden, dass es sich um Abschlüsse mit gleichen Profilen handelt.» Es müsse, so Thomas Bachofner weiter, klar ersichtlich sein, dass unterschiedliche Bildungsbiografien zu den jeweiligen Abschlüssen und ihren spezifischen Kompetenzen geführt haben. Es wäre irreführend, wenn der NQR mit einer Niveauzuordnung beispielsweise forschungsrelevante Kompetenzen vermuten lässt, welche gar nicht vorhanden sind. «So ein Vorgehen unterstützen wir nicht.»

Thomas Bachofner schlägt für den für das ganze Schweizer Bildungssystem geplanten NQR deshalb eine Darstellung vor, welche die Ausbildungen gemäss Bologna- und jene gemäss Kopenhagen-Prozess transparent abgrenzt, beispielsweise mit zwei Fenstern auf den gleichen NQR-Stufen. «Sollte eine Darstellung gewählt werden, aus der eine Gleichheit der Abschlüsse gelesen wird, dann werden wir das ablehnen.» Bachofner verlangt «Profilschärfen» und warnt: «Sonst geht der Wert eines solchen Qualifikationsrahmens verloren.»

# Direkt zum Bachelor

**Ab Herbst 2015 können an der SSTH in Passugg die Ersten direkt nach Grundbildung und Hotelfachschule den Bachelor anschliessen.**

GUUDRUN SCHLENCZEK

Vom Hotel- und Gastrofachmann zum Akademiker, von der Grundbildung über die Hotelfachschule direkt zum Bachelor of Arts? Die Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG (SSTH) in Passugg will genau das ab August 2015 ihren Schülern ermöglichen: Wer nach der Grundbildung die Hotelfachschule absolviert, kann mit einer «Top-up-Bachelor-Ausbildung», die voraussichtlich etwas mehr als ein Jahr in Anspruch nehmen wird, noch auf dem SSTH-Campus selbst einen akademischen Hospitality-Bachelor erwerben. «Dieser direkte Weg von der Berufsbildung zum Fachhochschulabschluss ist einmalig», freut sich Christoph Juen, CEO hotellerieuisse, über das neue Angebot.

Der Erwerb eines akademischen Grades führe bis anhin ausschliesslich über eine Hochschule: Die Ecole hôtelière de Lausanne EHL bietet einen Bachelor of Science in International

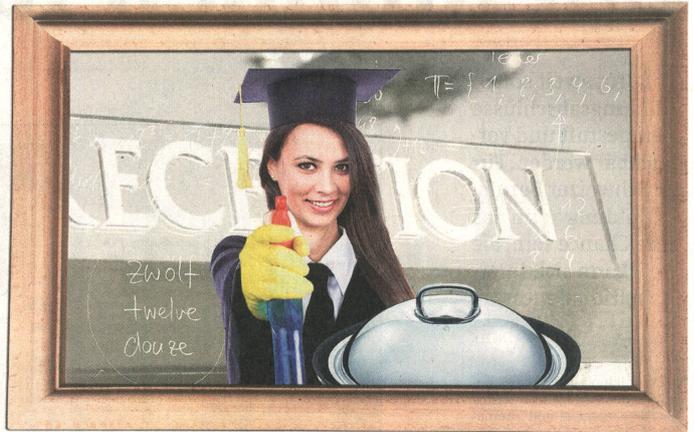
Hospitality Management. Nun soll dieser Bachelor-Erwerb auch im Anschluss an eine Höhere Fachschule (HF) offen stehen. Möglich macht das die Zusammenarbeit mit der Fachhochschule Westschweiz HES-SO. Die Bachelor-Studenten der SSTH müssen sich an der HES-SO immatrikulieren, studieren werden sie aber in Passugg. Die Inhalte des Bachelor-Studiengangs liefert die Ecole hôtelière de Lausanne. Der EHL gehören heute rund 80 Prozent des Aktienkapitals der SSTH, hotellerieuisse ist Min-

**«Dieser direkte Weg zum Fachhochschulabschluss ist einmalig.»**

Christoph Juen  
hotellerieuisse

derheitsaktionärin. Der direkte Weg zum Bachelor soll an der SSTH in Passugg durch die Kombination der dreijährigen Grundbildung mit der Berufsmatura noch erleichtert werden (siehe Seite 13). «Damit erfährt der Ausbildungsplatz Graubünden in der Hotelfachausbildung bereits auf der Sekundarstufe II eine enorme Aufwertung», so Christoph Juen.

Ein Absolvent der Hotelfachschule bekommt für seinen Abschluss die nötigen ETCS-Punkte gemäss Bologna-System anrechnet, um anschliessend mit der Top-up-Bachelor-Ausbildung die für einen akademischen Ba-



Von der Grundbildung direkt zum Bachelor: Möglich wird das an der SSTH in Passugg. 123rf/Montage htr

chelor nötigen 180 ETCS-Punkte zu erhalten. Wer sich der akademischen Laufbahn gänzlich verschreiben will, hat die Möglichkeit, den – sich aktuell noch in Planung befindenden – Hospitality-Master auf dem Campus Lausanne anzuschliessen.

### Verstärkte internationale Ausrichtung

Die Chance, über die Höhere Berufsbildung in akademische Sphären vorzudringen, soll auch internationalen Schülern offen stehen und zudem auch jene

Schweizer ansprechen, welche sich in Zukunft klar auf dem internationalen Parkett bewegen wollen: Das Studienjahr an der SSTH zum Bachelor of Arts in Hospitality wird ausschliesslich in der Unterrichtssprache Englisch angeboten. Bei der Höheren Fachschule bleibt die Wahl zwischen englisch- und deutschsprachigem Unterricht. Ein Novum in der Schweizer Bildungslandschaft: In Passugg kann so ein staatlich anerkannter HF-Abschluss in englischer Sprache erworben werden. Offen ste-

hen wird der Top-up-Bachelor aber nicht nur den Hotelfachschülern aus Passugg. In das Programm mit einbeziehen wolle man ebenso Absolventen anderer Hotelfachschulen, insbesondere der Hotelfachschule Thun, betont Christoph Juen. So könnten Interessierte, gemäss ihren mitgebrachten Kompetenzen und sprachlichen Fähigkeiten, dem passenden Ausbildungsgang am besten zugeordnet werden. «Wer des Englischen nicht so mächtig ist, wird Passugg und nicht die EHL wählen.»

Publireportage



Robi Anthamatten, POPCORN! Hotel, Saas-Fee

Das POPCORN! Hotel in Saas-Fee ist seit 20 Jahren auf eine jüngere und junggebliebene Kundschaft ausgerichtet und verspricht einen jugendlichen Zeitgeist. So verfügen beispielsweise alle Zimmer über Stereoanlage und Playstation. Dem Hotel sind ein trendiger Nachtclub, ein Coffeeshop, ein Modegeschäft und ein Ski-/Snowboardladen angegliedert. Das neue WLAN-System mit Social-Media-Anbindung passt perfekt ins Konzept.

## Neue Marketingmöglichkeiten mit innovativem WLAN

# «WLAN ermöglicht starkes Marketing»

**Das POPCORN! Hotel verknüpft sein kostenloses WLAN mit den Facebook-Accounts seiner Gäste. Das eröffnet neue, enorm kosteneffiziente Marketing- und Werbemöglichkeiten.**

**Herr Anthamatten, warum haben Sie sich für eine neue, innovative WLAN-Lösung entschieden?**  
Ich fragte mich schon lange, wie ich effektiver und intensiver zu vertretbaren Kosten mit meinen Gästen in Kontakt treten kann. Ich suchte eine Lösung, die uns mehr Aufmerksamkeit bringt und unser Marketing verbessert. Zudem war unser WLAN nicht sehr leistungsfähig und benötigte ein umständliches Login-Prozedere.

**Wie sind Sie auf die neue Lösung gekommen?**  
Die CASSARIUS AG hat mich auf die neuen Möglichkeiten des WLAN-Netzwerks Meraki von Cisco aufmerksam gemacht.

**Wie funktioniert das System?**  
Das neue WLAN deckt all unsere verschiedenen Lokalisationen in Saas-Fee vollständig ab: Hotel, Nachtclub, Coffeeshop, Modeboutique und Sportgeschäft. Gemanagt wird das Ganze jedoch über eine einzige zentrale Verwaltung.

### Was ist das Spezielle daran?

Gäste und Kunden loggen sich sehr einfach und benutzerfreundlich über ihren Facebook-Account im WLAN ein. Jedes Login wird im Facebook-Account des Gastes gepostet: «Peter Muster ist hier: POPCORN! Hotel, Saas-Fee». Diesen «Check-in» sehen alle seine Freunde. Zusätzlich wird der Gast auf unsere Facebookseite weitergeleitet, wo er sich als «Fan» eintragen und zukünftig unsere Posts mitverfolgen kann.

### Was bringt das konkret?

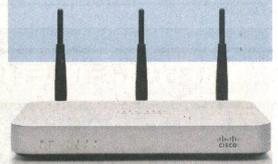
Ich bin begeistert; unsere Gäste profitieren von Gratis-WLAN und ich als Hoteller von einem enormen Mehrwert. Einerseits erzeugt ja jedes Login eine Statusmeldung auf dem Facebook-Account unseres Gastes. Er empfiehlt quasi unser Hotel all seinen Freunden weiter. Andererseits haben wir so einen direkten Draht zu unseren Gästen. Über diesen Kanal können wir kostenlos und ohne Streuverlust Informationen über Events und Aktionen unseres Hotels bei einem grossen, direkt interessierten Nutzerkreis streuen. Das gibt uns massiv mehr Aufmerksamkeit als bisher.

### Der Erfolg in Zahlen?

Das System liefert detaillierte Zahlen über die Aufenthalte sowie über die Entwicklung der Facebook-Zahlen. Es ist beeindruckend: Innerhalb von fünf Monaten hat sich die Anzahl «Fans» auf unserer Facebookseite auf über 3000 «Fans» verdoppelt. Hinzu kommen über 5000 Check-ins.

### WLAN goes Social

- Jedes Login löst eine Statusmeldung auf dem Facebook-Account des Gastes aus (Empfehlung)
- Mehr echte, direkt involvierte «Fans» auf der Facebookseite
- Neue, enorm kostengünstige Marketing- und Werbemöglichkeiten
- Transparente Übersicht, wer sich wann, wo und wie lange aufhalten hat
- Erhöhte Gästeloyalität durch vereinfachten Internetzugang
- Hochklassige WLAN-Lösung mit zentraler Verwaltung



Das neue WLAN-System von Cisco Meraki verbindet hochklassiges WLAN mit Social Media.

**Kontakt**  
CASSARIUS AG  
3008 Bern  
meraki@cassarius.ch  
www.cassarius.ch

# Neue Lehre für die Hotellerie

**Was sich im Wallis und in Graubünden bewährt hat, soll nun auch national zum Einsatz kommen: Eine Grundbildung, die alle Bereiche eines Hotelbetriebes abdeckt.**

GU DRUN SCHLENCZEK

**B**is anhin glied der Weg zur neuen dreijährigen Grundbildung einer Zitterpartie, nun hat das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI grünes Licht gegeben: Seit zweieinhalb Jahren versucht hotellerie-suisse zusammen mit Hotel & Gastro Formation, Kantonen und Bund, eine neue Grundbildung schmackhaft zu machen, welche sich in zwei Ferienkantonen schon bestens bewährt hat. Im Wallis bildet man seit Jahren zu «Gästeempfangsfachfrau und -fachmann» aus, in Graubünden heisst das Pendant «Hotel- und Gastrofachfrau/-fachmann». Beide Berufe zeichnet ihre breit angelegte Ausbildungsstruktur aus.

Die Absolventen bringen theoretische und praktische Kenntnisse in Réception/Administration, Service, Küche wie auch Hauswirtschaft mit. Damit werden sie im Betrieb flexibel einsetzbar, zu finden sind sie aber hauptsächlich an der Réception. Genau hier sieht auch Peter B. Grossholz den Arbeitsbereich der Abgänger des neuen Lehrberufs. «Das Erstauflage ist nämlich, so der Leiter Bildung bei hotellerie-suisse, dass

es bislang für diesen wichtigen Posten in einem Hotel gar keine explizite Ausbildung gibt.» Zwar bestehe die Möglichkeit, die kaufmännische Grundbildung mit dem Zusatz HGT (Hotel-Gastro-Tourismus) abzuschliessen, dafür wird die Lehre in einem Hotel- oder Tourismusbetrieb absolviert.

**Réception als Drehscheibe bedingt breites Wissen und Können**

Doch ein Réceptionist müsse eigentlich mehr mitbringen als reines kaufmännisches Wissen. Er muss den Hotelbetrieb im Gesamten kennen, die Prozesse, die Schnittstellen. Peter B. Grossholz versteht die Réception als Drehscheibe im Hotelbetrieb. Damit die Mitarbeitenden eine solche gewährleisten können, müssen sie aber auch wissen, was in den einzelnen Bereichen läuft.

Das soll jetzt die neue nationale Grundbildung bieten. Die Aufgaben und Fähigkeiten werden von Gästeberatung, Information, Organisationsgestaltung über das Herstellen und Zubereiten einfacher Speisen sowie Verkaufen und Servieren bis hin zu Werterhaltung, Unterhalt und Ambiente reichen. «Für die Drehscheibenfunktion müssen die Absolventen Prozesse und Abläufe verstehen», so Grossholz.

**SBFI hat «Vorticket» für die dreijährige Ausbildung ausgestellt**

Sie könnten dank breiter Ausbildung aber auch in anderen Abteilungen des Hotels aushelfen oder Stellvertretungen übernehmen. Mit dem «Vorticket» des SBFI kann der Verband zusammen mit den Bildungsvertretern der Branche nun den neuen Beruf entwickeln. Der Zeithorizont ist ehrgeizig, Wunschtermin für die Lancierung wäre das Jahr 2016. Aber wahrscheinlich werde das



Primärer Arbeitsplatz der künftigen Absolventen der neuen Grundbildung wird die Réception sein.

123rf, Alain D. Boillat/Montage htr

knapp, schätzt Grossholz. Angedacht ist eine stärker schulisches geprägte Ausbildung, direkt kombiniert mit der Berufsmatura, welche «gute Sekundarschulabgänger» in die Branche lockt. Grossholz sieht in dieser Kombination die neue Grundbildung durchaus als Alternative zum Gymnasium – und als Eintrittsticket für die Hotelfachschule, welche heute mit einem hohen Gymnasialanteil (HF Thun: rund 50%) konfrontiert ist.

**Der Name für die neue Grundbildung wird noch gesucht**

Einen Namen hat das neue Bildungskind noch nicht, der Arbeitstitel lautet «Hotel- und

Gastrofachleute EFZ». Der Titel zeigt die Nähe zu den bisherigen Ausbildungen, eine Konkurrenz zu diesen darf es aber auf keinen Fall sein, das ist eine Bedingung seitens SBFI. Denn genau das hat der ehemalige Grundbildung «Gastronomiefachfrau/-mann» die Berechtigung auf dem Arbeitsmarkt schlussendlich genommen. Die zu Beginn des neuen Jahr-

tausends wieder eingestampfte «Gafa» war ebenfalls sektorenübergreifend angelegt und als Allrounder-Ausbildung speziell interessant für kleinere Betriebe. Die neue Grundbildung dagegen soll klar auf die Réception als Arbeitsplatz fokussieren.

Im Zuge der Aufgleisung des neuen Berufes haben die gastgewerblichen Verbände sowie Ho-

tel & Gastro Formation die bereits letztes Jahr gestartete Revision der Grundbildungen in Restauration (Refa/Rean) und Hotelfach (Hofa/Hoan) noch mal zurückgestellt. Nun sollen alle Ausbildungen gemeinsam über- und erarbeitet werden und so der Kompetenzerwerb auf die künftigen Bedürfnisse des Gastgewerbes angepasst werden.

ANZEIGE

## «Gut klingende aber wenig praxisnahe Abschlüsse»

**Peter B. Grossholz setzt sich seit bald 30 Jahren bei hotellerie-suisse für die Bildung ein. Ende Juli geht der Leiter Bildung in den Ruhestand. Sein Fazit: Das Bildungsangebot ist zunehmend breiter – zu breit.**

GU DRUN SCHLENCZEK

**Peter B. Grossholz, Sie engagieren sich seit 1986 bei hotellerie-suisse für Bildung. Wie hat sich denn die gastgewerbliche Weiterbildungslandschaft seitdem entwickelt?**  
Das Angebot ist heute viel breiter und detaillierter, alles ist fast überall und teils auch billig zu haben. Weiterbildung sollte sich der heutigen Lebensform anpassen und Kurzeinheiten rasch verfügbar sein. Doch es reicht nicht, bloss zu wissen, wo man Wissen herholen kann, Lernen ist noch immer der gleiche anstrengende Prozess wie eh und je.

**Ihr wichtigster Meilenstein ist die Entwicklung des NDS Hotelmanagement gewesen. Heute sieht sich dieses mit viel Konkurrenz gerade seitens Fachhochschulen – Stichwort CAS und MAS – konfrontiert: Wird es das NDS in zehn Jahren noch geben?**  
Dank der problemorientierten Methode des NDS Hotel-

management ist der direkte Nutzen für Teilnehmende und Betriebe sofort ersichtlich. Seit einigen Jahren hat das NDS die eidgenössische Anerkennung als Nachdiplomstudium HF und wird in dieser Form der Branche weiterhin genau die Unternehmer verschaffen, die mit Gewinn Betriebe führen können. Auch in Zukunft. Erfolgreiche Beispiele gibt es genügend.

**Die Bildungslandschaft entwickelt sich fast inflationär, laufend kommen neue Berufe und Weiterbildungen dazu: Verlieren Arbeitgeber da nicht langsam den Überblick?**  
Die Konkurrenzierung durch Teilangebote der Fachhochschulen, die den Teilnehmenden attraktiv klingende, aber eher wenig praxisnahe Abschlüsse bieten, ist tatsächlich inflationär. Arbeitgebern ist es heute nicht mehr möglich, all diese Teilausbildungen einzuordnen. Zudem sind die heute vielen ausländischen Kader, die für die Entwicklung von Mitarbeitenden zuständig sind, mit den Chancen unseres Systems gar nicht vertraut. Höchste Zeit also, dass wir uns



**«Lernen ist noch immer der gleiche anstrengende Prozess wie eh und je.»**

Peter B. Grossholz  
Leiter Bildung hotellerie-suisse

zusammen mit Hotel & Gastro Formation der Zukunft der Bildung in der Branche – wie mit der neu angestrebten Grundbildung – (Anm. d. Red.: siehe Artikel oben) annehmen.

**Akademisierung der Bildung ist ein klarer Trend. Gleichzeitig versucht das SBFI, die duale Bildung zu stärken. Wo führt das hin?**

Der Begriff ist falsch: Es handelt sich eher um eine Verschulung. Den Praktikern werden höhere Abschlüsse schmackhaft gemacht, die gut aussehen, ihnen aber nicht direkt helfen, ihre Arbeit besser zu tun. Das unterstützt gastgewerbliche Manager und insbesondere jene auf den oberen Kaderstufen nicht wirklich. Hier braucht es praktischen Verstand und sozial gefestigte Kompetenzen. Das Konzept der schulischen Ausbildung muss in der Grundbildung stärker zum Tragen kommen, um der Vielfalt der Anforderungen – neben der technischen Fachkompetenz – gerecht zu werden. Auch dieses Ziel versuchen wir mit der neuen Grundbildung zu verfolgen.

Designsauna CASENA – ausgezeichnet mit dem Plus X Award 2012

**WOHLBEFINDEN HAT EINEN NAMEN.**

Es gibt keine Kompromisse, wenn es um Ihre Gesundheit geht. Der Name KLAFS steht seit über 80 Jahren für Qualität, Design und Kompetenz. Unsere Spezialisten kreieren private Saunaräume oder ganze Wellnessanlagen individuell auf Sie abgestimmt. Funktionalität und Design sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wohlfühl für alle Sinne.

Lassen Sie sich bei einem Besuch in unseren Ausstellungsräumen inspirieren. Wir sind ganz in Ihrer Nähe. Unseren Katalog erhalten Sie kostenlos unter 00800 66 64 55 54.

**KLAFS**  
MY SAUNA AND SPA  
KLAFS AG | 6342 Baar | www.klaf.ch

**Hotelplan**  
**Vom Schnee ab ans Meer**  
 Jetzt in der Zwischensaison günstig verreisen.

**Zypern**  
 4 Tage z.B. am 16.5.14 ab **353.-**  
 8 Tage z.B. am 23.5.14 ab **445.-**  
 Im 3\*-Hotel inkl. Flug ab Zürich jeweils Mo, Fr

**Kreta**  
 3 Tage z.B. am 13.5.14 ab **206.-**  
 8 Tage z.B. am 15.5.14 ab **295.-**  
 Im 3\*-Hotel inkl. Flug ab Zürich jeweils Di, Do, So

**Schottland**  
 Fly Drive, 8 Tage, z.B. am 14.6.14 ab **399.-**  
 Fly Drive Sleep, z.B. am 24.5.14 ab **799.-**  
 7 Nächte in B&B inkl. Flug ab Zürich jeweils Sa

**Irland**  
 Fly Drive, 8 Tage, z.B. am 28.6.14 ab **399.-**  
 Fly Drive Sleep, z.B. am 31.5.14 ab **799.-**  
 7 Nächte in B&B inkl. Flug ab Zürich jeweils Sa

**Mallorca**  
 4 Tage z.B. am 18.5.14 ab **225.-**  
 8 Tage z.B. am 14.5.14 ab **425.-**  
 Im 4\*-Hotel inkl. Flug ab Zürich jeweils Mi, So

**Südtürkei**  
 3 Tage z.B. am 17.5.14 ab **245.-**  
 8 Tage z.B. am 10.5.14 ab **425.-**  
 Im 4\*-Hotel inkl. Flug ab Zürich jeweils Mo, Sa

**Bordeaux**  
 Fly Drive, 8 Tage, z.B. am 12.6.14 ab **299.-**  
 Fly Drive Sleep, z.B. am 22.5.14 ab **599.-**  
 3 Nächte im 3\*-Hotel inkl. Flug ab Zürich jeweils Do, So

**Jetzt buchen!**  
 0848 82 11 11, [www.hotelplan.ch](http://www.hotelplan.ch)  
 oder in jedem Reisebüro.

Preise in CHF pro Person bei 2 Personen im Doppelzimmer inkl. Flughafen-/Sicherheitstaxen und aktuelle Treibstoffzuschläge. Inbegriffen: Hin- & Rückflug mit Charter in Economy-Class, Übernachtung und Mahlzeiten gemäss Angebot. Irland, Schottland, Bordeaux inkl. Mietwagen. Fly Drive-Angebote ohne Übernachtungen/Mahlzeiten. Nicht inbegriffen: evtl. Bearbeitungsgebühren Ihrer Buchungsstelle. Bei den Angeboten handelt es sich um Beispiele. Limitierte Plätze. Es gelten die Allgemeinen Vertrags-/Reisebedingungen der MTCH AG. Preisstand 24.4.14



Hauswirtschaftliche und Hotellerie-Kompetenz braucht es in Hotel und Spital. Alain D. Boillat, 123r/Montage htr

# Hauswirtschaft im Doppelpack

**Der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft wünscht ein Zusammengehen bei der Grundbildung. Nach dem Modell der Berufsprüfung.**

ren Erfolg: Geschäftsführerin Elvira Schwegler zitiert Zahlen: Entlassen die beiden vorher getrennt durchgeführten Berufsprüfungen jedes Jahr im Durchschnitt rund 60 Prüfungsabsolventen auf den Markt, so sind es heute rund 100 pro Jahr.

Trevano. Gerade für Tessiner Arbeitnehmer wichtig, um das Winterhalbjahr überbrücken zu können. Die heute sehr kleinen Klassen im Tessin könnten zusammengelegt werden, was Kosten spare. Konkret stellt sich Schwegler die neue gemeinsame Grundbildung so vor: Während zwei Jahren würde der gleiche Inhalt vermittelt, das dritte Jahr wäre einer Schwerpunktausbildung gewidmet.

Mehr Kooperation wünscht sich Elvira Schwegler nun auch für die Grundbildung. «Uns erscheint eine Zusammenlegung sinnvoll. Die Kochausbildung gilt ja auch für Hotel, Heim und Spital.» Nicht nur weil die Ausbildungen in einigen Bereichen ähnlich sind und so Synergien genutzt werden können. Auch würde eine Zusammenlegung der Fähigkeitszeugnisse den Arbeitsmarkt beleben, unterstreicht Schwegler: Es gebe mehr Arbeitnehmer mit der gleichen Grundbildung, die Auswahl für die Arbeitgeber wäre so grösser. Zudem näherten sich die beiden Branchen «Heim/Spital» und Hotellerie immer mehr an: Heime und Spitäler führen immer häufiger Hotellerieabteilungen, Hotels würden in Zukunft vermehrt ältere Gäste empfangen und betreuen.



«Die Kochausbildung gilt ja auch für Hotel, Heim und Spital.»  
 Elvira Schwegler  
 Hotel & Gastro Union

GUDRUN SCHLENCZEK

**Bei der Berufsprüfung gilt der Zusammenschluss als Erfolg**  
 Die inhaltlichen Überschneidungen waren bereits Anlass für die Zusammenlegung der Berufsprüfungen vor vier Jahren: Der Werdegang zum/zur Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis ersetzt die zwei bis dahin getrennten Weiterbildungen «Hauswirtschaftsleiter/-in» und «Hauswirtschaftliche/-r Betriebsleiter/-in». Beim Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft wertet man das Zusammengehen als klaren Erfolg: Geschäftsführerin Elvira Schwegler zitiert Zahlen: Entlassen die beiden vorher getrennt durchgeführten Berufsprüfungen jedes Jahr im Durchschnitt rund 60 Prüfungsabsolventen auf den Markt, so sind es heute rund 100 pro Jahr.

«Den Berufsleuten stehen bei einer Zusammenlegung mehrere Türen für die Zukunft offen», meint Catherine Basil, Berufskundelehrerin Hotelfachfrau EFZ am Tessiner Centro professionale

Praxisbildung von hotellerie-suisse, Barbara Holzhaus, ist ebenso überzeugt, dass es die branchenspezifische Ausbildung in der Hotellerie braucht. «Die Berufe in der Hotellerie sind sehr vernetzt und die Inhalte der Grundbildungen aufeinander abgestimmt.» Die Hofa habe sich bewährt, die Abgänger seien auch aufgrund ihrer Gästeorientierung auf dem Markt gesucht. «Spitäler nehmen Hofas mit Handkuss.» Umgekehrt sei es schwieriger: Für Fachfrauen Hauswirtschaft sei es nicht ganz so einfach, eine Stelle in einem Hotel zu finden.

Bei der Berufsprüfung gilt der Zusammenschluss als Erfolg. Die inhaltlichen Überschneidungen waren bereits Anlass für die Zusammenlegung der Berufsprüfungen vor vier Jahren: Der Werdegang zum/zur Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis ersetzt die zwei bis dahin getrennten Weiterbildungen «Hauswirtschaftsleiter/-in» und «Hauswirtschaftliche/-r Betriebsleiter/-in». Beim Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft wertet man das Zusammengehen als klaren Erfolg: Geschäftsführerin Elvira Schwegler zitiert Zahlen: Entlassen die beiden vorher getrennt durchgeführten Berufsprüfungen jedes Jahr im Durchschnitt rund 60 Prüfungsabsolventen auf den Markt, so sind es heute rund 100 pro Jahr.

«Den Berufsleuten stehen bei einer Zusammenlegung mehrere Türen für die Zukunft offen», meint Catherine Basil, Berufskundelehrerin Hotelfachfrau EFZ am Tessiner Centro professionale

Praxisbildung von hotellerie-suisse, Barbara Holzhaus, ist ebenso überzeugt, dass es die branchenspezifische Ausbildung in der Hotellerie braucht. «Die Berufe in der Hotellerie sind sehr vernetzt und die Inhalte der Grundbildungen aufeinander abgestimmt.» Die Hofa habe sich bewährt, die Abgänger seien auch aufgrund ihrer Gästeorientierung auf dem Markt gesucht. «Spitäler nehmen Hofas mit Handkuss.» Umgekehrt sei es schwieriger: Für Fachfrauen Hauswirtschaft sei es nicht ganz so einfach, eine Stelle in einem Hotel zu finden.

# Studieren in der Nebensaison

**Arbeiten in der Hauptsaison, Studieren in der Nebensaison: Mit dem Saisonmodell will die HFT Graubünden Praktikern die Hotelfachschule schmackhaft machen.**

Praktikum en bloc in einem Jahr zu absolvieren, kann im neuen saisonalen Schulmodell der HFT der Praxisteil in fünf Etappen in total 18 Monaten bewältigt werden.

führt die HFT 20 Arbeits- und Praktikumsstellen, in zwei Jahren sollen es bereits 60 sein. Die Pläne der HFT mit dem Saisonmodell sind ehrgeizig: Dieses Jahr will man mit 15 Studierenden starten, im Endausbau strebt die Schule an, dass 50 Studierende das Saisonmodell wählen. Auffangen soll das neue Ausbildungsmodell den durch die «Bachelor-in-Tourism»-Konkurrenz bedingten Rückgang bei den Studierendenzahlen: Statt vormals drei kann die HFT aktuell nur zwei Klassen füllen. «Durch den Bachelor haben wir eine Klasse verloren», so Steiger. gsg

Arbeiten in der Hauptsaison, Studieren in der Nebensaison: Mit dem Saisonmodell will die HFT Graubünden Praktikern die Hotelfachschule schmackhaft machen.

Ab diesem Herbst können Studierende des Tourismusfachs an der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT) Graubünden, ihre Ausbildung mit einer Saisonstelle kombinieren. Statt wie bisher das

# Die Aushilfe online suchen und einstellen

**Schlankere Stellenpläne und kurzfristige Aufträge setzen Caterer unter Druck. Aushilfspersonal muss noch schneller gefunden werden.**

GUDRÜN SCHLENCZEK

**K**urzfristigkeit in Personaleinsatz und Planung gehören zur Eventgastronomie wie Essen und Trinken. Je nach Wetter und Laune der Gäste kann der Event spontan mal grösser oder kleiner ausfallen. Bei Grossevents sei ein kurzfristiges Ansetzen bis anhin die Ausnahme; anders sehe es jedoch bei mittleren und kleineren Anlässen aus, verdeutlicht Silja Stöfer, ZFV-Unternehmungen: «Hier wird immer kurzfristiger terminiert.» Neu ist, dass kurzfristige Personaleinsätze inzwischen auch die Gemeinschaftsgastronomie ergreifen. Der Grund, so Stöfer: Der gestiegene Kostendruck veranlasst die Betriebe dazu, mit schlankeren Stellenplänen zu arbeiten. Dies habe zur Folge, dass kurzfristige Cateringaufträge oder Mitarbeiterausfälle infolge Krankheit nicht mehr über den eigenen Personalstamm abgedeckt werden können: immer noch die bevorzugte Variante.

## Der eigene Aushilfspool reicht schon längst nicht mehr aus

«Am liebsten setzen wir eigene Mitarbeitende aus Betrieben der Compass Group ein, welche mit den Unternehmensprozessen vertraut sind», so Manuel Portmann, Compass Group (Schweiz) AG. Bei ZFV verfügt man über einen

Aushilfspool mit 150 Mitarbeitenden. Doch immer engere Planungsvorgaben zwingen die Caterer, nach neuen Lösungen zu suchen. Eine besonders zeitnahe Variante für das Rekrutieren von Aushilfspersonal offeriert Staff Finder aus Zürich. «Über uns kann man innert drei Stunden eine Aushilfskraft engagieren», verspricht Geschäftsführer Viktor Calabrò. Die reine Online-Rekrutierung von Staff Finder ermöglicht diese Geschwindigkeit der Personalauswahl. Der Auftraggeber sucht den gewünschten Mitarbeiter gemäss Online-Profil aus, der Mitarbeiter erhält mittels App oder Mail Lohn-, Zeitangaben und Anforderungen für den Einsatz und kann dann zu- oder absagen. Bewertungen anderer Arbeitgeber im Online-Profil erleichtern die Einschätzung der Aushilfskraft. Wer mit seiner Arbeit gefällt, kann in den Staff-Finder-Favoritenpool des Auftraggebers aufsteigen. Die Bemühung klassischer Temporärpersonalvermittler nennt Portmann von Compass Group inzwischen als letzte Möglichkeit.

## Online-Rekrutierung: Persönliches Kennenlernen fällt weg

Der Erfolg gibt Viktor Calabrò recht: Innert drei Jahren hat sein Start-up-Unternehmen einen Pool mit 33 000 Aushilfskräften aufgebaut. Pro Monat werden 4000 Jobs vermittelt. Fast 40 Prozent der Kunden, darunter Compass und ZFV, sind aus dem Gastgewerbe. Allerdings: Vor dem Arbeitseinsatz sehen sich Arbeitnehmer und -geber nicht. Ein Problem sei das nicht, findet Anita Vogler, General-Managerin vom Hotel 25hours in Zürich. Es könne so zwar passieren, dass ein Mitarbeiter weniger gut ins Team passe. «Da es sich aber oft nur um einmalige oder zeitlich sehr be-

grenzte Einsätze handelt, stünde ein vorgängiges persönliches Gespräch nicht im Verhältnis.» Um die Qualität der Vermittlung hoch zu halten, ist bei Staff Finder die Online-Bewertung seitens Arbeitgeber und -nehmer ein Muss. «Sonst kann nicht abgerechnet werden», betont Viktor Calabrò.



Wie viel Personal es für einen Anlass braucht, entscheidet sich oft sehr kurzfristig.

swiss-image/Andy M.

ANZEIGE

## Angeln Sie sich die Knusprigsten!

Das Tilapia Knusperli ASC im Bierteig erweitert das bewährte KADI Fischknusperli Sortiment bestehend aus den Sorten Zander, Egli und Pangasius. Neu ist dabei nicht nur das ASC-zertifizierte Tilapia-Fischfilet, sondern auch der knusprige und luftige Bierteigmantel.

- Konstant hohe Qualität durch schonende Herstellung in Langenthal
- Im Geschmack und Aussehen wie selbst gemacht
- Knuspriger, harmonisch gewürzter Bierteig mit Kräutern verfeinert
- Saftige, ASC-zertifizierte Tilapiafilets
- Ohne Konservierungs- und Aromastoffe



**KADI**

Swiss Premium Quality

KADI AG · CH-4901 Langenthal · Tel. 062 916 05 00 · info@kadi.ch · www.kadi.ch

## Impressum

### htr hotelrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondé en 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

### Ressortleitung:

**aktuell:** Daniel Stampfli/dst  
**cahier français:** Alexandre Caldara/aca  
**fokus:** Alex Gertschen/avg  
**dolce vita:** Sabrina Glanzmann/sag

**Redaktorinnen:** Laetitia Bongard/lb, Franziska Egli/fee, Theres Lagler Berger/lt

**Grafik und Produktion:** Carla Barron-Secchi/cbs; Roland Gerber/rg, Sarah Hirni/SH (Praktikantin); Daniel Stein/ste

**Korrektur:** Paul le Grand.  
**Sekretariat:** Sabrina Jörg Patoku (Leitung); Danijela Bosnjak

### htr Online

**Verantwortlich für den Inhalt:** Gery Nievergelt  
**Redaktorin:** Natalie-Pascale Alesschynpa  
**Praktikum:** Arbresha Veljiu/av  
**Koordination:** Daniel Stein

### Verlag

**Leitung:** Barbara König  
**Assistent:** Alain Hännli  
**Stelleninserate:** Angela di Renzo Costa  
**Praktikum:** Arbresha Veljiu/av  
**Geschäftsanzeigen:** Emanuel Müller, Michael Müller  
**hoteljob.ch:** Denise Karam  
**Druck:** NZZ Print, 8952 Schlieren.  
**Auflage:** 10 330 (WEMF/SW-Beglaubigung 2013)  
**Leser:** 85 000 (Studie DemoScope 2009)  
**Verkaufspreise (inkl. MwSt):** Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 169.–, 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. 031 740 97 93  
Fax 031 740 97 76, 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.

Die Expertin weiss Rat

## Tschibi soll unter den Tisch



**ANNETTE RUPP**  
ist Projektleiterin Rechtsdienst  
bei hoteliersuisse.  
Sie beantwortet an dieser  
Stelle alle zwei Wochen  
Ihre Fragen.

**Frage:** Ich habe mit meinem Hund Tschibi ein Restaurant besucht. Tschibi ist ein kleiner, ruhiger Hund und kriegt ab und zu ein Häppchen von meinem Teller. Daran haben sich die Gäste am Nachbartisch gestört und beim Chef de Service reklamiert. Dieser hat mich daraufhin angewiesen, meinen Hund nicht mehr zu füttern und ihn unter den Tisch zu verbannen. Hat der Chef de Service richtig gehandelt?

**Antwort:** Art. 15 der Hygieneverordnung verbietet das Halten oder Mitführen von Tieren in Räumen, in denen Lebensmittel verarbeitet, zubereitet, gelagert oder abgegeben werden. Ausnahmen sind Hunde, die eine blinde Person führen und Hunde in Gasträumen von Gastgewerbebetrieben, wenn die für den Betrieb verantwortliche Person dies erlaubt. In vielen Hotels ist das Mitführen von Hunden erlaubt. Andernfalls müsste der Restaurateur in seinem Lokal ein entsprechendes Schild anbringen oder den Gast bei der Reservation auf das Hundeverbot aufmerksam machen.

Was das Füttern des Hundes betrifft, kann nur an Ihre Rücksichtnahme auf die anderen Gäste appelliert werden. Nicht alle Gäste können eine Tierfreundschaft nachvollziehen, und einige ekelt es sogar, wenn am Nebentisch ein Hund mitisst. Heimische Gepflogenheiten sollten nicht unbedingt in der Öffentlichkeit demonstriert werden, insbesondere wenn es sich um solche handelt, an welchen sich andere Gäste stören könnten. Der Hund gehört in einem Restaurant unter den Tisch und sollte sich dort ruhig verhalten, damit auch die anderen Gäste ihre Mahlzeit rundum



Hunde – mögen sie noch so herzlich sein – gehören in Restaurants unter den Tisch. (stock)

genossen können. Und Tschibi darf dann daheim wieder die Mahlzeit mit Ihnen teilen.

### Anspruch auf freie Wochenenden

**Frage:** Mein Mitarbeiter hat zwei kleine Kinder. Ihm ist es wichtig, an den Wochenenden möglichst oft frei zu haben, um sich den Kindern widmen zu können. Dies ist in unserem Betrieb aber nicht so einfach. Er fordert nun, pro Monat mindestens ein ganzes Wochenende frei zu haben. Hat er von Gesetzes wegen tatsächlich diesen Anspruch?

**Antwort:** Das Gesetz spricht nur von freien Sonntagen, nicht von freien Wochenenden. Jeder Arbeitnehmende hat Anspruch auf vier freie Sonntage pro Jahr. Bei Arbeitnehmenden mit Familienpflichten sind mindestens 12 freie Sonntage pro Kalenderjahr zu gewähren. Die freien Sonntage müssen nicht in regelmässigen Abständen gewährt werden. Als Familienpflichten gelten die Erziehung von Kindern bis 15 Jahren sowie die Betreuung pflegebedürftiger Angehöriger oder nahestehender Personen. Sonntage, die in die Ferien fallen, dürfen nicht an die freien Sonntage angerechnet werden. Sonntagsarbeit ist

übrigens bewilligungsfrei. Für Sonntags-einsätze sind keine Lohn- oder Zeitzuschläge geschuldet.

### Küchenpersonal aus Japan

**Frage:** Ich möchte ein japanisches Restaurant eröffnen. Darf ich ausgebildete Köche aus Japan anstellen, und was muss ich beachten?

**Antwort:** Für die Beschäftigung von Fachpersonal aus Drittstaaten hat das Bundesamt für Migration für das Gastgewerbe Ausnahmen vom strengen Zulassungsprinzip vorgesehen. Diese sind in den Weisungen des Bundesamts für Migration zu finden. Branchenregelungen bestehen schon seit langer Zeit in den Bereichen Spezialitätenköche und gastgewerbliche Praktikanten. Seit 2009 gelten auch Sonderbestimmungen für Fachpersonal in Wellnesshotels, die von hoteliersuisse klassiert werden. Die Gesuche für Spezialitätenköche und gastgewerbliche Praktikanten müssen über die Rechtsberatung von hoteliersuisse beim Bundesamt für Migration eingereicht werden. Nähere Angaben zur Gesuch-einreichung erteilen wir Ihnen gerne telefonisch oder schriftlich.

### Haben Sie Fragen an Annette Rupp?

Telefon 031 370 43 50 (Montag – Freitag, 8.30 – 12 Uhr und 14 – 16 Uhr)

E-Mail: [rechtsberatung@hoteliersuisse.ch](mailto:rechtsberatung@hoteliersuisse.ch)

## PUBLIREPORTAGE

Mehr Service und Automatisierung im Hotelgewerbe mit dem ConCardis Payment Gateway

# ConCardis Payment Gateway

Guter Service hat im Gastgewerbe direkten Einfluss auf den finanziellen Erfolg. Um einen umfassenden Service gewährleisten zu können, muss auch die bargeldlose Zahlungsabwicklung reibungslos funktionieren. Der bargeldlose Check-out muss deshalb besonders einfach und komfortabel sein – für Gäste und für Mitarbeiter.

### Multitalent an der Hotelrezeption

ConCardis bietet Hoteliers und Gastwirten mit dem ConCardis Payment Gateway ein softwaregesteuertes Kartenlesegerät, das sowohl EMV-Chips als auch Magnetstreifen lesen kann, eine Vielzahl von Währungen verarbeitet und eine weitreichende Prozessautomatisierung unterstützt. Durch die mehrsprachige Bedienung ist das ConCardis Payment Gateway sehr gut für den europaweiten Einsatz geeignet. Über eine Schnittstelle zu bestehenden Kassen- und Hotelmanagementsystemen können die Daten aller Kartentransaktionen direkt weiterverarbeitet werden. Das spart manuelle Arbeitsprozesse im Controlling und Finanzwesen ein.



Dynamic Currency Conversion (DCC) können Hotelgäste aus dem Ausland ausserdem bargeldlos in ihrer Heimatwährung zahlen.

**2. Automatische Abläufe:** Folgeprozesse von Kartenzahlungen in der Finanzbuchhaltung werden reduziert und zusätzliche manuelle Arbeitsprozesse entfallen. Reportingdateien lassen sich einfach erstellen und Zahlungseingänge werden automatisch den entsprechenden Verkaufspositionen zugeordnet.



**3. Schnelle Integration:** Das Bezahlterminal besitzt Schnittstellen zu den Hotelmanagementsystemen von MICROS-Fidelio und gewährleistet die komfortable und schnelle Integration in bestehende Arbeitsabläufe. Durch einfache Handhabung und intuitive Display-Führung werden Mitarbeiter schnell mit der neuen Technik vertraut.

**4. Hohe Sicherheitsstandards:** Das ConCardis Payment Gateway unterstützt die neuesten Sicherheitsstandards PCI PA-DSS und PCI PTS 3 X.

Damit sind die Kartendaten jederzeit zuverlässig vor Missbrauch geschützt. Die für die Zahlungstransaktion benötigten Kartendaten gehen sicher verschlüsselt an ConCardis und an die beteiligten Banken und Kartenunternehmen. Eine Speicherung auf lokalen Systemen erfolgt nicht.

**5. Europaweiter Einsatz:** Durch die Bedienung in wahlweise acht verschiedenen Sprachen (Deutsch, Englisch, Französisch, Niederländisch, Schwedisch, Dänisch, Spanisch und

Polnisch) kann das ConCardis Payment Gateway in Häusern in ganz Europa zum Einsatz kommen. Das Gerät wird über LAN angeschlossen. Durch länderspezifische Netzstecker kann es einfach an die jeweiligen nationalen Standards angepasst werden.

Mehr Informationen zum ConCardis Payment Gateway unter:  
[www.concardis.com/micros](http://www.concardis.com/micros)

Genuss

Es wird mehr Schweizer Wein getrunken

Nach jahrelangem Konsumrückgang hat die Schweizer Bevölkerung im Jahr 2013 erstmals wieder mehr Schweizer Wein getrunken. Der Gesamtverbrauch an Schweizer Wein stieg auf knapp 107 Millionen Liter, fast 10 Millionen Liter mehr als im Vorjahr oder 5,6 Millionen über dem Schnitt der Jahre 2010–2012, teilt das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) mit. Ein Teil des angestiegenen Verbrauchs stehe in Zusammenhang mit der 2012 vom Parlament beschlossenen Marktentlastungsmassnahme für Schweizer Wein, schreibt das BLW.

Franciacorta tischt Street Food von Sterneköchen auf



Die 80 Kilometer lange Weinstrasse Franciacorta in der Lombardei (I) lädt auch heuer wieder zum «Franciacortando»: Am 14. und 15. Juni 2014 sind sieben renommierte italienische Sterneköche bei ebenso vielen Meisterköchen der Franciacorta zu Gast, um gemeinsam regionale Gerichte in Form von Street Food zu kreieren. Mit von der Partie ist etwa das Ristorante Cinzia da Christian e Manuel aus Vercelli oder das «Marconi» aus Sasso Marconi.

www.stradadelfranciacorta.it

Märkte

Alte Gemüsesorten in Wildeggen und in Buchform



Am Wochenende vom 3. und 4. Mai findet in Wildeggen/AG jeweils von 9 bis 17 Uhr der Pro-Specie-Rara-Setzlingsmarkt statt. Rund 20 Anbieter warten mit Gemüse-, Zierpflanzen-, Kräuter- und Beerensetzlingen von rund 500 verschiedenen Sorten auf. Dabei wird auch die Herausgabe des soeben erschienenen «Lexikons der alten Gemüsesorten» gefeiert. Es beschreibt 800 traditionelle Gemüsesorten, welche bislang vor dem Verschwinden bewahrt wurden.

www.prospecierara.ch

Wildpflanzen und seltene Kräuter am Markt im Entlebuch

Am 17. Mai steigt auf dem historischen Dorfplatz von Escholzmatt/LU der von Biosphäre Entlebuch organisierte 2. Entlebucher Kräuter- und Wildpflanzenmarkt. Von Wildpflanzen wie dem Waldstorchenschnabel über alte Gemüsesorten wie der Tigerella-Tomate über neue Kräuterrichtungen wie der Schokolademinze – über 50 Anbieter warten mit ihren Produkten auf, zwölf Gärtereien und Pflanzentzüchter mit Wildpflanzen und Kräuterrichtungen. fe

www.biosphaere.ch/wildpflanzenmarkt

Fakten Die neuen zehnten «weltbesten Restaurants»

1. Noma, Kopenhagen (+1)
2. El Celler de Can Roca, Girona (-1)
3. Osteria Francescana, Modena (=)
4. Eleven Madison Park, New York (+1)
5. Dinner by Heston Blumenthal, London (+2)
6. Mugaritz, San Sebastian (-2)
7. D.O.M., São Paulo (-1)
8. Arzak, San Sebastian (=)
9. Alinea, Chicago (+6)
10. The Ledbury, London (+3)

Die ausführliche Liste der Top 100 mit allen Auf-, Absteigern und Neuzugängen: [www.htr.ch/bestrestaurants2014](http://www.htr.ch/bestrestaurants2014)

nahm, rangiert bereits unter den Top 100: Es kam direkt auf Platz 68. Ebenfalls neu dabei ist Tim Raues «Restaurant Tim Raue», der Berliner figuriert auf Platz 78. Des Weiteren wurde die Brasilianerin Helena Rizzo vom «Mani» in São Paulo zum «World's Best Female Chef 2014» gekürt. Den grössten Sprung machte das Restaurant Central in Lima: Es rückte von Rang 50 auf Rang 15 vor. Der Preis für den besten Patisserie ging an den Spanier Jordi Roca vom Zweitplatzierten «El Celler de Can Roca». Überhaupt hat Spanien seine starke Position verteidigt, ist es doch weiterhin mit drei Restaurants in den Top Ten vertreten (siehe Liste oben).

Erstellt wird die Liste von einer Academy, welche 26 Regionen weltweit und über 900 Experten aus dem internationalen Gastgewerbe umfasst. Jedes Mitglied gibt sieben Stimmen ab, wovon mindestens drei an Restaurants ausserhalb der eigenen Region gehen müssen.

Siehe auch «L'Espresso» Seite 9



Bereits zum vierten Mal auf Platz 1: René Redzepi und sein «Noma».

Bilder: The World's 50 Best Restaurants 2014 sponsored by S. Pellegrino & Acqua Panna

# «Noma» kehrt an die Spitze zurück

Spanien bleibt stark, Schweizer sind weiterhin vorne dabei, und das «Noma» ist wieder weltbestes Restaurant: Das zeigt das Ranking der «World's 50 Best Restaurants 2014».

FRANZISKA EGLI

Einmal mehr steht er zuoberst auf dem Podest: René Redzepi, Chefkoch aus Kopenhagen und Mitbegründer der «New Nordic Cuisine», dessen Restaurant Noma bereits 2010, 2011 und 2012 zum weltbesten Restaurant gekürt wurde. Nun hat er sich die Spitze zurückerobert, nachdem

er im Vorjahr vom diesjährigen Zweiten, dem «El Celler de Can Roca» der Gebrüder Roca in Girona, auf den Platz zwei verwiesen worden war. Die Jury begründet die erneute Spitzenposition mit des Kochs «akribischem Sinn für Details, seiner unermüdbaren Entdeckerlust und Experimentierfreudigkeit etwa im Bereich der Fermentierung». Auf dem dritten Platz figuriert wie im Jahr zuvor die «Osteria Francescana» von Massimo Bottura aus dem italienischen Modena.

Zum zwölften Mal wurden in der Londoner Guildhall vom britischen «Restaurant Magazine» das jeweils mit viel Spannung erwartete Ranking «The World's 50 Best Restaurants» verkündet. Bestes Schweizer Restaurant ist «Schloss Schauenstein» in Fürstentum von Andreas Caminada: Es belegt den 43. Platz und gehört damit auch 2014 zu den 50 Besten (2013: Platz 42). «Es ist grossartig, zum fünften Mal in Serie auf die

erweiterte 100er-Liste feiern konnte. Die internationale Wahrnehmung dieser Auszeichnung ist beachtlich», lässt Caminada verlauten. Nicht mehr aufgeführt ist dagegen Benoît Violier und sein «Hôtel de Ville», nachdem der Spitzenkoch aus Crissier vergangenes Jahr mit Platz 88 noch seinen Einstieg auf die erweiterte 100er-Liste feiern konnte.

Dem Siegerpodest noch einen Schritt näher ist hingegen der Aargauer Daniel Humm. Sein Restaurant Eleven Madison Park in New York ist von Platz zehnte im Jahr 2012 und Platz fünf im 2013 nun auf Platz vier vorgerückt und zählt auch heuer wieder zum «Best Restaurant in North America». Sein zweites Restaurant, das «The NoMad», das er 2012 über-



Platz 43 (-1) für Caminadas «Schloss Schauenstein».



Platz 4 (+1) für Humms «Eleven Madison Park».



Ist 2014 nicht dabei: Violier vom «Hôtel de Ville». Bilder: B. Vosser

Vor ein paar Monaten entdeckte ich, dass mein Coiffeur ursprünglich ein gelernter Bäcker-Konditor ist. Das scheint nicht gerade der logischste aller Karrierewechsel zu sein. Ich kann den Übergang eines Malers verstehen, der vom Häuserbmalen zum Leinwandmalen wechselt, oder jemand, der mit Werbetexten anfängt und mit Romanen aufrückt. Aber wie kommt jemand von einer Küche in Frankreich mit drei Michelin-Sternen in einen Frisiersalon in Deutschland?

## Kolumne



Sarah Outgley ist Schriftstellerin. Sie wuchs in Neuseeland auf, machte ihren Doktor der Literatur in Oxford und lebt jetzt in Berlin. Für die hotel revue schreibt sie über die schönen Seiten des Lebens.

Wie ich aber Nicolas so beobachte, wie er hinter meinem Stuhl hin und her eilt – schneidend und schnippend, in seinen Gucci-Schuhen umherhüpfend mein Haar in zarte Perfektion zu formen versucht – dann ist es auf einmal nicht mehr schwierig, sich vorzustellen, wie er ähnlich federleichte Kreationen in einer heissen und herausfordernden Umgebung kreiert. «Meine Spezialitäten waren Croissants und Eclair», grinst er. «Das französische Cliché, non?» Mit seinem starken gallischen Akzent und einigem gallischen Schulterzucken erzählt er mir, wie er nach Berlin eingeladen wurde, um in einem Top-Hotel zu arbeiten. Dort traf er auf einen deutschen Patisserie, der Nicolas Erzival wurde. «Aber die Hotelverantwortlichen fanden seine Croissants schwer wie Blei», nickt Nico, «er wurde gefeuert.» Mit etwas Bedauern in seiner Stimme fügt er hinzu, dass Berliner

## Das perfekte Croissant und die perfekte Ironie

normalerweise nicht besonders gute Kuchenbäcker sind.

Da hat er recht. In den ganzen 14 Jahren, in denen ich in Berlin bin, habe ich nie ein wirklich hervorragendes Croissant angetroffen. Eine dieser goldenen Kreationen, die gleichzeitig federnd und blättrig sind, die einen Schimmer auf den Lippen und einen Butterkuss-Atem hinterlassen und satt machen, obwohl sie leicht wie Luft sind. Sicher, Berliner Bäcker sind gut zur Stärkung. Wenn man einen Marathon laufen oder zehn Stunden ohne Pause durcharbeiten will, dann ist das Frühstück aus einer Berliner Bäckerei perfekt. Roggenbrot, so dunkel und schwer, dass es ein Bein zum Fuss brechen könnte, wenn man es darauf fallen lässt. Eine Rosinenschnecke mit so dickem Überzug, dass man eine Kettensäge zum Schneiden braucht. Oder eine riesige Puddingbrezel, die eine sechsköpfige Familie ernähren könnte.

Aber wenn der Frühling kommt, will man weder stärkehaltige Milch noch dicke Porzellantassen mit Milchkaffee. Wenn die Sonne scheint und die Blüten vorbeischieben, möchte man einfach in einem Strassencafé sitzen und sich vorstellen, man sei in Paris. Und dazu braucht man einen perfekten Café au lait und ein richtiges, französisch-schmeckendes, französisch-strukturiertes Croissant. Nachdem ich kürzlich in eine neue

Umgebung gezogen bin, bin ich schon fast hoffnungsvoll. In der Nähe meiner Wohnung gibt es eine berühmte Bäckerei, in der alles, sogar die Patisserie selbst gemacht wird – eine Seltenheit in einer Stadt, in der Back-Fabriken an jeder Ecke auftauchen, in denen massenproduzierte, vorgeformte gefrorenere Teig von Hilfsangestellten aufgegeben wird.

Am ersten sonnigen Frühlingssonnenabend spazierte ich zur berühmten Bäckerei – wo mich eine angenehme Überraschung erwartete. Die Croissants sind die besten, die ich in vierzehn Jahren gegessen habe. Während ich halbmondförmig, verführerisch blättrig, auf der Zunge vergehend lecker. Ich kaufe eines für Nico und frage das Mädchen hinter der Theke, wie lange es die Bäckerei schon gibt. «Vierzehn Jahre», sagt sie traurig, «und dies ist unsere letzte Woche.» «Sie schliessen?» Mein vom Gebäck aufgeblasenes Herz fällt in sich zusammen wie Teig im kalten Durchzug. «Wir sind aufgekauft worden...», sie macht eine Pause, «von einem Frisiersalon.»

Aber natürlich! Nach dem perfekten Croissant die perfekte Ironie. Ich verabschiede mich und mache mich auf einen vernünftigen, ballaststoffreichen, roggenvollen Sommer gefasst.

Deutsch von Renate Dubach. Das englische Original unter [www.htr.ch/sarah](http://www.htr.ch/sarah)

**Mineralwasser. Bio-Mineralwasser.** Kann natürliches Wasser «bio» sein? In Deutschland kann es, seit der Bundesgerichtshof nach einem Rechtsstreit entsprechend geurteilt hat. Jetzt nimmt die Zahl der bio-zertifizierten Mineralwasserquellen zu.

# Natürlicher als «natürlich»

**In Deutschland lancierte das Unternehmen Neumarkter Lammsbräu als Erstes ein Bio-Mineralwasser. Jetzt hat es neue Pläne.**

SABRINA GLANZMANN

**E**in Bio-Mineralwasser-Siegel jetzt auch für Limonaden: Mit dieser Meldung lancieren die beiden Getränkeunternehmen Neumarkter Lammsbräu und Voelkel die Diskussion um «Wie

«bio» kann Mineralwasser sein?» in Deutschland gerade neu. Sie warre geführt geworden, nachdem Neumarkter Lammsbräu 2009 mit «Bio Kristall» ein Mineralwasser-Produkt nach neu erstellten Bio-Kriterien und -Siegel lancierte.

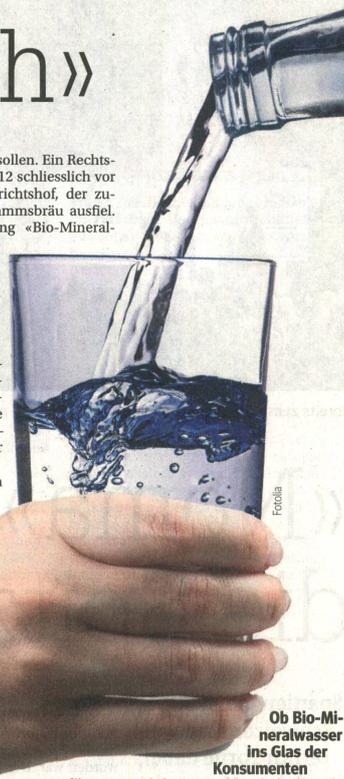
Nach dem Verständnis der Wettbewerbsbehörden sollten allerdings die Wörter «bio» oder «öko» in Deutschland damals nur auf Erzeugnissen des ökologischen Landbaus stehen, die nach Kriterien der EU-Bio-Verordnung oder eines Bioanbauverbandes produziert wurden, und Wasser ist von der EU-Bioverordnung als ein von der Natur hervorgebrachtes Lebensmittel nicht erfasst.

Erzürnte Mitbewerber sprachen von Konsumententäuschung und Marketing-Gag, denn «was

könne natürlich sein als Wasser aus einer natürlichen Quelle», wurde etwa ein Nestlé-Sprecher in der Presse zitiert. Aber Lammsbräu und Mitterer verstehen mehr unter «Natürlichkeit» und stellen Anforderungen auch über die gesetzliche Mineralwasser-Verordnung hinaus – zu den 46 Kriterien der Qualitätsgemeinschaft Biomineralewasser e.V. gehören etwa auch höhere Standards bei Umweltschutz oder strengere Grenzwerte, die unerwünschte Rückstände im Was-

ser verhindern sollen. Ein Rechtsstreit endete 2012 schliesslich vor dem Bundesgerichtshof, der zugunsten von Lammsbräu ausfiel. Die Bezeichnung «Bio-Mineralwasser» ist seitdem zulässig.

Susanne Horn, Geschäftsführerin der Neumarkter Lammsbräu, spürt heute generell ein steigendes Interesse und eine höhere Akzeptanz gegenüber Bio-Mineralwasser. Waren es 2011 noch 2000 ver-



**Ob Bio-Mineralwasser ins Glas der Konsumenten fließt, regelt in Deutschland ein Siegel.**



## ÖSTERREICHS GROSSE ROTWEINJAHRGÄNGE 2011 & 2012 STILE, REBSORTEN, HERKÜNFTE

Seminar und freie Verkostung

**Zunfthaus zur Waag, Münsterhof 8, 8001 Zürich**  
<http://zunfthaus-zur-waag.ch>

Am Seminar-Panel diskutieren Willi Klinger und bekannte Weinexperten, moderiert von Andreas Keller

**Montag, 12. Mai 2014**

Seminar jeweils 11.30 – 13.00 Uhr & 15.00 – 16.30 Uhr

Freie Verkostung mit 50 Weinen von 20 Weinhändlern  
11.00 – 18.00 Uhr

Anmeldung und Eintritt ausschließlich für Fachpublikum unter [www.weininfo.ch](http://www.weininfo.ch)  
Anmeldungen per Post, Fax oder Mail können nicht entgegengenommen werden.

**ÖSTERREICH WEIN**

[www.austrianwine.com](http://www.austrianwine.com)

Auskunft: Weininformation, Konkordiaplatz 12, 8032 Zürich, Tel. 044 389 60 45

kaufte Hektoliter, rechnet sie bis Ende 2014 mit 8500 Hektolitern – «das ist für uns als kleiner Mittelstandsbetrieb mit 100 Mitarbeitern eine sehr gute Zahl». Horn betont, dass das Bio-Siegel alles andere ist als ein Marketinginstrument, «schaut man die Zeit und das Geld an, das wir in die rechtliche Auseinandersetzung investiert haben, wäre ich eine schlechte Marketingleiterin, wenn es mir nur darum ginge». Vielmehr sei die Diskussion über den schonenden Umgang mit Wasser und über Wasser-schutz etwa durch mehr Biolandbau der zentrale Punkt.

### Der Verband bleibt kritisch

Generell spürt sie ein steigendes Interesse von Konsumenten und Getränkehändlern am Thema: «Das hat nicht zuletzt auch damit zu tun, dass in Deutschland die ersten Städte grosse Probleme mit dem Trinkwasser etwa durch Rückstände von Arzneimitteln haben», weiss Susanne Horn. Sie sieht jetzt den richtigen Moment, mit Voelkel in den Limonaden-Markt mit dem Bio-Label einzusteigen: «Im Bio-Limonadenfachhandel bilden wir zusammen einen Marktanteil von rund 70 Prozent, da kann der Handel nicht anders, als sich konstruktiv mit unseren Themen auseinandersetzen», sagt sie, darauf angesprochen, ob sie mit erneuten Konfrontationen rechne. Aktuell sind zwei weitere Mineralquellen im Zertifizierungsprozess. Auch für eine Aufnahme von Mineralwasser in die EU-Bioverordnung setzt sich Neumarkter Lammsbräu weiterhin ein.

Angesprochen auf diese neuesten Entwicklungen sagt der Verband Deutscher Mineralquellen (VDM), man akzeptiere das Urteil von September 2012, bleibe allerdings bei der Meinung, dass ein

Bio-Label zu Mineralwasser nicht passe. «Anders als in der Landwirtschaft, wo es einerseits ökologische Erzeugung und andererseits konventionelle Erzeugung mit Kunstdünger und Agrarchemie gibt, ist Mineralwasser immer ein reines Naturprodukt», sagt Geschäftsführer Stefan Seip. Das treffe für jedes Wasser zu, das die gesetzlich geschützte Bezeichnung



**«Bio-Mineralwasser als Marketing-Gag? Dafür haben wir zu viel Zeit & Geld investiert.»**

Susanne Horn  
Neumarkter Lammsbräu

«natürliches Mineralwasser» tragen darf. «Und das ist den Verbrauchern auch ohne Bio-Label bewusst», so Seip.

### Schweiz ist zurückhaltend

Ähnlich klingt es beim Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten (SMS) hinsichtlich Bio-Mineralwasser und einer möglichen Entwicklung in der Schweiz. «Schweizer Mineralwasser ist ein natürliches und reines Produkt, das mit der Verordnung des EDI über Trink-, Quell- und Mineralwasser jetzt schon streng gesetzlichen Vorgaben entspricht», sagt Christiane Zwahlen, Leiterin Kommunikation. «Bestrebungen, ein neues Schweizer Produkt mit einer anderen Kennzeichnung auf den Markt zu bringen, sind uns nicht bekannt.»

Andreas Käser, Leiter Medien bei Bio Suisse, dem Dachverband der Schweizer Knospe-Betriebe und Eigentümerin der eingetragenen Marke Knospe, sagt dazu: «In der Schweiz werden bereits länger Limonaden in Knospequalität verkauft. Diese werden nur mit biologischen Zutaten hergestellt und dürfen keine Farbstoffe und/oder zusätzlichen Aromen enthalten. Die Mineralwasserfrage stellt sich derweil in der mit der Situation in Deutschland vergleichbaren Form nicht, und ein Knospen-Mineralwasser ist vorderhand nicht geplant.»

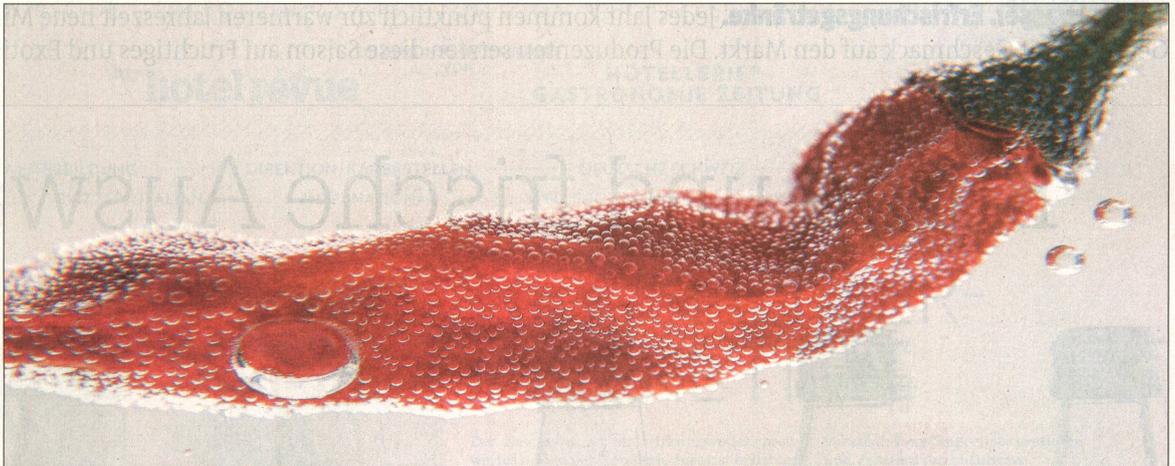
**Mineralwasser. Einsatz als Kochzutat.** Rebecca Clopath, die beim «Hexer» Stefan Wiesner im Restaurant Rössli in Escholzmatt kocht, hat sich für ein spezielles Projekt näher mit Mineralwasser in der Küche befasst.

Wie ist es, wenn man Mineralwasser gezielt als Teil eines Gerichtes einsetzt? Rebecca Clopath ist nach Vals gereist und hat es versucht.

SABRINA GLANZMANN

Rebecca Clopath ist seit fünf Jahren «verhext». So lange gehört die Köchin mittlerweile zum Kernteam im «Rössli» in Escholzmatt LU – dort, wo die Arbeit mit Steinen, Hölzern, Moos oder Eisen in der Küche völlig normal ist und wo Chef Stefan Wiesner als konsequenter Naturkoch wirkt. Und dort, wo Clopath die avantgardistischen Ideen von Wiesner als «Hexer vom Entlebuch» – heute quasi ein geflügeltes Wort in der Kochszene – mitarbeitet, mitentwickelt und mitumsetzt.

Vor diesem Hintergrund scheint es also stimmig, dass gerade Rebecca Clopath jüngst für ein spezielles Projekt rund um ein Naturprodukt mit ins Boot geholt wurde: Kochen mit Mineralwasser als integralem Bestandteil von Gerichten. Die Idee dazu kam von den Valsener Mineralquellen im Rahmen ihrer Positionierung als Schweizer Premium-Mineralwassermarken, die sich auch für den Schweizer Kochnachwuchs einsetzt – etwa mit einem Engagement als Partner beim Kochtalent-Wettbewerb «Marmite Youngster Selection» der Zeitschrift «Marmite» (siehe auch Text unten). An der Austragung 2012 kochte sich Rebecca Clopath übrigens auf den



Wenn Zutaten beim Kochen auf Mineralwasser treffen, ergeben sich für die Kochprofis neue Möglichkeiten.

istock

## Wo Mineralwasser den Gourmetgaumen kitzelt

«Spannend, wie Kohlensäure im Orangenblüten-Sorbet die Fruchtigkeit betont.»

Rebecca Clopath  
Restaurant Rössli, Escholzmatt

ritten Platz. Vals lernt, unterstützt von «Marmite»-Chefredaktor Andrin C. Willi, die gebürtige Bündnerin Clopath nach Vals reisen, um sich vor Ort für Gerichte mit Mineralwasser inspirieren zu lassen. Einzige Vorgabe dabei war, dass die Rezepte Vals als Dorf und Valsener als Mineralwasser beinhalten sollten und einfach umsetzbar sind. «Das ist ihr hervorragend gelungen», sagt Philipp Häseli, Senior Brand Manager bei Vals. Und er ergänzt: «Es ist toll, dass sich eine junge, kreative Köchin für so etwas Einfaches und doch hoch Komplexes wie Mineralwasser interessiert.»

Mineralreiches Wasser in Gerichten in Umlauf bringen

Entstanden ist ein 6-Gang-Menü, in dem Clopath alle drei Wässer der Marke (Classic mit Kohlensäure, Naturelle und Silen-ce), weitere lokale Produkte sowie geschichtliche und kulturelle Eigenheiten mit einbezogen hat. Auf den Hauptgang mit ge-



Blutorangenessenz, Orangenblüten-Sorbet, Thymianstreusel und Kaffeeschaum.

schnorter Lammhaxe zum Beispiel kam sie, «weil man von Vals sagt, es habe ebenso viele Schafe wie Einwohner. Das wollte ich unbedingt aufnehmen», erklärt Clopath. Bei der begleitenden

Komponente «Aprikosen/Karotten/Luft-Bröt» hat sie die Dör-aprikosen und die Karotten im calcium- und magnesiumreichen Valsener Naturelle gedünstet. «Ich habe mir überlegt: Wenn man mineralienreiches Wasser bewusst einsetzt, wie in diesem Fall zum Dünsten einer Zutat, bringt man die Stoffe auch in anderer Form in Umlauf als -nur über das Trinken. Das ist aus Kochsicht natürlich ein spannender Aspekt», sagt Clopath, die letztes Jahr die Weiterbildung zum Chefkoch absolviert hat. «Es tönt relativ einfach, mit Mineralwasser zu kochen, weil man Wasser zum Kochen ja braucht. Aber was das wirklich heisst, das war eine sehr coole Erfahrung für mich, zum Beispiel gerade auch, was die Kohlensäure betrifft.»

Kohlensäure für mehr Fruchtigkeit im Sorbet

Das Kohlensäurehaltige Valsener Classic hat sie im Gericht «Blutorangenessenz, Orangenblüten-

Sorbet, Thymianstreusel und Kaffeeschaum» im Sorbet eingesetzt. Dafür wird in einer Sautreuse Mineralwasser mit Glukose und Zucker aufgekocht, in kohlensäurehaltigem Wasser angerührtes Maizena beigegeben, einige Minuten mitgekocht, und danach lässt Clopath die Orangenblüten zehn Minuten darin ziehen. Zusammen mit etwas mehr Mineralwasser kommt alles in einen Pacojet-Becher, wird gefroren und anschliessend pacosiert. «Ich wusste von Stefan Wiesner und unserer Arbeit im «Rössli», dass Kohlen-säure gut mit Sorbet funktioniert. Es ist spannend, wie Fruchtigkeit und Geschmack der Orangenblüten betont werden und so besser zur Geltung kommen.»

Sich weiter mit Mineralwasser in der Küche zu befassen und damit zu experimentieren, kann sich die 25-Jährige gut vorstellen; aktuell nennt sie den Aus- und Umbau der Kochschule zusammen mit Stefan Wiesner in Escholzmatt als ihr Hauptprojekt.



Vom Wasser inspiriert: Rebecca Clopath. Bilder Dominique Schütz/marmite

«Marmite Youngster Selection 2015» Neu auf dem Radar sind zum ersten Mal auch die Schweizer Service-Talente

Zum vierten Mal sucht «Marmite», die Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur, die grössten Schweizer Kochtalente. Seit 2011 spürt sie mit der «Marmite Youngster Selection» jedes Jahr 50 Jungköche auf – bewerten oder empfehlen lassen kann sich jeweils, wer nicht älter als 30 Jahre alt ist, eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch, keine Position als Küchenchef und keinen eigenen Betrieb hat.

Jetzt stehen die Top 20 der Kategorie «Küche» für die «Marmite Youngster Selection 2015» fest: Joel Bollinger (Gasthaus zum Gupf, Rehetobel), Fabienne Dell'Osso (Restaurant Brücke, Niedergösgen), Pascal Derksen (Grand Resort Bad Ragaz), Guy Estoppey (Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf), Fabio Galizia (Grand Resort Bad Ragaz), Yannick Hollenstein (Rolf Mürner, Swiss Pastry Design,

Rüeggisberg), Reto Jenal (Oberwald – Kurhaus & Medical Center, St. Gallen), Frederik Jud (Spital Lachen), Martin Kathriner (Rössli, Illnau), Joshua Lüscher (Seerestaurant Belvédère, Hergiswil), Jose Ricardo Moreira Machado (Restaurant Baarcity, Baar), Pavel Remeslov (Restaurant Didier de Courten, Siders), Julia Scheuber (Seerestaurant Belvédère, Hergiswil), Marcel Schmitz (Restaurant Mesa, Zürich), Dominik Suter (Café Haug, Schwyz), Fabio Toffolon (Restaurant Schöngrün, Bern), Dave Wälti (Auslandaufenthalt in Toronto), Andrea Werth (Gourmet-Restaurant Lampart's, Hägendorf), Kevin Wüthrich (L'Auberge Langenthal) und Yannik Marc zu Breitenstein (Schweizer Armee). Zum Thema «Österreich. Treffpunkt Europas» kreieren sie jetzt eigene Rezepte – welche davon es ins Finalkochen vom 14. September

2014 schaffen, wird eine Fachjury am 2. Juni entscheiden.

Erstmals dieses Jahr können sich auch Servicefachangestellte, Restaurationsfachfrauen/-männer oder Gastronomiefachassistenten/-innen unter 30 bewerben. Projektleiterin Salome In-Albon dazu: «Die hohe Resonanz auf die «Marmite Youngster Selection» hat uns Mut gemacht, einen Schritt weiter zu gehen und auch junge Gastgeberinnen und Gastgeber auszuzeichnen. Wir wollen den Berufsstolz, das Handwerk und den Nachwuchs in der Gastronomie fördern». Bis Ende Mai läuft die Anmeldefrist noch; dann kauft die Jury 10 Finalistinnen und Finalisten, die in Zweiertams im Betrieb besucht und beurteilt werden. Die Award Night für beide Kategorien ist am 1. Dezember 2014 in Zürich. sag

marmite-youngster.ch

## Qualität aus Familienhand

SAFT vom Fass naturtrüb aus dem Eichenfass sowie klare Apfelsäfte (mit und ohne Alkohol) sind Spezialitäten für Ihre Gäste und passen zu jedem Essen.

Unsere natürlichen Apfelsäfte kelttern wir ausschliesslich aus Äpfeln der Ostschweiz. Wir kennen die Lieferanten persönlich. 60 Mitarbeitende geben ihr Bestes für eine hochstehende Saftherstellung. Wir stehen ein für Qualität, Tradition und langfristige Arbeitsplätze.



MÖHL Tradition seit 1895  
Apfelsäfte  
Mosterer Möhl AG, 9320 Arbon

ANZEIGE

# dolce vita

htr hotelrevue Nr. 18 / 1. Mai 2014

**Mineralwasser. Erfrischungsgetränke.** Jedes Jahr kommen pünktlich zur wärmeren Jahreszeit neue Mineralwasser-Getränke mit Geschmack auf den Markt. Die Produzenten setzen diese Saison auf Fruchtiges und Exotisches.

## Bunte und frische Auswahl



Das sehr vielfältige Angebot an Erfrischungsgetränken auf dem Schweizer Markt stellt sowohl Gastronomen wie auch Gäste vor die sprichwörtliche Qual der Wahl.

istock

**Welche Erfrischungsgetränke sind diesen Sommer gefragt? Die Antwort ist nicht einfach, wie eine Umfrage bei Gastronomen, Getränkehändlern und -produzenten zeigt.**

RENATE DUBACH

Mit trendigen Getränken ist es so eine Sache. Was im einen Lokal nur kurz im Kühlregal steht, bevor es ins Glas kommt, überschreitet im anderen das Ablaufdatum und wird aussortiert. Zu den eher kurzlebigen Erfrischungsgetränken (zum Begriff siehe auch Box) gehören da und dort die «Arizona»-Tees mit ihren auffälligen Flaschen oder Choclo, das Schweizer Schokolade-Getränk mit Kohlensäure. «Zeitweise gab es einen Riesenansturm auf «Arizona» jetzt ist es wieder sehr ruhig. Choclo führen wir nicht mehr», erklärt Fabian Hinni von der Zürcher Getränkehandlung Erwin Huber AG. Es gibt auch Restaurants, die ein Getränk aus dem Sortiment nehmen, gerade weil es trendig ist. So geschehen mit den Tessiner

**Beliebt: Getränke aus Äpfeln.**

Gazose im Berner Café Kairo: «Wir bieten die Gazose nicht mehr an, weil sie inzwischen überall zu haben sind. Wir möchten nichts derart Trendiges im Sortiment, wir setzen lieber selber Trends», sagt Kaspar Dauwalder vom «Kairo» selbstbewusst dazu.

Ähnliche Bedenken hat man in der Zürcher Brasserie Bernoulli kaum: «Doch, die Gazose laufen gut bei uns, aber auch unser Eistee, den wir nach unserem Hausrezept selber herstellen», führt Nicole Bräm aus. Und sie fügt an, dass es inzwischen sehr viele lokale Produzenten von hervorragenden Erfrischungsgetränken gebe, was die Auswahl nicht gerade vereinfache.

**Apfelsaft verkauft sich wieder fabelhaft**

Dem stimmt Thomas Liggenstorfer, Sales Manager Gastronomy bei der Evian-Volvic Suisse SA zu: «Das Getränkesortiment ist extrem gross in der Schweiz, viele kleine Anbieter bringen auch tolle Getränke auf den Markt. Und gerade Apfelsaft hat in unserem



**Papaya gibt Erfrischungsgetränken eine exotische Note.**

Land eine Renaissance erlebt, auch durch die Apfelschorle, die ursprünglich aus Deutschland kommt.» Bei Volvic gibt es in der Linie «au Jus» ein Mineralwasser mit Apfelsaft, das sich aber laut Liggenstorfer nicht ganz so positiv entwickelt wie die anderen Aromen mit Mango/Ananas (Exotique), Grapefruit, Erdbeere oder Zitrone: «Die Schweizer trinken dann wohl

**«Die Konsumenten sind aufmerksam und schauen auf die Zusammensetzung.»**

Thomas Liggenstorfer  
Evian-Volvic Suisse SA

doch lieber einen klassischen Apfelsaft aus Schweizer Äpfeln.» Daneben seien hierzulande aber auch gekühlte Tees sehr populär, also Tees, die auf Mineralwasserbasis mit Teeextrakten und natürlichen Aromen produziert werden, wie etwa die Volvic-Tees mit Pfirsich, Grüntee und Minze oder Grüntee mit Granatapfel. «Sie enthalten deutlich weniger Zucker als einige der Eistees unserer Mitbewerber. Die Konsumenten sind aufmerksam und

**Ebenfalls gefragt sind Kombinationen mit Ananas.**



Fotolia

schauen inzwischen mehr auf die Zusammensetzung ihrer Getränke. Auch die Jugendlichen neigen vermehrt zu einem gesunden Lebensstil, was heisst: weniger Zucker, Kalorien und künstliche Aromen, dafür mehr Geschmack», ist Liggenstorfer überzeugt. Die Volvic-Produkte sind in PET-Flaschen erhältlich und eher für Personalgastronomie oder Takeaways, weniger für die «klassische» Gastronomie geeignet.

**Zurück zu alten Rezepten – oder ganz neu mit Rhabarber**

Wenn schon Zucker, dann mit viel natürlichem Geschmack und in einer Vintage-Verpackung. Diese Strategie steht hinter «Romanette», einem Westschweizer Limonadenklassiker, den Nestlé Waters in Henniez nach einer rund 20-jährigen Pause seit Anfang dieses Jahres wieder produziert – und zwar nach dem Originalrezept von 1938, mit natürlichem Zucker, ohne Farbstoffe. «Die ersten Absatzzahlen sind vielversprechend,

**«Mit Limited Editions» probieren wir Aromen und die Reaktionen darauf aus.»**

Christophe Kienberger  
Nestlé Waters

in der Deutschschweiz», freut sich Christophe Kienberger, Senior Brand Manager National Brands bei Nestlé Waters. Wem trotz nostalgischen Gefühlen die 42 Kalorien pro Deziliter zu viel sind, findet bei den aromatisierten Wassern leichtere – und exotischere – Getränke: bei den Aromen, die es schon ein paar Jahre gibt – Mango-Yuzu, Orange-Grapefruit, Passionsfrucht-Kiwi, die 14 Kalorien pro Deziliter haben. Jedes

Jahr kommt eine «Limited Edition» dazu, die mit Stevia gesüsst wird und deshalb mit der Hälfte der Kalorien auskommt. Dieses Jahr gibt es die Variante Papaya-Traube. «Mit Limited Editions können wir verschiedene Aromen ausprobieren und sehen, wie die Konsumenten darauf reagieren. Und natürlich auch unsere Innovationsfreude und Dynamik zeigen», sagt Kienberger dazu.

In der Gastronomie und im Getränkehandel ist man sich sicher, dass sich Schweizer Klassiker wie Rivella, Sinalco und Pepita noch lange behaupten können. Mindestens einen Sommer lang werden sie von der ultratrendigen deutschen Rhabarberschorle ergänzt, die da und dort schon aufgetaucht ist. Einzelne Lokale setzen auf Exklusivveres, das ihren Stil unterstützt, wie etwa die britische Retro-Linie «Fentimans» mit Tonic, Ginger Beer, Rose Lemonade, die es auch im «Rivington & Sons»

gibt. «Abends setzen wir auf Cocktails, Bier und Whiskeys, da passt «Fentimans» ganz gut dazu» findet Michele Bernasconi von der Bar im Zürcher Prime Tower.

In einem Punkt sind sich alle Befragten sehr einig: Das aktuelle Angebot an Erfrischungsgetränken ist riesig. Gastronomen – und Gäste – haben wirklich die Qual der Wahl.



Fotolia

**Auch Erdbeeren geben Mineralwasser Geschmack.**

**Fakten Erfrischende Getränke: 600 Mio. Inlandproduktion**

80 Liter Erfrischungsgetränke trinken Herr und Frau Schweizer pro Jahr. Das macht immerhin gut zwei Deziliter pro Tag und Person, und unter den Begriff fallen nur gesüsste oder ungesüsste Getränke aus Trink- oder Mineralwasser und Fruchtsaft, Aromen, Koffein oder Chinin. Eistee, Fruchtsäfte, Nektare, Energydrinks und isotonische Getränke oder reine Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure sind bei dieser Bezeichnung nicht eingeschlossen. Knapp ein Fünftel der Erfrischungsgetränke wird importiert, der Rest von rund 600 Millionen Liter hierzulande produziert. Dazu kommen knapp 40 Millionen Liter für den Export.

Quelle: Verband Schweizerischer Mineralquellen und Soft-Drink-Produzenten

# PROFIL

GESAMT-  
AUFLAGE  
40.000

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

Nr. 18 · 1. Mai 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE<sup>et</sup>  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

## NEWSLETTER- MARKETING

Der Newsletter ist ein wirkungsvolles, preiswertes und in der Hotellerie äusserst beliebtes Online-Marketinginstrument. Um dieses umfassend zu nutzen, benötigen Sie ein stringentes Konzept und marketingrelevante Ziele. Ich empfehle Ihnen ein Vorgehen in fünf Schritten:

### Konzeption: Strategie und Newsletter-Tool bestimmen

Definieren Sie als Erstes, welche Marketingziele Ihr Newsletter-Projekt erfüllen soll und welche Software (beispielsweise MailChimp) sich dazu in der Umsetzung am besten eignet. Dann gilt es, operative Fragen zu klären: Wie oft soll der Newsletter erscheinen? Wer kümmert sich um die Inhalte und den Versand? Brauchen Sie externe Unterstützung durch eine Agentur?

### Gestaltung: Template programmieren

In einem zweiten Schritt gestalten Sie Ihr Template: Ihr Mailing soll ansprechend und gleichzeitig Corporate-Design-konform sein. Eine saubere Programmierarbeit ist wichtig. Sie dauert meist nicht länger als einen Tag.

### Inhalte: Zielgruppengerechte

#### Mailinginhalte erstellen

Achten Sie auf einen abwechslungsreichen Themen-Mix der Ihre Adressaten anspricht und Sie zu einer Handlung – etwa einer Bestellung, einem Download oder einer Reservation – auffordert. Wichtig sind aussagekräftige Bilder und kurze, knackige Texte. Verfügen Sie über unterschiedliche Zielgruppen, etwa Hotel-, Spa- und Restaurantgäste, ist es sinnvoll, diese mit zielgruppenspezifischen Inhalten zu bedienen.

### Versand: Empfängerliste erstellen und Testlauf durchführen

Parallel zu den Inhalten erstellen und importieren Sie die Liste Ihrer Newsletter-Empfänger. Verärgern Sie keine potenziellen Kunden mit unerwünschten E-Mails. Versenden Sie Ihren Newsletter nur an bestehende Kunden sowie Abonnenten, die sich etwa über Ihre Website (mit einem so genannten Opt-in-Verfahren) für den Newsletters angemeldet haben. Sind alle Vorbereitungsarbeiten abgeschlossen, legen Sie los: Sie bestätigen die Freigabe «Newsletter an 500 Adressaten versenden». Aber Stopp! Senden Sie sich zuvor ein Testmail und stellen Sie sicher, dass sich keine orthografischen oder inhaltlichen Fehler eingeschlichen haben. Wetten, dass ... Sie werden noch eine letzte Änderung vornehmen.

### Erfolgskontrolle: Zielerreichung analysieren

Der Moment der Wahrheit: Sie messen den Erfolg Ihrer Kampagne. Wie viele Personen haben den Newsletter geöffnet? Welche Artikel wurden gelesen? Und wie viele Bookings (beispielsweise Reservationen) konnten Sie erzielen? Haben Sie Ihre Ziele erreicht? Dann sind Sie bereit für die Planung Ihres nächsten Newsletters.



Mathias Schürmann  
Teilhaber Rocket Werbeagentur  
www.rocket.ch

ZITAT  
DER WOCHE

«Mach dich selbst glücklich. Dann machst du auch andere glücklich»

Ludwig Andreas Feuerbach, Philosoph

AGENDA

### 5. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 6. MAI

«Forum Restaurants», vom Berufsverband Restauration, im Widder Hotel, in Zürich  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 15. MAI

«Impulstag Höhere Fachprüfungen», von Hotel & Gastro formation, in Weggis  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 20. MAI

«Learning by Doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Adula, in Flims  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 23. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Romantikhôtel Stern, in Chur  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 12. JUNI

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Landgasthof Sternen, in Muri b. Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 24. JUNI

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

Gesucht: Fischmesser  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



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

[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

Für Ihren Erfolg –  
unser  
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform  
für Hotellerie,  
Gastronomie und  
Tourismus

JETZT  
BUCHEN

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

**Stapler/Gegengewichtstapler mit Fahrersitz)**

**Gefährdung:**

Umstürzen des Staplers, angefahren, eingeklemmt werden, von herabfallenden Lasten getroffen werden

**Mögliche Sicherung:**

- Stapler mit Fahrersitz dürfen nur von ausgebildeten Staplerfahrern bedient werden.
- Eine Liste mit Staplerfahrerschulen finden Sie unter [www.suva.ch/stapler](http://www.suva.ch/stapler).
- Im Fahrbereich von Staplern immer Schutzschuhe tragen.

Siehe auch Suva-Checkliste 67021.d

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiserie-gewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)

# WICHTIGE FRAGEN FÜRS BEWERBUNGSGESPRÄCH

Das Vorstellungsgespräch ist wohl der entscheidendste Teil im Bewerbungsverfahren. Und zwar für den Chef wie den Bewerber. Der Chef muss die richtigen Fragen stellen und der Bewerber die guten Antworten geben.

Für Sie als zukünftigen Chef gilt dasselbe wie für den Stellensuchenden: Sie müssen sich gut auf das Interview vorbereiten. Sie sollten das Dossier genau lesen und sich überlegen, welche Fragen Sie stellen wollen, wo noch Unklarheiten sind und so weiter. Denken Sie daran, dass Sie den Betrieb repräsentieren. Ihr Auftreten ist auch Imagepflege. Als Interviewer sind Sie einer der wichtigsten Erstkontakte für neue Mitarbeiter in Ihrem Unternehmen. Ihr Auftritt, Ihre Begeisterung und Ihre Überzeugung werden dem Bewerber lange in Erinnerung bleiben und mit dazu beitragen, ob er sich für Ihr Unternehmen entscheidet. Zudem wollen Sie herausfinden, ob der Bewerber die richtige Person für Ihren Betrieb ist. Sie sollten stets versuchen, die Eignung des Bewerbers objektiv zu beurteilen; trotzdem ist der erste Eindruck wichtig (wirkt der Bewerber sympathisch, passt er zum Team usw.), zumal sich in Situationen wie dem Bewerbungsgespräch subjektive Eindrücke niemals vollständig ausschalten lassen. Grundsätzlich haben Bewerbungsgespräche eine überschaubare Struktur:

- Vorstellung von Betrieb und Ihrer Position**
- Begrüssung, Fragen nach der Anreise, Vorstellen der Personen
  - Dank für das Interesse am Unternehmen
  - Vertraulichkeit betonen
  - Infos über Unternehmen und Arbeitsplatz
- Vorstellung des Bewerbers**
- Vortrag zur persönlichen Situation, Herkunft, Familie, Wohnort, Lebenslauf etc.
  - Vortrag zum beruflichen Werdegang

**Fragen an den Bewerber**

- Zu Chronologie, persönlichen Umständen, Details aus dem beruflichen Umfeld, Grund der Veränderungsabsicht, Zukunftsvorstellungen. Lassen Sie den Bewerber möglichst viel von sich erzählen. Stellen Sie dabei offene Fragen und vermeiden Sie geschlossene Fragen (Ja-/Nein-Antworten) oder Suggestivfragen.
- Lassen Sie den Bewerber konkrete Sachverhalte, Situationen, Erlebnisse und Erfahrungen schildern. Geben Sie sich nicht mit allgemeinen Aussagen zufrieden, sondern haken Sie gegebenenfalls nochmals nach. Prüfen Sie das Fachwissen. Anschlussfragen an den Bewerber (zum Beispiel: «Was waren Ihre Gründe in dieser Situation?», «Wie haben Sie sich dabei gefühlt?», «Welche Ziele haben Sie dabei verfolgt?»).

**Fragen des Bewerbers an die Unternehmung**

- Arbeitsumgebung; Mitarbeiter, Führungsstil, Betriebskonzept, Marktanteile, Markteinschätzung und -potenziale, Lohn und Pensionskasse.
- Beenden Sie das Gespräch niemals abrupt innerhalb der ersten halben Stunde, auch wenn Ihre Entscheidung bereits zu einem sehr frühen Zeitpunkt feststehen sollte. Jedes Gespräch sollte einen professionellen und verbindlichen Rahmen erhalten. Geben Sie am Ende des Gespräches keinen Entscheid bekannt, auch wenn er für Sie klar sein sollte. Vereinbaren Sie einen Termin, bis wann Sie sich gegenseitig Bescheid geben.

Mario Gsell

BUCHTIPP

THEORIE UND PRAXIS ZUR MITARBEITERFÜHRUNG

Mitarbeiterführung ist eine permanent unterschätzte Daueraufgabe in allen Unternehmen. Schlankere Hierarchien und Strukturebenen, wie sie etwa durch die Arbeit in Teams und Projektgruppen entstehen, führen dazu, dass heute rund 15 Prozent aller Mitarbeiter selbst direkte oder indirekte Personalverantwortung tragen. Bevor einem Mitarbeiter als Gruppen-, Abteilungs- oder Geschäftsleiter Verantwortung übertragen wird, erhält er in der Regel eine solide fachliche Ausbildung. Befragt nach ihrer Qualifikation zum Thema Mitarbeiterführung geben Manager jedoch häufig an, diese in Seminaren und Trainings mit einer Gesamtdauer von einigen Tagen oder bestenfalls Wochen erworben zu haben. Eine solche Ausbildung ist somit oft kaum mehr als ein «Schnupperkurs». Durch eine intelligente Verknüpfung von Theorie und Praxis bietet der Autor ein komplettes Kompendium zum Thema Führung, aber auch ein praktisches Handbuch zum Nachschlagen. Zahlreiche Checklisten und Planungshilfen runden das Fachbuch ab.



«Mitarbeiterführung kompakt»  
 Mida Verlag  
 von Reinhold Haller  
 ISBN  
 978-3-907100-31-8  
 CHF 72.00

AUS- UND WEITERBILDUNG



Wer gerne kommuniziert und eine Tätigkeit in der Hotellerie anstrebt, kann an der Hotel-Tourismus-Handelsschule hotellerieuisse der Minerva eine kaufmännische Berufsllehre in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus machen. Die Lernenden absolvieren ein einjähriges Praktikum an der Reception eines Hotels und schliessen bereits nach zwei Jahren ein erstes Diplom ab, nach 3 Jahren folgt der KV-Abschluss. Die praxisnahe Ausbildung kann zweisprachig D/E oder mit integrierter Berufsmaturität absolviert werden.

**Mehr Praxis. Mehr Perspektiven.**

Aarau Baden Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich  
[www.minervaschulen.ch](http://www.minervaschulen.ch)

- HOTEL-TOURISMS-HANDESSCHULE
- Diplom Kaufm. Mitarbeitende Hotellerie + Tourismus
  - Eidg. Fähigkeitszeugnis Kauffrau/Kaufmann



31972-11061

Zu viele Köche verderben den Brei. Einige von ihnen sollten...

**CsBe ...Informatiker werden!**

**Informatiker EFZ**  
 ab 15. August 2014  
 In nur 2 Jahren zum zweiten EFZ!

ICT Ausbildungszentrum Bern - [www.csbe.ch](http://www.csbe.ch)

**Durchblick**

**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement**

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

hotellerieuisse  
 Swiss Hotel Association

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

It's boarding time!



Fasten your Seat Belts

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben. Wir, ein junges Team mit 45 Mitarbeitern, begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Service und Ambiente rund um die Ilyushin 14 und entführen diese auf eine kulinarische Reise um die Welt.

Das Runway34 Restaurant umfasst folgende Lokaltäten in den Bereichen Bar, A-la-carte-Restaurant, Bankett, Seminar, Catering und Partys:

Wingwalker Bar bis max. 50 Personen  
Hangar Restaurant bis max. 350 Personen  
Aviator Lounge bis max. 45 Personen  
Smoker's Lounge bis max. 18 Personen

Zur Ergänzung unserer Kadercrew suchen wir nach Vereinbarung eine engagierte und belastbare Persönlichkeit als

### Direktion Front Mitglied der Geschäftsleitung

Möchten Sie sich verändern? Gemeinsam mit der Kadercrew und unserem modernen und kooperativen Führungsstil den Flugkurs bestimmen. Dann sind Sie bei uns genau richtig! Mit Ihrer herzlichen, positiven Art und hohen Einsatzbereitschaft führen Sie unser Team und repräsentieren das Runway34. Dank Ihrer Erfahrung in einer leitenden Position (wenn möglich Hotel-fachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen D (Muttersprache)/E/F und administrativen Fähigkeiten ergänzen Sie die Geschäftsleitung optimal und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

#### Ihr Aufgabenprofil:

- Präsenz und Mithilfe an der Front (MOD)
- Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf am Front Desk und im Service
- Administrative Unterstützung der Bankettkoordination
- Administrative Aufgaben im HR und der Buchhaltung
- Entwicklung und Umsetzung neuer Ideen und Konzepte

**Starten Sie mit uns durch! Wir freuen uns auf Ihre detaillierte Bewerbung:**

**RUNWAY RESTAURANTS AG**  
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattpfurgg  
www.runway34.ch, E-Mail: info@runway34.ch  
Felix Berini und Sonja Rasehorn (Geschäftsleitung)  
058 680 34 34

31974-11083



sucht per sofort oder nach  
Vereinbarung

**General Manager m/w**  
für die kommende Sommersaison  
2014 noch (m/w)

**Réceptionist**

**Chef de Partie**

sowie für die Wintersaison  
ab 1. Dezember 2014

**Sous Chef**

**Chef de Partie**

**Chef de Réception**

**Réceptionist**

**Servicemitarbeiter**

- \* ca. 60 Zimmer und Suiten
- \* 3 hauseigene Restaurants
- \* Bar und Lounge
- \* romantischer Wellnereich

#### Anforderungen:

- \* abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- \* Führungserfahrung (für Kaderpositionen)
- \* ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen Arbeitgeber) per E-Mail.

**Posthotel Holiday Villa Arosa**  
Jakob Fahmi  
Oberseepromenade, CH-7050 Arosa  
Tel.: +41 81 378 50 00  
Fax: +41 81 377 40 43  
j.fahmi@posthotel-arosa.ch  
www.posthotel-arosa.ch  
www.posthotellidayvillaarosa.ch

31983-11091



**WIR ENTWERFEN, PLANEN UND REALISIEREN  
AUSSTELLUNGEN UND ERLEBNISWELTEN FÜR  
MUSEEN, TOURISTISCHE DESTINATIONEN UND  
BRANDLANDS IM IN- UND AUSLAND.**

Wir suchen per **1. Oktober 2014** einen/eine

## Projektleiter/in (100%) Geschäftsfeld Tourismus

#### Aufgabenbereich

Ihre Hauptaufgabe ist es, die Bedürfnisse des touristischen Marktes zu erkennen, mit Opinion Leaders in regem Austausch zu stehen, für Steiner Sarnen Schweiz Projekte zu generieren und diese auch federführend zu leiten. Sie definieren Ziele, leiten Projektteams, stellen Qualität und Kosten sicher. Diese faszinierende Arbeit verlangt Weitsicht und Verhandlungsgeschick mit Auftraggebern und Lieferanten.

Lesen Sie das ganze Stellenprofil unter  
[www.steinersarnen.ch/jobs](http://www.steinersarnen.ch/jobs)

Arbeitsort ist Sarnen, Obwalden. Zugang in die Region ist erwünscht. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf und Foto **bis zum 27. Mai 2014** an Karin Aebi, [aebi@steinersarnen.ch](mailto:aebi@steinersarnen.ch).

Steiner Sarnen Schweiz AG T +41 41 660 83 30  
Pilatusstrasse 18 mail@steinersarnen.ch  
CH-6060 Sarnen www.steinersarnen.ch

32110-11015

## CHATEAU GÜTSCH

Über einer der schönsten Städte der Schweiz thront eindrucksvoll das ehrwürdige Schlosshotel Château Gütsch, ein traditionsreiches Haus mit insgesamt 27 Zimmern und einem atemberaubenden Ausblick über die Stadt Luzern und den Vierwaldstättersee. Nach jahrelangem Dornröschenschlaf öffnet es nun in neuem Gewand, umfassend renoviert durch einen renommierten Stararchitekten, als 4-Sterne-Superior-Hotel erneut seine Tore. Das Château Gütsch verfügt über ein Restaurant, eine Bar, einen Bankettsaal, Seminarräumlichkeiten und eine Sommerbaranlage.

Wir suchen für unser Hotel junge, motivierte Mitarbeiter, die Gäste wie Kollegen durch eine überdurchschnittliche Leistung zu begeistern wissen und die mit viel Herzlichkeit und Engagement bei der Arbeit sind. Folgende Positionen sind ab sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

- **Chef de Service (m/w)**
- **Chef de Rang Restaurant (m/w)**
- **Night Auditor (m/w)**
- **Réceptionistin (m/w)**
- **Portier**
- **Pâtissier**
- **Chef de Partie**
- **Office-Mitarbeiter**

#### SIE BRINGEN MIT

- ♦ **Allgemeine Anforderungen:**
  - Aufgeschlossene und teamfähige Persönlichkeit
  - Hohe Belastbarkeit
  - Speditive und selbstständige Arbeitsweise
- ♦ **Für den Service:**
  - Praktische Erfahrung im gehobenen Servicebereich mit grosser Flexibilität. Erfahrung in differenzierten Gastronomiebetrieben auf verschiedenen F&B-Levels von Vorteil
  - Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch
  - Grundlegende Weinkennnisse vorhanden
- ♦ **Für die Réception:**
  - Abgeschlossene Ausbildung als Kauffrau/-mann
  - Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, Französisch von Vorteil
- ♦ **Für die Küche:**
  - Abgeschlossene Ausbildung als Koch
  - Erfahrung in differenzierten Gastronomiebetrieben auf verschiedenen F&B-Levels von Vorteil

#### WIR BIETEN

Eine spannende und herausfordernde Position in einem jungen, dynamischen Team mit grossem Entwicklungspotenzial.

Wenn Sie dabei sein wollen, wenn das Wahrzeichen der Stadt Luzern ein neues Kapitel seiner Geschichte schreibt, senden Sie Ihr Dossier inkl. Lebenslauf und Lichtbild noch heute per E-Mail an:

Château Gütsch Management AG  
Gerard.Kuhn@chateau-guetsch.ch

31989-11095

## PSYCHIATRIE BASELSTADT

Die Psychiatrie Baselland zählt zu den führenden psychiatrischen Institutionen in der Region Basel. Sie bietet ein umfassendes ambulantes, teilstationäres und stationäres Angebot für Kinder, Jugendliche und Erwachsene bis ins hohe Alter. Psychisch und mehrfach behinderte Menschen unterstützt die Psychiatrie Baselland durch Betreuung, Beherbergung und Arbeitsintegration. An mehreren Standorten im Kanton Basel-Landschaft engagieren sich rund 1000 Mitarbeitende.

Für den Bereich Facility Management suchen wir per 1. November 2014 oder nach Vereinbarung eine(n)

### Leiterin/Leiter Hotellerie

#### Ihre Aufgaben:

In dieser vielseitigen Funktion führen Sie fachlich und personell die Abteilungen Gastronomie, Hauswirtschaft, Telefonvermittlungszentrale/Klinikempfang sowie Postdienst mit rund 120 MitarbeiterInnen. Durch die Sicherstellung einer angenehmen Umgebung und einem qualitativ hochstehenden Gastronomieangebot bewirken Sie mit Ihrem Team, dass sich PatientInnen, Gäste und Personal in der Psychiatrie Baselland gleichermaßen wohl fühlen. Die Organisation und Durchführung von Anlässen und Banketten sowie die Mitarbeit in interdisziplinären Projekten runden Ihr Aufgabengebiet ab.

#### Was Sie mitbringen:

Wir sprechen eine unternehmerische handelnde Persönlichkeit mit einer soliden Grundausbildung sowie einer höheren Weiterbildung im Bereich Hotellerie an. Zudem bringen Sie einen erfolgreichen Leistungsnachweis als Führungskraft mit. Ihr Profil wird durch die Fähigkeit, sich in verschiedenen Themen rasch zurecht zu finden und durch Ihre hohe Belastbarkeit ergänzt. Sie bringen sowohl das erforderliche Management- und Fachwissen, als auch eine ausgeprägte Sozialkompetenz verbunden mit dem notwendigen Durchsetzungsvermögen mit. Als kommunikative und gewinnende Persönlichkeit motivieren und führen Sie Ihr Team und leben den Dienstleistungsgedanken. Sie arbeiten zuverlässig, verantwortungsbewusst und selbstständig, verfügen über gute PC-Anwenderkenntnisse und haben Freude an der Planung und Umsetzung von Anlässen jeglicher Art.

#### Was wir bieten:

Zusammen mit einem gut organisierten Team, arbeiten Sie in einem dynamischen Umfeld und wirken massgeblich an der Gestaltung der Psychiatrie Baselland mit. Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche und weitgehend selbstständige Tätigkeit in einem aktiv und zukunftsgerichteten Unternehmen mit fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Treffen wir Ihre Erwartungen? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme und Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Fabian Keller, Leiter Facility Management, Telefon 061 553 60 01.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:  
Psychiatrie Baselland, Personaldienst, Bienenalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 553 53 53, [www.pbl.ch](http://www.pbl.ch).

31989-11079



VEREINIGUNG DIPLOMIERTER  
HOTELIERS RESTAURATEURE SHV / HOTELMANAGER HF-NDS

Der VDH ist die Alumni-Organisation des NDS HF Hotelmanagement (früher Unternehmenseminar der hotellerieuisse). Die Vereinsziele sind unter anderem die Pflege und Förderung der Kameradschaft, die Förderung beruflicher und persönlicher Qualifikationen und die Förderung der Weiterbildung in Hotellerie und Gastgewerbe. Darüber hinaus hat es sich der Verein zur Aufgabe gemacht, die beruflichen und individuellen Interessen der Mitglieder durch gegenseitige Unterstützung zu wahren und zu fördern.

Der VDH hat annähernd 500 Mitglieder.

Die dem VDH angegliederte Stiftung Hans Schellenberg unterstützt bei Bedarf in Form von Stipendien oder Darlehen Studenten und Studentinnen des NDS HF Hotelmanagement.

Zur Führung der administrativen Geschäfte des Vereins suchen wir eine(n)

**Geschäftstellenleiter(in)**

ab 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung.

Ihre Aufgabenschwerpunkte:

- Allgemeine Sekretariatsarbeiten und Korrespondenz
- Zuverlässige Adressverwaltung und -pflege
- Debitoren- und Kreditorenverwaltung, Mahnwesen, Inkasso
- Entgegennehmen und Beantworten resp. Weiterleiten von Mitgliederanfragen per Telefon, Post, Fax und E-Mail
- Archivführung der Vereins- und Stiftungsunterlagen
- Betreuung von Website und Social-Media-Plattformen
- Aufbereitung und Versand des Newsletters
- Aufbereitung und Versand der Postmailings
- Administrative Unterstützung des Vorstands bei der Organisation von Anlässen

Sie verfügen über ein stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift und haben ein Flair für die Hotellerie und Gastronomie.

Wir rechnen mit einem Pensum von ca. einem Tag pro Woche, vor grossen Anlässen wie zum Beispiel der Mitgliederversammlung ist mit erhöhtem bzw. konzentriertem Aufwand zu rechnen.

Sie interessieren sich für diese spannende Aufgabe? Wir freuen uns über Ihre Bewerbung an Simone Müller: simone@vdh.ch oder Simone Müller, Dorf, 9658 Wildhaus.

32013-11099



Der Natur- und Tierpark Goldau ist der meistbesuchte Freizeitort und grösste Tierpark der Zentralschweiz.

Für unser neues Selbstbedienungs- und Bankettrestaurant „grüne Gans“ suchen wir per 1. September 2014 oder nach Vereinbarung engagierte Mitarbeiter für unser Team

- **Chefkoch oder Küchenchef m/w (100 %) mit Freude am operativen Kochen**
- **Restaurantleiter m/w (100 %)**
- **Casserolier / Allrounder (100 %)**

Das detaillierte Stelleninserat mit den interessanten Aufgaben und den attraktiven Arbeitszeiten finden Sie unter [www.tierpark.ch](http://www.tierpark.ch) > Besucher-Infos

**Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis am 15. Mai: Natur- und Tierpark Goldau, Ruth Imhof, Leiterin Gastronomie, Postfach, 6410 Goldau oder [ruth.imhof@tierpark.ch](mailto:ruth.imhof@tierpark.ch)**

32007-11098



Das Zentrum Breitenhof umfasst ein Alterszentrum mit rund 100 Bewohner/innen sowie eine Kinderkrippe und ein Tagesheim.

Wir suchen per 1. August 2014 oder nach Vereinbarung eine initiative und flexible Persönlichkeit als

**Servicefachangestellte/n mit Führungsfunktion (100%)**

der/die sich mit Freude und Leidenschaft für unsere Bewohner und Gäste einsetzt.

Weitere Informationen über diese Stellen entnehmen Sie auf unserer Homepage: <http://www.breitenhof.ch/wcms/ftp//b/breitenhof.ch/uploads/inserat-service.pdf>

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie an folgende Adresse:

Zentrum Breitenhof • Frau Andrea Voser • Leitung Hotellerie • Breitenhofstrasse 12 • 8630 Rütli

32112-11104

**Küchenchef/in 100 %**

«Arbeit, die Spass macht.»

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

Der Catering Services der Migros Ostschweiz ist eines der führenden Cateringunternehmen im Raum Ostschweiz. Wir planen und organisieren Veranstaltungen für renommierte Unternehmen und Organisationen aus Wirtschaft, Politik und Kultur und setzen jedem Event die Krone auf. Wir suchen per **sofort** oder **nach Vereinbarung** eine/n

**Küchenchef/in 100 %, Catering Services Migros**

**Ihr Aufgabengebiet**

In dieser anspruchsvollen Funktion sind Sie nebst der Führung und Förderung ihres Küchenteams (4 Festangestellte, 20 Aushilfen) hauptsächlich für die Produktionsplanung und Küchenorganisation verantwortlich. Anhand der Kundenwünsche sowie der Anlassart (Generalversammlungen, Public- und Privatevents, mehrwöchige Filmfestspiele etc.) erstellen Sie bedürfnisgerechte Menüvorschläge, sorgen für eine einwandfreie Menükalkulation und einen optimalen Personaleinsatzplan. Zudem sind Sie verantwortlich für einen optimalen Food & Beverage Einkauf. Durch Ihre mehrjährige Berufserfahrung als Küchenchef/in in diesem Bereich sind Sie in der Lage, mehrere Events gleichzeitig zu steuern. Während der Durchführung der Events überwachen Sie die Produktion, helfen punktuell auch selber aktiv mit und repräsentieren den Catering Services Migros gegenüber den Kunden. Nach den Events stellen Sie eine optimale Nachbearbeitung der Anlässe sicher.

**Unsere Anforderungen**

- Mehrere Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie/Gastronomie oder im Catering Bereich als Küchenchef/in
- Erfahrungen in der Organisation von anspruchsvollen und komplexen Privat- / sowie Firmenevents
- Sehr gute analytische und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten
- Überzeugendes und begeisterungsfähiges Auftreten
- Grosses Durchsetzungsvermögen und Bereitschaft zur persönlichen Mitarbeit bei Events
- Gute MS Office-Kenntnisse

**Wir bieten**

Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen. Ausserdem bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz und ein junges, dynamisches Team.

Wir suchen engagierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Cornelia Willi, HR Beraterin, Telefon 071 493 23 62.

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

Genossenschaft Migros Ostschweiz  
Cornelia Willi, HR Beratung



31877-11086



hotellerieuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.

Die htr hotel revue ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

**Kundenberater/-in**

**Ihre Aufgaben**

Kunden kompetent zu beraten und ihnen bedürfnisorientierte Lösungen rund um unsere Medien (Zeitung und Online) anzubieten, ist eine Herausforderung, der Sie sich gerne stellen. Ihr persönlicher Erfolg ist Ihre Motivation und es macht Ihnen Spass, sich täglich neuen Aufgaben zu stellen. Ihre Affinität zu Medien und/oder zur Hotellerie/Gastronomie erleichtert Ihnen den Einstieg in diese spannende Aufgabe.

**Ihr Profil**

Sie bringen eine gute kaufmännische Grundbildung mit ersten Marketing- und Medienkenntnissen mit. Ihr Verkaufsfair konnten Sie bereits erfolgreich unter Beweis stellen. Ihre Korrespondenz verfassen Sie selbstständig und korrekt in Deutsch und können sich auch auf Französisch verständigen. Wenn Sie zudem gerne selbstständig arbeiten sowie flexibel und offen auch für neue Produkte und Ideen sind, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Auf Sie warten gut eingeführte Produkte in einem faszinierenden Umfeld. Nebst der Unterstützung durch ein gut eingespieltes Team bieten wir Ihnen eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotellerieuisse - Kompetent.  
Dynamisch. Herzlich.  
hotellerieuisse  
Human Resources  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
[bewerbung@hotellerieuisse.ch](mailto:bewerbung@hotellerieuisse.ch)  
[www.hotellerieuisse.ch](http://www.hotellerieuisse.ch)

**Interessiert?** Für weitere Auskünfte steht Ihnen Barbara König, Verlagsleiterin unter 031 370 42 39 gerne zur Verfügung.



31991-11093

## GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Juni 2014 eine(n) junge(n)

### Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

31348-11079

ASPEN in Switzerland sucht:

### Receptionistin inkl. Service Jobcode hoteljob.ch: J80165

Aspen alpin lifestyle hotel Grindelwald  
Aspen 1, 3818 Grindelwald, 033 854 40 00  
info@hotel-aspen.ch, www.hotel-aspen.ch

31976-11085

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

### japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushi-Koch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 28790-10489 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

28790-10489

Jahres- oder Saisonstelle direkt am Bodensee

### Réception / Service

SD Gastro GmbH, Park-Hotel Inseli  
Inselstrasse 6, 8590 Romanshorn  
071 466 88 88, info@hotelinseli.ch

31975-11084

## SUISSE ROMANDE

Nous cherchons pour de suite un

### chef de rang qualifié cuisinier ou chef de cuisine

pour restaurant italien gastro à Nyon dans le canton de Vaud. Nous offrons un salaire important et un logement pour personne célibataire.

Antonio Pagliuca  
Auberge du Château  
Place du Château 8  
1260 Nyon VD

Téléphone port. 079 401 14 68

32106-11100



Kategorie: Unikat

## Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich-Luzern-Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

### Réceptionist(in) / Seminarordinator(in) 80%

**Ihr Aufgabengebiet:** Sie unterstützen das Team der Seminarorganisation und -koordination tatkräftig und springen auch an der Réception ein. Sie sind mitverantwortlich für den Verkauf und die Administration (inkl. Offertwesen und Rechnungsstellung) des Klosters Kappel.

**Ihr Profil:** Sie sind ausgebildete Réceptionist(in) oder Hotelfachfrau/-mann. Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (Deutsch und Englisch fließend, mündlich und schriftlich), überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Fidello V8 von Vorteil). Gleichzeitig haben Sie ein Flair für Zahlen und sind bereit, zeitweise auch abends und am Wochenende zu arbeiten (Achtung: Abends besteht keine Anbindung an den öffentlichen Verkehr!)

Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Sandra Hartmann (Leiterin Reservation und Verkauf, Tel. 044 764 88 04) zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens 15. Mai 2014, an folgende Adresse:  
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

31084-11092



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL  
Gourmet Restaurant

Saison im Sommer und Winter im Unesco-Paradies Aletsch.

Wir suchen für die Sommersaison ab ca. 6. Juni bis ca. 20. Oktober 2014 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

### SERVICEFACHANGESTELLTE mit Inkasso SERVICEPRAKTIKANTIN CASSEROLIER – KÜCHENMITARBEITER

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Armin Berchtold-Lampart  
Telefon +41 (0)27 927 22 23, Fax +41 (0)27 927 31 49

www.walliser-spycher.ch  
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

31980-11086

## INTERNATIONAL

Gesucht nach Kanada in Hotel / Restaurant

### Koch-Service-Zimmermädchen

Mile 462 Alaska Hwy  
Muncho Lake - B.C. CANADA  
info@northernrockieslodge.com

31981-11086

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für  
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE\*  
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
www.hotelleriesuisse.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.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König  
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44  
nicole.kaelin@hotellerie-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  
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch  
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.80  
4-farbig CHF 2.35  
Kaderrubrik Stellen  
s/w CHF 2.05  
4-farbig CHF 2.57

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 1.80  
4-farbig CHF 2.55

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.80  
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung 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

Martin Reznicek (Creative-Direction)  
Luka Beluhan  
Ursula Erni-Leupi,  
grafilu (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  
16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,  
27.11., 11.12.)  
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. 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



KEYSTONE

## UNERWÜNSCHTE BETTGENOSSEN

Oft bringen Reisende nicht nur schöne und sorgfältig ausgewählte Feriensouvenirs mit, sondern in ihrem Gepäck reisen auch unerwünschte 3,8 bis 5,5 mm grosse blinde Passagiere mit. Die Bettwanze ist zu einem Kosmopolit geworden und wer sie einmal hat, wird sie fast nicht mehr los. Die kleinen Blutsauger sind nachtaktiv und werden sowohl von Körperwärme und Schweiß als auch von Kohlendioxid, welches beim Ausatmen ausgestossen wird, angezogen. Tagsüber halten sie sich in trockenen Verstecken wie Spalten, Ritzen, aber auch in Matratzen versteckt. Solange Bettwanzen genügend Nahrung finden, bleiben sie im Raum und verbreiten sich nicht von selber. Allerdings werden sie in Taschen und Koffern unbemerkt weitertransportiert.

### Diagnose Befall

Ein fortgeschrittener Befall ist durch dunkle, oft schwarze Flecken (Kotspuren) auf der Matratze oder der Bettumrandung (Lattenrost) usw. zu erkennen. Auch kleine Blutflecken auf dem Bettlaken lassen einen Rückschluss auf Bettwanzenbefall zu.

Ausserdem sondern Bettwanzen einen unangenehmen, leicht süsslichen Geruch ab. Meistens wird aber der Befall durch Wanzenbisse festgestellt. Der Speichel, der die Bettwanze zur Betäubung der Bissstelle absondert, ruft bei Menschen starken Juckreiz hervor, welcher aber nicht sofort einsetzen muss. Stichstellen liegen dabei oft in einer Reihe oder nahe beieinander und können bei empfindlichen Menschen zu grossflächigen Hautentzündungen führen. Da diese unerwünschten Hotelgäste mit dem Gepäck der regulären Gäste anreisen, ist es unerlässlich, das Hauswirtschaftspersonal entsprechend zu sensibilisieren und zu schulen, damit bei einem möglichen Befall rasch und konsequent gehandelt werden kann.

### Bekämpfung

Bettwanzenbefall ist schwierig zu bekämpfen. Gute Hygiene, Tiefenreinigung und der Einsatz von handelsüblichen Insektiziden bringen keinen Erfolg bei der Bekämpfung. Bettwanzen können bis zu 40 Wochen ohne Nahrung auskommen. Sie können

daher nur durch Spezialisten wirksam und langfristig bekämpft werden. Dazu kommen hauptsächlich zwei Möglichkeiten in Frage: Eine Behandlung mit Insektiziden muss mindestens dreimal im Abstand von ca. 10 Tagen durchgeführt werden, da die Eier nicht abgetötet werden. Bei der Wärmebehandlung wird der befallene Raum auf durchschnittlich 58 Grad aufgeheizt, und diese Temperatur muss während mindestens 4 bis 6 Stunden gehalten werden. Die Behandlungsdauer kann aber stark variieren, dies in Abhängigkeit zum zu behandelnden Objekt. Mit dieser Methode werden alle Entwicklungsstadien der Bettwanze abgetötet.



Pascal Messner  
Verkaufleiter/Mitglied der Geschäftsleitung  
Rentokil Schweiz AG  
www.rentokil.ch

### HESSER Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-10016

### Panorama-Hotel-Restaurant Hultegg

ZH/SG/TG – 200 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze –  
200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen

Weitere Auskünfte unter Telefon 055 533 04 50  
www.engelvoelkers.com/ch/zuercher-oberland/hinwil

31943-11076

### Am Fusse der Bergbahnen Klosters/Davos

#### Hotel-Restaurant Old Jnn

in 7247 Saas i. P., 12 Zimmer, 2½-Zimmer-Wohnung,  
68 Sitzplätze (Restaurant/Terrasse).

VERKAUF: Flury Treuhand, 081 300 30 40  
info@flury-treuhand.ch

31982-11080

A vendre :

### Château Hôtel de caractère

Couple suisse prend sa retraite et vend son établissement de charme, situé dans le sud-ouest authentique de la France. Bastide en pierres blanches avec une architecture rare, le site idéal pour un couple de professionnels qui souhaite s'installer dans une des plus belles régions de France.

2000 m<sup>2</sup> bâti, 4 ha de terrain, piscine, 22 chambres, 4 chambres pour le personnel et 4 appartements.

Prix de vente pour l'ensemble (mur et fonds) : 1 950 000 €

Pour plus d'informations et dossier complet :  
chateauhotel.charme@almandra.com

31979-11087

Kann man **innere Leere**  
mit **Konsum** füllen?

Bewusst leben macht glücklich: [wwf.ch/gluecks-experiment](http://wwf.ch/gluecks-experiment)

