



Helle, moderne Schulzimmer im Waldhotel Unspunnen.

Carole Lauener

Lernen im Waldhotel

Das Ehepaar Schneider beherbergt im Waldhotel Unspunnen seit 30 Jahren Lernende aus der Gastronomie. Nach dem Umbau zum Schulhotel wird hier auch unterrichtet.

CAROLE LAUENER

Es geht Schlag auf Schlag: Morgen Freitag endet der erste fünfwöchige Kurs für angehende Restaurationsfachleute im Waldhotel Unspunnen in Matten bei Interlaken – und am Sonntag beginnt bereits der zweite. Das Hotel wird während dieser Zeit als Internat geführt und ist für normale Hotelgäste geschlossen.

René und Margot Schneider haben das Waldhotel Unspunnen

1977 übernommen. Fast dreissig Jahre lang beherbergte das Ehepaar im Frühling und im Herbst jeweils während mehrerer Wochen Lernende aus dem nahegelegenen und frisch renovierten Schulhotel Regina (siehe Kasten).

Erweitertes Geschäftsfeld durch Investitionen in Schulungsräume

Dank ihrer Erfahrung und den passenden Räumlichkeiten des Waldhotels Unspunnen bekam das Ehepaar Schneider von hotellerie-suisse den Zuschlag, ein neues Schulhotel zu werden. Der nötige Umbau kostete 350 000 bis 400 000 Franken. René Schneider ist überzeugt, dass das Geld gut investiert ist: «Wir konnten damit das Geschäftsfeld unseres Hotels erweitern.» Der Hotelier kann sich vorstellen, dass die drei hellen, mit einem Wireless-Hotspot ausgestatteten Schulungsräume in Zukunft für Seminare gebucht werden.

Einen weiteren Vorteil sieht Schneider darin, dass mit den fünfwöchigen Blockkursen im Frühling und Herbst jeweils die

Zwischensaison des Familienhotels überbrückt werden kann. Damit habe er seinem Sohn und dessen Partnerin, die das Hotel im Januar 2012 übernehmen, eine gute Ausgangslage geschaffen, fügt Schneider an. Das neue Schulhotel in Matten ersetzt den Ausbildungsort für Restaurationsfachleute in Adelboden.

Familiäre Atmosphäre und klare Hausregeln

Marlyse Margelist, die Schulleiterin, zieht ebenfalls eine positive Bilanz aus den ersten Wochen im neuen Schulhotel: «Der Schulbetrieb mit 53 Schülern in drei Klassen ist relativ klein. Die Atmosphäre im Haus sehr familiär». Dazu trägt auch Margot Schneider bei, die immer ein offenes Ohr für die Probleme und Sorgen der Jugendlichen hat und für manche von ihnen die Rolle einer Ersatzmutter einnimmt.

Die gute Betreuung wird von den Lernenden geschätzt. Kathrin Aellen, die im dritten Lehrjahr ihrer Ausbildung zur Restaurationsfachfrau im Posthotel Rössli

in Gstaad steht und bereits Blockkurse in Meiringen und Adelboden besucht hat, lobt die Gastgeber: «Man merkt, dass sie langjährige Erfahrungen als Internatsleiter haben. Die Organisation klappt reibungslos und die Hausregeln und die Kontrollen zu deren Einhaltung sind zwar streng aber fair.»

Schulhotel Regina Sanierung kostete 4,5 Millionen

Von 2008 bis 2011 wurden die Zimmer des Schulhotels Regina in Matten umfassend saniert. Der Umbau kostete rund 4,5 Millionen Franken und wurde grösstenteils von der Stiftung Tschumifonds von hotellerie-suisse bereitgestellt. Rund ein Fünftel der Gesamtkosten wurde vom Bund und dem Kanton Bern übernommen. Das «Regina» hat 1981 seinen ganzjährigen Schul- und Internatsbetrieb aufgenommen. cla

impresum

htr hotel revue

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

Herausgeber/Editeur

hotellerie-suisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion

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

leitung dolce vita); Alexandre Caldara/aca (Ressortleitung cahier français); Laetitia Bongard/lb; Franziska Egli/fee; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenzcek/jsg; Karl Josef Verding/kjv; Sabrina Glanzmann/sag.
Bildredaktion/Fotograf: Alain D. Boillat/adb.
Layout: Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo (CD)
Korrektorat: Paul le Grand.
Volontärin: Carole Lauener/cda
Online Redaktion: Melanie Roth/rom.

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

Verlag

Leitung: Barbara König.
Assistent: Alain Hänni.
Stelleninsetrate: Angela di Renzo, Patricia Nobs
Geschäftsanzeigen: Emanuel Müller, Michael Müller.
hoteljob.ch: Denise Karam

Druck: NZZ Print, 8952 Schlieren.

Auflage: WEMF-Beglaubigt 20011, verkaufte Auflage: 9476; Gratisauflage: 811.
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

MARKTNOTIZEN

Wer sagt denn, dass Franzosen keinen Humor haben?

Die Franzosen gelten bisweilen als arrogant und werden aufgrund ihrer eigenartigen kulinarischen Vorlieben Frogs (Frösche) genannt. Jean-Claude Mas ist diesem Klischee auf seinen Reisen regelmässig begegnet. Sein Grund, eine Erfolgsgeschichte daraus zu kreieren: Er produziert einen wunderbar fruchtigen Wein mit dem Label «Arrogant Frog». «Ich bin stolz auf die französische Kultur, die Tradition und die Erfahrung», sagt Jean-Claude Mas, «aber ich habe auch den Mut, anders zu sein.» Im südfranzösischen Languedoc-Roussillon führt er mit der «Domaine Paul-Mas» in dritter Generation einen renommierten Familienbetrieb. Mit seiner jüngsten Linie «Arrogant Frog» scheint er einmal mehr auf dem richtigen Weg zu sein: Die sympathische Marke ist seit 2004 in mehr als 30 Ländern erfolgreich. Erste Markterfahrungen zeigen, dass auch Schweizerinnen und Schweizer die Marke verstehen und schätzen.

Die fruchtbetonten und unkomplizierten Weine überzeugen mit ihrem hervorragenden Preis-Leistungsverhältnis. Die renommierte Weinjournalistin Chandra Kurt beschreibt den «Arrogant Frog Tutti Frutti Rouge» so: «Der Inhalt passt zum Etikett und steht für lockeren Weingenuss für Jung und Alt. Solide und modern. Idealer Wein, wenn man auf der Suche nach einem unkomplizierten, mehrheitsfähigen und fruchtbetonten Wein ist, der den Gaumen im Nu erfreut.»

www.dettling-marmot.ch

Steht für unkomplizierten, fruchtigen Weingenuss: der «Arrogant Frog Tutti Frutti Rouge».



Zahlenköche für ein erstklassiges Wirtschaftsmenü

Hotelbetriebe leben von erstklassigen Mitarbeitern. Sie setzen alles daran, dass es ihren Gästen wohl ist. Die Angebote sind konkret auf die Kunden ausgerichtet und die dafür notwendigen Vorkehrungen sind getroffen worden. Trifft das aber auch für das Rechnungswesen zu? Sind die Mittel dafür gezielt eingesetzt, die Mitarbeitenden entsprechend ausgebildet und die Technik auf dem neusten Stand? Und dies alles in einem optimalen Kosten-Nutzenverhältnis?

So, wie Köche auf erstklassige Köche angewiesen ist, ist auch die Buchhaltung auf erfahrene Zahlenköche angewiesen, die sich bestens in allen Belangen des Finanz- und Rechnungswesens in Hotels und Restaurants auskennen und dann zur Stelle sind, wenn Fragen anstehen – à point, versteht sich.

Als Treuhänder mit eidgenössischem Fachausweis und gleichzeitig diplomierte Hoteliers/Restaurateurs EHL und SHV-VDH kennen Daniel Schlegel und Benedict G. Wetli die Herausforderungen des Alltags. In ihrer Funktion als Zahlenköche kümmern sie sich vollumfänglich um das Zahlenbuffet, egal ob allgemeine Treuhand-Dienstleistungen oder die teilweise oder ganze Übernahme der Buchführung, des Lohnwesens und der Steuern betrifft. Sie stellen gemeinsam mit den Kunden das erfolgversprechendste Menü zusammen und definieren, welche Zutaten die Kunden selber beisteuern möchten – à la carte, versteht sich. Es bleibt der nötige Spielraum für den schönsten Auftrag der Kunden: die Bewirtung der Gäste.

www.bilanbuffet.ch

Professionelle Beratung für Gastronomie und Hotellerie

Das rund vierzigköpfige Team der Ruepp & Partner mit den Standorten Dietikon und Rotkreuz besteht aus kompetenten, erfahrenen und bestens qualifizierten Mitarbeitern. Das Team besteht neben Buchhaltern und Betriebsökonominnen auch aus ausgewiesenen Branchenspezialisten die zusammen rund 150 Gastro- und Hotelbetriebe betreuen. Durch kontinuierliche Aus- und Weiterbildung sowie dank praktischer Erfahrung in der Gastro- und Hotelbranche ist es in der Lage, den Kunden eine ganzheitliche Beratung und ein umfangreiches Dienstleistungspaket anzubieten.

Treuhand: Massgeschneiderte Lösungen in den Bereichen Buchhaltung, Abschlussstellung, Saläradministration usw. bis zur kompletten Outsourcinglösung für die Finanzadministration.

Wirtschaftsprüfung: Durchführung von eingeschränkten und ordentlichen Revisionen sowie Spezialprüfungen.



Steuerberatung: Wir zeigen auf, wie wirtschaftliche und betriebliche Interessen mit den gesetzlichen Steuerfolgen koordiniert und dabei Einsparungen realisiert werden können. Wir übernehmen Steuervertretungen und verhandeln im Kundenauftrag mit den Steuerbehörden.

Unternehmensberatung: Wir unterstützen Führungskräfte bei der effektiven und effizienten Meisterung verschiedener Herausforderungen. Projekte begleiten und realisieren wir von Anfang bis Schluss. Unsere Stärke ist die Umsetzung.

Personalberatung: Durch profunde Kenntnisse des Arbeitsmarktes beraten wir kompetent und ganzheitlich bei der Suche und Auswahl von Kadernitarbeitenden.

www.ruepp.ch

Das «Foodland» am Airport Zürich setzt neue Masstäbe

«Foodland», die bekannte Gastronomie im Airport Center am Flughafen Zürich erstrahlt in neuem

Glanz. Seit Jahren schon läuft das Konzept sehr erfolgreich. Ein Mix aus bekannten und beliebten Marken wie McDonald's oder Nordsee kombiniert mit Eigenkonzepten des Betreibers Autogrill wie Pizza & Pasta und Café Presto bildet für jeden Geschmack das Passende. Hier setzt Autogrill nicht nur in Design und Aufmachung, sondern auch in Sachen Kulinarik und Vielfalt neue Masstäbe.

«Um den veränderten Ansprüchen unserer Kunden gerecht zu werden und neue Trends zu setzen», sagt Ullrich Wolf, Food & Beverage Manager des Flughafens Zürich, «haben wir zusammen mit unserem Partner Autogrill das neue «Foodland» entwickelt».

Die sieben unterschiedlichen Angebote fügen sich harmonisch in das neu gestaltete Gesamtkonzept ein. Das eher dezente, in modernem weiss gehaltene «Foodland» wirkt edel und stylisch. Es lässt Platz für die kulinarischen Angebote, die sich offen im Free Flow und mit Front Cooking-Stationen präsentieren. Pasta und Pizza, Asia-Wok, frische Sushi, gesunder Salat, Fisch oder Big Mac & Co.: alles wird frisch vor den Augen der Kunden zubereitet, die sich so ihr individuelles Menü zusammenstellen können.

Autogrill will mit neuen Konzepten wie «greens» den Trend zu gesundem Essen und Wohlbefinden Rechnung tragen. Frische Salate und leichte Gerichte sind hier das Motto. Mit «Umaizushi» hat Autogrill ein authentisches Sushi-Konzept umge-



Erstrahlt in neuem Glanz: Das «Foodland» am Airport Zürich.

setzt. Erstklassige Rohprodukte und frische Zubereitung garantieren täglich die hohe Qualität und den unverwechselbaren Geschmack. «Wir liegen bis zu 15 Prozent über Vorjahr und merken, dass unser Konzept sehr gut ankommt», sagt Daniel Sum-

mermatter, Area Manager bei Autogrill zu den Investitionen.

www.autogrill.com

Gutscheine erfolgreich vermarkten mit Software von Idea Cration

Was haben der «Lenkerhof», das «Seedamm Plaza» und das Hotel Hof Weissbad gemeinsam? Sie nutzen E-Guma, das hochmoderne Gutschein-Management-System, für das Idea Creation kürzlich für den «Milestone» nominiert wurde.



Über 70 erfolgreiche Hotels nutzen E-Guma für ihre Gutscheilverwaltung.

Angebote in Form von Gutscheinen lassen sich für Hotels hervorragend vermarkten. Um dem Bedürfnissen auch im Zeitalter von E-Commerce und Internet gerecht zu werden und die Bewirtschaftung bis hin zur Buchhaltung im Griff zu behalten, gibt es E-Guma. Das Gutscheinsystem basiert auf der zukunftssträchtigen Cloud-Architektur und deckt alle Bereiche ab: Verkauf, Verwaltung und Vermarktung. Für jedes Hotel wird E-Guma individuell angepasst und ein umfassender Service geboten. Über 70 etablierte Schweizer Hotels setzen E-Guma mit Begeisterung ein.

Idea Creation ist ein junges Schweizer Unternehmen, das auf partnerschaftliche Zusammenarbeit setzt und stetig an neuen Möglichkeiten forscht, das Gutscheingeschäft noch erfolgreicher zu gestalten. Neu lassen sich mit E-Guma Gutscheine auch direkt über Facebook verkaufen. Idea Creation wird an der Igeho mit einem Stand präsent sein, ein Besuch lohnt sich!

www.ideacreation.ch