

Objektyp: **Issue**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 40

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus Heute mit 268 Stellenangeboten

80/100
02/12



Hummerbar

Die Hoteliersfamilie Manz blickt dieses Jahr freudig-nostalgisch zurück auf 75 Jahre Geschichte.

Seite 15

Session

Der Nationalrat will, dass Reisebusse auch künftig Autobahnstaus am Gotthard nicht umfahren dürfen.

Seite 2

Saläre

Praxisorientierte Studien an Höheren Fachschulen zahlen sich auch lohnmassig aus.

Seite 4

Hotelbesitzer

«Die Preise für Fünfsternhotels sind in Zürich etwa auf dem Niveau unserer Zwei- oder Dreisternehäuser.»

Seite 5



Donatus Prinz von Hessen.

Kampf der Länder



Bildautor

Dies- oder jenseits der Grenze übernachten? In der Region um Samnaun haben die Feriengäste die Wahl.

Vom teuren Franken kann Österreich profitieren. In der Schweiz locken Wintersportorte derweil mit attraktiven Pauschalen.

DANIEL STAMPLI/THERES LAGLER

In den ersten acht Monaten dieses Jahres registrierte Österreich 3 Millionen Logiernächte, die auf das Konto von Schweizer Gästen gehen. Gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode entspricht dies einer Zunahme um 12,1 Prozent. Die Zahl der von Schweizern in Österreich generierten Logiernächte nehmen jedoch schon seit Jahren kontinuierlich zu, also nicht erst seit dem Erstarken des Schweizer Frankens. Die bei den Schweizern be-

liebtesten Destinationen sind Tirol, Vorarlberg, Wien und Salzburg. Eine Befragung von Schweiz Tourismus im Rahmen des Tourismus Monitor Schweiz 2010 ergab, dass der Preis der wichtigste Grund für Ferien in einer vergleichbaren Alpendestination im benachbarten Ausland ist, gefolgt von Besuch von Freunden, Wetter und Gastfreundschaft. Um im kommenden Winter einer durch den starken Franken drohenden Einbusse entgegenzuwirken, lancieren diverse

Schweizer Destinationen spezielle Angebote. Meist wird der Skipass in die Übernachtungspauschale inkludiert, allerdings oft für einige wenige Wochen. Davos Klosters etwa schenkt den Skipass für die Gebiete Jakobshorn und Parsenn für Übernachtungen ab Saisonstart (18. November bis 23. Dezember). Engelberg Titlis lässt Frauen und Kinder während je einer Woche gratis Ski fahren, bei entsprechender Anzahl Übernachtungen.

Seite 3

Kommentar

Eine Krise? Sie kommt meistens ganz unerwartet.



CHRISTINE KÜNZLER

Wie schnell und überraschend eine Krisensituation eintreten kann, hat sich am Dienstag gezeigt: Plötzlich lief nichts mehr, im Redaktionsbüro der hotel revue. Das Redaktionssystem war blockiert – für Stunden. Dass die heutige htr pünktlich erscheint, ist auch einem guten Krisenmanagement zu verdanken. Wie man im Krisenfall vorgeht, wussten wir annähernd, denn genau das ist das Thema des «Fokus» dieser Woche. Eine Krise kündigt sich an.

«Es ist notwendig, sich Gedanken zu machen, wer im Krisenfall entscheidet.»

Oder sie kommt unverhofft. Und sie trifft nicht nur grosse Unternehmen, schon ein unzufriedener Gast kann eine Krise auslösen. Ganz zu schweigen von negativen Ereignissen, die ausserhalb des Hauses passieren. Im Internet-Zeitalter kann sich ein Missgeschick, ein Missverständnis oder ein Unglück schnell zu einer Krise entwickeln – und sich ausbreiten wie ein Flächenbrand. Deshalb ist es notwendig, sich in guten Zeiten Gedanken zu machen, wer im Falle einer Krise entscheiden und kommunizieren wird. Schon ein simples Merkblatt mit allen wichtigen Telefonnummern verkürzt die Reaktionszeit. Denn eine schnelle und effiziente Krisenbewältigung kann sich massgeblich auf den Umsatz auswirken.

Seite 7 bis 11

Wallis

In Nendaz und Grimentz wird Grosses realisiert

Im Winter 2013 soll in Nendaz unter dem Namen Mer de Glace ein Grossprojekt eröffnet werden. Für 130 Mio. Franken sind sieben Luxus-Chalets mit 420 Betten und Hotelservice sowie ein Hotel der Kategorie 4-Sterne Superior mit 140 Betten geplant. Zwei Häuser wurden bereits gebaut. Die Gruppe Boas übernimmt Verkauf und Verwaltung. Auch in Grimentz werden im Dezember 2013 Luxusimmobilien in Betrieb gehen: ein Hotel und 16 Chalets werden 250 Betten anbieten. aca/lb/dst

Seite 19

Gault Millau 2012

Kein Schloss, kein Palais, sondern «der beste Landgasthof»

Das Zittern der Köche hat ein Ende: Am Montag präsentierte der Gault Millau das neue rote Buch, das für die Schweizer Kochszene eine Art «Zeugnisverteilung» ist. Wer ist noch drin, wer ist aufgestiegen? Und wer wird ausgezeichnet?

Die Rätsel sind gelüftet: Der «Koch des Jahres» heisst Franz Wiget. Er kann 18 GM-Punkte und 2 Michelin-Sterne vorweisen und führt mit seiner Frau Ruth den Landgasthof Adelboden in Steinen SZ. Von Gault Millau wurde er bereits zweimal

als «Aufsteiger des Jahres» geehrt und erhielt jetzt für seinen hervorragenden und bewussten Umgang mit regionalen Produkten den begehrten Titel.

Urs Heller, Chef des Gastroguide, sprach an der Feier von «Generationenwechsel und Wachablösung». Denn die oberste Liga der Schweizer 19-Pünktler schrumpft zusehends. Nach den Rücktritten von Gérard Rabaey und Horst Petermann hat nun auch Philippe Rochat seinen Rückzug angekündigt – die Nachfolger

können die Punkte laut Heller jedoch nicht «erben», sondern müssen sie selber erkämpfen und können bei maximal 18 einsteigen. Auch 2012 zeigt sich ein erfreulicher Zuzug von jungen, ehrgeizigen Talenten am Herd: Als «Aufsteiger des Jahres» gekürt wurde der erst 28-jährige Markus Arnold, der im «Meridiano» im Kursaal Bern kocht. Und mit Maryline Nozahic aus Cheseaux-Noréaz gab es auch wieder einmal eine «Köchin des Jahres» zu feiern. eho

Seite 13, 14, 23

www.htr.ch

Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24
E-Mail: redaktion@htr.ch
Verlag: Tel. 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23
E-Mail: verlag@htr.ch
Aboservice: Tel. 031 740 97 93
E-Mail: abo@htr.ch



ANZENGE

Der Urknall in der Wäschereitechnik

Gewerbe-Trockner mit Wärmepumpentechnologie 80% weniger Energieverbrauch gegenüber vergleichbarem Miele Ablufttrockner.



Miele Produkt-Neuheiten an der Igeho Halle 1.0 – Stand A 24

Infos unter www.miele-professional.ch



Für einen nachhaltigen Erfolg im Einkauf

HOREGO

Ihr Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Heime, Spitäler und Ausbildungsgstätten.
www.horego.ch

Schlafen ist sinnlich.
roviva
OBJECTS
www.roviva.ch

SUN TOP 3100®
Windfest bis 75 km/h und 100% wasserdicht!
KASTLISTOREN
Kästli & Co. AG
Tel. 031 340 22 22
www.kaestlistoren.ch

WELLNESS PARTNER
Ihr Kelo-Sauna-Blockhaus Spezialist...
Besuchen Sie uns an der IGEHO Basel 19.-23.11.2011
Halle 2.2 / Stand H33
www.wellnesspartner.ch

Aus der Region

Zürich

Rückzug «Zürisee für alli» wegen Gegenvorschlag



Swiss-Image

Die kantonale Volksinitiative «Zürisee für alli» ist zugunsten des vom Kantonsrat am 29. August gutgeheissenen Gegenvorschlags zurückgezogen worden...

Fluglärmsstreit: Verbände fordern Lösung, die trägt

18 Wirtschaftsverbände aus Südbaden und der Nordschweiz sind besorgt über die Entwicklung im Zürcher Fluglärmsstreit. Sie verlangen in einem Brief an den deutschen Bundesminister Peter Ramsauer...

Mittelland

Aargau: Basel Area statt Greater Zurich Area

Der Kanton Aargau will sein internationales Standortmarketing auf neue Beine stellen. Der Regierungsrat setzt auf den Schweizer Aussenwirtschaftsförderer OSEC...

Freiburg

Kanton schützt Landschaft und Natur per Gesetz

Der Freiburger Staatsrat hat den Entwurf für ein Gesetz über den Natur- und Landschaftsschutz verabschiedet. Der Erlass ermöglicht eine ganzheitliche Politik für den Schutz, die Pflege und die Planung der Landschaft...

Keine Vorfahrt für Cars

Reisebusse dürfen Autobahn-Staus am Gotthard auch künftig nicht umfahren. Das hat der Nationalrat beschlossen und damit einen Entscheid des Ständerats umgestossen.

THERES LAGLER

Keine Sonderrechte für Reiseautos: Der Nationalrat möchte nicht, dass Reisebusse bei Stau am Gotthard auf die Kantonsstrasse ausweichen dürfen...

Tessiner Nationalrat wollte Ärgernis für Touristen beseitigen: Lombardi hatte seinen Vorschlag damit begründet, dass die Staus auf der A2 für Passagiere...

von Reiseautos ein ganz besonderes Ärgernis seien. Zudem seien Cars viel umweltfreundlicher als Privatwagen.

Session Die wichtigsten Entscheide

Die Herbstsession der eidgenössischen Räte ging letzte Woche zu Ende. Für die Branche stand viel auf dem Spiel. Eine Übersicht:

Paket gegen Frankenstärke: National- und Ständerat haben das Hilfspaket des Bundesrats, das 870 Millionen zur Abfederung der Frankenstärke vorsieht, genehmigt.

ST-Kredit 2012-2015: Die beiden Räte erhöhten den Rahmen-

«Das Kreuzen ist an einigen Stellen erheblich erschwert, teilweise sogar unmöglich. Nicht auszudenken, was passiert, wenn ortsunkundige Chauffeure und ausländische Cars diese Strecke befahren.»

Innotour 2012-2015: Die unbefristete Weiterführung des Programms für Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus war unbestritten.

Wein in Botschaften: Diplomatische Vertretungen der Schweiz sollen angehalten werden, mög-

lich Schweizer Produkte zu verwenden. Das Gleiche gilt für offizielle Empfänge.

Burka-Verbot im ÖV: Der Nationalrat befürwortet ein Verbot für muslimische Burka. Unter anderem soll das Tragen eines Schleiers oder anderer Verhüllungen im öffentlichen Verkehr verboten werden.

hard-Nordrampe haben wir verkehrstechnisch eine schwierige Situation. Wir müssen den Tunnel sanieren und Lösungen finden, um den Verkehr zu bewältigen.

Landschafts-Initiative: Kantone und Gemeinden sollen zu grosszügig ausgefallene Bauzonen nicht verkleinern müssen.

Berufsbildung: Der Nationalrat will die Mittel zugunsten der Berufsbildung im nächsten Jahr um 82 Millionen auf 757,6 Millionen Franken aufstocken.

Kritik an der Zentralbahn

Die IG Golden Pass bedauert, dass das umsteigefreie Bahnfahren von Montreux bis an den Vierwaldstättersee von der Zentralbahn infrage gestellt wird.

DANIEL STAMPELI

Mit grosser Befriedigung hat die Generalversammlung der Interessengemeinschaft Golden Pass zur Kenntnis genommen, dass die

erste Etappe der lang ersehnten umsteigefreien Zugverbindung von Montreux nach Interlaken-Ost in wenigen Jahren realisiert sein wird.

Gleichzeitig nimmt die IG Golden Pass «mit Unverständnis»

zur Kenntnis, dass die Weiterführung der umsteigefreien Verbindung bis an den Vierwaldstättersee durch die Pläne der Zentralbahn in Frage gestellt werde.

CEO Rainer Blaser verlässt das STC Switzerland Travel Centre

Rainer Blaser nimmt, nach nur einem Jahr als CEO von STC Switzerland Travel Centre AG, einen neuen Job an.

Der CEO der STC Switzerland Travel Centre AG, Rainer Blaser (36), hat sich entschieden, eine neue Herausforderung anzunehmen.

Blaser verlässt STC nach über sechsjähriger Tätigkeit per Ende Dezember 2011.

CEO von STC inne, bereits seit Februar 2009 amtierte er als CEO ad interim. Rainer Blaser trat 2005 als CFO in die Geschäftsleitung von STC ein.

Wettbewerb: Fragen zum Hotel beantworten und gewinnen auf www.htr.ch/hotelarchiv

Advertisement for Hotel & Pension Meyerhof Hospenthal. Includes a large illustration of the hotel building, a map of the region, and text in French and German. Text includes: 'Voitures de voyage à disposition. Pêche aux truites au lac d'Oberalp.', 'HOTEL & PENSION MEYERHOF HOSPENTHAL', 'A HOSPENTHAL SUISSE 1484 MÈTRES SUR MER. AU PIED DU ST. GOTTHARD ET DE LA FURKA. - UNE HEURE DE GOESCHENEN, STATION DE CHEMIN DE FER DU ST. GOTTHARD. OMNIBUS À L'ARRIVÉE DE TOUS LES TRAINS. C. MEYER & FILS, Propriétaires.'

Buhlen um Schweizer

Immer mehr Schweizer verbringen ihre Ferien in Österreich. Allerdings nicht erst seit der aktuellen Frankenstärke, wie ein Blick auf die Statistiken zeigt.

THERES LAGLER

Schweizer Gäste halten und ausländische Gäste dazugewinnen: Das ist bei der aktuellen Frankenstärke ein schwieriges Unterfangen. Das zeigen auch die neuesten Zahlen des Konkurrenzmarkts Österreich, welche die htr hotel revue bei der Marketingorganisation Österreich Werbung in Erfahrung gebracht hat. Von Januar bis August wurden fast 3 Millionen Logiernächte von Schweizer Gästen registriert. Das sind 12,1 Prozent mehr als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Das sind auch im langjährigen Vergleich rekordverdächtige Zuwachsraten – und noch ist kein Ende absehbar.

Die Aufwertung des Schweizer Franks hat das Preis-Leistungs-Verhältnis bei der Wahl des Ferienziels wieder vermehrt ins Zentrum gerückt und stimmt Carmen Breuss, Marktmanagerin Schweiz von Österreich Werbung, zuversichtlich. Sie liess sich in der Österreichischen Gastronomie- und Hotelzeitung ÖGZ jedenfalls folgendermassen zitieren: «Ferien im Ausland ist für die Schweizer deutlich attraktiver geworden. Daran ändert auch der von der Schweizer Notenbank eingeführte Mindestkurs von 1,20 Franken pro Euro nichts.» Zudem ködern findige Hoteliers ihre Schweizer Kunden bereits mit dem Kauf von Übernachtungsscheinen, die dann auch zu einem späteren Zeitpunkt, wenn der Franken vielleicht nicht mehr ganz so viel wert ist, eingelöst werden können.

Tirol und Vorarlberg liegen in der Gunst der Schweizer viel vorn

Allerdings muss an dieser Stelle auch gesagt sein, dass die Schweizer Logiernächte in Österreich nicht erst seit der Franken-

stärke kontinuierlich zunehmen (siehe Grafiken). Und zwar sowohl im Winter wie im Sommer. Die Übernachtungen sind von 1,2 Millionen im Winter 2000/01 auf 1,8 Millionen im Winter 2010/11 angestiegen. Die Zahlen im Sommer bewegen sich sogar noch auf einem höheren Niveau. Wurden im Sommer 2000 noch 1,7 Millionen Logiernächte von Schweizern gezählt, so waren es im Sommer 2010 bereits 2,2 Millionen.

Am beliebtesten sind die Bundesländer Tirol und Vorarlberg, die mit ihrer Berglandschaft locken. Auf Platz 3 und 4 liegen Wien und Salzburg. Diese Städte punkten mit ihrem Kultur- und Kongressangebot. So setzte die International Congress & Convention Association die österreichische Hauptstadt erneut an die Spitze ihres weltweiten Städterankings. Die Salzburger Festspiele glänzen derweil mit Schweizer Hauptsponsoren (Nestlé und Credit Suisse). Das dürfte bei der Vergabe der Tickets auch Auswirkungen auf die Schweiz haben.

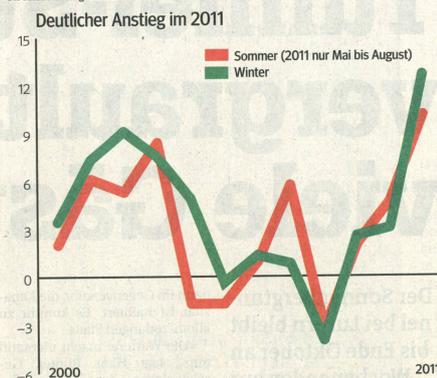
Doch auch die Schweiz hat Berge, Kultur und attraktive Kongressorte. Was treibt denn die Gäste in die Arme der Konkurrenz? Schweiz Tourismus (ST) wollte es genau wissen und hat im Rahmen des Tourismus Monitor Schweiz 2010 Gäste befragt, die in den vergangenen drei Jahren in einer vergleichbaren Alpendedestination im benachbarten Ausland Ferien machten.

«Am beliebtesten bei Schweizern sind die Bundesländer Tirol und Vorarlberg.»

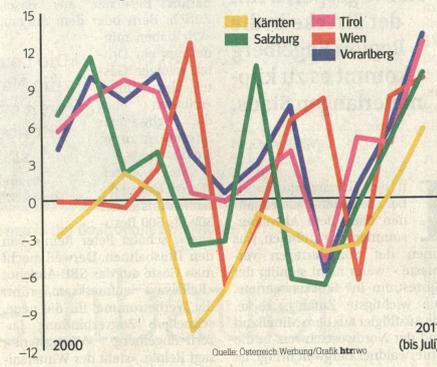
«Fremdgehen: diverse Gründe»
Es gab 2794 Rückmeldungen. 27 Prozent der Befragten gaben an, dass sie eine neue Destination kennenlernen wollten. 17 Prozent nannten den Preis. Dann folgen je sieben Prozent, die den Besuch von Freunden und das Wetter angaben. Sechs Prozent der Antworten entfielen auf Kultur und Geschichte, fünf Prozent auf die Gastfreundlichkeit, vier Prozent auf besondere Angebote und bessere Erreichbarkeit und drei Prozent auf die Familienfreundlichkeit. Das gibt Hinweise, wo der Hebel angesetzt werden kann.

Schweizer schätzen Österreich

Übernachtungen von Schweizer Gästen in Österreich, in % zum Vorjahr



Entwicklung in diversen Bundesländern sehr heterogen



Angebote Freundlichkeit und Packages

Die Schweizer Wintersportorte rüsten mit speziellen Angeboten für die kommende Saison auf. Dies ist auch nötig, denn aufgrund des nach wie vor teuren Franks ist in den Berggebieten mit Einbußen bei Logiernächten und Umsätzen zu rechnen.

Anbieter müssen lernen, was herzlich und hilfsbereit heisst

Mit dem Projekt «Herzlichkeit» will die Tourismusorganisation Engadin St. Moritz durch Sofafaktoren für das Wohl der Gäste sorgen. «Allegra» soll allen touristischen Anbietern in der Region Oberengadin helfen, freundlich, herzlich und hilfsbereit zu sein, wie die «Engadiner Post» schreibt. Nur – eigentlich sollte dies eine Selbstverständlichkeit sein. Der offizielle Startschuss dazu fiel kürzlich anlässlich der Winter-Präsentation. Vorbereitet hat das Projekt eine Kernprojektgruppe mit dem Ho-

teller Ingo Schlösser (Chesa Surlej), Jolanda Picononi (Leiterin Vertrieb GR Süd RfB) und Susi Wiprächtiger (Guide St. Moritz).

Einzelne Destinationen werden in der kommenden Wintersaison besondere Pakete schnüren, wie eine Umfrage der htr ergab. So hat etwa Engelberg Titlis für den kommenden Winter zwei Kampagnen lanciert: die Ladies Week und die Kids' Week. In der dritten Januar-Woche 2012 fahren Frauen in Engelberg gratis Ski. Einzige Bedingung für den Gratis-Skipass sind mindestens vier Übernachtungen in einem Hotel oder einer Ferienwohnung.

In der Osterwoche, vom 9. bis 13. April 2012 können 100 Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre während 5 Tagen kostenlos ei-

nen Ski- oder Snowboard-Kurs besuchen. Für die Anmeldung gilt «first come, first serve». Laut Frédéric Füssenich, Direktor von Engelberg-Titlis Tourismus, sind noch knapp 70 Plätze im Angebot. «Wir wollten nicht tatenlos darauf starren, was der Franken-

«Wir wollten nicht tatenlos zusehen, was der Franken uns im nächsten Winter beschert.»

Frédéric Füssenich
Direktor Engelberg-Titlis Tourismus

uns im nächsten Winter beschert», begründet Füssenich die Marketing-Offensive. Zurzeit präsentiere sich die Buchungssituation für die Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr und die Sportler im Februar relativ gut, so Füssenich weiter.

Skipässe und Gratis-Skischule

Davos Klosters bietet ab Saisonstart am 18. November bis am 23. Dezember 2011 für jede Übernachtung einen Skipass für

die Skigebiete Jakobshorn und Parsenn an. Mit dabei sind über 40 Hotels und neu auch zwei Ferienwohnungs-Agenturen.

Unter dem Werbeslogan Sonnenskiwochen 2012 erhalten die Gäste der Partnerhotels von Leukerbad Tourismus vom 8. bis 27. Januar sowie vom 11. März bis 9. April den Pistenpass Torrent der Torrent-Bahnen gratis. Dies gilt bei jeder Buchung ab vier Übernachtungen für die gesamte Aufenthaltsdauer.

So genannte Kidsweeks bietet auch Saas-Grund an. Vom 9. bis 13. sowie 16. bis 20. Januar 2011 kommen Kinder bis und mit Jahrgang 2006 in den Genuss von Skiausrüstungs-Miete, Skipass und Skunterricht – und dies kostenlos. Inbegriffen ist auch täglich ein Kinderteller. Zur Auswahl stehen drei Restaurantsbetriebe. Während dieser Kidsweeks kommen auch die Eltern in den Genuss eines besonderen Angebots

Aus der Region

Wallis

Furka-Verlad baut Service aus und verlängert Saison

Aufgrund des schönen Wetters verlängert die Matterhorn Gotthard Bahn den Sommerpreis des Autoverladrs für eine Einzelfahrt an der Furka von 25 Franken statt 30 Franken um 2 Wochen bis am 17. Oktober. Seit 1. Oktober ist eine neue Punktekarte mit einem Wert von 1250 Franken erhältlich. Der Preis eines Autoverladrs für Besitzer dieser Karte beträgt im Sommer 13,50 und im Winter 17,50 Franken. Sie ist auch beim Autoverlad der BLS am Lötschberg gültig. Zusätzliche Züge werden im Dezember eingeführt.

Ostschweiz

Goldener Herbst: Rekordwoche bei den Pizolbahnen



Bilder: zvg

Das goldige Herbstwetter führte bei den Pizolbahnen zu einem Besucherrekord. Rund 7200 Bergwanderer und Ausflügler zogen es in der Kalenderwoche 39 an den Pizol. Das Wochenende weist mit über 4300 Gästen ebenfalls einen Spitzenwert aus. Grossen Anklang fand bei den Gästen der neu inszenierte HeidiPfad. Viel bewandert wurden auch die 2-Seen-Wanderung, der Bettlerweg, die Garmil-Panoramawanderung und der Klassiker 5-Seen-Wanderung. Am 23. Oktober, ist Saisonschluss der Pizolbahnen.

Neuer Bahnhof St. Gallen kostet 120 Mio. Franken



Als Visitenkarte der Ostschweiz soll der Bahnhof ein Facelift bekommen. Die Eröffnung ist auf 2018 geplant. Eckpunkte des gemeinsamen Projekts von SBB und Stadt St. Gallen sind neue, breitere Personenerfahrungen, eine neue Ankunfts- und Abfahrts- und ein neugestalteter Platz für Busse und Postautos. Der ganze Platz soll übersichtlicher und für Fussgänger und Velofahrer sicherer werden. An der Finanzierung beteiligen sich auch der Bund und Private. Mit Einführung der S-Bahn im Jahr 2013 baut die SBB ein viertes Perron auf der Nordseite des Bahnhofs.

Innerschweiz Ferienort Wirzweil baut einen See zur Entschleunigung

Bis in etwa vier Jahren soll man im Ferienort Wirzweil (NW) in einem See baden können. Diesen Plan hegen die Uerte-Korporation und die Dallenwil-Wirzweil-Bahn. Beide wollen auf «Entschleunigung» und die ruhige Seite ihres Ortes auf gut 1200 Metern über Meer setzen.

«Mehr Visa-Stellen auf Schweizer Botschaften»



Wahlplattform
Heute: Barbara Schmid-Federer

Tätigkeit: Unternehmerin und Familienfrau
Partei: CVP Zürich
Politisches Amt: Nationalrätin (bisher)

1. Der starke Franken plagt den Tourismus: Was ist zu tun?
Die Nationalbank hat entschieden, einen Mindestkurs von 1,20 Franken pro Euro durchzusetzen. Ich begrüsse dieses wichtige Zeichen für die Wirtschaft. Es ist eine effiziente Massnahme, um Spekulanten abzuschrecken. Die Stabilität des Kurses wird die Problematik des starken Franks entschärfen. Dies hilft nicht nur der Schweizer Exportwirtschaft, sondern auch dem Tourismus. Allerdings ist ein Wechselkurs von 1,20 nach wie vor tief. Positiv ist, dass aufgrund der Vorschläge des Bundesrates mehr Geld für Kurzarbeit innerhalb der Arbeitslosenversicherung zur Verfügung stehen soll.

2. Wenn Sie könnten, wie viel Geld würden Sie für Schweiz Tourismus sprechen?
Die CVP schlägt eine Erhöhung des Zahlungsrahmens von Schweiz Tourismus auf 222 Millionen Franken vor, damit Wachstumsmärkte wie etwa China sinnvoll beworben werden können. Gerade wenn europäische Kunden ausbleiben, braucht es zusätzliche Kunden aus anderen Quellmärkten. Ausserdem verlangen wir, dass ein Teil der Massnahmenpakete des Bundes zur Abfederung der Frankenstärke für die Schaffung neuer Visa-Stellen auf den Schweizer Botschaften in den aufstrebenden Ländern eingesetzt wird – zur Unterstützung des Schweizer Tourismus.

3. In welche Richtung sollte sich der Tourismus in Ihren Augen entwickeln?
Die Entwicklung muss meines Erachtens in Richtung eines nachhaltigen und ökologiebetonten Tourismus gehen. Die Schweizer Hotellerie ist diesbezüglich auf gutem Wege, was von den Kunden sehr geschätzt wird.

4. Welche touristischen Anliegen erachten Sie als besonders wichtig für Ihre Region?
Der Kanton Zürich braucht einen guten Mix aus Ferien-, Geschäfts- und Kongress-tourismus. Dies bedingt jedoch eine entsprechende Infrastruktur. Ein neues Kongresshaus in Zürich ist unabdingbar, und

zwar nicht in ferner Zukunft, sondern bald einmal.

5. Und wo verbringen Sie Ihre nächsten Ferien?
Die nächsten Ferien werde ich in Engelberg verbringen.

Im Oktober stehen Parlamentswahlen an. Auf der Wahlplattform www.hotelleriesuisse.ch/wahlplattform stellen sich mehrere Kandidaten vor, die sich zum Tourismus bekennen. Die htr hotel revue stellt während mehreren Wochen einzelnen Kandidaten immer dieselben Fragen. Nach Andreas Züllig, Hoteller und Nationalratskandidat der FDP Graubünden, Hans-Ulrich Bigler, Direktor des Schweizerischen Gewerbeverbands und Nationalratskandidat der FDP Zürich und dem Berner Oberländer Hoteller René F. Maeder, Nationalratskandidat der BDP, stellt sich in dieser Ausgabe die bisherige CVP-Nationalrätin Barbara Schmid-Federer den Fragen der htr hotel revue.

Aus der Region

Graubünden

Lenzerheide Bergbahnen mit 1 Million mehr



Die Lenzerheide Bergbahnen haben den schneearmen letzten Winter gut gemeistert. Trotz markantem Gästerückgang konnten sie den Gewinn um eine Mio. auf 2,2 Mio. Franken steigern. Der Überschuss sei straffem Kostenmanagement zu verdanken. Der Verkehrsvertrag sank um 2,5 auf 23,9 Mio. Franken.

Cassons-Bahn in Flims bleibt in Betrieb

Die Flims Cassons-Bahn werde trotz des schwierigen wirtschaftlichen Umfeldes der Tourismusindustrie auch in der Wintersaison 2011/2012 in Betrieb sein. Das sicherte Reto Gurtner, der Chef der Weisse Arena Gruppe, den rund 250 Mitgliedern des Vereins Pro Cassons an ihrer Versammlung in Flims zu. Im Winter geschlossen bleibt laut «Südostschweiz» dagegen erstmals das Restaurant bei der Cassons-Bergstation. Die unteren Cassons-Sektionen werden ausgebaut. Unter anderem wird eine neue beschneite Piste ins Tal angelegt. Im Rahmen des Ausbaus der Region Foppa/Spalegna/Naraur zu einem attraktiven Sommer- und Wintergebiet wird die Cassons-Bahn aufgewertet.

Thurgau

Petition in Arbon: «Rettet das Hotel Metropol!»



3834 Personen haben die Petition unterschrieben, wie das Komitee am Dienstag meldete. Die Bittschrift wird heute dem Stadtrat von Arbon und der «Metropol»-Besitzerin HRS Estate AG überreicht, der die Migros das Hotel am Bodensee verkaufte. Befürchtet wird eine reine Wohnüberbauung an exklusiver Lage. kjv

Verstorben

Josef Küttel, alt Kurdirektor von Weggis

Während 33 Jahren – von 1960 bis 1993 – hat Josef Küttel sein ganzes Schaffen und Wirken dem Kur- und Verkehrsverein Weggis zur Verfügung gestellt. Im Dezember 1959 wurde er in einer Kampfwahl zum nebenamtlichen Kassier des Kurvereins gewählt. 1961 erfolgte die feste Anstellung als Sekretär, Kassier und Verkehrsbüroleiter. 1966 folgte die Beförderung zum Kurdirektor und Anschluss der Beitritt zum Verband schweizerischer Kurdirektoren. Am 25. September 2011 ist Josef Küttel nach kurzer Krankheit verstorben. htr

Tunnel-Stau vergrault viele Gäste

Der Sonnenbergtunnel bei Luzern bleibt bis Ende Oktober an Wochenenden zur Hälfte gesperrt. Auf der Strecke in die Region Engelberg kommt es zu kilometerlangen Staus.

VIRGINIA NOLAN

In der Grossregion Engelberg könnten Luftseilbahnen dank dem Altwelber-Sommer jetzt aufholen, was ihnen der Sommerregen vermiete – wenn nicht ständig der Gästestrom ins Stocken geriete. Die wichtigste Zufahrtsstrecke, die Ausflügler aus dem Mittelland und der Nordwestschweiz in die Unterwaldner Bergwelt bringt, ist der 1,5 Kilometer lange Sonnenbergtunnel im Süden Luzerns.

«Wir haben mindestens ein Drittel weniger Gäste»

Seit Ende August – und bis Ende Oktober – bleibt die Röhre in Fahrtrichtung Norden am Wochenende gesperrt, weil der Cityring Luzern erneuert wird. In der Süd-Röhre rollen die Autos

dann im Gegenverkehr, die Kapazität ist halbiert. Es kommt zu kilometerlangen Staus.

«Die Warterei macht niemand mit», sagt Hans Bünler, Geschäftsleiter der Luftseilbahn Engelberg-Brunni. Ihm fehlten darum Besucher aus Basel, dem Aargau. «Wir haben mindestens ein Drittel weniger Gäste», klagt Bünler, «müssten aber die schwachen Sommermonate wettmachen».

«Am letzten Wochenende fehlten uns sicher 300 bis 500 Besucher», schätzt Peter Reinle von den Tidisbahnen. Derweil macht man Gäste auf das SBB-Angebot «Railaway» aufmerksam, rührt die Werbetrommel für die neue, schnellere Zugverbindung Luzern-Engelberg. «Wenigstens», sagt Reinle, «steht der Wintersaison nichts im Weg.»

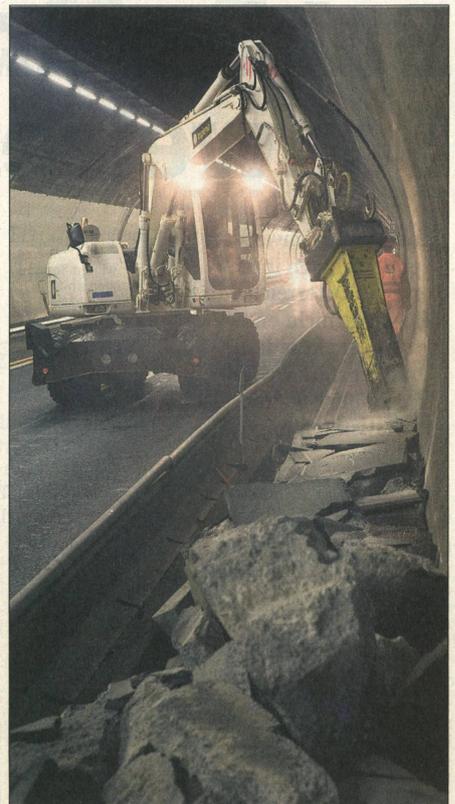
Vorerst – Ende Februar beginnen nämlich die Arbeiten an der Sonnenberg-Röhre in Fahrtrichtung Süden. Daran hat Thomas Keiser, Tourismusdirektor von Melchsee-Fruyt, keine Freude. «Für uns ist der März ein wichtiger Monat. Aber was wollen wir machen?» Ratlos ist man auch bei den Stanserhorn-Bahnen, die im

Winter geschlossen sind. «Für uns», sagt Marketingleiterin Fabienne Huber, «wäre es ideal gewesen, wenn man die Wochenendsperren um zwei, drei Monate nach hinten verschoben hätte.»

«Asphaltieren müssen wir, solange es warm genug ist», sagt Andreas Rüeegger, Mediensprecher im Bundesamt für Strassen (ASTRA). 85 000 Autos passieren jeden Tag den Cityring. Seine Erneuerung kostet 400 Mio. Franken, dauert bis 2013 und betrifft mehrere Abschnitte zwischen Emmen und Kriens. Anfangs hatte man erwogen, die Arbeiten am Stück durchzuführen und auf ein halbes Jahr zu beschränken.

«Das hätte weniger gekostet, aber Luzern lahmgelegt.»

Dann wäre jeweils eine Fahrtrichtung im Sonnenbergtunnel komplett gesperrt und der Verkehr über die Stadt umgeleitet worden. «Das hätte weniger gekostet, aber Luzern lahmgelegt.» Ausserdem seien bei der Planung der Sperrwochenenden Feriendaten und Feiertagsbrücken mit berücksichtigt worden. «Wenn es doch möglich wäre, drei der vier Fahrbahnen im



Die Arbeiten am Sonnenbergtunnel stören auch den Tourismus.

Sonnenberg offenzulassen und nur an einer zu arbeiten», wünscht sich Hans Bünler von der Luftseilbahn Engelberg-Brunni. Rüeegger winkt ab: «Damit die Bauarbeiter sicher sind, müssen wir eine Röhre ganz sperren. Müssen sie arbeiten, während auf der Nachbarspur der

Verkehr rollt, wäre das zu gefährlich.»

Rosmarie Infanger vom Hotel Engelberg hat am vergangenen Sonntag deutlich mehr Resturantgäste bewirtet als üblich. «Die Leute blieben zum Nachtsessen, weil es um acht Uhr noch immer staute.»

Besuch von Fachschulen lohnt sich

Ein praxisorientiertes Studium an einer Höheren Fachschule wirkt sich positiv auf den Lohn aus. In Hotellerie und Tourismus sind die Löhne jedoch unter dem Schnitt aller Branchen.

DANIEL STAMPFLI

Bereits ein Jahr nach dem Studium an einer Höheren Fachschule verdienen «Neueinsteiger» durchschnittlich 82 600 Franken

und steigern ihr Einkommen innerhalb von zehn Jahren auf rund 104 700 Franken. Dies geht aus der Salärstudie 2011/2012 des ODEC (Schweizerischer Verband der dipl. Absolventen Höherer Fachschulen) hervor. In der Branche «Hotellerie/Gastronomie» beträgt das durchschnittliche Jahresalar für Einsteiger rund 77 800 Franken, im «Tourismus» 73 100 Franken.

Das Alter der Umfrageteilnehmer ist ein ausschlaggebender Faktor für die Höhe des Salärs. In den meisten Fällen ist dort wo das Durchschnittsalter tief ist, auch das Durchschnittsalär tief. Einz

zig die Fachrichtung «Tourismus» widerspricht dieser Aussage. Neben dem «Tourismus» weist auch die Fachrichtung «Hotellerie/Gastronomie» ein unterdurchschnittliches Anfangsalar für bis 30-Jährige auf, jedoch ist die Progression des Salärs mit dem Alter überdurchschnittlich. Die Studie zeigt auch, dass in der «Hotellerie/Gastronomie» die Spannweite der mittleren 50 Prozent überdurchschnittlich gross ist.

«Hotellerie/Gastronomie weist die höchste Fremdsprachenkompetenz auf.»

Durchschnittlich erhielten 55% der Teilnehmer an der Salärstudie eine Lohnenerhöhung per 2011.

In den verwandten Branchen «Hotellerie/Beherbergung» und «Restauration/Gastronomie» erhalten nur gerade einmal 32% respektive 35% eine

Reallöhnerhöhung. Für den «Tourismus» beträgt der Wert 55% und entspricht damit dem Durchschnittswert aller Branchen. Bezahlte Überstunden erhalten 43% der Teilnehmer an der

Salärstudie. In der «Hotellerie/Beherbergung» sind es 27%, in der «Restauration/Gastronomie» 36% und im «Tourismus» 37%.

Fachrichtungen, die viel mit dem Ausland oder mit Fremdsprachen zu tun haben, weisen einen höheren Fremdsprachenindex auf. Nicht überraschend ist, dass die Fachrichtung «Hotellerie/Gastronomie» mit 15,7 Punkten die höchste Fremdsprachenkompetenz aufweist, dicht gefolgt vom «Tourismus» mit 15,3 Punkten.

An der ODEC-Salärstudie haben insgesamt 2164 Personen teilgenommen.

Noch drei Büros im Rennen

Für die künftige Gestaltung des Areals zwischen dem Dorf Andermatt und dem neuen Resort Andermatt Swiss Alps hat die Fachjury drei Planungsbüros zur Weiterbearbeitung eingeladen.

DANIEL STAMPFLI

Beim anonym ausgeschriebenem Architekturwettbewerb hatten 38 Architekturbüros aus vier Kontinenten mitgemacht. Fünf Wettbewerbsbeiträge wurden ausserkoren und mit einem Preisgeld von

je 30 000 Franken prämiert. Die 27-köpfige Fachjury hatte die eingereichten Vorschläge nach folgenden Kriterien geprüft: Gestaltung des öffentlichen Raumes für die Bewohner und Gäste von Andermatt, attraktiver Nutzungsmix, optimale Verbindung beider Dorfteile, Aufwertung der Dorfeinfahrt, Umgang mit der geplanten Schwimmhalle als öffentliche Nutzung.

«Aus diesem Wettbewerb kristallisieren sich hervorragende Ideen hervor», erklärt Ihab Morgan, Head Destination Planning Andermatt Swiss Alps. Ziel sei nun, in einem direkten Austausch mit den Behörden, dem Schweizerischen Heimatschutz,

den Architekten und den Masterplanern für Verkehr, Energie und Umwelt die verschiedenen Vorschläge zu konkretisieren. Es soll eine attraktive Verbindung zwischen beiden Dorfteilen als ganzjährige Begegnungszone entwickelt werden.

Für die nächste Überarbeitungsphase wurden die Planungsbüros Shahia Fahmy Architects aus Kairo, Realgrün Landschaftsarchitekten aus München und Ortiga & Moura Arquitectos aus Porto in Portugal eingeladen. Die prämierten Modelle werden vom 4. bis 19. November 2011 in der Normhalle 1 in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs Andermatt präsentiert.

Start 2011 der Schnuppercamps hotelleriessuisse

64 Jugendliche im Berufswahlalter besuchen 2011 diese Schnupperlehre und machen sich ein reales Bild ihres Wunschberufs. Die Camps werden gezielt in Ferienhotels durchgeführt. Das erste von insgesamt drei Schnuppercamps startete am Dienstag in Grächen. Weitere finden in Villars-Gryon und Lugano statt.

«Winterzauber» Basels mit 1,6-Millionen-Loch

Zwar habe der «Winterzauber» rund 425 000 Besucherinnen und

Besucher angelockt. Die Bewilligung sei aber wegen einer Beschwerde der Messe Basel erst sehr spät erteilt worden, was sich nachteilig auf die Suche nach Sponsoren und Standbetreibern ausgewirkt habe, so die Mitteilung der veranstaltenden Hape-ma Event GmbH, die mit 1,6 Mio. Franken Schulden konkurs ging.

Wetterprognosen sind laut Studie Millionen wert

Mehr Strassen-Staus und -Unfälle und weniger Flüge: Ohne Wetterprognosen wäre die Schweizer Mobilität beschränkt. Laut concept-Studie beträgt der volkswirtschaftliche Nutzen der Meteorologie bis 113 Mio. Franken. kjv



«Ich hoffe doch sehr,
dass die Gemeinde
Tarasp unser Schloss
kauft. Der Preis
ist fair.»

SKH Prinz Donatus von Hessen
Hessische Hausstiftung Kronberg D

Regula Wolf

Prinz Donatus von Hessen setzt auf seinen Riesling aus dem Rheingau, den er momentan in der Schweiz neu in der Gastronomie positioniert.

Prinz, Hotelier, Weinbauer

Seine Königliche Hoheit Donatus Prinz von Hessen – wie spricht man Sie korrekt an?
Mein offizieller Name ist Prinz von Hessen. Und für gute Bekannte bin ich Donatus.

Also: Herr Prinz von Hessen, Sie führen ein grosses Weingut im deutschen Rheingau. Wie war die Weinlese diesen Herbst?
Sie ist gut. Aber da ein starker Regen viele Trauben verletzte, mussten wir Mitte September sofort mit der Ernte beginnen. Die Menge ist gross, die Qualität ist gut, vergleichbar mit den guten Jahrgängen 2008 und 2009. Und die Spätlese der Ersten Gewächse zeigen sogar in Richtung des sehr heissen 2003.

Sie setzen praktisch ausschliesslich auf die Sorte Riesling. Weshalb?
95 Prozent unseres Anbaus gehört dem Riesling, neben wenig Spätburgunder und Merlot. Der Riesling ist die Königin des Weissweins. Mit seiner Säurestruktur ist er für den Anbau in Europa prädestiniert. Der Rheingau gilt ja als Wiege des Riesling.

Sie produzieren 250 000 Flaschen jährlich. Wohin geht diese grosse Menge?
Dieses Jahr werden es wohl gar einige mehr, aber für Deutschland ist es nicht eine grosse, sondern eine kleine Menge, wir sind international eine Ameise! Ich bin stolz, dass wir

Er will Schloss Tarasp verkaufen. Und die 5-Sterne-Häuser Schlosshotel Kronberg und Hessischer Hof sanieren. Und seine Weine auch in der Schweiz positionieren: SKH Prinz von Hessen.

ELSBETH HOBMEIER

deutscher Marktführer in Österreich sind, wir verkaufen auch sehr gut in Grossbritannien, den skandinavischen Ländern und den USA, Hongkong und Dubai sind im Kommen, Riesling passt gut zu asiatischen Küche.

Wie ist das Interesse der Schweizer Konsumenten?
Das sind wir zurzeit am Entdecken. Die Schweizer haben eine grosse Affinität zum Wein und einen Pro-Kopf-Konsum, von dem wir in Deutschland nur träumen können. Auch das Preisgefüge ist hoch, das passt zu uns, wir sind kein Weinabfüller, sondern Produzent.

Und wie kommt der Wein in der Gastronomie an?
Im Ausland gut – in Deutschland sind wir leider 15 Jahre zu spät. Unser Weingut besteht zwar schon seit den 50er-Jahren, aber der Aufbau einer neuen jungen Kundschaft wurde etwas verschlafen. Ab 2004 kümmerte ich mich dann selber darum.

Ihr Lieblingswein heisst «Dachsfilet», was ist der Hintergrund dieses ausgefallenen Namens?
Dachsfilet kommt vom Dachsberg, da sind unsere ältesten Reben, und wir vergären diesen Wein zu 30 Prozent auf der Schale, also mit Maischengärung. Filet meint das beste Stück, daher der Name.

Sie wollen und müssen 800 Jahre Familientradition und einen modernen Weinbau unter einen Hut bringen. Wie machen Sie das?
Punkto Weine wollen wir zeitgemäss sein. Aber eine gewisse Ernsthaftigkeit gehört zu uns. Die Qualität steht im Vordergrund, die Labels der Flaschen dürfen frech, aber nicht abgehoben sein. Klar bringen wir beim Verkauf auch unsere Geschichte und unsere Tradition mit hinein. Tradition ist wichtig für uns.

Kommen wir zu einem weiteren Wirtschaftszweig Ihrer Familie, Ihre Schlösser...
... Wirtschaftszweig tönt sehr gut...

... Welche Sparte ist wirtschaftlich wichtiger für Sie, Wein oder Schlosshotels? Oder anders gefragt: Sind Sie lieber Hotelier, Schlossherr oder Weinbauer?
Das kann ich mir eigentlich nicht so aussuchen! Mein Hobby ist die Reiterei und die Pferdezucht, damit bin ich aufgewachsen. Aber viel Zeit habe ich nicht dafür, denn ich kümmere mich zurzeit intensiv um unsere Hotels. Wir haben die einzigen zwei Fünfsternehäuser im Frankfurter Raum in Privatbesitz. Wir müssen uns gegen internationale Ketten behaupten. Wenn ich auf die Zürcher Hotellerie und ihr Preisgefüge schaue, werde ich

ja ganz neidisch: Die Fünfsternepreise sind hier etwa auf dem Niveau unserer Zwei- oder Dreisternehäuser. Aber wir müssen investieren und den Service hochhalten, und das ist sehr schwierig angesichts des Arbeitskräftemangels in der deutschen Gastronomie, auch wenn wir Löhne weit über Tarif bezahlen. Wir haben eigene Schulungsprogramme für unsere 200 Mitarbeitenden, wir müssen besser sein als die Ketten. Punkto Service sind wir die Besten in Frankfurt.

Welche Investitionen planen Sie in Ihren Hotels?
Seit dem Jahr 2000 haben wir rund 8 Millionen Euro in die beiden Boutiquehotels investiert, und wir werden im nächsten Jahr mindestens nochmals so viel reinstecken. Beim Hessischen Hof planen wir den Einbau eines Fit-Bereichs für jüngere Gäste und einer Präsidentensuite, um das Angebot abzurunden. Auch im Schlosshotel Kronberg müssen wir einiges machen, dieses über 100-jährige Haus mit seinen zwei Meter dicken Mauern wird nächstes Jahr total saniert, von der Haustechnik bis zu einem neuen Spa-Bereich. Es ist ein Märchenschloss und das einzige Hotel, das je von einer Kaiserin belebt und genutzt wurde.

Sie besitzen auch das markanteste Wahrzeichen des Unterengadins, das Schloss Tarasp. Im Mai 2012 läuft der Kaufrechtsvertrag mit der Gemeinde Tarasp ab. Wie sieht die Zukunft aus?
Ich hoffe doch sehr, dass sie kaufen! Der Ball liegt bei der Gemeinde. Wir haben ihr einen sehr fairen Preis angeboten. Und falls sie das Schloss wirklich nicht wollen, sollen sie uns die Freiheit lassen, es in vermögendere Hände zu geben. Es müsste ein Miteinander mit Gemeinde und Denkmalschutz sein – darin haben wir Erfahrung, denn unsere Familie besitzt insgesamt 90 schützenswerte Objekte. Ich bin in Tarasp stark verwurzelt, habe ich als Kind doch stets die Winterferien im Schloss verbracht.

Hessische Hausstiftung als Besitzerin

Die Familienstiftung wurde 1928 gegründet, um die über 800 Jahre zusammengetragenen Kulturwerte des hessischen Fürstenhauses zu erhalten. Zum Portfolio gehören 90 denkmalgeschützte Bauten, so das Schloss Tarasp im Engadin, das Schlosshotel Kronberg bei Frankfurt und das Hotel Hessischer Hof in Frankfurt (beide Fünfsterne-Boutiquehotels), das Schloss Fasanerie bei Fulda, das Gut Panker in Schleswig-Holstein sowie das Weingut Prinz von Hessen im Rheingau. Die Geschäfte der Hessischen Hausstiftung leitet heute der studierte Betriebswirt und Immobilienökonom Donatus Prinz von Hessen (45), der 1994 in das

Familienunternehmen eingetreten ist und seit 2004 sich intensiv auch um das Weingut kümmert. Er ist verheiratet mit Floria, geborene Gräfin von Faber-Castell, und Vater der 4-jährigen Zwillinge Paulina und Moritz. Das Weingut liegt in der «Rieslingstadt» Johannisberg und umfasst 35 Hektar Reben; 23 Hektar sind als «Erstes Gewächs» klassiert. Die Palette reicht vom Einstiegswein «Riesling H» über Riesling Kabinett (Gold Riesling du Monde 2008) zum «Dachsfilet» (Silber Mundus Vini 2010) und dem Riesling Johannisberger Klaus (Kabinett, Erstes Gewächs, Auslese). Vertreten werden sie in der Schweiz durch die Weinkellereien Aarau. eho

«Strukturwandel muss Zukunft sichern»



Standpunkt

PETER BODENMANN
HOTELIER IN BRIG

Der harte Franken war, ist und bleibt ein Problem. Auch bei einem Kurs von 1.22 Franken pro Euro. Die Nationalbank hat alle notwendigen Instrumente, um den in den Augen von Bundesrat Johann Schneider-Ammann immer noch krass überbewerteten Franken auf 1.40 Franken pro Euro anzuhieven. Der Tourismus als eine der wichtigen Branchen der realen Schweizer Wirtschaft macht leider zu wenig Druck. Etwas

mehr Geld für Schweiz Tourismus macht, dass viele in unseren Verbänden strahlen wie Maikäfer. Je länger der Franken zu stark ist, desto grösser ist der langfristige Schaden. Und dies selbst für den Franken, denn langfristig auf 1.40 Franken pro Euro anhebt. Denn in den mentalen Festplatten vieler unserer potenziellen Gäste hat sich bis dann der schwer löschbare Eindruck festgeschrieben: Die Schweiz ist «schweinetuer».

«Der Tourismus als eine wichtige Branche der realen Schweizer Wirtschaft macht zu wenig Druck.»

Deshalb braucht es für das angekündigte Massnahmenpaket 2 des Bundesrates Reformen, die den Strukturwandel in unserer Branche voranbringen. Massnahme 1: Bis der Freihandel für landwirtschaftliche Produkte

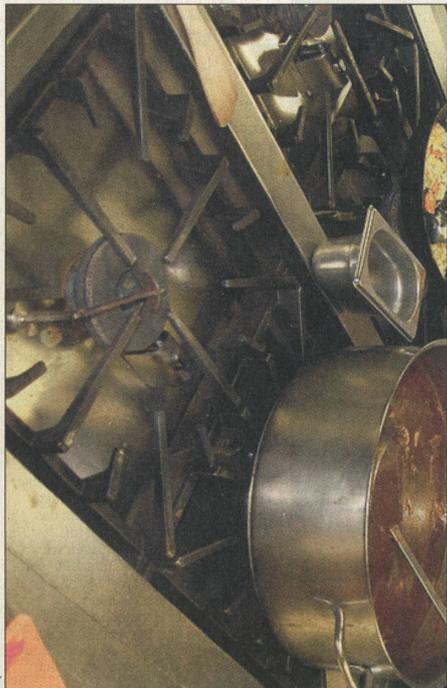
realisiert ist, muss jeder Hotelier das Recht haben, pro durchschnittlich in den letzten Jahren abgerechneter Übernachtung 500 Gramm Fleisch zu importieren. Massnahme 2: Der Bund müsste Nullenergie-Hotels fördern und pro jährlich eingesparter Kilowattstunde öläquivalent 75 Rappen Subvention gewähren. Dies bringt mehr als die zu hohe Subventionierung der Solarenergie. Und verbessert unsere Konkurrenzfähigkeit massiv.

Massnahme 3: Schweiz Tourismus wird nur weiter subventioniert, wenn die Hoteliers für Zimmer, die STC vermarktet, keine Gebühren mehr bezahlen müssen. So wie das der Walliser Hotelierverein mit Valais-Booking realisiert. Nationalrat Peter Spuhler will die internationale Konkurrenz durch wettbewerbsfähige Vergaberregeln ausschalten. Das ist erstens falsch und zweitens im Tourismus nicht zu machen. Wir brauchen zukunftsgerichteten Strukturwandel.



«Ich möchte mein Chinesisches aufpolieren. Ich liebe es, mich mit Menschen in anderen Sprachen zu unterhalten.»

Corine Mauch Stadtpräsidentin von Zürich



Der Profi-Herd und nicht die steile Abfahrt war hier die Herausforderung für die Damen der Skinationalmannschaft von Swiss-Ski.

Am Herd statt am Steilhang

Charity-Event im Landgasthof Lueg: Die Damen der Skinationalmannschaft kochten und servierten zu Gunsten der Nachwuchsförderung von Swiss-Ski.

KARL JOSEF VERDING

Die Ski-Damen haben zu Gunsten der Nachwuchsförderung ein mehrgängiges Menü gekocht und serviert. Rund 60 000 Franken standen am Ende des Abends auf dem Scheck. Stephan Joos, Gastgeber und Hausherr des Landgasthofs Lueg, stand persönlich im Einsatz und steuerte selbst auch einen grossen Batzen bei. «Mir liegt die Nachwuchsförderung sehr am Herzen, da ich selber mal Sportler war.



Skistars in der Lueg-Küche: (v.l.) Fabienne Suter, Martina Schild, Andrea Dettling, Marianne Kaufmann-Abderhalden, Stephan Joos (Gastgeber im Landgasthof Lueg), Tamara Giger (Küchenchefin), Nadja Kamer, Fränzi Aufenblatten, Dominique Gisin.

Die Gäste haben wunderbar mitgemacht, und es freut mich, dass wiederum ein schöner Beitrag zusammengekommen ist», sagte Jörg Moser, der Inhaber des Landgasthofs Lueg.

Bereits das zweite Jahr in Folge führte der Landgasthof in Zusammenarbeit mit Swiss-Ski einen

Charity-Event mit hochkarätigen Spitzensportlern durch. Speziell dabei ist, dass die Gäste des Events mehr als einen Abend mit dem hautnahen Erlebnis der Skistars haben – die Teilnehmenden sind im Frühling 2012 zu einem Skitag mit der Skinationalmannschaft eingeladen.

Sesselrücken

Die Swiss Deluxe Hotels unter einer neuen Leitung

Siro Barino (Bild), CEO Barino Consulting in Zollikon ZH, übernimmt die Geschäftsleitung der Swiss Deluxe Hotels (SDH). Deren Vorstand habe im Rahmen einer



Analyse der geschäftlichen Aktivitäten eine Neuaufrichtung der SDH beschlossen. Ziel sei es, neuen Herausforderungen und Chancen im heutigen Marktumfeld der nationalen und internationalen Hotellerie proaktiv zu begegnen. Nach 7 Jahren Zusammenarbeit gibt **Fiorenzo Fässler** mit seiner Firma smarket AG per Anfang 2012 die Geschäftsführung der SDH ab.

Neuer Direktor im «The Cambrian» Adelboden

Gerald Nowak ist der neue Gastgeber im 4-Stern-Superior Hotel The Cambrian, Mitgliedsbetrieb der Design Hotels, in Adelboden. Er hat die Direktion in dem Hotel



mit 71 Zimmern und Suiten sowie einem 750 Quadratmeter grossen Spa übernommen. Nowak war zuletzt Direktor im Eden Hotel Spiez.

Stabwechsel im Post Hotel Weggis

Ein Abschied ist immer auch ein Neuanfang – damit hatte sich der langjährige Vize-Direktor im Park Hotel Vitznau getötet, als das Haus im Herbst 2009 wegen Umbau geschlossen werden musste. Doch der Abschied von der Hotellerie am See wäre nicht lang: Jetzt holte der CEO der Sparkling Group, **Martin Denz**, den Deutschen zurück an den Vierwaldstättersee: Am 1. Oktober trat **Kai Kennigott** die Nachfolge von **Philipp Musshafen** im kurz «PoHo» genannten Post Hotel in Weggis an. Während Musshafen das 4-Sterne-Haus eröffnet und nicht zuletzt mit kulinarischen Erfolgen (13 Punkte GaultMillau) positioniert hat, will Marketing-Profi Kennigott das Schweizer Lifestyle-Hotel drei Jahre nach Eröffnung auch international bekannt machen und Trends setzen. kjv

Die besten Barkeeper im Land

Fünzig Barkeeper aus der ganzen Schweiz konkurrierten in den Kategorien «Classic», «Flairtending» (Showmixen) und «Aspirantencup» um den Titel des Schweizer Meisters.

KARL JOSEF VERDING



«Schweizer Cocktailmeister 2011» im Flairtending: Stefano Mongioli.

Die Offiziellen Schweizer Cocktailmeisterschaften 2011, organisiert von der Swiss Barkeeper Union (SBU), fanden am Montag im Beaulieu Lausanne statt. 50 Barkeeper aus der ganzen Schweiz hatten sich zu den Cocktail-Wettkämpfen in den Kategorien «Classic», «Flairtending» und «Aspirantencup» gemeldet. Flairtending bedeutet: Cocktails mit spektakulären Showeinlagen zubereiten.

Der Schweizer Cocktailmeister 2011 im klassischen Mixen ist Daniel Boubakri aus der Bar 42 im Marriott Hotel, vor Kurt Schneider aus der Widder Bar und Reto Caduff aus der Cranberry Bar, alle in Zürich.

Schweizer Meister im Flairtending wurde Stefano Mongioli aus dem Grand Casino Basel, gefolgt von André Stauffer aus dem

Barfüsser Zürich und Marcel Widmer aus der Ponte Lumi Cocktail Bar in Rapperswil.

Das Podium der Aspiranten wurde belegt von Teilnehmern aus dem Tessin und Graubünden: Thomas Stiller aus dem Hotel Eden Roc in Ascona siegte und gewann somit den «Peter-Roth-Preis», der die Teilnahme am nächstjährigen IBA-Training-Course beinhaltet. Angesagt beim Wettbewerb waren Cocktails der Kategorie «Fancydrink», die dem Barmann grossen Spielraum in der Kreativität lässt.

Als Ehrengäste konnte SBU-Präsidentin Kathrin Leisi den Prä-

sidenten der Französischen Barkeeper Association ABF Guy Musart begrüßen sowie den Präsidenten des Schweizer Serviceverbandes Paul Schmid.

Eine Einlage der Barschule München zeigte modernes Show-Barkeeping und überraschte viele anwesende Zuschauer mit der Erkenntnis, dass auch Damen erfolgreich als Flairtender mixen können.

Vierzehn Industriepartner der Swiss Barkeeper Union zeigten ihre eigene Kreativität, indem sie ein attraktives Rahmenprogramm der Cocktailmeisterschaften gestalteten.

Tourismusfachleute: Diplomiert nach zwei Jahren Beruf und Schule

57 Absolventen der Höheren Fachschule für Tourismus HFT der Hochschule Luzern bekamen ihr Diplom.

Das erreichte Studienziel heisst «dipl. Tourismusfachfrau/-mann HF». Der Besuch der HFT sei eine lohnende Investition in die berufliche Zukunft, sagte René Kamer, CEO von RailAway und Gastredner an der Diplomfeier. Nicht umsonst komme jeder dritte seiner Mitarbeitenden aus der HFT-Schmiede. kjv

Die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen: (Klasse 21) Sandra Ablanap, Luzern; Janine Aerni, Frauenfeld; Mira Banavattikar, Zürich; Tobias Boner, Luzern; Nicole Boog, St. Erhard; Adrian Bühlmann, Luzern; Martina Busenhardt, Thalwil; Simone Egli, Neuenkirch; Mirco Engel, Aarau; Nadine Gehri, Pfäfers; Sandra Gisin, Brugg; Tanja Grollmund, Zuchwil; Fabienne Joos, Sursee; Nicole Kurz, Freienstein; Pascal Lercher, Sempach Station; Martina Mair, Zürich; Valentina Mernone, Inwil; Stefanie Moser, Adliswil; Sabrina Ott, Küssnacht a.R.; Lucia Quilis, Luzern; Vanessa Rey, Muri AG; Luca Rizzo, Basel; Nadine Röllin, Stans; Michael Jason Schmocker, Zürich; Jeannine Sollberger, Sursee; Katja Sonderegger, Bern; Michael Sean Steinhmann, Luzern; Nadia von Escher, Wädenswil; Jasmin Wiget, Schwyz. (Klasse 22) Nadia Adlin, Luzern; Lorraine Auguste, Rümlang; Gabriela Bleisch, Mollis; Sarah Capodanno, Windisch; Armando Esposito, Wohlen AG; Nicole Fischer, Rothenburg; Linda Gindole, Winterthur; Fran-

ziska Graf, Aarwangen; Tobias Habermacher, Luzern; Samuel Heiger, Möhlin; Franziska Kocher, Luzern; Matthias Malbach, Spiez; Joana Meier, Kriens; Suleika Meyer, Zübingen; Christina Nica, Altdorf UR; Veronika Rejtharova, Luzern; Claudia Rubin, Frutigen; Sylvia Rytz, Dietikon; Valerie Schlegel, Rümlang; Martina Schmidlin, Buchrain; Fabio Schwarz, Adligenswil; Cornelia Streit, Toffen; Nadine Stucki, Winterthur; Martina Toscan, Suhr; Mario Werlen, Luzern; Romana Wietlisbach, Dättlikon; Fabian Wismer, Birnsdorf ZH; Rahel Witschi, Jegenstorf.



HFT-Leiter René Zeier, Joana Meier aus Kriens: «Baumeler»-Preis für den besten Abschluss.



EuroTime

immer einen Schritt voraus

Die Branchensoftware

für Personalplanung und Zeiterfassung

- Trendiges, anwenderfreundliches System
- Massgeschneidert für Gastronomie u. Hotellerie
- Kostenorientierte Planung dank aktueller Tagesinfo
- Proaktive L-GAV Überwachung
- Einfache Verarbeitung lohnrelevanter Daten

SWIT SOLUTIONS AG

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

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

protel

Krisenmanagement. Wie rüsten sich Hoteliers gegen die Währungskrise? Seite 8; **Wie gut sind die Touristiker vorbereitet?** Seite 9; **Wie geht man im Krisenfall mit Social Media um?** Seite 10; **Wie gehen Organisationen vor?** Seite 11

Krise: Ehrlich und sofort informieren

Eine Krise kann alle Betriebe treffen. Krisenkommunikator Roland Binz sagt, was es in einem solchen Fall zu tun gilt. Die Kommunikation ist entscheidend.

CHRISTINE KÜNZLER

Roland Binz, angenommen, Sie wären Hotelier. In Ihrem Haus hat ein Gast eine Infektion durch Legionellen-Bakterien eingefangen. Was tun Sie? Wichtig ist, auf ein gutes Krisenmanagement aufbauen zu können. Die Notfallmassnahmen müssen greifen. Noch bevor nach aussen kommuniziert wird, müssen alle Betroffenen gut informiert werden, nicht nur die Direktbetroffenen, sondern auch die potenziell Betroffenen, wie Gäste, Mitarbeitende oder Behörden. Diese Menschen sind nahe am Problem und kommunizieren auch gegen aussen – im Familien- oder Bekanntenkreis. Wenn sie gut informiert sind, erzeugen sie einen positiven Multiplikationseffekt. Die Gefahr, dass sich eine Krise auch zu einer Kommunikationskrise ausweitet, minimiert sich.

Wie wichtig ist Ehrlichkeit in der Krisenkommunikation? Wahrhaftig zu informieren, ist eines der obersten Prinzipien. Selbst wenn das für den Unternehmer unangenehm sein kann. Es bringt nichts, etwas zu vertuschen oder schönzureden. Die Gefahr, dass die Wahrheit ans Licht kommt, ist sehr gross. Der Imageschaden wäre enorm, die Glaubwürdigkeit und das Vertrauen ins Hotel würden nachhaltig erschüttert.

Wie lässt sich ein Imageschaden beheben?

Es ist nie zu spät für eine gute Krisenkommunikation, selbst wenn man sich zu Beginn vielleicht ungeschickt verhalten hat. Wenn Fehler passiert sind, dann gilt es, dazu zu stehen und glaubhaft zu vermitteln, dass man aus den Fehlern gelernt hat. Diese selbstkritische Haltung wirkt sich positiv aus und schafft Goodwill.

Unterscheiden Sie zwischen einer hausgemachten und einer externen Krise?
Diese Unterscheidung spielt insbesondere in der Anfangsphase eine wichtige Rolle. Bei durch höhere Gewalt ausgelösten Krisen ist der Imageschaden für das Unternehmen zu Beginn geringer. Wenn der Hotelier im Verlauf der Krise ungeschickt informiert, kann der Eindruck entstehen, er habe die Sache nicht im Griff oder ein ungenügendes Krisenmanagement.

Was tut der Unternehmer, wenn er zu wenig Informationen über die Auswirkungen einer Krise hat?
Selbst wenn er noch nicht über alle Informationen verfügt, sollte er sofort kommunizieren und aufzeigen, was er in der aktuellen Situation unternimmt – auch wenn das genaue Schadensausmass nicht bekannt ist. Wichtig ist, dass er laufend informiert.

Ein gutes Krisenmanagement beeinflusst also den Geschäftsgang?

Definition Wann spricht man von einer Krise?

Als Krise bezeichnet man eine vom Normalzustand abweichende, sich plötzlich oder schleichend entwickelnde Lage, die durch ein Risikopotenzial gekennzeichnet ist. Zum Beispiel: Schäden für Leib und Leben von Menschen, an Sachwerten sowie schwerwiegende Gefährdungen des politischen, sozialen oder wirtschaftlichen Systems. Ein Krisenfall erfordert Entscheidungen – oft verbunden mit Unsicherheit und unvollständiger Information. (Quelle: www.vbg.de) ck

«Absolut. Ein gutes Management und eine gute Kommunikation verkürzen die Krise wesentlich. Wer nicht vorbereitet ist und ungeschickt agiert, sieht sich stärker mit kritischen Fragen konfrontiert und riskiert weitere Kommunikationskrisen – zum Beispiel, wenn sich unzureichend informierte Gäste mit Kritik in der Öffentlichkeit melden.»

«Es ist nie zu spät für eine gute Krisenkommunikation.»

Roland Binz
Kommunikation & Image

Ab welcher Betriebsgrösse braucht es ein Krisenkonzept?

Simple Kommunikationskrisen, ausgelöst durch eine vermeintliche Kleinigkeit, können alle treffen, von der Jugendherberge bis zum Luxushotel. Denn Krisenkommunikation spielt sich heute in Echtzeit ab. Viele Leute sind potenzielle «Leserreporter» für Online-Redaktionen oder publizieren Meldungen über Facebook und Twitter. In Social Media entstehen immer mehr Kommunikationskrisen. Es reicht, wenn ein Gast eine kritische Beobachtung

Krisenkommunikator Roland Binz.



Stockphoto

So präsentierten sich die Tafeln vor zehn Jahren – als die Swissair groundete. Die damalige Kommunikationsverantwortliche Beatrice Tschanz hatte die Krise vorbildlich kommuniziert.

post – die Nachricht verbreitet sich wie ein Lauffeuer, das nicht selten auf konventionelle Medien übergreift. Zudem werden Krisen oft unterschätzt. Wenn ein Gast unzufrieden ist und sich nicht ernst genommen fühlt, kann das bereits ein Auslöser einer Krise sein. In diesem Fall ist es wichtig, dass der Hotelier die Angelegenheit sofort mit dem Gast direkt klärt. So kann verhindert werden, dass eine Krise gegen aussen entsteht.

Wer kein Kommunikationskonzept hat, kann eine externe Fachperson beiziehen ...

In vielen Fällen ist das aus psychologischen Gründen ratsam. Denn in Krisensituationen, wenn es Kritik hegelt oder wenn Journalisten unangenehme Fragen stellen, reagieren wir Menschen reflexartig mit Abwehr, Negieren, Gegenangriff oder Schuldzuweisungen. Man ist ja betroffen, was Emotionen auslöst. Hier ist eine Aussensicht extrem hilfreich.

Die Rolle des Vorstands, des Verwaltungsrats?

Sie spielen im akuten Krisenmanagement keine Rolle. Die operativen Leute sind gefragt und müssen die entsprechenden Entscheidungskompetenzen haben. Wichtig ist, den Verwaltungsrat bei der internen Information gut einzubinden.

Roland Binz, Kommunikation & Image in Winterthur, ist Gründungsmitglied und Vizepräsident des Schweizerischen Verbands für Krisenkommunikation.

ANZEIGE

Dialock Hotels werden von den Gästen besonders gelobt für:

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

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

HÄFELE
FUNCTIONALITY FOR YOU

freihand à la carte?

bilanzbuffet.ch
die hotel gastro zahlenküche

Ihre Social Media Spezialisten für Hotelier und Tourismus.

blum, bryant
www.blumbryant.ch

idea creation

Revolutionieren Sie Ihr Gutschein-Business

e-guma
Das Gutschein-Management-System
Gutscheine & Packages erfolgreicher verkaufen - einfacher verwalten
Idea Creation GmbH - 8003 Zürich - +41 44 500 54 00 - www.ideacreation.ch

Krisenmanagement. Währungskrise. Die Hoteliers reagieren unterschiedlich auf die fehlenden Gäste aus dem Euro-Raum. Verkürzte Betriebszeiten sind eine der Möglichkeiten. Stellenabbau eine andere.



Im Sommer 2011 kamen deutlich weniger Gäste zum Wandern in die Schweizer Berge. Hoteliers schmieden nun Pläne gegen die aktuelle Währungskrise. IStockphoto

Plan B in der Schublade

Saison verkürzen, Stellen streichen, Innovationen und mehr Mittel fürs Marketing: Was Hoteliers gegen die Finanzkrise machen.

GUDRUN SCHLENZKE

Er habe immer einen «Plan B» in der Schublade, für den Worst Case, erzählt Rupert Simoner, Direktor des Kempinski Grand Hotel des Bains St. Moritz. Das mache sich in der aktuellen Währungskrise bezahlt. «Die Eurokrise trifft uns wesentlich stärker als die Finanzkrise im 2008», so der Hoteldirektor. Das Luxushotel erleb-

te den ersten grossen Einbruch diesen Sommer: minus 40 Prozent bei den Logiernächten. Doch Simoner sorgte vor und spielte von Anfang an mit dem Gedanken, die Sommersaison zu verkürzen. Das Hotel schloss schliesslich auch drei Wochen früher als üblich, am 18. September. «Das kann man jedoch nicht erst im August entscheiden», warnt Simoner. Er habe den Juni noch abgewartet und dann aufgrund absehbar fehlender Nachfrage die Arbeitsverträge seiner Mitarbeiter entsprechend angepasst.

Für Pierre-André Pannatier vom 3-Sterne-Superior-Hotel Alpenblick in Zermatt, ist eine verkürzte Betriebszeit oder die

Schliessung eines Teils des Betriebes der richtige Weg um den wichtigsten Kostenblock Personalaufwand in den Griff zu bekommen. «Am besten kann man Kosten sparen, wenn alle gleichzeitig frei haben», betont Pannatier. Dann könnten auch die Betriebskosten auf ein Minimum gefahren werden. Er beobachte, wie Gastronomiebetriebe zunehmend von einer 7- auf eine 6-Tage-Woche umstellen. So eine Teilschliessung ginge während beispielsweise zwei Tagen

durchaus auch in der Hotellerie, nicht in der Hauptsaison, aber in der Nebensaison. «Man muss den Mut zu so einem Schritt haben, früher hat man einfach nie zugehört», so Pannatier, der auch

Präsident des Hotelierversins Wallis ist.

Trotz Stellenreduktion konnte im «Kempinski» in St. Moritz der Break-Even für die Sommersaison nicht erreicht werden. Für den kommenden Winter rechnet Hoteldirektor Simoner mit nur 70 statt wie sonst 75 bis 80 Prozent Auslastung. «Die Planung für die Wintersaison gehe ich sehr vorsichtig an», so Simoner. Er habe mit 10 Prozent weniger Vollzeitstellen budgetiert. Den GOI (Gross Operating Income) will er so zumindest prozentual plus/minus halten.

Mit zehn Vollzeitstellen weniger wird Andreas Züllig, Inhaber des 4-Sterne-Superior-Hotels Schweizerhof in Lenzerheide und Präsident Hotelierversins Graubünden, die Wintersaison starten. Das entspricht einer Stellenreduktion von 8 Prozent. «Wir rechnen mit 10 bis

15 Prozent weniger Umsatz», begründet Andreas Züllig den Entscheid. Die Stellenreduktion betreffe alle Abteilungen von der Küche übers Wellness bis zum Service. Leidet da nicht die Qualität? Das dürfe auf keinen Fall sein, betont Züllig, aber weniger Gäste erforderten schliesslich auch weniger Personalaufwand.

Höchste Priorität in solchen Krisenzeiten hat für Züllig aber die Liquidität des Unternehmens. «Wir dürfen uns in solchen unsicheren Zeiten nicht höher verschulden, denn wir wissen nicht, ob das Geld je wieder reinkommt», warnt der Hotelier. Die Schweizer Nationalbank hat den Eurokurs zwar

Rupert Simoner, Grand Hotel Kempinski, St. Moritz.

gegenwärtig auf Fr. 1.20 festgelegt, aber ob der Kurs jemals wieder so hoch wie vor ein, zwei Jahren klettert, scheint mehr als ungewiss, zumal selbst Finanzministerin Eveline Widmer-Schlumpf den aktuellen Kurs als «gut» erachtet.

Simoner dagegen betont, dass man gerade in Krisenzeiten nicht nur sparen, sondern auch rechtzeitig investieren sollte. Im Kempinski wird man jetzt zehn Suiten nach nur sechs Jahren für eine halbe Million Franken wieder auf den neuesten Stand bringen. Dabei wurde der Return on Investment bereits mit tieferer Auslastung kalkuliert. «Wird der Investitionszyklus unterbrochen, kommt es zu einem Rückstau», warnt Simoner. Gleichzeitig habe er ein Investitionsmanagement auf die Beine gestellt, für Neuerungen, die nichts kosten, aber dem Gast mehr bieten. «Jede Abteilung soll zwei Vorschläge unterbreiten», erklärt Simoner. Zwei Ideen aus dem F&B-Bereich: Frühstück auf Wunsch noch bis 16 Uhr, Kantine und Personalzimmer für Externe öffnen, um so Zusatzumsätze zu generieren.

Sparen dürfe man nicht beim Marketing. André Züllig erhöht sogar sein Marketingbudget um fast ein Drittel, um genau 100 000 Franken, und Simoner dreht den Spieß um: Statt wie bis anhin 80 Prozent des Budgets für Sales und 20 Prozent für Marketing auszugeben, liegt das Verhältnis neu bei 40 zu 60. «Wir müssen in der Krise unser Produkt begehrlischer machen», erklärt der Hotelier.



Die Aufgaben eines Krisenmanagements

Wie bereitet sich das Hotelmanagement optimal auf eine Krise vor? Ein wirksames Frühwarnsystem hilft, Konflikte rechtzeitig zu erkennen.

ROLAND BINZ

Die Krisenkommunikation beginnt mit der Krisenprävention, bestehend aus Risikoanalyse, Krisenvermeidung, Früherkennung und Krisenvorbereitung. Jeder Betrieb sollte sich bewusst werden, wo seine grössten Risiken liegen und diese dann minimieren: Vor akuten Krisen wie einem Erdbeben

oder einem Unfall mit vollbesetztem Hotelbus ist niemand gefeit. Vermeidbare Krisen und Imageschäden lassen sich dagegen verhindern, indem Warnsignale erkannt und ernst genommen werden. Das Feedback-Management ist ein wirksames Frühwarnsystem. Es hilft, Konflikte und Krisen zu erkennen, die ihren Ursprung im Hotelbetrieb selber haben. Wer die Rückmeldungen von Mitarbeitenden und Kunden offen und zuvorkommend behandelt, profitiert mehrfach: Das Krisenpotenzial reduziert sich, weil die Beteiligten sich ernst genommen fühlen und die Hotelleitung möglicherweise Verbesserungsmassnahmen ankündigt oder umsetzt. Positiver Nebeneffekt: Gäs-

te- und Mitarbeiterzufriedenheit steigen. Grössere Hotelketten tun gut daran, das «Issues-Management» weiter zu fassen und ein breiteres Monitoring inklusive Medienberichte und Social-Media-Kanäle zu betreiben.

Wichtig für die Prävention ist die Krisenvorbereitung. Hoteldirektionen sollten bereits in ruhigen Zeiten die Abläufe und Verantwortlichkeiten definieren. Wer übernimmt in kritischen Situationen welche Aufgaben? Vorbereitete Checklisten für die Information und Medienarbeit helfen, dass im Krisenfall kein Schritt vergessen geht. Dank vorbereiteter Notfall-, Telefon- und Mailinglisten lassen sich Partner, Investoren, Behörden und Medien rasch

informieren, was die Glaubwürdigkeit des Krisenmanagements massiv erhöht. Vorbereitete Gästebriefe, Newsletter, Medienmitteilungen und eine rasch aktualisierbare Hotel-Homepage dürfen ebenfalls nicht fehlen.

Nach den Bombenanschlägen im Juli 2009 in Jakarta suchten Angehörige und Bekannte von Gästen der Hotelkette Ritz-Carlton viele bange Stunden lang vergeblich nach Informationen auf der Website. Demgegenüber schaltete die ebenfalls betroffene Marriott-Kette Minuten nach der

Explosion erste Infos online. Marriott war im Gegensatz zu Ritz-Carlton offensichtlich vorbereitet. Derartige Schwachstellen lassen sich übrigens gut mit einem Krisentraining aufdecken.

«Marriott war im Gegensatz zu Ritz-Carlton offensichtlich vorbereitet.»

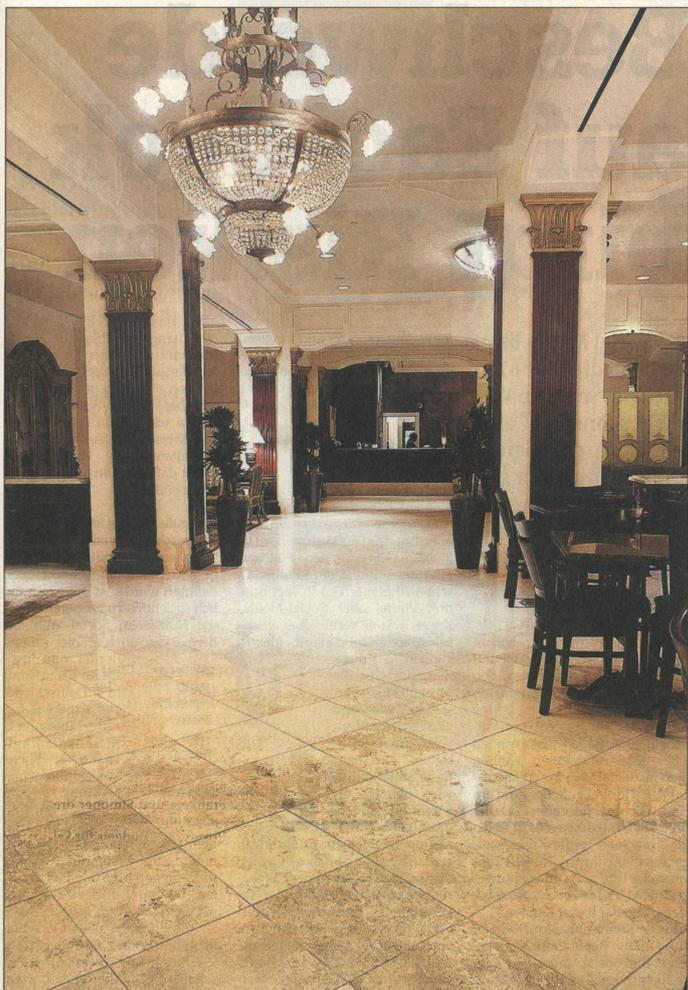
**Roland Binz
Krisenkommunikator**

fragt. Ist ein Hotel gut vorbereitet, kann es nach einer kurzen Situationsanalyse rasch kommunizieren: laufend über die Homepage, mündlich ans Hotelpersonal, per

Brief und/oder TV-Infosystem an die Zimmergäste, per Mailing an Stakeholder und Medien. Immer öfter ist auch der Dialog mit den Fans auf Facebook und Twitter unentbehrlich. Stress in Krisensituationen ist normal, zumal sich unzählige Journalisten und Interessierte gleichzeitig auf verschiedensten Kanälen melden. Eine gute Vorbereitung reduziert derweil den Stress. Sie erleichtert das Krisenmanagement, verkürzt die Krise und hilft, die Reputation des Betriebs zu schützen. Und das ist das Ziel einer guten Krisenkommunikation.

*Roland Binz, früherer SBB-Sprecher, hat heute eine eigene Firma mit Schwerpunkt Krisenkommunikation (vgl. Interview Seite 7).

Krisenmanagement. Tourismus. Grössere Hotels, Hotelgruppen und -ketten können im Krisenfall adäquat reagieren. Auch die Bahnen sind sehr gut gerüstet. Für alle jedoch ist Prävention wichtiger als Schadensbegrenzung.



Leere Hotelhallen – das kann mit einer guten Krisenkommunikation verhindert werden.

istockphoto

«Jedes Ereignis zieht einen Lerneffekt nach sich»

Am 23. Juli 2010 entgleiste ein Glacier Express, weil der Lokführer in einer Kurve zwischen Laax und Fiesch den Zug zu früh beschleunigt hatte. Beim Unfall kam eine japanische Touristin ums Leben, 42 Passagiere wurden teilweise schwer verletzt. Die Matterhorn Gotthard Bahn sah sich einer völlig neuen Situation ausgesetzt: «So etwas hat es in der 80-jährigen Geschichte des Unter-

nehmens nie gegeben», erklärt Helmut Biner, Leiter Markte-Kommunikation der Matterhorn Gotthard Bahn. Man sei zu diesem Zeitpunkt im Prozess des Krisenmanagements (vgl. Artikel rechts) schon sehr weit gewesen, habe die Situation gut gemeistert. Mit den involvierten Interessengruppen, wie Angehörigen, Touroperatoren oder auch Medienschaffenden, wurde unverzüglich Kontakt aufgenommen.

«Trotzdem: Einen Lerneffekt ziehen solche Ereignisse immer nach sich», zieht Biner Bilanz. Aufgrund der bedeutenden Erfahrungen wurden Massnahmen zur Verbesserung der Kommunikation zwischen Front und Ereignisstab umgesetzt. «Die Kommunikation ist sehr wichtig, sowohl intern als auch extern, denn von den verschiedensten Seiten kommt ein sehr grosser Druck», so Helmut Biner.

Vorbeugen und vorsorgen

Massnahmen zu treffen, damit es gar nicht erst zur Krise kommt, steht bei Hotels und Bergbahnen im Vordergrund. Doch auch für den Ernstfall wird vorgesorgt.

MELANIE ROTH

potenziell zu einer Krise entwickeln könnten, erarbeite man im Vorfeld Sprachregelungen, um im Fall der Fälle kompetent Auskunft geben zu können. Bei Best Western existiert ein globaler Emergency-Plan, in welchem genau beschrieben ist, wer im Falle einer Krisensituation informiert werden muss – mit den entsprechenden Kontaktdaten. «Gleichzeitig werden Empfehlungen an die Hotels gegeben, wie sie mit Krisen umgehen sollen», so Michel. Es gebe zudem Checklisten und Anleitungen für die Erstellung eines eigenen Krisenkonzepts.

«Nur in wenig anderen Branchen sind die möglichen Krisen so vielfältig.»

Beat R. Sigg
Victoria-Jungfrau Collection

nisse, welche «Personenschäden oder grosse Sachschäden nach sich ziehen oder Aktivitäten oder elementare Einrichtungen des Betriebs bedrohen», wie etwa Simon Bickel, Medienverantwortlicher der Jungfrau-Bahnen erklärt. «Es existiert ein Krisenhandbuch, in welchem genau definiert ist, wer im Ernstfall wofür verantwortlich ist: Wie ist der Krisenstab aufgebaut? Wer ist der Krisenmanager? Wer kümmert sich um Betroffene? Wer kommuniziert?» Weiter sei ein Backoffice geplant, welches in einer Krisensituation die Fäden zieht und die verschiedenen Aktivitäten koordiniert. Weil sich die Eskalationsstufe von einem kleinen Unterbruch bis zu einem grossen Unglück bewegen kann, redet Helmut Biner, Leiter Markte-Kommunikation der Matterhorn Gotthard Bahn (MGB), nur umhern von Krisen-, sondern lieber von Ereignisbewältigung. «Zur Krise wird etwas erst, wenn in der Situation falsch gehandelt wird.» Wichtig sei, dass nicht nur auf dem Papier vorgesorgt werde. Einmal jährlich probt die MGB den Ernstfall, dies so realistisch wie möglich, inklusive Journalist, um die richtige Kommunikation zu üben.

Richtig auf die Probe gestellt wurde die MGB im vergangenen Jahr (vgl. Box links). Auch wenn und gerade weil das Schlimmste immer unerwartet eintrifft: «In so einer Situation hat man keine Zeit, bei Null anzufangen», sagt Biner. Eine gute Vorbereitung würde vieles erleichtern, schliesslich müsse auch das Tagesgeschäft im Krisenmoment weiterlaufen. Weil die Firma im Ernstfall sehr stark mit sich selbst beschäftigt sei, rät er auch, mit anderen Betrieben zusammenzuarbeiten. So hat die MGB etwa «Care Teams» mit anderen Firmen aufgebaut.

Peter S. Michel, Best Western.



Urs Wohler will eine Stelle für die Hotellerie

Urs Wohler, Direktor Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG, will mit einem Massnahmenpaket der Finanzkrise trotzen. Unter anderem mit einer neuen Hotelstelle in der DMO.

CHRISTINE KÜNZLER

Tourismuskonzepte Urs Wohler will dem durch den starken Franken bedingten Logiernächterückgang mit elf Massnahmen entgegenwirken. Eine davon betrifft die Hotellerie ganz direkt. «Ich bekomme immer wieder Anrufe von besorgten Hoteliers», hält er fest. Deshalb

wird er im November mit den Hoteliers zusammensitzen und ihnen vorschlagen, für vorerst drei Jahre eine Person zu engagieren, die sich ausschliesslich um die Hotels der Destination kümmert. Vorausgesetzt, die Hoteliers finanzieren die Stelle mit. Wenn sich 20 Hoteliers beteiligen, müssen sie mit einem monatlichen Beitrag von 230 Franken rechnen. Einen Teil der Kosten der neuen Stelle trägt die DMO und – nach Wohlers Wunsch – beispielsweise der Graubündner



Direktor Urs Wohler.

Hotellerverein. Wohler schwebt für seine Destination Scuol Samnaun Val Müstair eine Hotelkooperation nach dem Erfolgsmodell der Grächener Matterhorn Valley Hotels vor. «Eine Zusammenarbeit, wie wir sie mit den Tourismusorganisationen auch haben», sagt er. Prozesse, die den Gast nicht direkt betreffen, könnten zusammengelegt werden. «Die einzelnen Betriebe aber behalten ihre Individualität.» Er versteht nicht, weshalb das erfolgreiche Grächener Konzept,

das mit einem Milestone ausgezeichnet worden ist, nicht viel mehr Nachahmer finde. Es wäre die Aufgabe der neuen Hotel-Mitarbeiterin oder des neuen Hotel-Mitarbeiters, mit den interessierten Hoteliers die Prozesse zu evaluieren, mit welchen sie in einer solchen Kooperation massive Kosten einsparen könnten. Beispielsweise in den Bereichen Einkauf, Marketing, Direktreservation, Verkauf, Personalbeschaffung, Buchhaltung und so weiter. Unterstützung sollen die teilnehmenden Hoteliers auch erhalten bezüglich Positionierung, Produkte und Dienstleistungen: Diese Bereiche sollen mit Hilfe der Hotel-Person gestärkt und weiterentwickelt werden. Ein wichtiges

Thema sind für Urs Wohler auch Studienreisen, «um von anderen Leistungsträgern zu lernen». Zudem könne der neue Mitarbeitende bestehendes Wissen von Institutionen abholen und nutzen. Die Hoteliers quittieren Wohlers Idee mit Zurückhaltung, zeigt eine Umfrage bei drei Hoteliers mit kleinen Häusern. Marco de Gennaro vom Scuoler 3-Sterne-Haus Felli (21 Zimmer) will noch keine Stellung beziehen. «Man muss erst prüfen, ob ein Zusammenschluss wie Grächen bei der Struktur unserer Hotellerie überhaupt machbar ist», sagt er. Ladin Barbudä vom 16-Zimmer-3-Sterne-Hotel Endiadina in Scuol, müsste sich die Sache erst gründlich überlegen. «Wohlers Idee

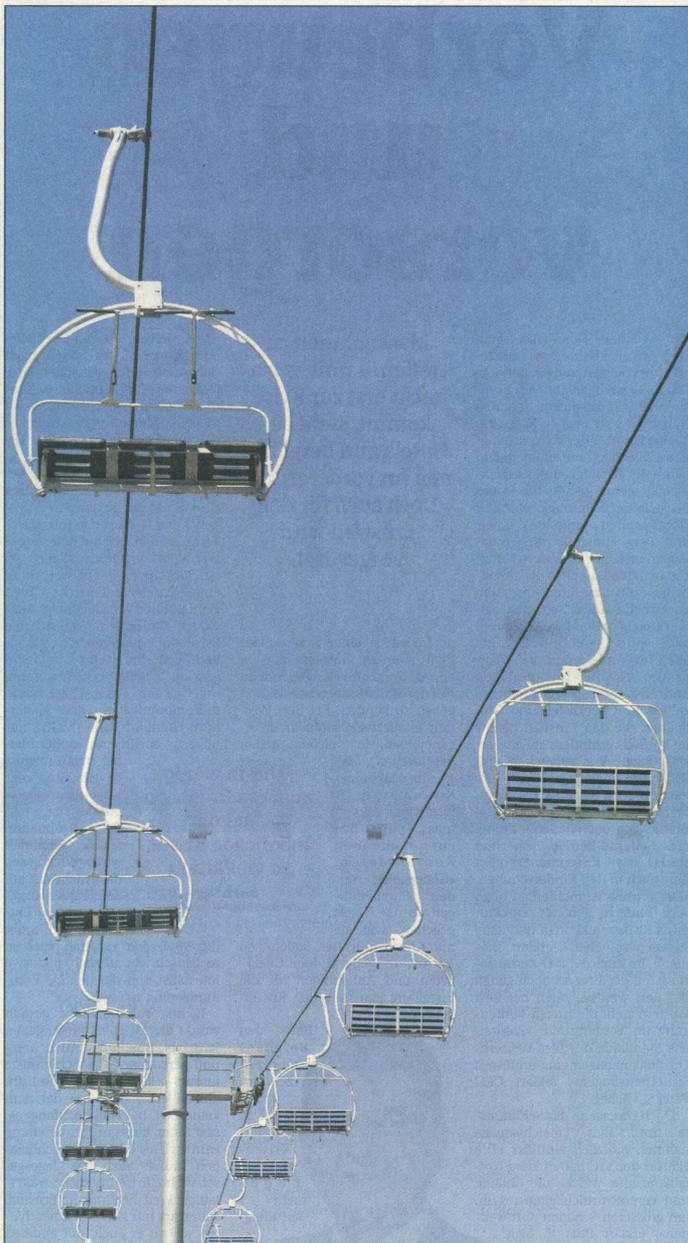
tönt gut, ich müsste aber genau abklären, «um von anderen lernen würde.» Eugenia Herzig mit ihrem 3-Sterne-Hotel Bellevue in Samnaun (17 Zimmer) ist in der glücklichen Lage, von der Krise kaum betroffen zu sein und brauche deshalb Wohlers Angebot nicht. «Wir haben viele langjährige Stammgäste – vorwiegend Schweizer, dafür bin ich dankbar.»

ANZEIGE

Valentine's

Friteusen
Tellerwärmer
Teigwarenkocher
Was hält länger?

Krisenmanagement. Social Media. Gästebeschwerden auf Twitter und Co. werden in Windeseile verbreitet und können zur Krise führen. Nur wer im Notfall gut reagiert, wie beim Schiffsunfall in Norwegen, kann einen Imageverlust abwenden.



Wenn Gäste schlechte Bewertungen über Hotels oder Destinationen auf Facebook und Co. verbreiten, droht eine Krise. Dann ist die Gefahr gross, dass die Sesselbahnen leer bleiben. istockphoto

Beschwerde auf Facebook birgt Risiken

Social Media birgt Risiken, die oft unterschätzt werden: Wer nicht schnell auf eine Beschwerde reagiert, muss mit einer globalen Streuung der Negativ-Schlagzeile rechnen.

SIMONE LEITNER

In Krisensituationen wirken Medien als Verstärker und Beschleuniger. Neben den klassischen Printprodukten spielt heute das Internet eine grosse und manchmal gar entscheidende Rolle. Diskussionen über Krisensituationen können sich im Social Web innert kürzester Zeit wie ein Lauffeuer rund um den Globus verbreiten. Daher wird Social Media bereits in vielen Unternehmen integriert. «Ist das nicht der Fall, muss mit einem Reputations-Verlust gerechnet werden», sagt der Basler Karsten Füllhaas, Kommunikations-Berater für Online Reputation Management und Social Media. Wer heute nicht schnell und proaktiv auf Facebook, Twitter und Co. reagiere und vor allem nicht mit den Kunden kommuniziere, gerate erst recht in eine Krise.

Mehr noch: Sogar aus einer schlichten Kundenbeschwerde, die auf Social Media gepostet wird, kann eine Krise entstehen. Das heisst, antwortet das Unternehmen nicht schnurstracks auf die Beschwerde, ist das Risiko gross, dass dieses Thema wie ein Virus in alle Kanäle gestreut wird. Solche Erfahrungen haben schon einigen grossen Firmen nachhaltig geschadet: Der Outdoor-Ausrüster Mammut oder auch das Telekommunikationsunterneh-

men Sunrise sind nur zwei auf einer langen Liste von Unternehmen, die via Social Media die Unterstützung von Konsumenten zu spüren bekommen haben.

75 Prozent der Online-Krisen wären nicht nötig

«Um von Krise sprechen zu können, muss es zu negativer Medienberichterstattung, Veränderungen von Geschäftsprozessen oder finanziellen Verlusten kommen», erklärt Karsten Füllhaas. Eine neue Studie der amerikanischen Altimeter Group sagt nun, drei Viertel aller Social-Media-Krisen wären vermeidbar gewesen. Aber um solche vermeiden zu können, muss man zunächst die Mechanismen verstehen, wie und wo diese negativen Selbstläufer entstehen. Die häufigste Situation ist, wie bereits erwähnt: Kunden, die mit dem Unternehmen schlechte Erfahrungen gemacht haben und diese im Web mit anderen teilen. In der Hotelserie ist dieser Vorgang an der Tagesordnung – Bewertungen werden regelmässig geschrieben, auch negative. Daher sollten die Einträge auf Portalen von Hotelverantwortlichen kontrolliert werden, um möglichst schnell reagieren zu können, raten Experten. Auch die Verletzung von ethischen Grundsätzen ist laut Studie ein häufiger Grund für negative Web-Schlagzeilen. Zudem wird im Altimeter Report genannt, dass

eine mangelnde Pflege der Beziehungen zu wichtigen Kunden und Partner sich schlecht auswirke. Dies sei aber nicht primär ein spezifischer Online-Faktor. «Social Media selbst kann kein Auslöser von Krisen sein, meistens ist das Verhalten des Unternehmens selbst dafür verantwortlich» resümiert Füllhaas.

Eine gute Planung im Vorfeld ist ausschlaggebend

«Wenn nicht vorher ein genauer Krisenplan im Unternehmen definiert wurde, ist es nicht möglich so schnell zu reagieren wie es die Nutzer im Social Web fordern», sagt auch Daniel Amersdorffer vom Institut für eTourismus in Deutschland. Die Experten fassen zusammen: Krisenkommunikation in Social Media muss schon im Vorfeld geplant werden. Man sollte zuhören können, aktiv in den Dialog eintreten und eigene Plattformen in den nutzergenerierten Medien schaffen, um im Fall der Fälle auch wirklich gehört zu werden. Aktiv zu werden, erst nachdem es schon lichterloh brennt, sei aussichtslos. «Unternehmen werden es nur schaffen, Gehör zu finden, wenn sie vermehrt authentische Dialoge wagen, anstatt mit einem Link auf die Pressemitteilung zu reagieren», schreibt der deutsche Kommunikationsprofi David Nelles in einem Expertenblog. Eines sei völlig klar: Weltweit tätige Unternehmen wissen um die Leichen im eigenen Keller. Sie kennen mögliches Krisenpotenzial in Bezug auf ihre Produkte oft sehr genau. «Vor diesem Hintergrund sollte ein Unternehmen die Themen-Entwicklungen auf den jeweiligen Hotspots beobachten, um die Situation besser aufspüren und einordnen zu können», rät der Insider.

«Die Nutzer im Social Web fordern eine schnelle Reaktion.»

Daniel Amersdorffer
Institut für eTourismus, Deutschland



Der Basler Karsten Füllhaas ist Kommunikations-Berater.

«Die Norweger meisterten die Krise vorbildlich»

Eine mustergültige Krisenbewältigung hat die Journalistin Marie-Louise Zimmermann, unterwegs auf einem Kreuzfahrtschiff der Hurtigruten, erlebt. Die htr hotel revue hat sie gebeten, einen Erlebnisbericht zu verfassen.

MARIE-LOUISE ZIMMERMANN

Am Morgen des 15. September war ich vor der norwegischen Küste unterwegs auf dem Kreuzfahrtschiff «Nordlys». Da brach nach einer Explosion im Maschinenraum Feuer aus. Zwei Mitglieder der Mannschaft starben, andere erlitten Verbrennungen. Wir Passagiere wurden auf Deck versammelt, mit Schwimmwesten ausgestattet und auf Rettungsinseln gebracht. Das verlief so ruhig und professionell, dass einige Passagiere – trotz der Rauchschwaden – einen Probealarm vermuteten. Panik brach keine aus. In kurzer Zeit erreichten wir un-

versehrt den Hafen von Alesund, wo Feuerwehr, Polizei, und Rotkreuz-Helferinnen mit Wolldecken bereit standen. Unser Gepäck allerdings mussten wir zurücklassen, denn wegen der Sinkgefahr und den Giftdämpfen durften nur Bergungsspezialisten das Schiff betreten. Es war interessant zu beobachten, wie gekonnt die logistische Herausforderung an Land bewäl-

tigt wurde, waren wir doch über 200 Menschen, die es zu betreuen galt. Man führte uns in den Kongressaal des grössten Hotels der Kleinstadt zu einem Frühstücksbuffet, was die Nerven beruhigte. Ein Ärzteteam kümmerte sich um allfällige Schockpatienten und besorgte benötigte Medikamente. Untergebracht wurden wir in den zwei besten Hotels, beide per Shuttlebus verbunden. Wir erhielten grosszügig Bargeld für den Kauf von Toilettenartikeln und konnten in einem Geschäft auf Kosten der Reederei fehlende Kleider beziehen. Am folgenden Tag begann eine eingeflogene,

«Bewundernswert war die Ruhe, Geduld und Freundlichkeit der Hilfskräfte.»

Marie-Louise Zimmermann
Passagierin auf Kreuzfahrtschiff

mehrsprachige Crew kompetent mit der Beschaffung von Ersatzdokumenten und der Organisation der weltweiten Heimreisen. Man versprach uns, unsere Habe unter Polizeiaufsicht einzupacken und nachzuschicken.

Bewundernswert war die unerschütterliche Ruhe, Geduld und Freundlichkeit, die die Hilfskräfte trotz dieses Trubels bewahrten. Allgemein geschätzt wurde die regelmässige, offene Orientierung in Norwegisch, Englisch, Deutsch und Französisch – auch wenn sie anfänglich nur in der Aussage bestand, dass es noch keine näheren Informationen gebe. An den Meetings waren neben der Reederei auch die Polizei und Vertreter der Marine beteiligt. Beanstandet wurde einzig, dass sich der CEO der Reederei Hurtigruten in seiner ersten Rede nicht bei den Passagieren für die Unannehmlichkeiten entschuldigte – ein nachvollziehbares Versehen bei seiner

offensichtlichen Betroffenheit über den Tod zweier Mitarbeiter. Die Bewunderung für die beispielhafte Krisenbewältigung zählt mehr als die Erinnerung an eine knapp vermiedene Katastrophe.

ANZEIGE

HESSER
Unternehmensberatung

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

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

Krisenmanagement. Organisationen. Schweiz Tourismus könnte eine Krise professionell meistern. Ihr Konzept steht und wird auch immer wieder aktualisiert. Auch bei hotellerieuisse bereitet man sich auf einschneidende Ereignisse vor.



Leere in der Augustinergasse in Zürich. Was tun, wenn die Gäste ausbleiben? Organisationen wie Schweiz Tourismus rüsten sich für den Worst Case.

Stockphoto

Wie Organisationen sich vorbereiten: Bei Schweiz Tourismus sind Monitoring und Zielgruppenpflege zentral. hotellerieuisse erarbeitet ein internes Risk-Management-Konzept.

GUÐRÚN SCHLENCEK

Schweiz Tourismus verfügt seit mehr als zehn Jahren über ein Krisenmanagement. Erst Mitte September hat man dieses wieder überarbeitet und angepasst. Denn ein gutes Krisenmanagement sei gerade im Tourismus ein Muss, meint Daniela Bär, Medienverantwortliche von Schweiz Tourismus und zuständig fürs Krisenmanagement bei ST. «An der Art und Weise, wie ein Unternehmen eine Krisensituation managt, lässt sich seine Professionalität ablesen», ist Bär überzeugt. Und das wiederum hat einen unmittelbaren Einfluss auf die Reputation: Es dauere Jahre, eine gute Reputation aufzubauen. Nachhaltig geschädigt werden könne sie über Nacht.

Kommunikation: Rasch, transparent und ehrlich

Um Krisen als solche zu erkennen und von Anfang an gewappnet zu sein, pflegt ST ein konsequentes Issue Monitoring. Im Bereich Business Development verfolge man gewissenhaft die Ereignislage in den Medien: Politik, Auftreten von Epidemien, lokale Ereignisse wie ein Bergsturz

oder Seilbahnunfall. Je nachdem muss man entsprechende Kommunikationsmassnahmen ergreifen oder auch mal eine ganze Kommunikationskampagne auf Eis legen. Wie nach dem Swissair-Gründing, blickt Bär zurück: Damals war eine Kampagne mit ausländischen Prominenten geplant gewesen. Schnell reagieren musste man auch nach dem Unfall der Matterhorn Gotthard Bahn im letzten Jahr, bei dem besonders viele japanische Gäste betroffen waren. «Da kamen Journalisten aus Japan

hierher, die mussten umgehend informiert werden», so Bär. Schweiz Tourismus konnte dem Landesvertreter aus Japan direkt in der Landessprache Rede und Antwort stehen. «Rasch, transparent und ehrlich», sei der wichtigste Grundsatz einer guten Krisenkommunikation, so Bär. Die tragischste Krise, die sie bis anhin erlebte, sei jene nach dem 11. September 2001 gewesen. «Besonders heikel ist die Situation, wenn Menschenleben betroffen sind», verdeutlicht die Krisen-Chefin von ST.

hotellerieuisse erarbeitet Risk-Management-Konzept

Ganz zentral beim Krisenmanagement sei, dass die internen

und externen Anspruchsgruppen klar definiert seien, vor allem auch die Stellvertretungen. «Das Schlimmste ist, wenn die relevanten Personen in einer Krise nicht erreichbar sind», meint Daniela Bär.

«Das Schlimmste ist, wenn Personen in einer Krise nicht erreichbar sind.»

Daniela Bär
Schweiz Tourismus

Bei ST aktualisiert man deshalb jedes halbe Jahr die Telefonlisten. Das Krisenhandbuch mit den entsprechenden Checklisten könnten die touristischen Regionen und Destinationen bei ihnen bestellen. Zu den relevanten externen Anspruchsgruppen gehörten zudem Politiker und Investoren, Partner, die breite Öff-

fentlichkeit, aber auch die Konkurrenzmärkte. «Wenn dort in der Presse negativ berichtet wird, müssen wir angemessen informieren», erklärt Bär die Aufgabe von ST.

Bei hotellerieuisse erarbeitet Marc Kaufmann, Leiter Wirtschaft und Recht, gegenwärtig ein internes Risk-Management für den Verband. Als Erstes wird eine umfassende Matrix erstellt, in der die Eintrittswahrscheinlichkeit und die Auswirkungen eines Schadensfalls ablesbar sein sollen. Geordnet wird nach Risikogruppen: Berei-

che sind unter anderem Finanzen, IT, Markt, Personal, Reputation, Recht. Ein Marktrisiko wäre, wenn im Zuge der Finanzkrise Mitglieder verloren gingen, erklärt Kaufmann. Unten links in der Matrix finde man jene Fälle, die weniger wahrscheinlich sind und das Unternehmen weniger schädigen. Oben rechts jene, auf die man ein besonderes Augenmerk legen muss. Auf Basis der Matrix will man dann präventive Massnahmen ergreifen, wie das Abschliessen einer Versicherung. «Das Risk-Management-Tool zwingt, eigene Prozesse kritisch zu hinterfragen», so Marc Kaufmann. Für einen Hotelbetrieb erachtet er das Tool aber als relativ aufwendig, besonders dessen Pflege.

Risiko ins Auge blicken

Wenn der Schock tief sitzt

Eine Krise, ein Unfall kann Menschen verwirren. Dann ist psychologische Betreuung gefragt. Aber ohne Zwang, betonen Fachleute. Die Betroffenen gelte es, nicht alleine zu lassen, aber auch nicht zu bedrängen.

GUÐRÚN SCHLENCEK

henden Gäste verlangen nach Betreuung. Sowohl nach organisatorischer als auch nach psychologischer, betont Franz Bucher, Geschäftsführer von Carelink in Kloten. Und die Betreuungssituation werde bei einem grösseren Unfall im touristischen Umfeld mit Gästen aus mehreren Kulturen schnell komplex. Er muss es wissen: Carelink ist selbst aus direkter Erfahrung bei einem Katastropheninsatz entstanden. Ehemalige Swissair-Mitarbeiter gründeten die Betreuungs- und Beratungsfirma nach

dem Absturz des Swissair-Flugzeugs vor Halifax 1998. Heute arbeiten 400 Caregivers und Notfallpsychologen für Carelink.

«Wir machen den Betroffenen klar, dass ihre Reaktion völlig normal ist.»

Bea Müller
Notfallpsychologin bei Carelink

Gäste sind fremd am Ferienort

Den Betroffenen sei es oft sehr wichtig zu wissen, so Bucher, wer welche Leistungen übernimmt, wer ihre Ansprechpartner vor Ort sind. Gerade im Tourismus: «Die Gäste sind fremd an dem Ort. Sie wissen nicht, wo das nächste Spital, der nächste Arzt ist.» Insbesondere ausländische Gäste seien schnell

verunsichert, weil sie mit den Modalitäten des Landes nicht vertraut sind.

Genauso wichtig aber die menschliche Seite der Betreuung: Hier sei entscheidend, als Erstes die Bedürfnisse der Leute abzuklären, betont Notfallpsychologin Bea Müller von Carelink. Und diese möglichst zu erfüllen, ergänzt Bucher.

Eine Bevormundung der Betroffenen ist ein «No-go»

Auf keinen Fall dürfe der psychologische Beistand in eine Bevormundung münden. «Das ist ein No-Go», so Müller. Denn der zu Betreuende sei in der Regel lebensfähig und könne selbst entscheiden. «Wir lassen die Betrof-

fenen nicht alleine, bedrängen sie aber auch nicht», verdeutlicht Müller. Gut sei, das Gespräch anzubieten. Aber es gebe bei einem Unfall oder einer Katastrophe viele unterschiedliche Reaktionen, weiss Bea Müller. Die einen wollten erzählen, die anderen nicht. «Wir versuchen, den Betroffenen klar zu machen, dass ihre Reaktion in einer solchen Notlage völlig normal ist.» Sind Personen aber offensichtlich sehr verwirrt, dürfe man diese nicht allein lassen, warnt Müller. Die verwirrten Personen müssten stabilisierend begleitet werden, um einen Heilungsprozess zu ermöglichen. Schliesslich gelte es darum, eine posttraumatische Belastungsstörung zu vermeiden.

ANZEIGE

RUEPP & PARTNER
Verlässliche Kompetenz
GASTRO-TREUHAND

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

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

hotel gourmet welten

10. November 2011

htr **hotelrevue**

Neues Magazin der
htr hotel revue vom
10. November 2011.
Weitere Informationen
bitte bei inserate@htr.ch
anfordern.





Hotel Nira Alpina
Cupcakes aus der eigenen Bäckerei: Das Hotel in Silvaplana hat neue Besitzer.
Seite 16

Gault Millau 2012. Die Sieger des Jahres. Der amtierende «Koch des Jahres» ist Franz Wiget, der zusammen mit seiner Frau Ruth das 18-Punkte-Restaurant Adelboden in Steinen SZ führt. Geehrt wurden auch die «Aufsteiger» und «Entdeckungen».



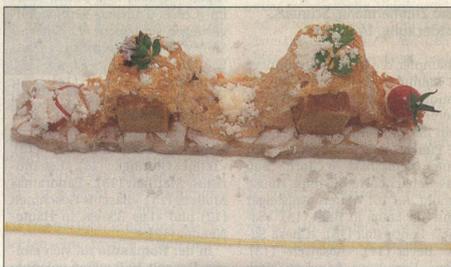
Freude herrscht in Steinen SZ: Urs Heller überbrachte Ruth und Franz Wiget den Titel «Gault-Millau-Koch des Jahres» – zum ersten Mal für die Innerschweiz.

Bilder: Elsbeth Hobmeier

«Der beste Landgasthof»

«Es muss kein Palace, es darf auch der beste Landgasthof sein», betonte Urs Heller von GaultMillau. Und verlieh Franz Wiget im schwyzerischen Steinen den Titel «Koch des Jahres».

ELSBETH HOBMEIER



Ein Entrée von Franz Wiget: Terrine von der Freiland-Poularde vom Bauernhof mit Entenleber.



Alphornklänge und himmelnde Kuhglocken statt Stadtlärm.

Der Titel «Koch des Jahres» ist eine der begehrtesten Auszeichnungen der Schweizer Kochbranche und wird jeweils Anfang Oktober vom Gastroführer GaultMillau Guide Schweiz vergeben. Wo finden GM-Chef Urs Heller und seine Crew von Testern den jeweils besten Koch, die beste Köchin? Vor zwei Jahren spürten sie Andreas Caminada in einem Schloss auf, dem Schloss Schauenstein im bündnerischen Fürstenaau. 2011 fanden sie ihren Top-Mann mit Peter Knogl in einem schicken Stadtpalais, im Hotel «Les Trois Rois» in Basel. Und jetzt, für den Guide 2012, gingen sie aufs Land. «Heute sind wir bei den Kühen und den Alphörnern», schmunzelte Urs Heller – genauer: in Steinen, an der Hauptstrasse Schwyz-Sattel, bei Franz Wiget, dem grossen, aber bescheiden geliebten Köhner.

Franz Wiget, der naturverbundene grosse Koch

Damit beweise er einmal mehr, dass der GaultMillau «kein Luxusbuch und kein Verzeichnis der Gourmettempel» sei, betonte Heller. Denn bei Wigets findet man «nix Schloss, nix Palace». Dafür eine geradlinige, schnörkellose, perfekte Küche, die so weit wie

möglich auf den besten Produkten der Region beruht. Franz Wiget war ein Koch der ersten Stunde, der die heute so

vielleicht als «Produkte vor der Haustüre» bereits seit zwanzig Jahren pflegt. Das Restaurant im alten Schwyzer Bauernhaus, das er mit seiner Frau Ruth führt, ist eine Oase der Ruhe inmitten einer intakten ländlichen Umgebung. Franz Wiget ist hier aufgewachsen, sein Bruder führt den elterlichen Bauernhof nebenan. Das Rind- und Kalbfleisch

kommt aus dem nahen Muotathal von Hausmetzger Markus Heizer, das Lamm aus dem Bisistal, die Fische aus dem Zugersee, der Käse von den umliegenden Alpen. Aber er schreckt auch vor Meerestier nicht zurück und verarbeitet Seafood in höchster Perfektion. Diese Leistung wird mit 18 Punkten honoriert.

Generationenwechsel in der Spitzengastronomie

Am Montag servierten Ruth Wiget und ihr Serviceteam zur Feier des Titels den rund 80 Ehrengästen ein Menü, das von einer himmlischen Blutwurst im Teig auf Zwiebelconfit über eine Poularden-Terrine mit Entenleber, von Kabeljau an Sauce Beurre blanc zu einer confierten Muotathaler Kalbsbrust und gebratenem Rindsrücken diese Philosophie aufs Schönste repräsentiert.

Es sei die Zeit der Wachablösungen in der Spitzengastronomie

sagte Urs Heller. Nach den Rücktritten von Horst Petermann und Gérard Rabay hat die Schweiz nur noch sechs 19-Punkte-Chefs – und bereits kündigt mit Philippe Rochat ein weiterer Star per Frühling 2012 seinen Abgang an. Neben Rochat kochen folgende Chefs auf dem allerhöchsten Niveau: Philippe Chevrier, Didier de Courten, Bernard Ravet, André Jaeger und Andreas Caminada. «Die Topnote lässt sich nicht vererben», stellte Heller klar; also startete die Nachfolger Rico Zandonella («Kunststube» Küssnacht) und Stéphane Décottet («Pont de Brent») mit 18 Punkten.

Insgesamt können 20 Chefs die Tafel mit 18 Punkten vor den Eingang hängen – neu im «Club» sind die Brüder Horst und Daniel Homann, die in ihrer Familienpenion in Samnau die Tester begeisterten und für ihre Leistungen als «Aufsteiger des Jahres 1» ausgezeichnet wurden. Denselben Titel und 17 Punkte verdient hat sich der erst 28-jährige Markus Arnold im Restaurant Meridiano im Kursaal Bern, «er kombiniert und verpackt, glänzt mit Saucen und sorgt mit seiner Küche über den Dächern Berns für eine tolle Show», hiess es in der Laudatio. In der Romandie ist Damien Ger-

te und jetzt in Engelberg das «Hess by Braunerts» führt und dort eine grosszügige Smokers Lounge eingebaut hat. Als Schweizer Star im Ausland wurde Roland Fasel, General Manager von «The Dorchester» London gewählt, als Hotel des Jahres wurde das «Lausanne Palace & Spa» bereits im September ausgezeichnet.

Die Ausgabe 2012 des Gault Millau listet die Rekordzahl von 837 Restaurants und über 100 Hotels auf. 81 Restaurants steigen auf, 29 verlieren Punkte, 84 Adressen sind neu verzeichnet, 80 wurden gestrichen. Der Guide ist ab sofort im Buchhandel erhältlich.



Nachgefragt Franz Wiget

Restaurant Franz und Ruth Wiget führen und besitzen das Restaurant Adelboden in Steinen SZ
Auszeichnungen Gault-Millau-«Koch des Jahres 2012»; 18 GM-Punkte; 2 Michelin-Sterne; Mitglied Grandes Tables de Suisse

1. Franz Wiget, Sie sind der neue «Koch des Jahres». Was bedeutet der Titel für Sie?

Wir haben natürlich grosse Freude, die ganze Familie und alle Mitarbeiter. Wir haben auch schon ganz tolle Echos aus der gesamten Innerschweiz erhalten, Berufskollegen gratulieren, die Medien melden sich – es ist ja das erste Mal, dass ein Innerschweizer diesen Titel erhält.

2. Bedeutet dies auch einen wirtschaftlichen Gewinn? Finden künftig mehr Gäste den Weg nach Steinen?

Wir hoffen es. Unter der Woche haben wir schon noch ein paar Plätze zu vergeben (lacht), aber an den Wochenenden sind wir jetzt schon auf drei Monate hinaus ausgebucht. Das könnte sich jetzt noch verschärfen, aber es gibt ja auch immer wieder Absagen. Es ist ja schön, viele Gäste bleiben hängen und wollen immer wieder kommen!

3. Sind Sie mit diesem prestigeträchtigen Titel

am Ziel Ihrer Wünsche? Oder streben Sie nach 19 Punkten und 3 Sternen?

Mein grösster Wunsch ist nach wie vor, gesund zu bleiben. Der Titel freut mich natürlich. Aber ich koche nicht wegen Titeln und Auszeichnungen, das wäre wie ein Schriftsteller, der nur schreibt, um den Nobelpreis zu gewinnen. Ich koche aus innen heraus, es ist meine Passion. Ich habe Freude, andern Leuten mit meinem Kochen eine Freude zu machen.

4. Sie sind berühmt für Ihre tiefe Beziehung zu regionalen Produkten...

...Diese Philosophie pflege ich seit 23 Jahren, nicht erst seit gestern. Wir haben Berge, Seen, Landwirtschaft, deshalb gingen wir schon früh auf die Suche nach guten Produkten. Damals war dies noch viel schwieriger: Früher musste ich einen Käse auf der Alp kaufen und sagen: Pflege ihn, ich hole ihn in zwei Jahren. Ich bin halt ein Bauernbub und habe seit je eine tiefe Beziehung zur Landwirtschaft. eh



Restaurant Adelboden: Ein gastliches Haus für Gourmets.

Gault Millau 2012. Die Namen. Sie alle freuen sich. Denn sie halten ihre hohen Punktzahlen. Oder konnten ihre Punkte gegenüber letztem Jahr verbessern. Oder sind dieses Jahr erstmals aufgelistet. Insgesamt sind 837 Adressen im roten Buch.

Topshots, Aufsteiger, Einsteiger

837 Restaurants sind im neuen Gault Millau 2012 aufgelistet. Wir haben die 19-, 18- und 17-Pünktler, die Aufsteiger und die Einsteiger herausgepfückt.

ELSBETH HOBMEIER

In Zürich und Umgebung halten drei Spitzenköche hohe 18 Punkte: Marcus G. Lindner im «Mesa», Hans-Peter Hussong im «Wiesengrund» in Uetikon am See und neu Rico Zandonella in «Rico's Kunststube» in Küsnacht. Dicht folgen ihnen Heiko Nieder im «Dolder Grand Zürich» und Martin Surbeck «Restaurant Bar Sein» in Zürich mit je 17 Punkten. Aufgestiegen auf 16 Punkte sind Laurent Eperon im «Baur au Lac» Zürich und Denis Ast im «Pearl» in Winterthur. Neu auf 15 Punkte klettern «Didis Frieden» Zürich, «Hirschen» Eglisau, auf 14 die «Neue Forch», auf 13 «Altro» Zürich und «Bloom» Winterthur. Neu gelistet in Zürich: «Camino» (13), «Freick» (13), «Certo» (12), «Tagenberg» (14) und «Concordia» (13) in Winterthur, «Impuls» (14) in Wetzikon.

In Basel stehen zwei Köche mit 18 Punkten an der Spitze: Peter Knogl im Hotel Les Trois Rois, der letztjährige «Koch des Jahres», sowie Peter Moser im Hotel Europe. Mit 17 Punkten folgt Tanja Grandits im «Stucki», 16 Punkte haben Erik Schröter im «Viva» Oberwil und Michael Baader im «Teufelhof» Basel. Neu gelistet ist «Matisse» Basel (14), wieder da «Schloss Binningen» (13).

Die Innerschweiz gehört zu den grossen Gewinnern, allen voran der «Koch des Jahres» Franz Wiget in Steinen mit 18 Punkten. Im kleinen Kanton Schwyz gibt es weitere grosse Köche: Werner Bürgi in «Bürgis Burehof» Euthal (17), Markus Gass im «Adler» Hurden (17), Tony Schmidig, «Riblick» Lauerz (16), Dani Jann, «Adler» Ried-Muotthal (16) und Tobias Funke, «Funkes Obstgarten» Freienbach (16). Im Kanton Luzern kochen Raphael Tuor im «Adler» Nebikon und Stefan Wiesner im «Rössli» Escholzmatt mit

17 Punkten. Die Aufsteiger sind Hannes Baumann in Wikon (16) und Kerstin Rischmeyer im Hotel Palace Luzern (15). Neu mit 13 Punkten dabei: «Poho» Weggis und «Wiederkehr» Luzern. Nicht mehr aufgelistet ist der «Vitznauerhof» Vitznau wegen dem Abgang von Pascal Schmutz. Mit 15 Punkten starten Fabian Inderbitzin im «Belvédère» Hergiswil und der «Cigarman of the Year» Ulf Brauner im «Hess by Braunerts» Engelberg, mit 13 neu dabei ist die «Krone» Wassen.

Der Kanton Bern feiert zwei Aufsteiger auf 17 Punkte – beide in einem Hotel: Markus Arnold im «Meridiano» im Kursaal Bern und Jan Leimbach im «Lenkerhof» Lenk. Mit 18 Punkten bleiben Robert Speth, «Chesery» Gstaad, und Nik Gyax, «Löwen» Thörigen die Platzhirsche, dicht gefolgt von Werner Rothen im «Schöngrün-/Kleezentrum Bern (17)», Werner Schürch im «Emmenhof» Burgdorf (17) und Kurt Mösching in der «Sonne» Scheunenberg (17). Die Aufsteiger sind: Sascha Berber in der «Moospinte» Münchenbuchsee (16), Tapis Rouge/Giessbach (15), «Höchst» Steffisburg (15), Parkhotel Bellevue Adolben (14), «Casa Novo» Bern (14), Lindner Hotel Beau Rivage Interlaken (14), «Bellevue» Spiez (14), Schloss Hünigen Konolfingen (13). Neu dabei: «Lueg» Kaltacker (14), «Bären» Sigriswil (14), «Schweizerhof» Bern (13), «Kreuz» Herzogenbuchsee (12), «Hornberg» Saanenmöser (12), «De la Clef» Les Reussilles (12).



Horst und Daniel Homann, Samnaun, Aufsteiger, 18 P.



Damien Germainier, Vétroz, Aufsteiger, 16 Punkte.

Vier 17-Pünktler gehören zu den Besten in den Kantonen Aargau/Solothurn: Es sind Reto Lampart in Hägendorf, Arno Sgier in Trimbach, Jörg Slaschek im «Attisholz» Riedholz und Felix Suter in der «Säge» Flüh. Die Aufsteiger der Region: «Sonne» Gunzgen (14), «Forst» Thunstetten (14), «Essenz» Brugg (14), «Salzhaus» Solothurn (13). Neu dabei die «Brücke» Niedergögen (14).

In der Ostschweiz bleibt André Jaeger von der «Fischerzunft» Schaffhausen weiterhin einziger Star mit 19 Punkten. Die Aufsteiger: «Villa Aurum» Rapperswil



Julien Retler, «Petit Manoir» Morges, Entdeckung, 14 P.

(16), «Segreto» Wittenbach (15), «Dieci al Lago» Rapperswil (14), «Stadthof» Rorschach (14). Neu dabei: «Löwen» Tübach (14), «Englers» Rorschach (13), «Zunft» Haus zum Löwen» Sargans (13), «Löwen» Walenstadt (13). Mit dem Einstieg des Golfrestaurants schafft es das Grand Resort Bad Ragaz auf total 58 Punkte («Äbte stube» 17, «Bel-Air» 15, «Nämun» 13, «Golf» 13). Sichere Werte sind die 17-Pünktler «Vreni Gigers Jägerhof» in St. Gallen und Seppi Kalberers «Schlüssel» in Mels.

Drei Aufsteiger und drei Neulinge verzeichnet der Kanton Thurgau: «Gambirinus» Weinfelden (15), «Krone» Gottlieben (14), «Muggensturm» Bischofszell (14), «Jakobshöhe» Kreuzlingen (14), «Schloss Klingenberg» Homburg (13), «Michaels Ilgen» Arbon (12). Thurgauer Spitzenreiter bleibt Wolfgang Kuchler im «Schäfli» Wigoltingen mit 18 Punkten, gefolgt von August Minikus im «Römerhof» Arbon und Ruedi Brandner in St. Pelagiberg mit je 17 Punkten.

Im Kanton Appenzell leuchtet unversehrt der Stern von Walter Klose im «Gupf» Rehetobel (17), das «Säntis» Appenzell steigt auf 13 auf, der «Sternen» Bühler steigt mit 12 Punkten ein.



Maryline Nozahic, «Table de Mary», Köchin des Jahres, 16 Punkte.

Als die bewegteste aller Schweizer Regionen zeigt sich das Bündnerland. «Aufsteiger des Jahres» mit 18 Punkten sind die Brüder Horst und Daniel Homann in Samnaun. Ihre 18 Punkte verteidigen Martin Göschel im «Paradies» Ftan und Daniel Bumann im «Chesa Pirani» La Punt. Die absolute Spitze hält mit 19 Punkten weiterhin Andreas Caminada im «Schauenstein» Fürstenu. Martin Dalsass, der Star aus dem Tessin, wechselt ins «Talvo» St. Moritz.



Tino Zimmermann, Schnaus, Entdeckung, 14 Punkte.

Champfer, die 18 Punkte nimmt er in Klammern mit 17 Punkte für Sandro Steingruber im «Epoca» Hotel Waldhaus und Armin Amrein im «Walscherhof» Klosters. Auf 16 Punkte steigt Matthias Rook im Hotel Kempinski St. Moritz auf, das benachbarte Suvretta House erhöht auf 15. Weitere Aufsteiger sind «In Lain» in Brail (15), «Saratz» Pontresina (15), «Chesa Saliz» Bever (14), «Rosatsch» (13). Neue Engadiner Adressen sind: «Tschinè»/Carlton St. Moritz (14), «Les Saisons»/Kempinski (14), «Engiadina» Zuoz (14), «Morters»/Pontresina (13).

Freuen kann sich das Hotel Kulm in Arosa: Sowohl die «Stiva Cuolm» wie auch das «Muntanella» klettern auf 14 Punkte. Neu in Arosa dabei sind «Cristallo» und «Golffhaus» mit je 13 Punkten. In Klosters erhöht «Chesa Grischna» auf 14, in Davos steigt «Schatzalp» mit 13 ein und in Flims holt «Rotonde»/Waldhaus den 14. Punkt zurück. Auch anderswo tut sich vieles: In der «Stiva Veglia» in Schnaus ist Tino Zimmermann mit 14 Punkten die «Entdeckung des Jahres». Neu im Führer sind «Val» Brigels (14) und «Postigliun» Andiast (13). «Casa Alva» Trin steigt auf 13 Punkte, neu dabei in Chur sind «Basilio» und «Zunft» Haus zu Rebluten (12).

Das Tessin verliert mit Martin Dalsass (18) seinen Leader. Die Stellung halten die drei 17-Pünktler Othmar Schlegel im «Castello del Sole» Ascona, die «Osteria dell'Enoteca» Losone, «Al Portone» Lugano. Aufsteigen dürfen Rolf Fliegau im «Ecco»/Hotel Giardino Ascona (16) und Gian Luca Bos im «Conca Bella» Vacallo (16). Zulegen können auch «Marina» Ascona (14), «San Martino» Porto

Ronco (14), «La Sorgente» Vico Morcote (14), «Villa Castagnola» Lugano (14) und «Al Sasso» Avegno (13). Neu gelistet sind «T3E Terre» Ponte Brolla (13) und «Il Tartufo» Orselina (13). «Entdeckung des Jahres» im Tessin wird Matthias Althoff im «Tentazioni» in Cavignone mit 15 Punkten.

Die Stars im Kanton Wallis heissen nach wie vor Didier de Courten im «Terminus» in Siere (19) und Markus Neff im Waldhölzli Fletschhorn in Saas-Fee (18). Mit 17 Punkten wirken Franck Reynaud in der «Hostellerie du Pas-de-l'Ours» Crans-Montana und Martial Brändle in der «Auberge de Vouvriv». Gleich drei Walliser steigen neu in die 16-Punkte-Liga auf: Damien Germainier, der im «Botza» in Vétroz «Aufsteiger des Jahres» der Romandie wird, Samuel Destaing im «Hôtel des Alpes» Orsières und Marco Bassi im «Chalet d'Adrien» Verbier. Aufgestiegen sind auch: «La Sitterie» Sion (15), «Schweizerhof» Saas Fee (15), «Berra» in Chœix (15), «Fandlerhof» Zermatt (14), «Zur alten Gasse» Bellwald (14), «La Grange» Verbier (14). Neu dabei: «Matthiol» Zermatt (13), «Guarda Golf» in Crans-Montana (13), «Tenne» Glurigen (13), «Les Touristes» Martigny (13), «Panorama» Mollens (13), «Baschi» Geschinen (12) und «Les Bisses» in Haute-Nendaz (12).

In der Romandie tut sich einiges. Der mit 19 Punkten gekrönte Gauthier im Hôtel Beau-Rivage Genève, mit 17 Punkten Claude Legras im «Floris» in Anières. Die Aufsteiger sind das «Rasoï by Vineets» im Hotel Mandarin Oriental (16) und «Asseyez-vous» (14) in Genf. Unter den neuen Adressen finden sich «Bayview» im Hotel President Wilson (14), «Code rouge» (13) und «L'Improvisé» (13) in Genf, «Château de Penthes» in Chambésy (14) und «Fontaine» in Soral (12).

In der Stadt Fribourg halten Pierre-André Ayer im «Pérolles» und Alain Baechler im «Trois Tours» mit 17 Punkten die Spitze. Die Aufsteiger: «Au Sauvage» (13) und «Beausite» (13) Fribourg, «Käserer» Murten (14) und «Carpe Diem» Pensions (14). Neu dabei sind: «Aigle Noir» Fribourg (14), «Pinte des Mossettes» Cerniat (14), «Cailler» Charmey (12), «De la Tour» La Tour-de-Trême (12), «Golf-Resort de la Gruyère» Pontal-Ville (12).

In Neuchâtel sind die 17-Punkte-Spitzenreiter Claude Frôté im «Bocca» St-Blaise und Jean-Yves Drevet im «Maison du Prussien» Neuchâtel. Zudem klettert das Hôtel du Peyrou auf 15 Punkte, neu dazu kommen «Exposition Sud» (14), «Ferme des Brandt» (13) La Chaux-de-Fonds und «La Désobissance» (13) Neuchâtel. Die Spitze im Kanton Jura hält Georges Wenger in Le Noirmont (18); bei ihm berät der «Sommielier des Jahres» Thomas Schmidt die Gäste. Neu aufgenommen wurde «Komachi» Delémont (13).

Aufgeführt sind die Restaurants in den Spitzenrängen sowie alle Aufsteiger und Neueinsteiger.

Philippe Rochat will im Frühling zurücktreten, mit 19 Punkten kocht weiterhin Bernard Ravet in Vuflens-le-Château. Der Nachfolger von Gérard Rabaey (ex 19) im «Pont de Brent» dagegen, Stéphane Décoetter, startet mit 18 Punkten in die Selbstständigkeit. Ihre 18 Punkte verteidigen Carlo Crisci im «Cer» Cossonay, Anne Sophie Pic im Hôtel Beau-Rivage Lausanne und Denis Martin in Vevey. Als «Köchin des Jahres» und mit 16 Punkten geehrt wird Maryline Nozahic von «La Table de Mary» in Cheseaux-Noréaz. Als Hotel des Jahres ernannt wurde bereits das Lausanne Palace & Spa, sein Chef Edgar Bovy kocht mit 17 Punkten. Ebenfalls 17 Punkte verzeichnen Etienne Krebs im «Ermitage» Clarens und

Christophe Rod im «Roseraie» Yverne. Im Kanton Waadt können folgende Lokale einen Punkt zulegen: «Jorat» Mézières (16), «Auberge de la Veveyse» St-Légier (16), «Chasseur» Essertines-sur-Rolle (15), «Chasseur» Allaman (14), «Des Bains» Avenches (14), «Ecusson Vaudois» Bretonnières (14), «Clef d'Or» Bursinel (14), «Cinq» Lausanne (14), «Café du Mont-Blanc» Lonay (14), «Prioures» Pully (14), «Baron Tavernier» Chexbres (13), «Eléphant Blanc» Lausanne (13), «Obéruir» Lausanne (13), «Station de Sens» Vevey (13). Neu im Guide sind: Julien Retler im «Petit Manoir» Morges, der mit 14 Punkten einsteigt und als «Entdeckung des Jahres» der Romandie gefeiert wird; dann (alle mit 13 Punkten) «Couronne» Avenches, «Café Suisse» Bex, «Tawan-Thai» Cossonay, «Mousquines», «Bavaria», «Tramway» und «Tom Yam» alle Lausanne, «Auberge du Château» Nyon, «Schloss Salavaux» Salavaux. Mit 12 Punkten steigen ein: «Pinte du Paradis» Aigle, «Grenier» Aubonne, «Trois Petits Points» und «L'Indochine» Lausanne, «Belmont» Belmont-Lausanne, «Café du Marché» Nyon, «Auberge de la Gare» Grandvaux.

Im Kanton Gené bleibt Philippe Chervier mit 19 Punkten in der «Domaine de Châteaueux» in Satigny der starke Mann. Mit 18 Punkten gelistet ist Dominique



Markus Arnold und Christian Grimm, Aufsteiger, 17 Punkte.

Gauthier im Hôtel Beau-Rivage Genève, mit 17 Punkten Claude Legras im «Floris» in Anières. Die Aufsteiger sind das «Rasoï by Vineets» im Hotel Mandarin Oriental (16) und «Asseyez-vous» (14) in Genf. Unter den neuen Adressen finden sich «Bayview» im Hotel President Wilson (14), «Code rouge» (13) und «L'Improvisé» (13) in Genf, «Château de Penthes» in Chambésy (14) und «Fontaine» in Soral (12).

In der Stadt Fribourg halten Pierre-André Ayer im «Pérolles» und Alain Baechler im «Trois Tours» mit 17 Punkten die Spitze. Die Aufsteiger: «Au Sauvage» (13) und «Beausite» (13) Fribourg, «Käserer» Murten (14) und «Carpe Diem» Pensions (14). Neu dabei sind: «Aigle Noir» Fribourg (14), «Pinte des Mossettes» Cerniat (14), «Cailler» Charmey (12), «De la Tour» La Tour-de-Trême (12), «Golf-Resort de la Gruyère» Pontal-Ville (12).

In Neuchâtel sind die 17-Punkte-Spitzenreiter Claude Frôté im «Bocca» St-Blaise und Jean-Yves Drevet im «Maison du Prussien» Neuchâtel. Zudem klettert das Hôtel du Peyrou auf 15 Punkte, neu dazu kommen «Exposition Sud» (14), «Ferme des Brandt» (13) La Chaux-de-Fonds und «La Désobissance» (13) Neuchâtel. Die Spitze im Kanton Jura hält Georges Wenger in Le Noirmont (18); bei ihm berät der «Sommielier des Jahres» Thomas Schmidt die Gäste. Neu aufgenommen wurde «Komachi» Delémont (13).

Aufgeführt sind die Restaurants in den Spitzenrängen sowie alle Aufsteiger und Neueinsteiger.

ANZEIGE

one
ONE TOUCH
FÜR PERFEKTEN
KAFFEE
Die ultimative
Touchscreen Technologie

IGEHO
BASEL
19.23. November 2011
HALLE 21 - STAND 60

Vertrieb und Service: EGRO SUISSE AG
Bahnhofstrasse 66 CH-5605 Dottikon
ph. +41 56 616 95 95
www.egrosuisse.ch - www.rancilio.com



Im Barbereich wurde sanft renoviert. Doch die Hummer- & Austernbar in Zürich ist stolz auf die 75 Jahre ihres Bestehens.

Bilder: zvg

Wunder-Hummer-Bar

Es brauchte Mut, vor 75 Jahren in Zürich auf Austern und Hummer zu setzen. Die Familie Manz bewies ihn. Und schuf mit der Hummerbar eine Ikone der Gastronomie.

ELSBETH HOBMEIER

Den Gast erkennt man daran, von woher er das Lokal betritt. Hotelgäste und «Neulinge» erreichen die Hummer- & Austernbar durch die Hotelhalle des «St. Gotthard» an der Zürcher Bahnhofstrasse. Das ist der offizielle, der noble Eingang. Die Habitués und Stammgäste aber steuern ihr Lokal via Schützen- und Lintheschergasse an, öffnen unerschrocken die rot-schwarze Tür mit Guckloch, die an einen Privatclub erinnert – und stehen



Frische Austern, ein Markenzeichen der Hummerbar.



Direktor Martin Santschi: «Ambiance bewahren».

mitten im Lokal, das für nicht wenige Prominente sogar eine Reise nach Zürich wert ist. Denn diese Bar ist schlicht eine Institution der Schweizer Gastronomie. Und sie war bei ihrer Eröffnung vor 75 Jahren eine mutige Pionierleis-

tung des damaligen Patrons und Hoteliers Ernst Manz.

Austern bis genug – weil die Zürcher ihnen nicht trauten

Sein Sohn, der im Jahr 2010 verstorbene Caspar E. Manz, erinnerte sich nur allzu gut an seine Jugendjahre, als er jeweils mit dem Vater Austern bis genug essen «durfte», weil die täglich frisch aus Paris angelieferte Delikatesse den Zürchern allzu fremdländisch und damit suspekt schienen. So wurde Caspar E. Manz zum grossen Austernspezialisten – er bevorzugte dazu ein Glas Sauvignon blanc, aber verbat sich jegliche Vinaigrette. Und auch die einheimischen Gäste gewöhnten sich mit den Jahren so sehr an Austern und Hummer, dass die Bar rasch zum In-Place von Zürich wurde.

Legendar sind die Feste, die im rotplüschigen Ambiente mit den echten Ölgemälden und den vielen Prominentenfotos an den Wänden gefeiert wurden. Legendar auch die Personen, welche die Gastfreundschaft des Lokals prägten, jahrzehntelang, wie die Leni an der Bar, oder Monsieur

Jean-Pierre Paillard, der 35 Jahre lang als charmanter Gastgeber wirkte.

Ebenso legendar sind die prominenten Gäste, die gerne und immer wieder im Haus einkehrten und einkehrten: Plácido Domingo, José Carreras, Erich Maria Remarque, Gottlieb Duttweiler,

Arnold Schwarzenegger, Cindy Crawford, Gunther Sachs, Orson Welles, Vladimir Ashkenazy, Jane Fona und Luciano Pavarotti, um nur einige zu nennen.

Dinners für Gourmets zum 75-Jahr-Jubiläum

«Wir achten sorgfältig darauf, diese traditionelle Ambiance zu erhalten», betont Martin Sant-



Gediegene Gemütlichkeit auch für grössere Runden.

sch, seit acht Jahren Direktor des Hotels St. Gotthard. Renoviert wurde sehr sanft im Bereich der Bartheke, wo sich Zürcher Geschäftsleute und Passanten gerne zu ein paar Austern und einem Glas Champagner treffen. Sanft renoviert wurde auch die Philosophie der Küche, welche mit dem Chef de Cuisine Filipe Alexandre Alloin – ein Schüler des «Lasserre»-Stars Jean-Louis Nomicos – dem Trend zu marktfrischen Gerichten und einer modernen Interpretation der französischen Küche folgt, aber die beliebten Klassiker wie Hummer Champagne und Bouillabaisse sorgfältig pflegt.

Zum 75-Jahr-Jubiläum lädt die Hummerbar Zürich zu einer Reihe von Gourmetdinners mit Jean-Louis Nomicos, Reto Mathis oder Jérôme Manificier. Die Details und Daten finden sich auf www.hummerbar.ch.

Auszeichnung

Medaillen für «Das Beste der Region»

Am Wettbewerb der Regionalprodukte in Courtemelon wurden Produzenten aus dem Bereich von «Das Beste der Region» ausgezeichnet. Die Chäsi Girenbad, Hinwil und die Schafmilchkäserei Koster, Faltigberg aus der Region Zürcher Berggebiete sowie die Fromagerie Monible aus der Region Berner Jura erreichten Gold. Die Jury prüfte während sechs Tagen die eingereichten Produkte in fünf Kategorien auf Qualität und Güte. Insgesamt wurde 74 Mal Gold, 82 Mal Silber und 118 Mal Bronze vergeben.

Event

Gourmesse: Fachtagung zum Thema Qualität

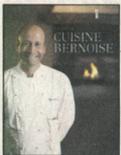


istockphoto

Am 10. Oktober 2011 findet im Rahmen der Gourmesse im Kongresshaus Zürich eine Fachtagung zum Thema «Qualität in der Gastronomie» statt. Nach einer kurzen Einführung durch Food-Journalist Patrick Zbinden gehen Experten aus Gastronomie, Handel und Wissenschaft in drei Moderationsgesprächen Tipps zur Qualität von Kaffee, Brot und Trüffel. cla

Neue Bücher

Urs Messerlis hohe Schule der Berner Landküche



Der Berner Urs Messerli, bekannt durch seine Mille Sens Groupe und 2011 mit 15 Gault-Millau-Punkten bewertet, präsentiert in «La haute cuisine bernoise» 13 mehrgängige Menüs nach alter Tradition. Die Rezepte werden modern und mit hochwertigen Produkten aus der Region interpretiert und sind saisonal geordnet. Grossformatige Landschaftsaufnahmen aus dem Bernbiet vom Fotografen Marcus Gyger werten das Buch zusätzlich auf.

Urs Messerli, **La haute cuisine bernoise**, Weber Verlag, 240 Seiten, Fr. 89.–

Gesamtkunstwerk für Gaumen, Augen und das Gehör

Die Bündner Rudolf Pazeller, 15-Punkte-Koch, und der Kunstmaler Rudolf Mirer haben mit **Arte Cucina** ein gemeinsames Buch erschaffen. 78 Rezepte, welche Pazeller von Spitzenköchen aus 14 Tal-schaften Graubündens zusammengetragen hat, werden mit Illustrationen von Mirer ergänzt. Die beigelegte Musik-CD mit Stücken der Opera Viva Obersaxen runden das Kunstwerk ab.



Rudolf Mirer, Rudolf Pazeller, **ARTE CUCINA, Kunst und Kochen**, Bündnerisch, Südostschweiz Buchverlag, 190 Seiten, Fr. 56.–

Sarah Wiener lässt sich von Österreich inspirieren

In ihrem neuen Buch «Herdhelden» widmet sich Sarah Wiener der österreichischen Küche. Sie



besuchte Dorfgasthäuser, Bauernhöfe und das Wiener Stadtpalais und schaute in deren Kochtöpfe. Daraus ist ein Buch mit neuen und traditionellen, einfachen und raffinierten Rezepten aus Österreich entstanden. cla

Sarah Wiener, **Herdhelden**, Gräfe und Unzer Verlag, 216 Seiten, Fr. 42.90.

Zu beziehen bei: www.hotelleriesuisse.ch/buchshop

Jetzt bestellen!
Grapillon im Oktober in Aktion

Grapillon Nektar
20 cl Glas
-10 CHF günstiger

Grapillon Nektar
100 cl Glas
-20 CHF günstiger

SUCRE DE RAISIN
100%
TRAUBENZUCKER

C'est si bon...
GRAPILLON
Nectar de raisins légèrement gazéifié
nicht kohlenstoffdioxidhaltiger Traubennektar

Grapillon, C'EST SI BON...
Der leicht kohlenstoffhaltige Traubennektar.

Genuss

Schweizer Klassiker bei McDonald's

McDonald's Schweiz präsentiert an den «Schwizer Wuche» vom 5. Oktober bis 15. November zwei Neuheiten: den McZüri und den McGrillschnägg. Mit dem McZüri bietet McDonald's Schweiz erstmals einen Burger mit 100 Prozent Kalbfleisch an, der zusätzlich mit einem Röstplätzchen, Eisbergsalat, Zwiebeln und einer Pilzsauce kombiniert wird. Der McGrillschnägg wird mit einer Wurst aus Schweizer Schweinefleisch, einem Röstplätzchen, Zwiebeln, Speck und Senfsauce serviert. Der altbewährte McRaclette rundet das Angebot ab. Die drei Burger werden während der Aktion im wöchentlichen Turnus angeboten.

Mittagessen an bester Lage in Luzern



Das Restaurant Red mit 15-Punkte-Koch Christian Iten in Luzern hat neu von Montag bis Freitag mittags von 11.30 bis 13.30 Uhr geöffnet. Dank der zentralen Lage im KKL Luzern eignet sich das «Red» für ein entspanntes Mittagessen mit Blick auf die Stadt und den Vierwaldstättersee. Das «Red» befindet sich nur wenige Schritte vom Hauptbahnhof Luzern und kann dank der Parkgarage, die über einen direkten Zugang zum KKL verfügt, auch mit dem Privatauto gut erreicht werden.

Gallusjubiläum: Schützengarten braut Festbier

Die älteste Brauerei der Schweiz, der Schützengarten in St. Gallen, braut für das Gallusjubiläum vom April bis Oktober 2012 das offizielle Festbier. Braumeister Hansueli Züger und sein Team streben ein naturbelassenes und unfiltriertes Bier mit einer besonderen Geschmacksnote an. Eine passende Flasche wird den Charakter des Jubiläumsbiers unterstreichen. Mit dem Gallusjubiläum wird die Ankunft des irischen Mönchs Gallus an dem wilden Steinbach vor 1400 Jahren gefeiert. Er gab der Stadt und dem Kanton St. Gallen ihren heutigen Namen. *cla*



Die Lounge-Bar des Hotel Nira Alpina in Silvaplana besticht mit Weitblick. Neu gehört das Haus zu den Nira Hotels & Resorts. Bilder: zvg

«Nira» im Engadin

Aus dem «Alpine Rock» in Silvaplana wird «Nira Alpina». Das Hotel wurde verkauft und gehört neu ins Portfolio der Shanti Hospitality Group.

SIMONE LETTNER

Im Dezember 2010 eröffnete Ernesto Parli in Silvaplana das Hotel Alpine Rock. Schon damals sagte der Investor gegenüber der htr hotel revue, dass er – bei entsprechendem Angebot – bereit wäre, den Betrieb zu verkaufen. Gesagt, getan: Nun ist das Hotel verkauft, gehört zu den Nira Hotels & Resorts und heisst neu «Nira Alpina». Dieser Brand ist Teil der Shanti Hospitality Group, die von der C&C Alpha Group in London kontrolliert wird. Für die Hotelgruppe mit indischen Wurzeln sei der Kauf des Hotels in Silvaplana ein grosses Glück, sagt MPS Puri,

CEO der Nira Hotels & Resorts. Er selber kenne St. Moritz schon viele Jahre und schätze daher die Lage des Hotels sehr. «Der Kauf hat sich ohne grosse Anstrengungen ergeben, wir haben nicht krampfhaft nach einem Hotel gesucht.» Über die Kaufsumme spricht der CEO nicht. Aber über die Zukunftspläne von Nira Hotels & Resorts: «Wir sind durchaus an weiteren Hotels in Europa interessiert. Ich denke da an Griechenland, Italien oder auch Spanien.» Puri ist ein erfahrener Hotelier, hat bei Ritz-Carlton, Peninsula und anderen grossen Gruppen gearbeitet, lebt in Lon-



Das Haus bietet eine internationale Küche.

don und spricht fließend Deutsch. Zur Nira Hotel Group gehört auch ein Luxushotel auf Mauritius.

Geändert wurde im Hotel Nira Alpina in Silvaplana seit der Übernahme nicht viel. «Wir haben einige Bereiche etwas angepasst, aber im Grossen und Ganzen halten wir am Konzept fest.» Das Panoramarestaurant heisst jetzt «Stars» und bietet neben italienischer Küche neu auch internationale Gerichte an. «Uns ist es wichtig, dass die Gäste heute italienisch, morgen mediterran und übermorgen asiatisch essen können», betont der CEO von Nira. Verstärkt werde nun das Marketing für das Hotel. Nur schon die Lage unmittelbar neben der Corvatsch-Bergbahn mit direktem



Die Hotelzimmer erhellen grosse Panoramafenster.



Das Hotelrestaurant «Stars» ist den ganzen Tag geöffnet.

Durchgang sei einmalig und als Verkaufsargument nicht zu über-treffen.

Nira-CEO MPS Puri lässt zu dem durchblicken, das Hotel könnte schon bald zu einem Vier-Sterne-Superior-Haus aufgewertet werden. Zurzeit ist das Hotel mit vier Sternen klassiert und Mitglied bei den Design Hotels.

Gourmetszene trifft sich in St. Moritz

Vom 30. Januar bis zum 3. Februar 2012 wird das Oberengadin zum Mekka der internationalen Gourmetszene. Erstmals findet am St. Moritz Gourmet Festival ein Wettbewerb für Kochlehrlinge statt.

CAROLE LAUENER

Zehn sternegekürzte Gastkøche aus der Schweiz, Deutschland, Dänemark, Frankreich und Italien arbeiten während einer Woche am St. Moritz Gourmet Festival und sorgen für kulinarische Höhepunkte. Die Tickets für das 19. Gourmet Festival sind ab sofort erhältlich. Die Genüsse reichen vom «Mountain Lunch» im Romantik Hotel Muottas Muragl bis zum über zehn Meter langen Buffet mit unzähligen Köstlichkeiten

aus feinsten Schokolade von Stefan Gerber, Chef Pâtissier des Badrutt's Palace Hotel.

Auf der begehrten «Gourmet Safari – meet the big five» besucht der Geniesser fünf Starkøche in ihren «Gastkøchen» und bekommt von ihnen jeweils einen Gang des Menüs serviert. Ein weiterer Höhepunkt ist die «Wine & Cheese Celebration» im Weinkeller des Hotel Steffani mit dem berühmten Käseveredler Maître Antony.

In der alpinen Bergwelt auf Corviglia, 2486 Meter über Meer, steigt am 3. Februar die Abschlussparty der Sternegastkøche. Ende der Woche stellen sie sich, unterstützt von den Küchenchefs der Festival-Partnerhotels, gemeinsam an den Herd, um ein Mehrgangmenü zu kreieren.

Erstmals findet im Vorfeld des Festivals ein Nachwuchswettbewerb für Kochlehrlinge aus dem Engadin statt, die im dritten Ausbildungsjahr sind. Sie haben die

Aufgabe, aus einem Warenkorb zwei Gourmetgerichte zu zaubern. Die Jury setzt sich aus Bernd Ackermann, Küchenchef des Suvretta House in St. Moritz; Martin Scherer, Direktor des Hotels Schweizerhof und Roland Jøhri (18 Gault-Millau-Punkte, 2 Michelin-Sterne) zusammen. Dem Gewinner winkt ein Praktikum bei einem der Spitzengastkøche des Gourmet Festivals.

www.stmoritz-gourmetfestival.ch

ANZEIGE

In Aktion bei Ihrem Getrånkehändler vom 3. bis 21. Oktober 2011
En action chez votre grossiste en boissons du 3 au 21 octobre 2011

Coca-Cola

Fanta Orange, Mango, zero 0.5l PET CHF 0.10
 Discount pro Flasche/par bouteille

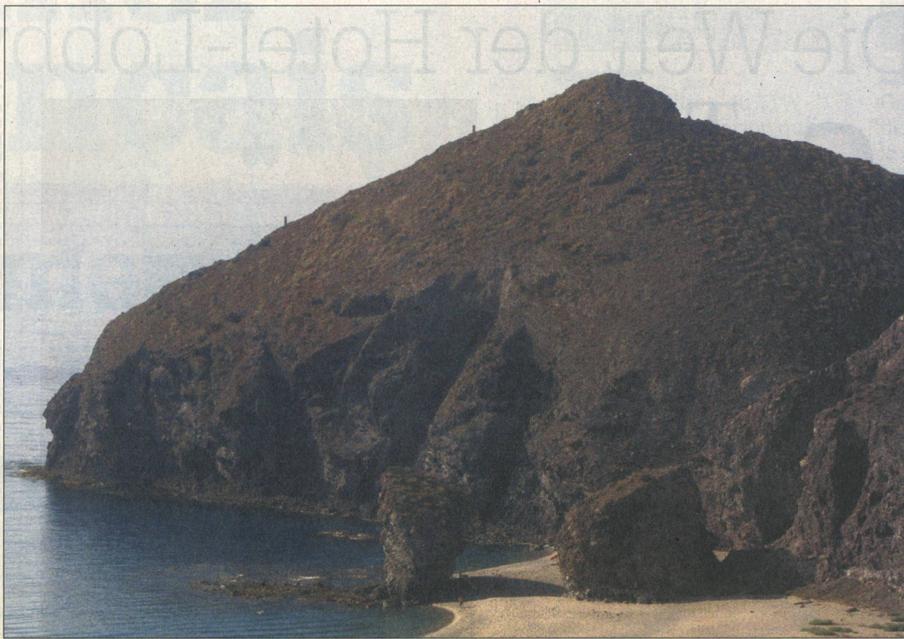
Sprite, zero 0.5l PET CHF 0.10
 Discount pro Flasche/par bouteille

NESTEA Lemon, Peach, Red Fruits, Mango Ananas 0.5l PET CHF 0.10
 Discount pro Flasche/par bouteille

NESTEA Green Tea Citrus 0.5l PET CHF 0.10
 Discount pro Flasche/par bouteille

NESTEA Lemon, Peach, Red Fruits, Mango Ananas 1.5l PET CHF 0.23
 Discount pro Flasche/par bouteille

Bestellungen direkt bei Ihrem Getrånkehändler oder bei Coca-Cola HBC Schweiz AG / Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola HBC Suisse SA
www.cokeonline.ch Customerline: 0848 26 22 26



Der Strand von Almeria lockt zum Sonnenbaden.

Bilder: zvg

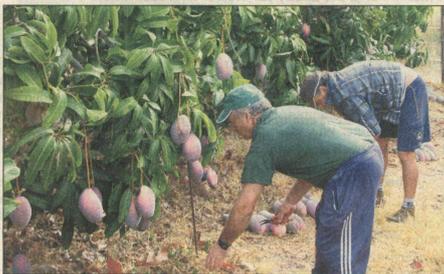
Erst war das spanische Almeria eine Obst- und Gemüseplantage. Dank Innovationsgeist hat es sich nun zu einem Ferienort für Naturliebhaber entwickelt.

ISABELLE BIRAMBAUX

Ein Ferienort für Ökofans

Zwischen naturbelassenen Stränden, einsamen Buchten, Vulkanen und Wüsten liegt Almeria, am östlichen Rand von Andalusien an der Mittelmeerküste. Die kargen Böden von El Ejido, wo die Sonne brennt, wurden vor Jahren in einen fruchtbaren Garten verwandelt: Auf einer 350 km² grossen Fläche mit Treibhausplantagen wird Europa das ganze Jahr über mit Obst und Gemüse versorgt. Unter diesem «Plastikmeer» werden dank moderner Agrartechnologie Bioprodukte in grossen Mengen produziert.

Mit 3000 Sonnenstunden im Jahr ist das trockenste Gebiet des europäischen Festlandes zudem ein wahres Laboratorium für Solarenergie und sonstige Forschungen geworden. Die Solarplattform von Almeria (PSA) wird bald das europäische Forschungsinstitut EU-Solaris beherbergen. Dank Innovationsgeist, Hochtechnologie und des 38 000 Hektar grossen Naturparks von Cabo de Gato hat sich Almeria auch zu einem attraktiven Ferienort für Ökofans und



In ganz Europa erhältlich: Bioobst aus Almeria.

Naturliebhaber entwickelt. Wenn Almeria seinen eingeschlagenen Weg weiter verfolgt, könnte die südliche Provinz Spaniens das zukünftige Kalifornien Europas werden.

«Wir sind gerade dabei, zum Tourismusmodell der 60er-Jahre zurückzukehren, als Maler und Künstler hierher kamen, um einfach zu sein», erklärt Jesus Contreras. Er organisiert Touren für Naturliebhaber und Vogelbeobachter im Naturpark von Gabo de

Gata. Inzwischen ist ein ganzes Netz von Ferienhäusern entstanden, in dem sich alle Besitzer an die europäische Charta für nachhaltigen Tourismus in Schutzgebieten halten. Einige bieten sogar Bioprodukte an, wie in der Finca Los Abarinales in Tabernas, einem Familienunternehmen, welches das so genannte «Gold der Wüste» produziert: Olivenöl aus Bioanbau. Jesus Contreras erzählt von ökologischen Ferienhäusern, wie die von Annika



Ein Mini-Hollywood in Tabernas.

Jung, die ihr Wasser mittels Sonnenkollektoren wärmt.

«Es mussten Ausländer hierher kommen, um uns Alternativen zum Massentourismus aufzuzeigen», kommentiert Luis Vilar, Volontär bei Greenpeace. Er erinnert sich an den Kampf von Naturschützern, die im 2003 das riesige Hotelprojekt auf dem Strand von Algarrobo verhindern wollten. Am 20-stöckigen Hotel mit 411 Zimmern wurde zwar trotzdem gebaut, aber es ist

den Naturschützern gelungen, die Bauarbeiten zu stoppen.

Man könne sich heute kaum vorstellen, dass auf diesem damals völlig unbebauten Strand David Lean einige Szenen seines Films «Lawrence von Arabien gedreht» hatte. Was nämlich wenige wissen: Im benachbarten Tabernas gibt es sogar ein Mini-Hollywood, wo berühmte Filmregisseure wie Sergio Leone in dieser «Wüste» ihre Western-Filme gedreht haben.

Genuss

Pralinen mit orientalischer Geschmacksnote

«Sweet'n me» bringt fünf neue Produkte und Verpackungseinheiten auf den Markt. Pistazien, gerösteter Sesam, Rosenblätter und feine Gewürze geben den handgemachten Pralinen eine orientalische Geschmacksnote und vereinen Orient mit Okzident. Das Gebäck besteht aus natürlichen Zutaten und enthält keine Konservierungsstoffe. Der hohe Anteil an Nüssen ermöglicht zudem eine zurückhaltende Menge an Zucker. Die Erzeugnisse werden in Syrien hergestellt und sind an sieben Verkaufsstellen in der Deutsch- und Westschweiz erhältlich.

Weihnachtliche Dessertkreation von Unilever

Unilever Food Solutions bietet Dessertkreationen an, die schnell und einfach zubereitet sind und vielfältig kombiniert werden können. Zur Carte-d'Or-Produktepalette gehören verschiedene Variationen von Topfenknödel, Kaiserschmarrn, Mousse au Chocolat, Crème brûlée und Panna cotta. Mit entsprechenden Gewürzen kann ihnen eine weihnachtliche Note verliehen werden. Diverse Toppings vervollständigen die süssen Kreationen.

Wein

Medaillensegen für Schweizer Weine



Fotolia

Der Sauvignon Blanc Trimmis 2010 überzeugte sowohl beim Grand Prix du Vin Suisse in Sierre als auch bei der Weinwelt 4/11 in Deutschland. Auf der Expovina in Zürich erreichte er mit 90 Punkten die Goldmedaille. Ebenfalls Gold gab es für den Malans Pinot Noir Barrique 2009 am internationalen Wettbewerb «Le Mondial du Pinot Noir» in Sierre. Für die Kellerei Volg war dies die siebte Goldmedaille seit Beginn des Wettbewerbs im Jahr 1998. Eine silberne Auszeichnung auf der Expovina in Zürich erhielt der Weiningen Rauschling 2010, angebaut von den Familien Werfeli und Ehrsam. clä

RECEPTION

MEINE CHANCE WIR Bank

KMU-SUPPORT PAR EXCELLENCE
Die WIR-Verrechnung – ein geniales System

www.wirbank.ch
Telefon 0848 947 947

News

Nestlé wehrt sich gegen alle Kopien von Kapseln



Das Waadtländer Kantonsgericht untersagt es Media Markt und Saturn, Nespresso-Maschinenkompatible Kaffee kapseln zu verkaufen. Die Kapseln werden von der Ethical Coffee Company (ECC) hergestellt, welche nun gegen den Entscheid Rekurs einlegt. Die Nestlé-Tochter Nespresso geht nicht nur gegen ECC und Media Markt juristisch vor, sondern auch gegen den Discounter Denner und den Kapselhersteller Alice Allison.

Romer's erhält zwei weitere Zertifikate



Romer's Hausbäckerei AG hat im August zwei weitere Zertifizierungen erlangt. ISO 22000 ist die Weiterentwicklung des Qualitätsmanagement-Systems mit Schwerpunkt Lebensmittelsicherheit. Der international gültige Standard BRC ist eine Richtlinie für Unternehmen, um die Produktion sicherer Lebensmittel und die Auswahl zuverlässiger Lieferanten zu gewährleisten. Das SQS-Zertifikat ISO 9001 und die Norm für Umweltmanagement ISO 14001 hat der Familienbetrieb 1998 erlangt.

Die Welt der Hotel-Lobbys



Chris'

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

Treff mich in der Hotel Lobby, alle sehen einsam aus, beobachte mich langsam, bis unsere Augen sich treffen, in den Spiegeln der Hotel Lobby» - der Refrain (übersetzt aus dem Englischen) des Liedes «Hotel Lobby» der in New York lebenden japanischen Sängerin Utada Hikaru widerspiegelt treffend die knisternde Faszination, die von den Hotel-Lobbys auf der ganzen Welt ausgeht.

So richtig aufgeblüht sind die pompösen und glamourösen Eingangshallen während der Belle Époque gegen Ende des vorletzten Jahrhunderts. Auch im Hotel-Pionierland Schweiz sind in dieser Zeit des Jugendstils die meisten Grandhotels entstanden, mit zum Teil sehr imposanten und luxuriösen Foyers.

Ein kleines, aber helles Detail verhalf den Lobbys zum grandiosen Aufschwung: das elektrische Licht - übrigens in der Schweiz bereits 1879 im Hotel Kulm in St. Moritz durch Johannes Badrutt eingeführt. Plötzlich wurden die Lobbys auch nachts mit wunderschönen, von der Decke hängenden Kronleuchtern erhellt und erhielten dadurch eine völlig neue Dimension.

Mit Wasser- und Blumenelementen, mit Skulpturen und Bildern, mit Sitzgruppen und Clubtschen wurden die Eingangshallen zum pulsierenden Herzen des Hotels. Prunkstück waren jeweils die geschwungenen grandiosen Marmortreppen, die für jeden Gast die Bühne zur Welt bedeuteten.

Der Ursprung des Begriffs «Lobby» ist nicht ganz eindeutig definiert, doch wird nachgesagt, dass das Wort 1847 in dem im neoklassischen Stil erbauten Hotel The Willard in Washington D.C. erfunden wurde. Es war das Hotel der Präsidenten, und der 18. Präsident der Vereinigten Staaten, Ulysses S. Grant (1869 - 1877) genoss gerne eine Zigarre oder einen Brandy in der Hotelhalle. Präsident Grant wurde in dieser



Hotel Ritz in Paris: Die Lobby als Ort der Repräsentation.

Zeit oft von Parlamentariern und Persönlichkeiten aufgesucht, die politische und wirtschaftliche Anliegen anbringen und sich gewisse Vorteile verschaffen wollten. Daraus resultierte das Verb «lobbyieren», das immer mehr an Bedeutung gewann. Übrigens erlangte das Hotel Willard auch Bekanntheit, weil der Bürgerrechtler Martin Luther King seine weltberühmte Rede «I have a dream» dort geschrieben haben soll.

In den Jahren nach den beiden Weltkriegen verlagerte sich das Augenmerk der Hotelketten

mit ihren Architekten auf die Funktionalität, Rationalität und Rentabilität. Die enorme Zunahme des Kubikmeterpreises führte dazu, dass die Eingangshallen klein, niedrig und eher spießig daherkamen. Es schien viel wichtiger, dass die Notausgänge und Feuerlöscher am richtigen Platz waren.

Eines der berühmtesten Werke des US-Künstlers Edward Hopper trägt den Titel «Hotel Lobby» und das Bild verdeutlicht die trostlose, deprimierende, uniforme und überhaupt nicht einladende Lobby der 50er- und 60er-Jahre. Die engen Lobbys waren keine Kunstwerke der Selbstdarstellung mehr, sondern ein Ort, den man so schnell wie möglich passieren wollte und wo man sogar aufpassen musste, dass man mit dem Koffer nicht die Wandtapete aufriss. Die Zeiten, als Gäste dem Bell Boy ein paar Dollar gaben, damit er mit deren Namen durch die Lobby klingelte, um die Aufmerksamkeit auf sie zu lenken, waren vorderhand vorbei.

Zum Glück fing die Tourismusindustrie in den 80er- und 90er-Jahren zu boomen an, und es entstanden, vor allem im Orient und in Asien, wieder Hotelpaläste mit würdigen, sogar zum Teil übertriebenen Eingangshallen - eine Art Revival. Auch die internationalen Hotelketten erkannten diesen wichtigen Imageträger, und es entstand wieder ein Wettbewerb bezüglich Grosszügigkeit, Reichtum und Innovationen.

Ganze Weinkeller wurden hinter Glas verpackt und in die Empfangshallen gestellt, Wasserfälle plätscherten vom Dach, und die Kronleuchter wurden von den Designern neu interpretiert. Die Lobby wurde wieder neu entdeckt, als Ort der Begegnung und Repräsentation, und heute reiht sich eine coole Lounge an die andere.

Eigentlich alles wie früher, nur sitzt man tiefer, unbequemer und kann fast nicht mehr ohne fremde Hilfe aufstehen - somit ist man zum Lobbyieren verpflichtet...

impresum

htr hotel revue

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

Herausgeber/Editeur

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

Chefredaktion: Elisabeth Hobeimer/eho.
Stellvertreterin: Simone Leitner Fischer/ls.
Redaktion: Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell), Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus), Simone Leitner Fischer/ls (Ressort-

leitung dolce vita), Alexandre Caldaraca (Ressortleitung cahier français), Franziska Egli/fee, Miroslav Halabam/hmh (ad interim), Theres Lagler/Berger/tb, Gudrun Schlenker/gsg, Karl Josef Verdinger/kjv, Sabrina Glanzmann/sag.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Bollat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD)
Korrektorat: Paul le Grand.
Volontär: Carole Lauenroder/clo.
Online Redaktion: Melanie Roth/rfm.

Sekretariat: Sabrina Jörg Patoku (Leitung), Natalie Alicesch, Beatrice Gertschen.

Verlag

Leitung: Barbara König.
Assistent: Alain Hänni.
Stelleninserate: Angela di Renzo, Patricia Nobis
Geschäftsanzüge: Emanuel Müller, Michael Müller.
hoteljob.ch: Denise Karam

Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.
Auflage: WEMF-Beglaubigt 2009/10, verkaufte Auflage: 9814; Gratisauflage: 1065.
Verkaufspreise (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 159.-, ISSN: 1424-0440

Kontakte

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: Tel. 031 370 42 16

Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 740 97 93
Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23, E-Mail: Inserate@htr.ch
Internet: www.htr.ch

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

ANZEIGE

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Gastro-Einrichtungen

LADEN-UND GASTROBAU jung.

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

Namensschilder

10 Jahre in der Schweiz!
Original «CJ» Scotland
Magnet-Namensschilder
mit Stil & Qualität
Generalvertretung für die ganze Schweiz.

HAENNI PROMOTION
20 Jahre – unser Leistungsversprechen
www.haennipromotion.ch
CH-8197 Rafz / ZH, Tel. 044 869 41 00

Bilder

Ölgemälde in diversen Motiven u. Grössen



Handgemalte Einzelstücke ab CHF 79.- (100% WIR) Wünschens. Sie eine Beratung: 076 392 00 98 Weitere Motive finden Sie im online Kunst Shop www.inter-argus.ch

Gastropapiere

WIDA Papiere AG
Servietten- und Papierwarenfabrik

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

Kaffeemaschinen

cafina
Kaffeemaschinen für Gastronomie und Betriebsverpflegung

Cafina AG
Römerstrasse 2
5502 Hunzenschwil
Tel: 062 889 42 42
info@cafina.ch
www.cafina.ch



Hotelzimmer/Innenausbau

Strasser

Gastrobau
Restaurant
Bar- und Buffetanlagen
Hotelinrichtungen

Strasser AG Thun
Biergultstrasse 18
info@strasserthun.ch
www.strasserthun.ch

Ihr Marktplatz-Eintrag in der htr hotel revue

1 Feld: 54 mm x 45 mm
CHF 190.- pro Einschaltung

Weitere Informationen und Buchungen:

Telefon 031 370 42 48
inserate@htr.ch

cahier français

htr hotel revue No 40 / 6 octobre 2011



Genève
Première édition du TTW avec une participation qui satisfait les organisateurs.
page 21



Lausanne
Graziano De Luca est à la tête de cinq restaurants et défend le concept Leonardo.
page 29

Une mer sans vagues

Les promoteurs du projet Mer de Glace de Nendaz viennent d'annoncer un partenariat avec le groupe Boas. Ce projet de résidences et d'hôtel pourrait doper l'offre de la station.

ALEXANDRE CALDARA

A Nendaz, le projet hôtelier Mer de Glace, d'une valeur de 130 millions, présentait jeudi dernier l'avancée de ses travaux. Deux résidences de luxe sont déjà terminées. Quatre sont actuellement en construction, ainsi que le parking de l'hôtel. Ce projet classé d'intérêt cantonal par l'Etat du Valais proposera sept chalets résidentiels, soit 420 lits. Ainsi qu'un hôtel 4 étoiles supérieur de 140 lits, il devrait être opérationnel pour l'hiver 2013. Et comprendre un restaurant, un bar, des boutiques, des salles de conférence et un espace wellness de

1300 mètres carrés. L'établissement proposera le service hôtelier à tous les occupants des appartements, qu'ils soient propriétaires ou hôtes de passage. A cette occasion, les promoteurs ont dévoilé que le groupe Boas s'occupera de la commercialisation et de la gestion du complexe. Directeur de Nendaz Tourisme, Sébastien Epi-



La pierre, le bois pour une architecture de montagne.

ney se réjouit de cette collaboration avec un groupe romand « motivé, qui va apporter son savoir-faire et sa connaissance des marchés locaux ». Le groupe dirigé par Bernard Russi s'est consacré à l'hébergement médico-social, puis à l'hôtellerie. Il est notamment propriétaire des Bains de Saillon où un projet d'hôtel quatre étoiles est en cours. A Nendaz, sur 46 appartements sur le marché, 36 ont



Les premiers chalets du projet Mer de Glace sont terminés et complètement aménagés.

Photos lid



A l'intérieur aussi le bois est roi.

d'ores et déjà trouvé preneur. « Répartis environ à 50% entre les Suisses et les étrangers. Nous n'avons enregistré aucune diminution de demande par rapport au franc fort », explique Sébastien Epi-

neyn pour le plus grand et moins d'un million pour le plus petit.

Un projet qui peut répondre à la faible offre hôtelière

Le projet dirigé par l'architecte Jean-Daniel Masserey et le financier britannique Mark Harrison fait la part belle à l'esthétique de montagne: avec ses murs de pierre, façades en vieux bois et toits en ardoise. Ce projet arrive au bon moment pour Nendaz, car l'offre hôtelière de la station est encore faible avec moins de 300 lits. Comme l'explique Sébastien Epi-

neyn: « La destination ne compte pas d'hôtel de catégorie quatre étoiles ou plus, ce qui pénalise les courts séjours. Le complexe Mer de Glace est une réelle plus-value, il permettra de diversifier l'offre tout en développant le tourisme d'affaires. Cet établissement répond de manière optimale à une nouvelle clientèle, plus exigeante. » En tablant sur une occupation de 50%, le complexe pourrait amener 100 000 nuitées supplémentaires pour la région.

Un nouveau funiculaire aussi en vue

Par ailleurs Nendaz propose un choix diversifié en appartements et chalets, dans les catégories de 1 à 5 étoiles+. Durant les huit dernières années, la station a enregistré une importante progression de ses nuitées, avec une augmenta-

tion cumulée de +38%, malgré un « léger coup de froid » l'hiver dernier. Au cours de la même période, le chiffre d'affaires des remontées mécaniques a progressé de près de 50%. Le complexe Mer de Glace va donner naissance à un funiculaire menant du centre sportif au pied de la télécabine. La commune financera ce projet à hauteur d'un million de francs sur les 1,7 million budgétés. Le solde se répartira entre les remontées mécaniques et les promoteurs de Mer de Glace. Les deux cabines du funiculaire emmèneront 800 personnes à l'heure et ce 24 heures sur 24. La station entend ainsi augmenter la mobilité douce en son centre.

Luxe et design s'immiscent à Grimentz

Un nouveau projet immobilier luxueux verra le jour en décembre 2013 à Grimentz. Composé d'un hôtel et de seize résidences, le chantier des Guernerés vient de poser la première pierre.

LAETITIA BONGARD

Un hôtel de luxe côtoiera bientôt les chalets traditionnels dans la station de Grimentz en Valais. De catégorie quatre étoiles supérieur, le projet Inalp accorde une place toute particulière au design. La première pierre vient d'être posée sur le site des Guernerés, inaugurant le début des travaux.

Comprenant un hôtel et seize chalets, il créera un total de 250 lits. Ce complexe vient ainsi étoffer l'offre encore restreinte en lits hôteliers dans la station du Val d'Anniviers. L'ouverture de l'hôtel est prévue pour décembre

2013 et celle des résidences à l'été 2013.

36 résidences en vente

Budgété à 42 millions, l'hôtel Inalp sera doté de 65 chambres, dont 14 suites. Son style très contemporain allie confort, espace et tradition.

L'Inalp disposera d'un accès direct aux pistes et proposera une offre haut de gamme avec spa, fitness,

trois restaurants dont un gastronomique, une brasserie, un sushi bar et un lounge bar.

«Le funiculaire de St-Luc a inspiré l'architecte Paul Fritsch pour créer l'hôtel Inalp.»

Emilie Blanc-Rard
Manager de projet à Grimentz

des étrangers, à condition qu'elles soient louées huit mois par année pendant quinze ans.

Un moyen efficace d'éviter les lits froids et de faire vivre la station.

Un concept en accord avec le paysage

«Le concept a été imaginé par l'architecte luxembourgeois Paul Fritsch, tombé amoureux de la station il y a une vingtaine d'années. C'est en empruntant le funiculaire qui monte à St-Luc qu'il a eu l'idée de créer un hôtel sur ce modèle», explique Emilie Blanc-Rard, manager de projet à Grimentz.

Edifié sur la roche des Beccs de Besson, l'hôtel fait preuve d'origi-

nalité puisqu'il représente effectivement deux cabines de funiculaire qui se croisent. L'hôtel occupe une parcelle de 3392 m² et épouse parfaitement la pente du terrain.

Paul Fritsch et la designer Anne Kieffer ont choisi d'utiliser des matériaux du pays, comme le bois, la pierre, le verre afin de s'intégrer au mieux dans le paysage et de respecter l'authenticité. L'hôtel sera en outre peu visible depuis le vieux village et préservera ainsi le charme de la station.

ANNONCE

Un certain regard sur le style

BEARD®

www.br-gastro.ch

En bref

International
Des drôles d'objets oubliés



Photos Idd

Les clients oublient des objets parfois surprenants en quittant leur chambre d'hôtel: un vélo, un fauteuil roulant, une perruque, un chien ou encore une prothèse dentaire sont autant d'objets qui ont été retrouvés dans les établissements des NH Hoteles. La chaîne hôtelière a répertorié les objets oubliés dans ses différents établissements. Elle constate que les oublis les plus fréquents sont notamment les chargeurs de téléphone portable, les sous-vêtements et les pyjamas. lb

Neuchâtel
Offrir de la pâtisserie pour la bonne cause



La Ligue neuchâteloise contre le cancer en collaboration avec 25 boulangers-pâtisseries-confiseurs du canton, met en vente des pâtisseries coiffées d'un nœud rose. «Cette action est organisée en signe de solidarité envers les femmes atteintes du cancer du sein. Le prix des douceurs sera pour l'occasion majoré d'un franc. L'argent ainsi récolté permettra d'offrir son aide aux femmes atteintes de cette maladie», explique La Ligue neuchâteloise contre le cancer dans un communiqué. aca

www.liguecancer-ne.ch

Bonne gestion de crise

Une crise peut affecter toutes les entreprises. Roland Binz, spécialiste de la communication de crise, explique que faire en pareil cas. La communication est cruciale.

CHRISTINE KÜNZLER

Quel rôle joue la sincérité dans la communication de crise?

Informé dans un souci de vérité est l'un des principes fondamentaux. Il ne sert à rien de cacher le problème ou de l'embellir. Le danger que la vérité éclate au grand jour est trop grand. Et cela peut causer d'importants dégâts en termes d'image. L'hôtelier perdrait de sa crédibilité et la confiance de ses clients.

Comment corriger une image ternie?

Il n'est jamais trop tard pour adopter une bonne communication de crise. Si des erreurs se sont produites, il faut alors communiquer de manière crédible que l'on a appris de ses erreurs. Une attitude autocratique a toujours des effets positifs et crée le goodwill.



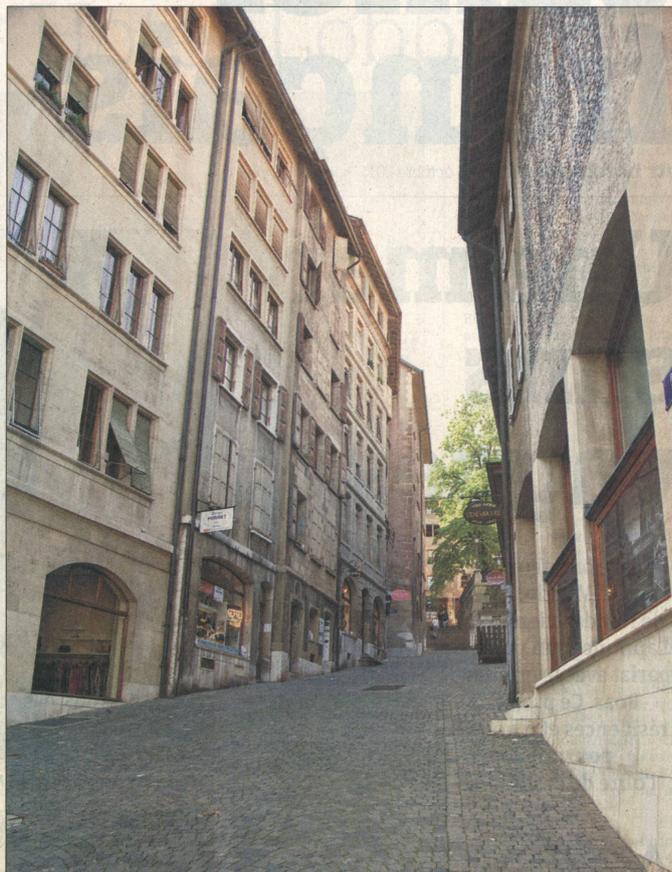
«L'important est de mettre vite sur pied une bonne gestion de crise.»

Roland Binz
Spécialiste du sujet

Faites-vous la distinction entre une crise interne et externe?
Cette distinction joue un rôle important dans la phase initiale de la crise. Si dans le traitement de celle-ci l'hôtelier gère maladroitement l'information, il peut donner l'impression de ne pas contrôler la situation ou de faire preuve d'incompétence dans la gestion de la crise.

Roland Binz, supposons que vous soyez propriétaire d'un hôtel. Dans votre établissement, un client a été infecté par la légionellose. Que faites-vous?

L'important est de mettre immédiatement sur pied une bonne gestion de crise. Les mesures d'urgence doivent faire effet. Avant même de communiquer vers l'extérieur, tous les intervenants doivent être bien informés, non seulement les personnes directement touchées, mais aussi celles qui peuvent l'être potentiellement: clients, collaborateurs, autorités. Ces personnes communiquent vers l'extérieur - familles et entourage. S'ils sont bien informés, ils génèrent alors un effet multiplicateur positif.



Stockphoto

Les rues de Genève orphelines de touristes pourraient devenir un cas de gestion de crise.

Que doit faire l'hôtelier s'il a trop peu d'informations sur les répercussions d'une crise?

Il doit communiquer immédiatement et faire savoir ce qu'il entend dans cette situation - même s'il ne connaît pas encore l'étendue exacte des dommages. L'essentiel étant qu'il communique régulièrement.

Une bonne gestion de crise influence donc la marche des affaires?
Absolument. Elle raccourcit

notamment la crise. Un hôtelier qui n'est préparé et agit maladroitement risque des crises de communication supplémentaires - ainsi des clients mal informés qui émettent des critiques sur la place publique.

Un hôtelier qui ne dispose d'aucun concept de communication peut-il faire appel à un expert extérieur...

Dans ce nombreux cas, c'est souhaitable pour des raisons psychologiques. Car dans ces

situations l'être humain réagit sous le coup de l'émotion. Il est donc souvent mal par des réflexes d'autodéfense ou de déni et contre-attaque ou accuse. Un point de vue extérieur est donc extrêmement utile.

Roland Binz, Communication & Image à Winterthur, est membre fondateur et vice-président de l'Association suisse pour la communication de crise.

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

ANNONCE

Ing. dipl. **FUST**
Et ça fonctionne.

Immense choix d'appareils gastro!

Profitez de la possibilité de location!

*Durée min. de location 3 mois

- Garantie de prix bas de 5 jours
 - Toujours des modèles d'expositon et occasions
- (Détails www.fust.ch)

FUST: votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils gastro!

Aspirateur sac à dos très classe!



seul. **370.-**
avant 462.- (excl. TVA)
Economisez 92.-
NOVAMATIC RS 05
• Bretelles ergonomiques ajustables
• Léger et confortable
• Longueur du cordon 15 mètres
No art. 175510

Armoire à vin avec 2 zones de température réglables



avec bon seul. **925.-**
au lieu de 1266.- (excl. TVA)
BON 33%
Location* par mois, incl. prolongation de garantie fr. 52.- (incl. TVA)
NOVAMATIC VINOCAVE 500
• H/L/P: 103 x 60 x 67 cm
No art. 203055

Réfrigérateur pour bouteilles



seul. **1099.-**
avant 1249.- (excl. TVA)
Economisez 150.-
Location* par mois, incl. prolongation de garantie fr. 61.- (incl. TVA)
NOVAMATIC KSU 471.1-IB
• Contenance 333 litres
• Avec système à air pulsé
• H/L/P: 185 x 60 x 60 cm
No art. 108316

Lave-verres



seul. **1851.-**
(excl. TVA)
Garantie petit prix
Location* par mois, incl. prolongation de garantie fr. 103.- (incl. TVA)
Des verres propres en 2 minutes!
NOVAMATIC LB 200
• Idéal pour les verres, tasses, petites assiettes, etc.
No art. 106505

BE: EUROFust Biel/Bienne, 032 344 16 00
FR: Villars-sur-Glâne, 026 409 71 51
JU: Courrendlin, 032 436 15 60
GE: Genève, Rue de Rive, 022 817 03 80
Genève, La Praille, 022 308 17 27
Genève, Centre Commercial, 022 304 82 60
Meyrin, 022 783 20 00

NE: La Chaux-de-Fonds, 032 924 54 24, Marin, 032 756 92 40
VD: Ecublens, 021 695 25 30, Romanel-sur-Lausanne, 021 643 09 70
Vevey, 021 923 09 50
VS: Conthey-Sion, 027 345 39 85, Visp-Eyholz, 027 948 12 40
Autres succursales Fust téléphone 0848 559 111 ou www.fust.ch.

Fust
gastro
professional

Aussi chez Fust: collectionner superpoints.

Pour profiter davantage. www.supercard.ch

Première pour le TTW francophone

Une centaine d'entreprises exposantes réparties sur une surface de 2300m² ont participé deux jours durant la semaine dernière au premier TTW Suisse romande et France voisine à Palexpo Genève. Pour la première fois cette année, le traditionnel marché professionnel des voyages était scindé en deux parties: celle passée de Genève et le second TTW devant se dérouler à Zurich les 19 et 20 octobre prochains. Dans la ville du bout du lac, la manifestation a accueilli juste un peu moins de 2000 visiteurs.

Pour comparaison, en 2010, lors de sa dernière édition montréalaise, la manifestation comptait 200 exposants pour une surface de 4000m² et accueillait 6000 visiteurs.

Les chiffres genevois n'en sont pas moins Urs Jäckli, Managing Director. «Le TTW a attiré de nombreux et importants décideurs nationaux et internationaux. En mettant l'accent sur la région linguistique francophone, nous avons touché de manière optimale notre public-cible et avons également abordé des thèmes qui revêtent une importance

La première édition du TTW Suisse romande et France voisine s'est tenue à Genève les 29 et 30 septembre. Avec une participation qui satisfait les organisateurs.

JEAN-JACQUES ETHENOX

toute particulière pour la Suisse romande», commente-t-il, précisant qu'aucun chiffre n'avait été articulé pour cette première, pas plus que des estimations concernant le nombre de visiteurs venus de France voisine.

Mais d'ores et déjà, pour la prochaine édition genevoise qui se déroulera les 26 et 27 septembre 2012 dans les mêmes lieux, quelques améliorations sont à l'étude, notamment la possibilité d'un décalage dans les heures d'ouverture (de 10 à 18 heures peut-être).

Quelques débats ont animé la manifestation, notamment celui

traitant de l'impact de la crise financière sur Genève et le tourisme romand qui réunissait Philippe Vignon, directeur de Genève Tourisme, Robert Deillon, directeur général de Genève Aéroport et Christian Rossi, chef de division des CFF; pour un constat: «l'effet en est minime!»

Du côté de Montreux, qui a accueilli le TTW durant 35 ans, c'est sans acrimonie, mais avec un certain scepticisme qu'on commente, du bout des lèvres, les chiffres de cette première édition genevoise. Le directeur du Centre des congrès 2M2C Rémy Crégut s'avoue dubitatif. Pour lui, «il s'agit pour les organisateurs de trouver 4000 à 5000 visiteurs à Zurich pour compenser les chiffres genevois, en comparaison de Montreux. Tout cela pour des frais quasiment doublés pour les exposants». «La profession suivra-t-elle, alors que les nouvelles technologies permettent déjà aux professionnels, et même aux voyageurs, de tout connaître ou presque d'une destination?»

Reste, peut-être, le contact humain? Et de terminer avec cette question: «Cela suffira-t-il à assurer la pérennité du TTW sur le long terme?»



L'édition 2011 du TTW a attiré quelque 2000 personnes.

En bref

Vaud Les plus belles terrasses primées à Yverdon

Les terrasses du Barraquinha Café et de l'Arc-en-ciel ont remporté le concours de la plus belle terrasse yverdonnoise. La première a obtenu la préférence du jury et la seconde celle du public. Organisé pour la première fois, le concours a rencontré un réel succès, avec plus de 1800 votes enregistrés. Les participants ont pu élire leur terrasse préférée parmi 27 établissements. Il en allait de l'accueil, de la décoration ou encore de l'ambiance du lieu.

Neuchâtel Un prix pour l'accueil aux Brasseurs

Gastro Neuchâtel vient de remettre le prix de l'Accueil 2011. Le public l'a décerné à l'établissement Les Brasseurs, à Neuchâtel. 133 établissements ont été cités au moins une fois. Le Jura, à Neuchâtel termine à la deuxième position. Le prix de l'Accueil des handicapés est attribué au Grand hôtel Les Endroits à la Chaux-de-Fonds. Le prix Prodega est décerné à un établissement montrant une certaine qualité de prestation afin de l'encourager à continuer dans ce sens.

Vaud Une demande de prêt au canton pour Chaplin



Les promoteurs du futur musée Chaplin, à Corsier-sur-Vevey ont fait une demande de prêt de 10 millions de francs auprès du canton de Vaud, peut-on lire dans «24 heures». Les dix municipalités de la Riviera ont manifesté leur volonté de cautionner ce prêt à hauteur de 5 millions. Ainsi selon l'architecte Philippe Meylan les 55,5 millions de francs nécessaires seraient réunis: «Une banque s'est engagée à financer la partie hypothécaire.»

A Chillon, heurts et malheurs des vins



Le château de Chillon renoue avec son passé en vinifiant sur place le vin de ses vignes avant de le mettre en bouteille. A cette fin, il vient d'établir un partenariat avec la maison Henri Badoux SA, à Aigle. Par ailleurs les bouteilles de Clos de Chillon et d'Aigle Les Muraillies immergées l'an dernier dans le Léman ne feront pas l'objet de l'étude longue durée envisagée avec l'école de viticulture de Changins. Les bouchons n'ont pas résisté à la pression et un taux d'humidité de 100%. Un liquide vaseux est sorti des flacons. aca

Crans-Montana provoque le débat

La station valaisanne a décidé de réagir à une saison difficile. Elle propose à tous les prestataires une réflexion approfondie. Un Comptoir des idées va se dérouler vendredi soir.

ALEXANDRE CALDARA

Crans-Montana ne se mure pas dans la lamentation malgré une saison d'hiver en demi-teinte et une période estivale douloureuse. Crans-Montana Tourisme (CMT) organise vendredi à 18h30, au Centre de congrès le Régent un «comptoir des idées» sur le thème «Crans-Montana va-t-elle se réinventer?». Tous les prestataires de la station ont été invités à participer à ce débat, à apporter leur témoignage.

Un débat animé par le journaliste Joël Cerutti. Il sera scindé en quatre thèmes interpellants commençant tous par «Une station»: «prisonnière de son passé», «avec

trop d'individualités», «avec des atouts mal communiqués». Et finalement en posant la question du futur. Ce débat réunira des personnalités aussi différentes que Jean-Claude Savoy, président de Chermingon et vice-président de l'Association des communes de Crans-Montana;

Emmanuel Fragnière, docteur en sciences économiques et sociales et professeur en gestion des services à la Haute école de gestion de Genève; Didier Allaz, directeur de Fert Voyages SA (sponsors de l'Omega European Masters), administrateur de la Foire du Valais, ancien responsable events de l'UEFA; Samuel Bonvin, directeur du Caprices Festival; Nicolas Tailens membre du comité de CMT, directeur de boulangerie Taillens; Yves Klingler, propriétaire et directeur de l'Hôtel du lac; Philippe Rubod, directeur de Crans-Montana Touris-

«Notre station est-elle prisonnière de son passé? Quel est son avenir?»

Crans Montana Tourisme
Comptoir des idées

me. Tous les prestataires de la station ont été invités à participer à ce débat, à apporter leur témoignage, au sortir d'une saison touristique difficile.

Et si elle devenait pilote dans une série d'initiatives dans le canton? CMT ouvre le débat et ose la remise en question. Les questions peuvent être posées par mail: communication@crans-montana.ch. Le soir même les interrogations pourront se faire en direct, via sms ou via Twitter. La station recherche de nouvelles perspectives.

www.crans-montana.ch

«L'unité de la branche doit être renforcée»



Questionnaire
Dominique de Buman

Conseiller national depuis 2003 et vice-président du PDC Suisse depuis 2004. Il préside la Fédération Suisse du Tourisme depuis 2009.

1. Le franc fort blesse le tourisme. Comment réagir?

Il y a plusieurs armes pour aider le tourisme: la politique de la BNS en faveur d'un cours plancher du franc est juste, même si elle est insuffisante. Je me suis engagé d'autre part, comme rapporteur de commission en faveur du crédit le plus élevé possible en faveur de la promotion touristique (Suisse Tourisme), pour pouvoir acquérir de nouveaux marchés éloignés qui compensent les clients européens souffrant de la force du franc. Un taux de TVA réduit sur l'hébergement aurait été bienvenu, mais le Parlement n'a pas voulu! Enfin, il y a Innotur qui a passé la rampe des Chambres, mais qui a

besoin de quelques moyens supplémentaires pour permettre de réformer efficacement les structures du tourisme et favoriser l'innovation et les investissements. A terme, la qualité contrebalancerait au moins partiellement la cherté.

2. Si vous pouviez faire selon vos désirs, quel montant attribueriez-vous à Suisse Tourisme?

Au moins 210 millions pour 4 ans, sans compter l'aide d'impulsion de 12 millions pour 2012.

3. Dans quelle direction selon vous devrait se développer le tourisme suisse?

Il faut développer encore les offres globales, les «paquets»

qui permettent d'être plus attractifs et moins chers, il faut favoriser l'innovation et les réformes de structures afin d'être meilleurs et moins chers; l'unité de la branche doit être renforcée, la coopération entre destinations plus grande. Il faut augmenter l'accent porté sur le tourisme de ville et d'affaires ainsi que sur le tourisme d'été (réchauffement climatique!).

4. Quelles offres touristiques vous semblent essentielles pour votre région?

Le canton de Fribourg a l'avantage de tout pouvoir offrir: les lacs et les montagnes, les villes et la campagne. L'offre culturelle au sens large est très intéressante et peut

encore être mise en valeur. Nous aurons d'ici peu des remontées mécaniques totalement à jour et performantes. Enfin, la qualité de nos produits agricoles AOC peut encore être davantage «vendue», mais nous sommes sur le bon chemin!

5. Et où allez-vous passer vos prochaines vacances?

Je ne les ai pas encore fixées, mais je mettrai la priorité sur la Suisse.

Les élections fédérales auront lieu fin octobre. La plate-forme www.hotellerieuisse.ch/wahlplattform présente des candidats connus pour leurs intérêts à des sujets liés au tourisme. htr hotel revue pose des questions à ces candidats. Ce quatrième volet est consacré au Fribourgeois Dominique de Buman.

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Le changement commence ici! www.hoteljob.ch

Le No 1 parmi les plates-formes
de l'emploi suisses pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.
Novatrice, moderne et fonctionnelle.
Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.

La meilleure auberge de Suisse

Le guide Gault Millau 2012 consacre Franz Wiget «Cuisinier de l'année», aux fourneaux d'une des plus belles auberges de campagne de Suisse.

ELSBETH HOBMEIER

Ce lundi, l'une des distinctions les plus convoitées de la gastronomie suisse, le titre de «Cuisinier de l'année» Gault Millau pour 2012 a été décerné à Franz Wiget, de l'Adelboden, à Steinen (18 points). Dans son ancienne ferme schwytzoise, cet amoureux de la nature met l'accent sur les meilleurs produits régionaux (boeuf et veau du Muotathal, agneau du Bisistal) sans négliger les poissons (du lac de Zoug) et les crustacés qu'il apprête avec brio, les champignons des bois et les fromages des Alpes proches. La preuve, selon son rédacteur en chef Urs Heller, que le Gault Millau n'est pas «un guide du luxe».

Outre le titre de «Cuisinière de l'année» à Maryline Nozahic, 14 tables vaudoises gagnent des points dont le Restaurant du Jorat à Mézières et l'Auberge de la Veveysse à Saint-Légier, tous deux avec 16 points.

Mais surtout 17 nouveaux établissements font leur entrée dans le guide cette année. C'est le cas du Petit Manoir à Morges (14

points) dont le chef, le Français Julien Retler, 32 ans, après des passages chez les plus grands (Boyer, Wenger, Chevrier, Rochat ou Rabaey) est la «Découverte romande de l'année».

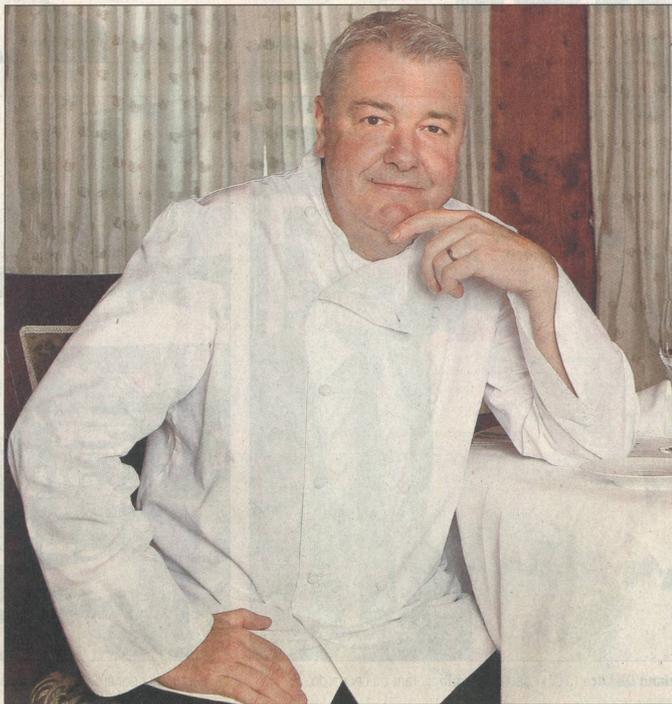
A Genève, 2 restaurants gagnent un point, le Rasoi Vineet du Mandarin Oriental Du Rhône (16 points) et l'Asseyez-vous (14 points) et 5 nouvelles adresses font leur apparition. Dans le canton de Fribourg, 4 établissements progressent d'un point ainsi que l'Hôtel Du Peyrou dans le canton de Neuchâtel alors que 3 restaurants entrent dans le guide.

Une seule nouvelle entrée au Jura, mais c'est à Thomas Schmidt du restaurant Georges Wenger au Noimont (18 points) que revient le titre de «Sommelier de l'année». En Valais, trois chefs reçoivent simultanément un 16e point, dont Damien Germainier du Restaurant le Botza, à Vétroz, «Promu romand de l'année». Six nouveaux restaurants accèdent au guide.

Après les départs à la retraite de Horst Petermann et de Gérard Rabaey, la Suisse ne compte plus que six restaurants avec 19 points (Chevrier, Rochat, de Courten, Ravet, Jaeger), même si la cuisine éblouissante de leurs successeurs, Rico Zandonella et Stéphane Décotterd leur vaut 18/20. Philippe Rochat a annoncé la remise de son établissement à son brillant second Benoît Viollier au printemps 2012.

L'édition 2012 du Gault Millau atteint le nombre record de 837 restaurants, soit 81 de plus, et 100 hôtels. Le guide est maintenant disponible en librairie.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article en page 13



Franz Wiget élu meilleur cuisinier de l'année.

Photos Idd

1. Comment réagissez-vous au titre de meilleur cuisinier de l'année décerné par Gault Millau?

Je ne m'y attendais pas du tout, il y a tellement d'autres bonnes tables où l'on mange très bien. Déjà en 2005, lorsque nous étions à Vugelles-La Mothe, nous avions été surpris de nous voir décerner la Découverte de l'année. Je suis très heureuse, mais c'est peut-être parce qu'il y a peu de femmes dans la profession.

2. Pourquoi y en a-t-il si peu?

Si vous n'êtes pas indépendant comme nous, il n'est vraiment pas évident de concilier cette activité avec une vie de famille. Heureusement, nous habitons juste en dessus du restaurant.

3. Comment définiriez-vous votre cuisine?

Elle est simple, celle que j'aime



Quatre questions à

Maryline Nozahic

Cheffe de la Table de Mary à Cheseaux-Noréaz, à trois minutes d'Yverdon-les-Bains.

manger, sans trop de mélanges. Je ne suis pas du tout moléculaire. On essaye de préparer des plats trop longs à faire à la maison. Et de décliner un même produit de différentes manières, par exemple en ce moment avec le cerf, on propose des tartines au jambon de cerf. Mon mari Loïc, qui travaille en salle, est breton. Je travaille donc aussi volontiers les poissons. Et aime surprendre avec des plats terre et mer: notamment du boudin avec des Saint-Jacques.

4. Quelles sont vos références en cuisine?

En France Olivier Bellin à l'Auberge des Glazicks, à Plomodiern en Bretagne et Régis Marcon, à Saint-Bonnet le Froid en Haute-Loire, il s'agit de deux tables magnifiques. En Suisse, Philippe Chevrier représente tout pour moi. J'adore la personne. aca

Pêle-mêle

Dégustations au fil du Rhône

Des professionnels suisses du vin ont pu déguster une belle sélection de cépages du Rhône lors d'une croisière sur le Haut-Lac, le lundi 3 octobre. Le rendez-vous, organisé par l'Interprofession des vins de la Vallée du Rhône Inter Rhône, visait à faire (re)découvrir une large palette de vins issus de cépages réputés loin à la ronde. Parmi eux, la Syrah et le Grenache, les deux principaux cépages rouges des vins de la vallée du Rhône. Deux grands noms de la viticulture rhodanienne, Michel Chapoutier et Philippe Pellaton, étaient également à bord pour animer deux conférences. lb

Salon des goûts et terroirs à Bulle



Photos Idd

Le Salon suisse des goûts et terroirs se tiendra à Espace Gruyère, à Bulle. Une exposition sur la route du Gruyère AOC fera revivre le périple historique réalisé ce printemps pour fêter les dix ans de l'appellation. Comme au XVIIe siècle, les meules de fromage ont été acheminées à dos de mulet et en bateaux. Le salon recevra un invité étranger de marque: le Maroc avec ses épices et ses spécialités culinaires. Une arène gourmande peut accueillir 250 spectateurs.

www.gouts-et-terroirs.ch

Succès relatif d'un produit innovant



Le groupe Schenk à Rolle commercialise depuis 2007 deux vins faiblement alcoolisés. Un blanc et un rosé tirant à 9 degrés. Les ventes oscillent actuellement autour de 30 000 bouteilles par année. C'est trois fois moins que celles des produits phare comme le château de Chatagneréaz ou le domaine du Marteray. Mais André Fuchs directeur de la plus grande maison suisse de négoce de vins déclare dans l'Agefi: «Nous ne sommes pas déçus. Ce produit répond au nouveau mode de consommation.»

Vendange confidentielle pour les Perrières

Le domaine Les Perrières à Genève présente une nouvelle appellation le Château de Chouilly premier Cru AOC. Seulement mille bouteilles de blanc et mille de rouge sont produites chaque année, il s'agit de vendange confidentielle. Le château de Chouilly a été édifié entre 1723 et 1725 par le syndic Michel Lullin de Châteauevieux. Le blanc est composé essentiellement du cépage Viognier avec une touche de Pinot Gris, élevé douze mois en fûts de chêne. Le rouge est un assemblage de Merlot et de Cabernet Sauvignon, élevé douze mois en fût de chêne. aca

«Bonjour/Bonsoir» ou l'art chinois du thé

Un magasin de luxe genevois fait venir un expert chinois pour préparer le thé pour ses clients; la preuve que la demande évolue.

MICHEL BLOCH

Une nouvelle ère dans la consommation du thé commence. Les amateurs de thé étaient déjà passés du thé en sachet au thé «en vrac». Aujourd'hui, ils attendent davantage. Les consommateurs recherchent certaines saveurs et s'attachent à ce qu'un bon thé vert leur soit servi à la température adéquate et non pas dans une eau bouillante ayant brûlé les feuilles du breuvage. Les voyageurs de l'Empire du Milieu se multiplient, la Chine est également devenue

une destination prisée par les Européens. Un phénomène qui a permis l'arrivée d'une boutique: «Bonjour/Bonsoir» située rue du Stand, au cœur de Genève. Elle fait office de salon de thé et d'école et connaît déjà un vif succès.

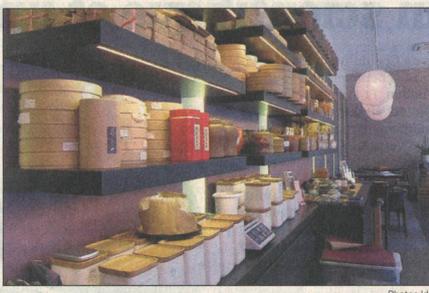
Tana Azam, propriétaire et directrice, explique en quoi sa démarche est novatrice. «De même que l'on apprécie un bon vin ou un chocolat de qualité, ici l'on choisit un grand thé. Mes clients sont des curieux et/ou des amateurs qui peuvent, s'ils le souhaitent, goûter gratuitement, leur thé. On essaie bien un vêtement avant de l'acheter», explique notre interlocutrice.

On y trouve le Roi des Singes (ou Taiping Houkui), thé vert qui «calme les nerfs et réveille l'esprit». Et aussi du «Pu' Ehr», ce fameux thé aux vertus digestives et amaigrissantes, tellement prisé

des Chinois. «En Inde le thé avait été planté en vue d'être ensuite exporté; en Chine, il a été planté pour les besoins propres des habitants et seulement exporté par la suite. Il constitue une approche déjà un vif succès.



Tana Azam propose à ses clients de déguster «leur» thé.



Photos Idd

Choisir un grand thé au même titre qu'un bon vin.

Des dégustations sont organisées pour ceux qui veulent aller plus loin dans la découverte du thé. Les participants s'initient à l'art de préparer le thé dans un esprit qui unit plaisir, simplicité et convivialité.

Des ateliers sont également proposés pour mieux connaître l'univers des thés de Chine et ses modes d'infusion.

Le salon de thé est un lieu propice à la détente. On y déguste aussi des gourmandises salées et sucrées. Ici le temps semble s'être

arrêté. «Il est vrai que le thé est aussi une philosophie».

Des repas sont même organisés avec des chefs de cuisine réputés qui associent chaque plat à un thé. Comme le souligne Tana Azam «nous apportons une réponse aux attentes d'un marché en plein changement. Des hôtels réputés s'intéressent déjà à notre approche. Un repas de qualité doit s'accompagner d'un thé de qualité».

www.bonjour-bonsoir.com



«L'odeur du mayen me ramène en enfance. On ouvrait les fenêtres et elle arrivait mêlée à celle du feu.»

Pascal Couchepin ancien conseiller fédéral

Napolitain d'origine, mais amoureux de sa ville d'adoption, **Graziano De Luca** est à la tête d'un groupe de cinq restaurants lausannois. Il défend Leonardo. Un nom qui le fait vibrer

CLAUDE JENNY

Leonardo, c'est le prénom d'un petit bonhomme de 12 ans qui lui est cher. C'est aussi le nom qu'il a donné au restaurant qu'il a ouvert il y a quelques semaines au cœur du quartier du Flon à Lausanne. C'est encore l'appellation de son credo professionnel, le «concept Leonardo»: «Un résumé de 20 ans d'expérience dans la gestion de restaurants, et forcément teinté par mon origine italienne». Mais, précise-t-il aussitôt, «il ne s'agit pas d'une identité marquée par le drapeau italien, mais bien d'une identité culturelle. Leonardo, c'est la Toscane, le design, la beauté, le génie!» s'enflamme-t-il. Transcrit dans le concret de la gestion d'un établissement, cela donne: «Une réponse italienne en matière de bien-être». Et sur l'une des parois du «Leonardo» lausannois, il est écrit en grandes lettres: «Manger sain pour vivre bien», parce que, dit-il, «la manière de se nourrir est

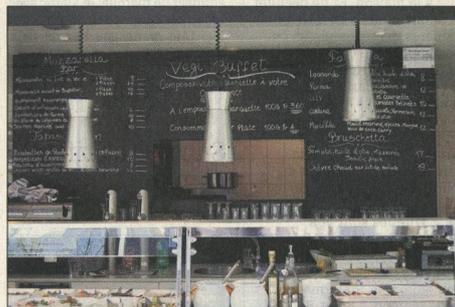


Graziano De Luca (à dr.) et son fils Fabio, gérant du Leonardo. J. Carucci ldd



Le restaurant Leonardo a ouvert il y a quelques semaines au cœur du quartier du Flon, à Lausanne.

Le concept Leonardo



Le restaurant Leonardo propose «la qualité à prix accessibles».

aujourd'hui un aspect sensible dont il faut tenir compte, mais sans sophistication. Car des mets peuvent être simples, mais confectionnés avec des produits de qualité. Je prône la qualité mais à prix accessibles». Nous avons testé: le boss ne ment pas. Le «Leonardo» offre effectivement la qualité à prix doux. Une carte qui fait la part belle aux mets de la Grande Botte, et en particulier à la focaccia.

Une certaine philosophie

Graziano De Luca a beau diriger un groupe conséquent, avec une soixantaine de collaborateurs et un chiffre d'affaires annuel qui

pointe autour de 8 millions de francs, il n'en déroge pas pour autant à une philosophie qu'il défend avec verve: «Dans chacun de mes établissements, j'ai mis en place un modèle de gestion qui m'est très personnel et une certaine philosophie de travail qui repose entièrement sur la qualité du personnel. J'attache énormément d'importance au relationnel, car c'est la clé du succès. Chacun de mes restaurants est dirigé par un directeur-gérant auquel je laisse une grande autonomie».

Il faut conserver le passé derrière chaque enseigne

Au Leonardo, c'est son fils Fabio, 27 ans, qui mène la barque.

«Pour la première fois, je suis associé à mon fils! C'est la raison pour laquelle j'ai ajouté cette cinquième enseigne à mon groupe».

Graziano De Luca se défend toutefois de vouloir devenir un géant de la restauration. «Surtout pas, car je tiens à garder le contact avec le terrain!» Une chaîne de restaurants portant la même enseigne, ce n'est pas pour lui. Chacun de ses établissements est bien typé et fait partie du patrimoine lausannois: «Il y a un passé derrière une enseigne qu'il faut conserver. Voyez le Café des bouchers à Malley: c'est un café que mes parents fréquentaient! J'ai acquis l'immeuble pour le préserver des spéculateurs!» confie-t-il.

Aucune volonté non plus de s'étendre hors des frontières de cette ville de Lausanne qu'il affectionne. Sauf... «si une opportunité se présentait pour ouvrir un restaurant Leonardo au cœur de Zurich, car c'est une ville passionnante, novatrice notamment en matière de restauration».

Des idées, Graziano De Luca en a d'autres qui lui titillent l'esprit. Comme par exemple, ouvrir un hôtel Leonardo «afin que ma vision de restaurateur puisse s'exprimer dans un cadre hôtelier». Ou encore fédérer les plus célèbres cafés-restaurants historiques des grandes villes d'Europe pour mieux assurer leur pérennité.

Un premier Guillon d'or décerné à une perle rare: un scientifique et un manager

Le président de l'EPFL, Patrick Aebischer a reçu, il y a dix jours au Lausanne Palace & Spa, le premier Guillon d'Or. Une reconnaissance à un habitant de Lavaux.

PIERRE THOMAS

Jusqu'ici, pendant une décennie, tous les deux ans, la Confrérie du Guillon, qui regroupe près de 4000 membres sensibles à l'excellence des vins vaudois, avait décerné un prix à des auteurs d'ouvrages, sur papier ou sur film. Elle a clos ce volet «artistique», le remplaçant par une désignation plus «people», dans l'air du temps.

Un petit comité s'est réuni pour nommer une personnalité de renom, apte à faire rayonner son honneur sur les vins vaudois. Ex-rédacteur en chef du Matin, Peter Rothenbuhler a suggéré le nom de Patrick Aebischer, le président de l'EPFL. Une perle rare s'il en est, à la fois brillant scientifique et «redoutable manager», selon les

mots de Claude-Alain Mayor, «ta-billion» (notaire en bon vaudois) du Guillon. Et avec ça, travaillant et habitant en pays de Vaud, mais Fribourgeois d'origine, et Genevois d'université, et même Américain d'adoption (durant 10 ans).

D'emblée, ce Guillon d'Or met la barre très haut pour les (futurs) personnalités qui, chaque année, seront distingués par la confrérie bachique vaudoise. Avec ce neurobiologiste de formation, pas question de «Chasselas Prominent» (par allusion au modèle zurichois des Cervelat-Prominent). Devant un parterre de personnalités, dont de nombreux candidats aux élections fédérales, Patrick Aebischer a signalé les bienfaits du réservatrol, un antioxydant qui combat les «radicaux libres». Cette substance est contenue en quantité 60 à 80 fois plus importante dans les vins tirés de raisins rouges, à peau épaisse et longuement cuvés, que dans les blancs. Il a aussi souligné les vertus du régime crétois, qui combine alimentation riche en huile d'olive, sieste et vin rouge.

Né la même année que la Confrérie du Guillon (en 1954), le



Patrick Aebischer, un lauréat unique en son genre. studio curchod ldd

scientifique se réjouit des nombreux partenariats que l'EPFL a pu nouer, notamment dans le domaine des «aliments» et de la «function food», soit la préservation de la santé par une alimentation adaptée à chacun. Champion des synergies à l'américaine (symbolisée par le Rolex Center et le partenariat avec Nissan annoncé cette semaine), Patrick Aebischer explique que Nestlé s'apprête à in-

vestir un demi-milliard de francs dans la recherche et plusieurs start-ups logées sur le campus lausannois. Et s'il aime boire un verre en famille, le soir, dans sa maison au pied des vignes de Lavaux, Patrick Aebischer recevra chaque mois pendant une année, 18 bouteilles de vins vaudois, offertes par le sponsor de ce Guillon d'Or, l'association Clos, Domaines et Châteaux.

Les gens

Un distillateur primé pour son élixir

François Bezençon vient d'obtenir une médaille d'or au concours national d'eaux-de-vie de Distisuisse, organisé pour la première fois sous cette forme. «L'Elxir du pays des fées» du distillateur du Val-de-Travers a obtenu 95 points sur 100. Un jury composé de vingt dégustateurs a apprécié le breuvage.

La Cinémathèque suisse fête le père de «Jonas»

Alain Tanner est fêté ce soir à la cinémathèque suisse de Lausanne. Son dernier film «Paul s'en va» réalisé en 2004 sera projeté. Il met en scène des étudiants en cinéma qui récitent de la poésie. La soirée marque aussi l'ouverture d'un site consacré au réalisateur de «La Salamandre». Ce site élaboré par ses amis, notamment le critique Serge Toubiana et le producteur Gérard Ruey se bat pour la défense et l'illustration d'une filmographie consacrée en 2010 par un Léopard d'honneur à Locarno.

La France célèbre son chef de l'année

Jean-François Piège (photo) a été couronné «chef de l'année» en France. Une distinction attribuée par ses pairs et organisée par la revue professionnelle



Le Chef. Le cuisinier originaire de Valence dans la Drôme tient le Thonmieux, à Paris qui comprend une brasserie et un restaurant gastronomique d'une vingtaine de couverts, 2 étoiles au Michelin. Le chef était au Plaza Athénée sous la direction d'Alain Ducasse. Le grand public le connaît comme juré de l'émission «Top Chef» sur M6. Le trophée «chef pâtissier de l'année» revient à Laurent Jeannin du Bristol, à Paris. Le titre du «sommelier de l'année» va à Alexandre Jean qui officie depuis six ans, à L'Astrance, à Paris. aka

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 40 / 6. Oktober 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Die persönliche
Stellenvermittlung für die
Gastronomie und Hotellerie
Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

**Weiterbildungs-
angebote**
www.hoteljob.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel...**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	-
Deutsche Schweiz.....	5-9
Suisse romande.....	-
Svizzera italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	10

Kundenkontakt

Wie schafft man es,
im telefonischen
Kundenkontakt
den gewünschten
positiven Eindruck
zu vermitteln?



Fotolia

Am Telefon lächeln



ANGELIKA RINNER
TRAINERIN FÜR VERKAUF &
MANAGEMENT
WWW.WERNERBERGER.COM

Wenn ein Gast das Hotel betritt, sind sich alle Mitarbeitenden klar: Jetzt kommt es darauf an, dass er einen guten ersten Eindruck erhält. In einem guten Hotel wird Wert darauf gelegt, dass der Gast sich vom ersten Moment an willkommen fühlt, dass er freundliches Personal und eine entspannte Atmosphäre antrifft – ob er für seine Ferien kommt oder für einen geschäftlichen Termin. Häufig wird der allererste Eindruck eines Gasts bzw. eines potenziellen Gasts aber nicht an der Réception gebildet, sondern am Telefon. Deshalb lohnt es sich, einem professionellen Telefonkontakt genauso viel Aufmerksamkeit zu schenken wie dem persönlichen Kontakt. Am Telefon sieht der Gast weder das schöne Interieur noch das sympathische Lächeln

des Empfangsmitarbeitenden. Darum ist es umso wichtiger, dass Stimme und Tonalität am Telefon dem Niveau Ihres Hauses gerecht werden. Studien besagen, dass ein Telefonat zu 88 Prozent von der Stimme bestimmt wird, während der Inhalt nur 12 Prozent ausmacht. Es kommt also vor allem darauf an, wie man etwas sagt, und weniger darauf, was man genau sagt.

Professionell am Telefon 1. Lächeln Sie.

Zwar kann der Anrufer das Lächeln nicht sehen – aber er kann es hören. Die Stimmung des Sprechers spiegelt sich deutlich in der Stimme. Ist da jemand gut gelaunt und freut sich auf den Anruf? Oder hat der Réceptionsmitarbeitende

eigentlich gerade anderes zu tun und ist genervt?

2. Sprechen Sie klar und deutlich.

Ein angenehmes Tempo am Telefon bedeutet; nicht so langsam, dass es langweilig wirkt, aber nicht so schnell, dass der Gast kaum mit den Informationen mitkommt. Achten Sie darauf, insbesondere die Endsilben nicht zu verschlucken. Für Verständlichkeit sorgt auch, auf Abkürzungen und Fremdwörter zu verzichten. Wenn Sie aufrecht sitzen oder noch besser stehen, funktioniert Ihre Atmung am besten und Ihre Stimme wirkt dynamischer.

3. Hintergrundgeräusche vermeiden.

Hintergrundgeräusche sind schlecht für Ihre Konzentration. Sie stören die Verständlichkeit und die angenehme

Gesprächsatmosphäre. Vor allem viele Stimmen im Hintergrund wirken auf den Kunden unangenehm hektisch.

4. Führen Sie das Gespräch aktiv.

Mit der Übernahme der Gesprächsführung und proaktiver Information erleichtern Sie dem Anrufer das Leben. Hören Sie aktiv zu, machen Sie Notizen und überlegen Sie sich, womit Sie dem Gast zusätzlich weiterhelfen können.

4. Sprechen Sie bildhaft.

Verwenden Sie bildhafte Erklärungen, um Ihre Informationen verständlicher zu machen. Zum Beispiel: «Die Einfahrt zum Parking liegt direkt hinter dem Glasanbau. Die Parkplätze, die für unsere Hotelgäste reserviert sind, befinden sich im ersten Untergeschoss und sind mit gelben Schildern gekennzeichnet.»

Regional gestartet. Weltweit gepunktet.

IST – die richtige Adresse für die grosse weite Welt des Tourismus
Berufsbegleitender Lehrgang zum dipl. Tourismusfachmann/ -fachfrau HF, Beginn Januar 2012

Josefstrasse 59, 8005 Zürich; Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch, info@ist-zurich.ch
Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne, Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch, info@eit-lausanne.ch

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme



Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.

1 Woche Tourismus Superintensiv,
Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

10429-0040

COLE D'ENNIS
HEISS GELIEBT

DER BAR KURS

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

TERMIN: Herbst 21. - 28.11.11

WEITERE INFORMATIONEN?
GastruSuisse
8045 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrusuisse.ch

GASTRUSUISSE
10073-0042



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



**Alles über Aus-
und Weiterbildung**
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den
gewünschten Job-Code eingeben und
direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J34541
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J34714
Chef de rang - UK - Region London	International	J34718
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J34605
Sommelier - UK - Region Sussex	International	J34582
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J34604
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J34603
Barfachmann - UK - Region London	International	J34826

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gruppenleiter/in Hauswirtschaft 80-100%	Region Basel	J34748
Etagengouvernante	Region Bern	J34803
Stv. Leiterin Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J34761
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J34723
Hotelfachassistentin	Region Zürich	J34822
Gouvernante	Region Zürich	J34836

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Kunden-Services 80-100%	Region Bern	J34607
Sachbearbeiter Rechnungswesen 80-100%	Region Bern	J34573
Sales Manager	Region Zürich	J34790
IT-Fachmann / Fachfrau	Region Zürich	J34833
Praktikant/in Administration	Region Zürich	J34726
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J34544
Finanzcontroller	Region Zürich	J34835
Getränkeverkäufer	ganze Schweiz	J34712

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J34805
Gastgeber	Region Bern	J34560
Masseurin (w)	Region Bern	J34804

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J34663
Redaktor/in 90-100 %	Region Bern	J34591
Sachbearbeiter/in Redaktionssekretariat 80 %	Region Bern	J34584
Secrétaire/Sekretärin	Region Zürich	J34766
Doorman/Chasseur	Region Zürich	J34590

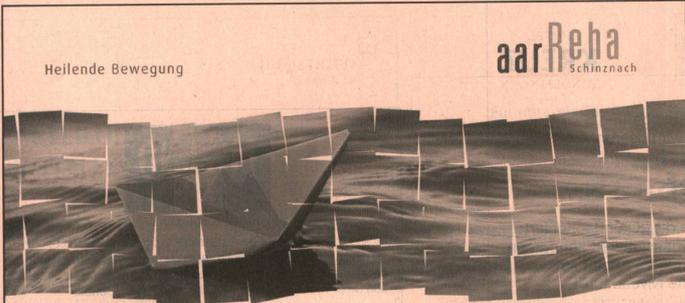
Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Admin.Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D E
B1325	Chef de Service	33	DE	per sofort	D E
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	
D F E					
B2092	Einkauf / Sous-Chef	36	CH	per sofort	D F E
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D E TR
B1893	«Front Desk Manger; Asst. Hotel Director»	52	CH	per sofort	D F E
B2172	Front- oder Backoffice 60-80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D F E
B2251	Geschäftsführer	37	CH	per sofort	D
B2321	Hotel Administration oder Management	24	NL	per sofort	D E NL
B2289	Masseurin im Wellnessbereich, Thermalbäder, Sportbereich oder als Ernährungsberaterin	26			
DE	per sofort				
D					
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D F E ES
B2220	Reception, KV, Sekretariat, Büroarbeiten Allgemein	27	CH	per sofort	D E
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	D E
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie u. Gastronomie	30	DE	per sofort	D F E CN
B2300	Vizedirektor, Manager	34	CH	per sofort	D F E

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 3.10.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsunterlagen finden Sie auf www.hoteljob.ch



Heilende Bewegung

aarReha
Schinznach

Die aarReha Schinznach zählt zu den führenden Rehabilitationskliniken der Schweiz und verfügt über ein stationäres Angebot von 96 Betten sowie verschiedene Ambulatorien. Es sind rund 220 Mitarbeitende beschäftigt.

Für den Bereich Hotellerie suchen wir per Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/n **Leitung Hotellerie und Mitglied der Klinikleitung, 100%**

Als Mitglied der Klinikleitung nehmen Sie neben Ihrem eigenen Fachbereich auch die gesamtunternehmerische Verantwortung wahr. Sie stimmen die Ziele der Hotellerie mit denen der Klinikleitung ab und setzen sich für ein wettbewerbsgerechtes Dienstleistungsangebot im Bereich ein. Sie planen die Ressourcen optimal, unter Berücksichtigung der vorgegebenen Ziele und stellen die Weiterentwicklung des Bereiches Hotellerie sicher. Zur Aufgabenerfüllung orientieren Sie sich an den Grundsätzen der operativen Führung.

Sie bringen fundierte Kenntnisse in der Hotellerie und Gastronomie mit und verfügen über Praxis in einer vergleichbaren Tätigkeit in der Hotellerie oder in einer Klinik. Sie sind entscheidungsfähig, bereit Verantwortung zu tragen und besitzen die Fähigkeit zum bereichsübergreifenden langfristigen Denken. Ein gewinnendes, freundliches, aber bestimmtes Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Besonders wichtig sind uns die Bereitschaft und Fähigkeit, mit einem interdisziplinären Team zusammenzuarbeiten. Die klinikinternen Fortbildungsveranstaltungen bieten Gelegenheit, Erfahrungen zu reflektieren und Kenntnisse zu vertiefen.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Eveline Wiederkehr-Steiger, Direktorin, Telefon +41 (0)56 463 85 11. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an personal@aarreha.ch oder per Post an folgende Adresse:

aarReha Schinznach
Fachklinik für Rehabilitation, Rheumatologie Osteoporose
Abteilung Personal
Postfach 65
5116 Schinznach-Bad

aarReha Schinznach
Heilende Bewegung
Fachklinik
für Rehabilitation,
Rheumatologie
und Osteoporose
Badstrasse 55
Postfach 65
CH-5116 Schinznach-Bad
T +41 (0)56 463 85 11
F +41 (0)56 463 85 90
info@aarreha.ch
www.aarreha.ch

Executive Chef eines Top CH-Leadership Campus & First Class Hotels

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See – nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt – und die in jeder Hinsicht beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten Spitzenbetriebes! Exklusives von Gault Millau ausgezeichnetes Restaurant und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe, neue grosszügig konzipierte High Tech-Küche sowie ein imposantes auf höchstem Niveau ausgestattetes Congress & Convention Center verhehlen dem First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ambitionierten Chefs gelingt es Massstäbe zu setzen und den Spagat zwischen der Schaffung neuer Produkte auf der einen und der Weiterentwicklung/Qualitätssicherung der beiden Bereiche à la carte und Seminar/Bankett auf der anderen Seite hinzubekommen. Dabei praktizieren Sie modernste Führungsgrundsätze durch Vorbildfunktion, Delegation, Förderung, Forderung, Integration und gelebte Wertschätzung der 14–16 Mitarbeitenden. Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

Küchenchef/in
Mitglied der Geschäftsleitung

Die Kulinarik geht in Richtung marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie eine dem Zeitgeist entsprechende Kombination aus leichten saisonalen und regionalen Spezialitäten. Das Ganze attraktiv, bei 1A-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegt Ihnen Nachhaltigkeit ebenso am Herzen wie der Wunsch für Semianteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Professionelle Chefs de Cuisine oder führungserfahrene, starke Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen, die auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe sind – Damen heissen wir übrigens auch herzlich willkommen – informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin ist der 1. Februar 2012. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Sie erreichen uns auch abends (!) und samstags/sonntags: +41 79 402 53 00.

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Das Sport- und Freizeitgebiet Atrzmännig in der Region oberer Zürichsee bietet Fotoliebhabern, Familien und Familien mit einem Familienurlaub ein tolles Erlebnis. Einmalig am Seeufer, in einem Freizeitzentrum mit Saunabereich, Skisport und weiteren zahlreichen Attraktionen im Sommer, bietet das Atrzmännig ein tolles Erlebnis. Für unseren Restaurantbereich suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Gastronomie
im Anstellungsbereich oder als selbstständige Pächter/in (ev. Paar)

Das Restaurant Atrzmännig mit

- Selbstbedienungsrestaurant mit 100 Sitzplätzen
- Saal, unterteilt bis zu 100 Sitzplätzen
- Grosse Terrasse mit 300 Sitzplätzen
- heimeligem Stübli mit 20 Sitzplätzen
- Masselager und einfachen Zimmern

bietet einem innovativen, initiativen Gastgeber eine ausgezeichnete Möglichkeit sich zu profilieren. Sie sind nicht nur ein exzellenter Gastgeber, sondern haben mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie (inkl. Küche) sowie in der Betriebs- und Personalführung eines ähnlichen Betriebes und verfügen über die nötigen Aus- und Weiterbildungen um einen Betrieb zu führen. Sie sind initiativ, flexibel und die Arbeitszeit unbelastet und haben Freude, den Betrieb kontinuierlich weiterzuentwickeln. Die saisonalen Schwankungen betrachten Sie als Chance.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto und Gehalts- resp. Pachtvorstellungen bis 31. Oktober 2011.

Sportbahnen Atrzmännig AG, Postfach 69, 8638 Goldingen
Marc Scheller, Geschäftsführer, Telefon 055 284 64 34,
marc.scheller@atrzmanning.ch



Hotel Restaurant
Rössli Hurden

KREUZ
Kultur und Gastlichkeit

www.hotel-restaurant-roessli.ch

www.kreuz-jona.ch

Für **Hotel Restaurant Rössli in Hurden (SZ)** und **Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rapperswil Jona (SG)** suchen wir nach Vereinbarung noch folgenden qualifizierten Personal in Saison- und Jahresstellung:

- Frontoffice-ManagerIn (m/w)**
- ReceptionistIn (m/w)**
- Chef de Cuisine (m/w)**
- Chef de Service (m/w)**
- Sous Chef (m/w)**

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterassen, grosser Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, urtiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?
Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Mail: info@rech-management.ch

RECH Management AG

Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden

Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90



Wir suchen für unsere historische, wunderschön gelegene **Familien- und Gruppenherberge** (93 Betten) in **Schaffhausen** per Februar 2012 eine

Betriebsleitung

Die Jugendherberge Schaffhausen beherbergt viele Tausend Gäste pro Jahr aus aller Welt. Vor allem in den Sommermonaten wird die Jugendherberge von Velofahrern, Kulturinteressierten, Sportgruppen und auch Einzelgästen rege besucht.

Die Stelle ist ideal geeignet für ein versiertes, freundliches und kundenorientiertes Paar, welches bereits vorher schon zusammen gearbeitet oder/und vielleicht bereits einen Betrieb erfolgreich geführt hat.

Ihre Aufgaben

Sie sind für die Führung des Betriebes verantwortlich. Dazu gehört das Gastmanagement von der Administration über den Empfang, die Beratung am Schalter und die Abrechnung. Sie übernehmen die Küchenangebotsplanung, den Einkauf und sorgen für kostliche Gerichte im Rahmen unserer finanziellen Vorgaben. Sie führen ein hoch motiviertes und eingespieltes Team von bis zu sechs Teilzeitarbeitenden. Von Vorteil ist, wenn Sie im handwerklichen Bereich Kenntnisse haben und selber im Haus aktiv mitpacken. Sie wohnen in der 4-Zimmer-Betriebsleiterwohnung.

Ihr Profil

Sie möchten sich in einer der schönsten Gegenden der Schweiz niederlassen und suchen ein längeres Engagement. Ihnen ist die Pflege zu regionalen Partnern wichtig und Sie können sich mit der Philosophie der Schweizer Jugendherbergen identifizieren. Sie pflegen einen teamorientierten und fairen Führungsstil. Bei einem Paar ist dieser beruflicher Hintergrund ideal: Koch mit Erfahrung und kaufmännische Angestellte mit Erfahrung im Tourismus oder Dienstleistungssektor.

Bei Ihrer Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen aktiv unterstützt und Sie erhalten eine intensive Einführung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige, schriftliche Bewerbung mit Foto bis am 18.10.11:

Schweizer Jugendherbergen |
Kathrin Weber | Bereichsleiterin Betriebe Ost |
Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich oder per
Mail, mit Foto an k.weber@youthhostel.ch
Weitere Auskünfte erhalten Sie unter
079 279 98 99.

Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

Peak AG für Praxisberatung/Erwachsenenbildung

Für unseren Kunden – ein ****Hotel in Zermatt suchen wir per Mai 2012

eine Hoteldirektion m/w

Sie betreuen mit Ihrem teilweise seit vielen Jahren engagierten Team unsere Gäste und knüpfen nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Gastgeber an.

Ihr Profil: 35 bis 50 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt: per Mai 2012 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und erwarten diese bis spätestens **14. Oktober 2011** an folgende Adresse

PEAK AG: Paul O. Arnold, Oberer Saltinadamm 4, 3900 Brig-Glis
E-Mail: mobi@peak-online.ch



Das 4*-Genuss-Hotel Stadthaus liegt mitten in der idyllischen Altstadt von Burgdorf und ist ein kleines und feines Bijou mit 18 Zimmern und Suiten, dem Restaurant «La Pendule» (15 GM), dem Stadtcafé mit italienischen Spezialitäten, der Laubenbeiz im Sommer, dem originalen Gewölbekeller und den klassischen und grosszügigen Räumlichkeiten für Bankette, Feste und Seminare bis 120 Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in

Der Geschäftsführer ist für die Leitung des gesamten Hotel- und Gastrobetriebes zuständig und führt die Reception und die Serviceabteilung direkt. Er positioniert sich primär an der Front und ist erster und präsender Gastgeber in allen F&B Outlets.

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit einem profunden professionellen Hintergrund, einiger Führungserfahrung und eine hohe Affinität zu kulinarischen Höchstleistungen aus Küche und Keller. Sie verfügen zudem über eine gewisse Internationalität (Sprachen deutsch, englisch und französisch) sowie Kenntnisse in Rechnungswesen und Verwaltung, gutes Anwenderwissen im EDV Bereich (microsoft, fidelio, xenia), Fähigkeiten in strategischer und operativer Planung und ein spürbares Organisationstalent.

Der Reiz der Position

Das Hotel Stadthaus ist ein aussergewöhnliches Schmuckstück mit überschaubaren Grössenordnungen und der Möglichkeit, sich wirksam und direkt an der Front einzubringen. Selbstständigkeit und Kreativität werden gefordert und können ausgelebt werden. Eine neuzeitliche und angemessene Entlohnung ist selbstverständlich, die Einbindung in eine ganze Gruppe von Gastronomiebetrieben bietet auch Potenzial für Weiterentwicklung und Erfahrungsaustausch.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Ruth Rauber, Directrice Berchtold Group, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf, ruth.rauber@berchtold-group.ch, Tl. 034 428 84 28. Weitere Informationen unter www.stadthaus.ch

10099-7346



HOTEL
KREUZ
KONOLFINGEN

Nach Vereinbarung
suchen wir unseren

Chef

Sind Sie die zukunftsorientierte, kalkulationsichere Fachperson, welche unsere Küche auf 15 Punkte Niveau führt.

Gerne lernen wir Sie näher kennen.

Hotel Restaurant Kreuz
Herr Raymond Schauss
3510 Konolfingen

1619-7363



Vizedirektor/in und Leiter/in Sales

Wir suchen per Frühling/Sommer 2012 infolge Pensionierung des aktuellen Stelleninhabers eine/n neue/n Leiter/in Sales (100%).

Was sind Ihre Aufgaben?

Sie sind mit Ihrem Team verantwortlich dafür, dass die Auslastung der Halle weiterhin europäisches Spitzenniveau hat, noch weiter ausgebaut werden kann und die Umsetzung der Events auf höchstem Niveau bezüglich Serviceangebot und Qualität abgewickelt wird.

Was bringen Sie mit?

Sie sind eine kommunikative, flexible und repräsentative Persönlichkeit mit viel Erfahrung, die sowohl im Team wie auch selbstständig an der Erreichung ihrer Ziele arbeitet.

Was können Sie erwarten?

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante Arbeit in einem extrem spannenden und vielseitigen Umfeld. Weitere umfangreiche Informationen über Organisation und Aufgaben der AG Hallenstadion inkl. Geschäftsberichte finden Sie auf unserer Homepage.

Eine detailliertere Stellenbeschreibung, das Vorgehen für Ihre Bewerbung sowie die Kontaktdaten finden Sie auf www.hallenstadion.ch in der Rubrik Business/Services/Jobbörse.

16227-7375



St. Petersinsel
Restaurant & Klosterhotel

www.st-petersinsel.ch

Die Blausee AG ist Besitzerin der Blausee-Betriebe und Pächterin der St. Petersinsel-Betriebe. Die Betriebe am Blausee beinhalten den 22 Hektaren grossen Naturpark, das Hotel mit 18 Zimmern und Spa, das Restaurant am See mit grosser Sonnenterrasse (14 Punkte GaultMillau), eine Pizzeria, den Shop sowie die bedeutende alpine Bio-Forellenzucht. Die St. Petersinsel-Betriebe umfassen das historische Klosterhotel mit 13 Zimmern (Historisches Hotel des Jahres 2010), den Shop, sowie zwei Restaurants mit vielen einzigartigen Räumen und grossen Terrassen.

Für die erfolgreiche Weiterführung unseres anspruchsvollen, national bekannten und beliebten Restaurations- und Hotelbetriebes auf der idyllischen St. Petersinsel im Bielersee suchen wir

GastgeberIn/ Gastgeberpaar

(Jahresstelle - Eintritt Winter 2011/12)

Die „Insel“ ist ein stark frequentierter Sommersaisonbetrieb (März bis Oktober). Zahlreiche Ausflugs Gäste geniessen die frische und kreative Küche sowie die persönliche und individuelle Bedienung. Zudem finden täglich Bankette, Seminare und Events mit den unterschiedlichsten Ansprüchen statt.

Als Profi mit Erfahrung und Leistungsausweis sind Sie ein guter Verkäufer und Organisator. Sie kennen sich aus in Küche, Service und Administration. Sie sind führungsstark und sehen sich als Teil eines erfolgreichen Teams. Wenn Sie zudem pflichtbewusst, genau, selbstständig sind und auch noch die französische Sprache beherrschen, dann müssen Sie sich umgehend melden! Es erwartet Sie in den historischen Räumlichkeiten eine vielseitige, spannende Aufgabe sowie ein eingespieltes Team.

Sind Sie begeistert und motiviert?

Dann senden Sie Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail, an peter.zemp@blausee.ch

Blausee AG, Peter Zemp, Direktor, 3717 Blausee, Tel 033 672 33 33

16258-7362



Molino est un concept de restaurants qui marie tradition et convivialité italiennes. Les 17 restaurants du groupe se démarquent par leur accueil chaleureux, une ambiance caractéristique, la sélection de produits d'origine et l'authenticité des recettes.

Pour notre Molino à Genève nous cherchons de suite ou pour entrée à convenir un/e

Gérant/e

Description du poste et vos principales tâches:

- Réalisation du chiffre d'affaires, l'optimisation de la capacité d'accueil du restaurant et la mise en place d'une relation de confiance et de fidélisation avec la clientèle.
- La gestion et la constante amélioration des ratios de gestion ainsi que de l'exploitation opérationnelle et administrative.
- Le développement de votre restaurant dans le respect de la politique commerciale et du concept Molino.
- Le recrutement, la formation, la gestion des ressources humaines et le maintien du bon climat social.
- Le contrôle des procédures mises en place, le suivi strict des règles d'hygiène et de sécurité.
- La qualité des prestations offertes aux clients et de la bonne présentation du produit dans le respect des recettes Molino.

En attendant la gestion de votre propre restaurant, vous serez introduit en qualité de gérant-adjoint dans notre restaurant Molino à Genève et soigneusement formé pour tout ce qui concerne notre concept.

Profil requis:

- Vous possédez un certificat cantonal de capacité.
- Vous êtes un professionnel de la gastronomie italienne, de langue maternelle italienne ou en possession d'une très bonne connaissance de la langue, de la culture, des produits et des recettes classiques italiennes.
- Vous disposez d'expérience en qualité de cadre, d'un grand sens du relationnel, d'une capacité à décider et à manager, ainsi que de bases solides dans le domaine du service ou de la cuisine.

Nous offrons:

Une place de travail sûre et moderne avec tous les avantages d'une grande entreprise et des perspectives de développement personnel. Des conditions de travail intéressantes, un salaire motivant avec des primes sur les résultats et des prestations remarquables vont de soi chez nous.

Veillez envoyer votre candidature complète avec photo à: Molino SA, Nicola Mongelli, Nansenstrasse 5, 8050 Zurich ou par courriel: personal@molino.ch

www.molino.ch

16266-7366

Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?



Im Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Frutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das el Corazon. Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schneefan's zum Après-Ski. Am Abend verwandelt sich das el Corazon zur Bar, wo zahlreiche Party's alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.

Leiter/in el Corazon

(Saisonanstellung, November bis April)

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Restaurants/Bar el Corazon während der Wintersaison 2011/2012. Sie übernehmen die Verantwortung und Förderung des Teams sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes.

Für diese leitende Funktion suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt und sich in den Bergen wohl fühlt. Sie sind zielorientiert, verantwortungsfreudig, überzeugend, belastbar und bereit, selber Hand anzulegen. Ein gesundes Durchsetzungsvermögen gehört genauso zu Ihren Stärken wie das unternehmerische Denken und Handeln. Sind Sie im Besitz eines Fähigkeitsausweises zum Führen eines Gastbetriebes?

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt, Frau Karin Reinhard, Sarnerstrasse 1, 6064 Kerns
E-Mail: info@melchsee-frutt.ch, Telefon 041 669 70 60

14762-7121





**ABTEILUNGSLEITER/IN
HOTELLERIE 100%**

Eintritt per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung

Das Salem-Spital in Bern sucht für die Abteilungen Room-Service, Reinigung und Wäsche (insgesamt 60 Personen) Verstärkung.

Neugierig? Detailinformationen zu der Stelle finden Sie unter www.hirslanden.ch (jobs&karriere).

Für weitere Informationen steht Ihnen Simeon Brülisauer, Bereichsleiter Hotellerie, T 031 335 73 32, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Salem-Spital
Michaela Ingold, Personalbereichsverantwortliche
Schänzlihalde 11
3000 Bern 25
hr.bern@hirslanden.ch

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



16249-7306

Für unseren Gasthof auf dem Land suchen wir einen/e

**Pächter/in
mit frischen Ideen**

Für einen einzigartigen Betrieb im historischen Gebäude mit langjähriger Tradition suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit mit frischen Ideen.

Sind Sie ein leidenschaftlicher/e Gastgeber/in? Mögen Sie die unkomplizierte Atmosphäre einer Dorfbeiz? Verwöhnen Sie gerne Ihre Gäste mit einem schönen Dinner? Bankette bis 100 Personen organisieren Sie ohne Probleme? Dann haben wir genau den richtigen Restaurantbetrieb für Sie.

Auf dem Lande, im Kanton Solothurn, bieten wir den idealen Betrieb zur Pacht an. In einem idyllischen Dorf, wo jeder jeden kennt, können Sie Ihre Fähigkeit unter Beweis stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

GF Group Holding AG
Frau Antonia Bucher
Schulhausstrasse 10
6330 Cham
Tel. 041 785 56 03
antonia.bucher@fluri-realestate.ch



Fasten Seat Belts, it's Check In Time
Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Servicemitarbeiter/in
(Vollzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir ab Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung noch eine/n

Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen. Keine Frage, es ist Check – in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungs-dossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch Email info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

10904-7276

Wir suchen per sofort...

Schützenhaus Albisgütli

JUNGKOCH M/W

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung in den Bereichen Saucier, Entremetier und Gardemanger. Sie werden Mitglied eines jungen, aufgestellten Küchenteams und arbeiten im Durchdienst und mit Zimmerstände.

Ein gutes Betriebsklima und eine zeitgemässe Entlohnung sind selbstverständlich. Durch die grosse Vielfalt im Bankett- und à la carte-Bereich bietet sich die Gelegenheit, viele neue Erfahrungen zu sammeln.

Sie sind jung, motiviert und flexibel, verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre und haben Erfahrung in der à la carte Küche.

Melden Sie sich bei Barbara Brägger, Telefon 043 333 30 00

ALBISGÜTLI EVENT CENTER • Uetlibergstrasse 341 • 8045 Zürich •
Telefon 043-333 30 00 • info@albisguetli.ch • www.albisguetli.ch

16119-7350



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

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

Wir suchen per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement

**Produktmanager Angebote und
Spezialprojekte (100%, m/w)**

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung und das Controlling des Event Management Tools, erfassen die Top Events im internen Redaktionssystem und sind Ansprechpartner für unsere Eventveranstalter in der Umsetzung der Kommunikationsmassnahmen vor Ort. Sie betreuen Teilprojekte aus dem Mountainbike Masterplan und arbeiten mit internen und externen Partnern eng zusammen. Als Produktmanager sind Sie für verschiedene Angebote wie z.B. das Mountainbike oder Ferienwohnung Special verantwortlich. Wir sind ein Team mit Freude an hochklassigen Leistungen.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufslehre mit Weiterbildung im Marketingbereich oder HF-/FH-Abschluss mit Berufserfahrung
- Muttersprache D, E und I von Vorteil
- Kenntnisse über das Mountainbike-Segment und die Tourismuswelt
- Hohe technische Affinität zu Kalkulationen und Datenbanken. Erfahrung in der Zusammenarbeit mit externen Agenturen
- Hohe Eigenmotivation sowie Teamfähigkeit und Erfahrung in der Projektarbeit.

- Maloja
- Sils
- Silvaplana
- St. Moritz
- Celerina
- Pontresina
- Samedan
- Bever
- La Punt Chamues-ch
- Madulain
- Zuoz
- S-chanf
- Zernez

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

16231-7377

**Restaurant «Wirtschaft zur Höhe»
in Zollikon/Zürich**

Wir suchen für unsere Küche eine/n junge/n
Koch/Köchin

Unsere Brigade besteht aus 7 Mitarbeitern. Wir sind ein kleiner gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n, «aufgestellte/n» Arbeitskollegen/-kollegin, der/die am Kochen Freude hat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Tony Scherrer
044 391 59 59
scherrershoh@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoehe.ch

10904-7319



GASTFREUNDSCHAFT GROSSGESCHRIEBEN!

Wir, ein bekanntes ****Businesshotel (38 km von Zürich entfernt), im Herzen der Schweiz, suchen gelernte

**Chef de Partie (mit Erfahrung)
Commis de Cuisine (Jungkoch/Jungköchin)**

In unserem gepflegten A-la-carte-Restaurant verwöhnen wir unsere anspruchsvollen Gäste aus der Region oder wir ziehen an verschiedensten Caterings alle Register. Wir suchen professionelle und engagierte Mitarbeitende für unsere vielseitige Küche. Weitere Informationen finden Sie unter www.krone-lenzburg.ch.

Wollen Sie Ihr Fachwissen in einem tollen Team ausbauen oder umsetzen? Attraktive Anstellungsbedingungen warten auf Sie. Richten Sie bitte Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung an:

Hotel Krone
Herr Otto Gerber
Kronenplatz 20
CH-5600 Lenzburg 2
Tel. 0041 62 886 65 65
Mail@KRONE-LENZBURG.CH
Fax ++41 (0)62 886 65 00

16206-7398



**FRAPOLLI BETRIEBE AG mit
HOTEL SOMMERAU-TICINO &
CATERING, Diëtikon**
sucht ab Januar 2012
PERSONALADMINISTRATOR(IN)
HRM mit Buchhaltungsanteil
60 – 80%

Sie verwalten unsere Personaladministration und erledigen den Teil Buchhaltung, der nicht bereits ausgelagert ist. Ein topmodernes EDV-System mit MIRUS- Mitarbeitermanagement und SESAM-Buchhaltungsprogramm erfordert eine gute Erfahrung in der Personalverwaltung und kaufmännischen Prozeduren. 60-80%-Stelle, welche die Belange von 40 Fest- und ca. 30 Teilzeit-Mitarbeitenden bearbeitet. Sie, als unabhängiger AnsprechpartnerIn unserer Mitarbeitenden, verfügen über gute Menschenkenntnisse und Lebenserfahrung.

Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss, Erfahrung in der Personaladministration, idealerweise im Gastgewerbe und von Vorteil FIDELIO- & MICROS Kenntnisse.

Geboten wird ein attraktiver, sehr selbständiger, Arbeitsplatz in Funktion einer Kaderabstelle, in einem modernen Tessiner Familienunternehmen mit 170 Betten, diversen Restaurants, BAR, und einem CATERING Service für 15 und mehr als 10'000 Gästen. Interessiert? Kontaktieren Sie: FRAPOLLI BETRIEBE AG, Personalverwaltung Zürcherstrasse 72, CH-8953 DIETIKON-Zürich admin@sommerau-ticino.ch FON 044 745 41 41

16215-7311

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.
Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Stv. Geschäftsführer/-in	Region Bern	J34557
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J34819
Duty Manager	Region Zentralschweiz	J34581
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J34713
Bereichsleiter	Region Zürich	J34767
Direktionsassistenten	Region Zürich	J34845
Gastgeber/in, Stv der Direktion	ganze Schweiz	J33294

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Basel	J34536
Doorman	Region Basel	J34733
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J34561
Shift Leader	Region Bern	J34662
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J34794
Rezeptionist/in	Region Bern	J34595
Mitarbeiter/in Kunden-Services 80-100%	Region Bern	J34738
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J34572
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J34558
Rezeptionist/in	Region Bern	J34596
Rezeptionist/ Night Auditor	Region Bern	J34599
Chef de reception	Region Oberwallis	J34601
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J34717
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J34722
Reservierungsleiter/in	Region Zentralschweiz	J34829
Rezeptionist/in	Region Zürich	J34842
Night Audit Teilzeit 30%	Region Zürich	J34851
Rezeptionist/in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J34849
Stv. Chef de réception	Region Zürich	J34820
Rezeptionist/in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J34817
Rezeptionist/in	Region Zürich	J34797
Night Auditor	Region Zürich	J34749

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Pâtissier (Tagesstelle)	Region Basel	J34745
Chef de partie (Tagesstelle)	Region Basel	J34746
Chef de partie	Region Basel	J34732
Chef Saucier	Region Bern	J34807
Commis de cuisine	Region Bern	J34571
Sous-chef	Region Bern	J34598
Jungkoch	Region Bern	J34563
Koch temporär	Region Bern	J34765
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J34806
Chef de partie Saucier	Region Graubünden	J34816
Küchenchef	Region Graubünden	J34715
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J34559
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J34831
Koch/Köchin 60-100%	Region Mittelland (SO,AG)	J34773
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J34758
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J34825
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J34852
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J34716
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J34743
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34762
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34778
Kreativer Alleinkoch	Region Zentralschweiz	J34594
Koch	Region Zentralschweiz	J34811
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J34828
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J34830
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34827
Chef de Partie	Region Zürich	J34788
Chef de partie	Region Zürich	J34576
Sous-chef Bankett	Region Zürich	J34728
Sous-Chef	Region Zürich	J34737
Commis de Cuisine	Region Zürich	J34760
Koch / Köchin 90%	Region Zürich	J34775
Chef de Partie Tournante	Region Zürich	J34784
Koch temporär	Region Zürich	J34785
kreativer Chef de Partie	Region Zürich	J34787
Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J34824
Commis de Cuisine	Region Zürich	J34837
Chef de Partie	Region Zürich	J34844
Chef de partie	Region Zürich	J34847

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie oder Sous-Chef	Region Zürich	J34853
Commis- und Chef de partie	ganze Schweiz	J34776
Sous-chef Junior - UK - Region Hampshire	International	J34580
Commis de cuisine - UK - Region Sussex	International	J34583

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de bar	Region Basel	J34808
Serviceaushilfen	Region Basel	J34792
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J34562
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J34815
Stv. Leiter Innere Dienste	Region Ostschweiz	J34586
Operativen Mitarbeiter Meeting & Event	Region Ostschweiz	J34744
Executive F&B Assistant Manager (m)	Region Zentralschweiz	J34747
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J34754
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J34832
F&B-Lagermitarbeiter-Logistiker	Region Zürich	J34730
Anlassleiter Bankett Service	Region Zürich	J34774

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceaushilfe	Region Basel	J34789
Teamleitung Service Tagesstelle	Region Basel	J34736
Service Mitarbeiter / In	Region Bern	J34763
Serviceaushilfen	Region Bern	J34764
Serviceaushilfen	Region Bern	J34791
Barfachmann	Region Bern	J34770
Service Mitarbeiter	Region Bern	J34769
Commis de bar	Region Bern	J34569
Restaurationsfachfrau/-fachmann	Region Bern	J34556
Chef de Service	Region Bern	J34564
Bartender	Region Bern	J34751
Betriebsassistent / Chef de Service	Region Bern	J34555
Chef de rang Bar	Region Bern	J34752
Servicefachangestellte	Region Bern	J34554
Chef de rang	Region Bern	J34566
Chef de bar	Region Bern	J34597
Demi-chef de rang	Region Bern	J34570
2. Restaurantleiter	Region Bern	J34574
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J34742
Service Mitarbeiter/In	Region Graubünden	J34608
Chef de service/ Restaurantleiter	Region Graubünden	J34848
Commis de rang	Region Oberwallis	J34755
Barfachmann	Region Oberwallis	J34756
Chef de rang	Region Oberwallis	J34757
Chef de rang	Region Oberwallis	J34771
Commis de rang	Region Oberwallis	J34772
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J34535
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J34795
Barfachmann	Region Oberwallis	J34796
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J34799
Service Mitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J34846
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J34801
Demi-chef de rang	Region Zentralschweiz	J34800
1. Réceptionnist/in/und Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J34734
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J34793
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J34750
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J34839
Serviceaushilfe	Region Zürich	J34786
Bar-Service MitarbeiterIn	Region Zürich	J34589
Commis de rang	Region Zürich	J34768
Chef de rang Bankett (m)	Region Zürich	J34729
Assistent des Geschäftsführers	Region Zürich	J34725
Service Mitarbeiterin	Region Zürich	J34600
Chef de service (m) stv. Funktion	Region Zürich	J34813
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J34821
Commis de Rang	Region Zürich	J34850
Servicefachfrau/mann	Region Zürich	J34759
Barfachmann	Region Zürich	J34753
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J34841
Bankettaushilfe	Region Zürich	J34840
Chef de Rang	Region Zürich	J34838
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J34731
BetriebsassistentIn	Region Zürich	J34588

**EUROPÄISCHER HOF
HOTEL EUROPE *****
Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

In unser junges und motiviertes Frontteam suchen wir eine/n erfahrene/n

Réceptionistin / Réceptionist

per 01. Dezember 2011

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationssystem PROTEL aus, sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Direktionsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

WALDEGG



Als führender Gastronomiebetrieb in der Region am oberen Zürichsee sind wir bestens bekannt. Das ausgezeichnete Betriebsklima liegt uns sehr am Herzen. Wir sind stets für Sie da, Ihr Einsatz wird überdurchschnittlich honoriert.

Entremetier

Als junger Koch führen Sie den Posten, zeigen Einsatzbereitschaft und sind sich gewohnt, im Team zu arbeiten.

Rufen Sie uns an, gerne stellen wir Ihnen den neuen Arbeitsplatz vor... Restaurant Waldegg, Rickenstrasse 810, 8735 St. Gallenkappel, Tel. 055 284 63 33 (Frau Liecht). Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Mehr über unseren topmodernen Betrieb erfahren Sie unter www.restaurantwaldegg.ch

GRAND REGINA
Alpin Hotel Grindelwald

Grindelwalds einziges 5-Sterne-Haus liegt an wunderschöner Lage am Fusse des weltberühmten Eigers in einer atemberaubenden Bergwelt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember, folgende motivierte Mitarbeiter/innen:

- Sous-Chef de Cuisine**
- Chef Saucier (w/m)**
- Chef Pâtissier (w/m)**
- Demi-Chefs de Partie**
für verschiedene Posten
- Commis de Cuisine (w/m)**
für verschiedene Posten

Servicefachleute
Bar-Chef (w/m)

Medizinische Masseurin

Wir bieten attraktive Stellen mit vielseitigen und spannenden Aufgaben und geben Ihnen die Möglichkeit, Ihre Talente einzubringen und zu entfalten.

Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD
CH-3818 Grindelwald
Hans Stäubli, Personalchef
Telefon +41 33 854 86 10
Telefax +41 33 854 86 88
hr@grandregina.ch
www.grandregina.ch

E Job im Schnee, was wotsch no meh!

Berggasthaus Gobeli
an der Rinderberg-Skipiste, 1500 m ü. M., 3770 Zweisimmen, Restaurant, Sonnenterrasse, 35 Gästebetten, sucht für die Wintersaison 2011/12 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche Mitarbeiter/innen.

Servicefachangestellte und Kellner

Selbstständige Führung einer Servicestation mit Inkasso, auch A-la-carte-Service, sprachenkundig.

Jungkoch oder Köchin

mit abgeschlossener Lehre, pflichtbewusst und anpassungsfähig, in kleinem Team, Eintritt Dezember.

Wir bieten gute Entlohnung, Kost und Logis im Haus.

Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:

Fam. Hans Wagner
Schmiedengasse 1
3377 Walliswil b. Wangen
☎ 032 631 21 74
www.gobeli.ch

Landgasthof zum Löwen in Nänikon nahe Zürich
(16 GautMillau/25 Sitzplätze) möchte sein Service- und Küchenteam (Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung) verstärken.

COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE/ SERVICEFACHANGESTELLTE

Asiatisch-mediterrane Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen.

Interessiert? Bewerbung bitte unter Kontakt: www.loewen-naenikon.ch

Die htr hotel revue ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Redaktor/in Ressort Dolce Vita 90-100 %

hotelleriesuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

Ihre Aufgaben

- Recherchieren und Verfassen von Artikeln zu den Themen Gastronomie, Lifestyle, Hotellerie und Tourismus
- Planung, Themenfindung, Auftragserteilung an Korrespondenten
- Dienstredaktion im Turnus (ca. jede 5. Woche)
- Betreuung von Praktikanten
- Berichterstattung von Veranstaltungen und Kongressen

Ihr Profil

- grosse journalistische Erfahrung
- gewünscht werden Branchenkenntnisse
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Englischkenntnisse

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. **Interessiert?** Für weitere Auskünfte steht Ihnen Elisabeth Hobmeier, Chefredaktorin htr hotel revue, unter 031 370 42 38 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse

Valérie Gerber
Sachbearbeiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



Unser Auftraggeber gehört zu den fünf grössten Champagnerhäusern weltweit. Im Auftrag suchen wir eine/n qualifizierte/n

AUSSENDIENSTMITARBEITER/IN

für die Region Zürich

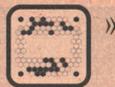
Ihre Kunden sind insbesondere Hotels, Restaurants, Clubs und Bars. Sie übernehmen einen grossen Kundenstamm und besuchen die Ihnen anvertrauten Kunden regelmässig und pflichtbewusst.

Wenn Sie mind. 28 Jahre alt sind, über eine kaufmännische Grundausbildung oder eine gleichwertige Ausbildung (Hotelfachschule) verfügen, möglichst über Erfahrung im Verkauf von Champagner und Wein verfügen und Sie interessiert sind, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Photo) an die nachstehende Adresse zu.

Weber & Partner AG
Beratung und Verwaltung
Vordere Gasse 54
4628 Wolfwil

Tod im Zirkus

Kommissar Wacker stand im Sägemehl der Zirkusmanege. Ein Hochseilartist war abgestürzt. Ausgerechnet bei seiner Paradenummer – dem Überqueren der Manege mit verbundenen Augen – stürzte der Seiltänzer kurz vor dem Ziel in die Tiefe und verunglückte tödlich. Wacker befragte die Zeugen: Der Zirkusdirektor, der Löwenbändiger, die Schlangenfrau und die Eisverkäuferin hatten nichts Besonderes beobachtet und bezeugten übereinstimmend: «Als der Trommelwirbel aufhörte, fiel er.» Kommissar Wacker war skeptisch und kombinierte die Fakten. Dann rief er den Zirkusdirektor zu sich und sagte: «Der Artist wurde ermordet! Und der Mörder ist



RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1x CHF 25000.– und 10x CHF 5000.–

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <http://get.beetagg.com>
2. Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-QR-Reader und lösen Sie den Fall.

Alternativteilnahme:
www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/zirkus

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer und Patrick Ryffel von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizermedien.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

POSTHOTEL VALBELLA

Das Posthotel Valbella, geöffnet während der Wintersaison, ist ein 4-Sterne-Hotel mit 40 Betten, einer kleinen und gepflegten Wellness-Oase sowie einem grossem Schwimmbad. Für den kulinarischen Genuss bieten wir unseren Gästen das Gourmet-Restaurant «Stoiva» und die Pizzeria «Mamma Mia». Abgerundet wird das Angebot mit unserer Pianobar sowie der Vinothek.

Auf die Wintersaison suchen wir:

Barmitarbeiter m/w für unsere Pianobar
Praktikumsstelle Rezeption und Service
Servicemitarbeiter (m/w) für regen a la carte Service
Commis de Cuisine/Jungkoch (w/m)

Wir bitten ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem optimalen Arbeitsumfeld.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

POSTHOTEL VALBELLA Tel. 081 385 12 12
Miriam Trösch
7077 Valbella Fax 081 385 12 13
www.posthotelvalbella.ch

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?

Graf Z

Wir machen es möglich!

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

Koch (m/w)
ab sofort oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

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

Sie lieben Ihren Beruf, konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen und lieben die Frischküche. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

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

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel. Nr. 058 680 34 14

ENGIADINA

Dort arbeiten, wo andere Ferien machen – Wintersaison 2011/12 im Engadin

Für unsere 4 verschiedenen Betriebe in Zuoz und Umgebung suchen wir engagierte und motivierte Mitarbeiter zur Unterstützung:

****Hotel Engiadina:

Commis de Cuisine Servicefachangestellte
Hotel Crusch Alva:
Chef de Service/Betriebsassistentin
Commis de Cuisine Servicefachangestellte

Sportzentrum Purturn (Dezember–März) und Parkhütte Varusch im Val Trupchun (Mai/Juni–Oktober):
Wirt/Wirtin (oder Wirtpaar)

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

- Zusammen mit Ihren Kollegen sorgen Sie für das Wohl und das kulinarische Erlebnis unserer Gäste.
- Sie sprechen Deutsch, Italienisch und vorzugsweise Englisch.

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

- Arbeit in einem aufstrebenden und zukunftsorientierten Hotel
- ein junges, engagiertes und qualifiziertes Team
- verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Aufgaben
- ein offenes und kommunikatives Arbeitsklima
- die einzigartige Ferienregion Engadin-St. Moritz
- Unterbringung und Verpflegung im Haus möglich

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!
HOTEL ENGIADINA Tel. 081 851 54 52
Claudia Junge Fax 081 854 33 03
San Bastiaan 13 c.junge@hoteliengiadina.ch
7524 Zuoz www.hoteliengiadina.ch

LANDBEIZ RÜSSBRÜGG

STAUANT REUSSBRÜCKE

Die Türen für einen ambitionierten Koch stehen offen!

Kochen mit Leidenschaft auf hohem Landgasthofniveau
Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau).
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Landbeiz Rüssbrugg,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
info@reussbruecke.ch
www.reussbruecke.ch

GLETSCHER-RESTAURANTS TOP OF EUROPE

JUNGFRAUJOCH

3454 m 11333 ft

Chinesischer Spezialitäten-Koch
Eintritt nach Vereinbarung

Die Restaurationsbetriebe Jungfraujoch haben...

- 4 Restaurants und 2 Bars mit total über 700 Plätzen
- das Restaurant Eigergletscher mit Sonnenterrasse, total 190 Plätze, und die Skibar «Schreinerei»
- die höchstgelegene Confiserie Europas
- eine familiäre Atmosphäre mit langjährigen Mitarbeitern
- einen spannenden, internationalen Gästemix
- einen Ganzjahresbetrieb mit lebhafter Sommersaison

Besitzen Sie...

- grosse Erfahrung in der chinesischen Küche
- Selbstständigkeit und Teamgeist
- gute Fremdsprachenkenntnisse
- den Wunsch nach einer längerfristigen Anstellung

...dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Herzlich willkommen!

Restaurationsbetriebe Jungfraujoch und Eigergletscher CH-3823 Eigergletscher

Tel. +41 (0)33 828 78 88 – Fax +41 (0)33 828 78 94
gletscherrestaurant@jungfrau.ch
www.gletscherrestaurant@jungfrau.ch

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

Stelle suchen – Stelle finden
www.hoteljob.ch

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché d'immeubles

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hohmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innenendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam
Anzeigenstarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Stellengebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine	Nr. 41/2011	Nr. 42/2011	Nr. 43/2011	Nr. 44/2011
– Ausgabe / Numéro	13. 10. 2011	20. 10. 2011	27. 10. 2011	3. 11. 2011
– Erscheint / Parution	13. 10. 2011	17. 10. 2011	24. 10. 2011	31. 10. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	10. 10. 2011	17. 10. 2011	24. 10. 2011	31. 10. 2011

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr **Liegenschafts-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr**

Doppelnummern Nr. 27/28 / 7.7.2011 Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011

Numéros couplés

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 40 / 6. Oktober 2011

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Zu vermieten

Im Zentrum von Meiringen im Haslital, Berner Oberland, vermieten wir ab Herbst 2011 das beliebte und erfolgreiche Ausgehlokal

Mountain Music Disco Club

200 Plätze, 2 komplett eingerichtete Bars, grosser Dancefloor, attraktives Layout. Der Club ist integriert in die Liegenschaft Alpin Sherpa mit Restaurant, Hotel und Geschäftslokalitäten.

Für den Mountain Music Disco Club suchen wir einem engagierten, kreativen, gut vernetzten und fachlich ausgewiesenen Mietbewerber.

Wir freuen uns auf einen ersten Kontakt.

Liegenschaft Alpin Sherpa
Nils Glatthard
Postfach 508
3860 Meiringen
076 588 18 01
nils.glatthard@bluewin.ch

10271-7403

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

14792-1729

Zu verkaufen im TG

Gasthof mit Zukunft!

An Hauptstrassenachse mit Zusatzeinnahmen durch Werbeflächen und Parkplätze.

gastro-immo-vermittler@bluewin.ch
079 482 36 72

10240-7382

A vendre | To sale

Région Verbier, La Tzoumaz

Hôtel, 30 chambres

future App. Hotel, etc.

à rénover, prix Fr. 2 500 000.-

CONTACT
www.guinard.com
info@swissrealestategroup.com

10189-7170

Generalunternehmung/Investor ges. für

Bauland im Tessin

1-A-Panoramalage/Seesicht. Geeignet für Luxusresidenz, Tertianum, Panoramarestaurant usw. 4000 m²/10 Mio. Fr.

Chiffre L 024-757058 à Publicitas S.A., casella postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

10961-7317

ZU VERKAUFEN: HOTEL/RESTAURANT TANNENHOF

3999 Oberwald / Goms / Wallis ★★ ★



Zu verkaufen nach Übereinkunft im Zuge der Nachfolgeregelung:

Traditionsreicher und gut erhaltener ****-Betrieb im Wallis.

Hotelbetten:	32
Restaurant:	35 Plätze
Gourmetstübeli	35 Plätze
Panoramasaal:	70 Plätze, unterteilbar
Sonnenterrasse:	60 Plätze
Aufenthaltsraum:	15 Plätze
Sauna	
Parkplatz:	12 Plätze

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:

vikuna ag
Herr Reinhard Bärenfaller
Bahnhofstrasse 4a, 3900 Brig
Tel.: +41 (0) 27 922 49 29
Tel.: +41 (0) 27 922 49 35
reinhard.baerenfaller@vikuna.ch



www.hotel-tannenhof.ch

10683-7265

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association