

htr hotelrevue

22. März 2018

Nr. 6

AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
Adresse: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 16
E-Mail: redaktion@htr.ch
Aboservice: Tel. 031 740 97 93
E-Mail: abo@htr.ch

Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus | Avec cahier français



Neue Dachmarke
Gespräch mit Daniel Twerenbold, District Director Schweiz für die Radisson Hotel Group.
Seite 2

ANZEIGE

DER INNENAUSBAU-GU
Für Renovierungen und Neubau

VOGLAUER
- hotel concept
Tel.: +43 6243 3700-0
voglauber.com

Mindestlöhne
Die Mindestlöhne im Gastgewerbe werden um 0,5 Prozent erhöht. Das entschied ein Schiedsgericht, nachdem sich Arbeitgeber und Arbeitnehmer nicht einigen konnten.
Seite 9

Spitzenweine
Im Kanton Neuenburg sorgen zwei Brancheneinsteiger mit herausragenden und bereits prämierten Pinot Noirs für Aufsehen.
Seite 12

Zukunft der Schweizer Luxushotellerie

Luxushotels im Plus

Top-Betriebe im Aufwärtstrend: Die Swiss Deluxe Hotels steigerten 2017 die Logiernächte um 10 Prozent.

Die Spitzenbetriebe der Schweizer Luxushotellerie schlossen das Geschäftsjahr 2017 mit einem satten Plus ab: Bei den 42 Swiss-Deluxe-Hotels kletterte die Zahl der Logiernächte um 10 Prozent nach oben und damit doppelt so stark wie im Gesamtmarkt der Schweizer Hotellerie. Mit einem Plus von 7,25 Prozent hielt der Umsatz nicht ganz Schritt. Jan E. Brucker, Präsident der 5-Sterne-

Superior-Hotelgruppe, hofft aber, dass nach den markanten Rückgängen bei den Zimmerraten in den letzten Jahren die Talsohle nun erreicht ist. Wichtiger Treiber für den Aufwärtstrend ist die Gastronomie, die mit frischen Konzepten neue Gästebedürfnisse erfüllt und so Schweizer Luxushotels gegen die neue und wachsende Konkurrenz junger Designkonzepte wappnet. «Die

Luxushotellerie muss im Auftritt lauter werden», so Jan E. Brucker. Fit für die Zukunft trimmt sich auch das Grand Resort Bad Ragaz: Mit To-go-Sushi-Konzept, neuem Familien-Spa und viel «emotional branding» will das Resort, das zwei Luxushotels unter einem Dach vereint, zur Drei-Generationen-Destination avancieren. gsg
Seite 15 bis 17

Editorial

Fördermittel nicht nur fordern, sondern nutzen



GERY NIEVERGELT

Neue Regionalpolitik Schweizer Tourismusförderung ist viel mehr als bloss eine hehre Absichtserklärung. Aktuell läuft die erste Periode der bis 2023 dauernden Programmphase der Neuen Regionalpolitik (NRP). Bis 2019 stehen für Tourismusprojekte 27 Millionen Franken an A-fonds-perdu-Beiträgen sowie 113 Millionen Franken für Darlehen zur Verfügung. Dazu kommen in der Zeitspanne von 2016–2019 188 Millionen, die im Rahmen des Impulsprogrammes Tourismus gesprochen wurden.

Seit 2016 wurden für Tourismusprojekte insgesamt rund 15 Millionen Franken A-fonds-perdu-Beiträge und 57 Millionen Franken Darlehen zugesichert. Es gibt also noch ausreichend Spielraum, sowohl bei den NRP-Projekten wie beim Impulsprogramm. Warum wird dieser eher zögerlich genutzt?

Ein Grund mag sein, dass Interessenten zu wenig vertraut sind mit den Kriterien und Prozessen, die vom jeweiligen Kanton und der Region begleitet werden müssen. Wir zeigen anhand von Beispielen aus Tourismus und Hotellerie, was gefördert wird und wer wann weiterhilft. Schliesslich gibt es neben der Neuen Regionalpolitik auch noch die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH und Innoutour. Es wäre ein irritierendes Signal an die Öffentlichkeit, all diese Angebote nicht wirklich zu nutzen.
Seite 18

«Parabere Forum», internationale Plattform für Frauen in der Gastronomie

Ein Branchenanlass fest in Frauenhand



Sie kamen aus aller Welt, darunter auch so Prominente wie Anne-Sophie Pic (ganz r.). Sweet-Sneak-Studio

Im schwedischen Malmö fand das 4. Parabere Forum statt, ein zweitägiger Event, der sich gezielt an Frauen in der Gastronomie richtet und auch heuer weit über 400 Fachfrauen aus der ganzen Welt anzog – darunter so prominente wie die französische Spitzenköchin Anne-Sophie Pic. Das Forum stand ganz im Zeichen der «Edible Cities», der essbaren Städte. Namhafte Aktivistinnen, Architektinnen und Gastronominnen stellten Projekte vor, wie die Menschen in den Städten künftig ernährt werden könnten.

Auch die htr hotel revue war vor Ort, um sich auszutauschen und zu vernetzen und traf auf weitere Schweizerinnen, wie die «Leaf-to-Root»-Initiatin Esther Kern oder Köchin Rebecca Clopath. «Es bietet uns einen geschützten Rahmen», sagt die Tessiner Köchin Meret Bissegger im Interview. fee
Seite 19

Genfer Hotellerie

Ein neuer Player will den Markt aufmischen

Mit der Marke m3 hotels will sich die schweizerische m3 hospitality ein bedeutendes Stück am Genfer Hotelkuchen abschneiden. In den nächsten vier Jahren sind unter der Marke m3 hotels collection 600 bis 700 Zimmer geplant. Die Investoren hegen Pläne für die Schweiz über Genf hinaus. lb/dst
Seite 14

Lugano Region

Kritik an Marketingkampagne

Der Verkehrsverein Lugano setzt bei seinem neuen Marketingauftritt auf verschiedene Bildmotive, die jeweils von einer jungen Frau dominiert werden. Dies hat teils heftige Reaktionen ausgelöst. Gar von Sexismus war die Rede. Die Verwendung des Frauenkörpers zu Werbezwecken sei ein Trick, der inzwischen von grossen Marken aufgegeben werde, moniert Gabriela Giuria von der Frauengruppe von Am-

nesty International. Alt CVP-Nationalrätin Chiara Simoneschi Cortesi stört, dass die öffentliche Hand mit einer derartigen Kampagne kommt. Und Lugano sei nicht nur für Frauen interessant, sondern auch für Männer und Familien. Alessandro Stella, Direktor von Lugano Tourismus, räumt ein, dass auf einigen Bildern ein Paar hätte erscheinen sollen. Doch dazu habe das Budget nicht ausgereicht.

Der Experte für Markenführung Kaspar Loeb kritisiert die Marketingkampagne als Ganzes. So wie diese im Internet aufgegleist sei, «ist sie unbrauchbar». Der Einstieg verspreche zwar Neues, dahinter kämen aber wieder die üblichen Bilder zum Vorschein. So entfalte die mit dem Model angestrebte Personifizierung keine Wirkung. gl/dst
Seite 5

Kennen Sie unseren täglichen News-Service? Ihre Anmeldung unter

htr.ch

Inhalt

meinung	2–3
thema	4–9
cahier français	10–14
hotel gastro welten	15–20
brands, impressum	22
service	21–26
people	27–28

ANZEIGE

«Für die Zukunft möchte ich nicht die Substanz hergeben.»

Wir zeigen Wege.

BOMMER + PARTNER
Treuhandspezialisten für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

bommer-partner.ch

Chrysamid

Bettwanzenkiller
Bettwanzen sind eine Plage! Wegschauen hilft nicht!

Chrysamid-Bettwanzenspray 300ml
DIE Massnahme gegen Bettwanzenbefall!

Chrysamid-Vertrieb Schweiz:
CONIGUS GmbH
CH-2500 Frauenfeld
Tel. +41 (0)52 761 28 35
E-Mail: office@chrysamid.ch
www.donswimed.ch

HOREGO
Der Partner im Einkauf für Gastronomie, Hotellerie, Home, Spätere und Jubiläumsgeschenken
www.horego.ch

Effiziente Prozesse

Unterstützung strategischer Entscheidungen
Optimierung Ihrer Einkaufsprozesse
Digitalisierung aller Einkaufsprozesse

Suchen Sie dafür Lösungen?
Kennen wir Sie? Dann kontaktieren Sie uns, wir helfen Ihnen gerne weiter!

WINKLER WEIN

Suche
Bordeaux- und Burgunderweine sowie Spitzenweine aus Italien.

Abholung und Barzahlung:
Telefon 056 661 27 83

winklerwein.ch

BADAG
Alles für Ihr Bad...

GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

Frauenpower und essbare Städte

Wie all die Menschen ernähren, die künftig die Städte bewohnen? Um «Edible Cities» ging es am Parabere Forum 2018 in Malmö, für das über 400 Fachfrauen anreisten.

FRANZISKA EGLI



Fika! hiess es während den zwei intensiven Tagen in regelmässigen Abständen. Und dieses Fika – Schwedisch für Pause – diente nicht nur dem Frische-Luft-Schnappen und fröhlichen Netzwerken, es gab jeweils auch einen kulinarischen Einblick dessen, was auf und neben der Podiumsbühne vorgestellt und diskutiert wurde. So wurde während einer Fika mal Essen von «Rude Food» gereicht, einem schwedischen Catering-Unternehmen, das Köstliches aus Speiseresten kreiert. Ein andermal sorgten die in Malmö wohnhaften Migrantinnen von «Yalla Trappan» für eine orientalische Fika. Und Titti Qvarnström, erste skandinavische Frau mit einem Michelin-Stern, lieferte mit einer Lunchbox, farbenfroh ausgestattet mit Kabeljau und bunten Rüben an Sanddorn-Vinaigrette, einen kulinarischen Einblick in die moderne nordische Küche.

Bereits zum vierten Mal fand Anfang März das Parabere Forum statt, ein Forum, das sich ganz der Gastronomie aus Frauensicht verschrieben und auch heuer wieder weit über 400 Fachfrauen aus aller Welt angezogen hat (mehr dazu



Austauschen, Netzwerken, Kontakte pflegen: Die Zürcherin Esther Kern (l.) stellte «Leaf to Root» vor, die kolumbianische Köchin Leonor Espinosa (M.) ihr Projekt «Funleo», die französische Spitzenköchin Anne-Sophie Pic (r.) war Ehrengast.



Bilder Sweet-Sneak-Studio

siehe auch Text unten rechts). Das Diesjährige nun im schwedischen Malmö stand ganz im Zeichen der «Edible Cities», also der «Essbaren Städte». «Laut UNO», führt Parabere-Präsidentin und -Gründerin Maria Canabal zu Beginn des zweitägigen Events aus, «wird die Weltbevölkerung bis 2050 auf zehn Milliarden Menschen angewachsen sein. Davon werden geschätzte 65 Prozent in Städten wohnen, die rasant wachsen.» Das zwingt die Städte, neue Wege zu beschreiten und nach Lösungen zu suchen, um all den Menschen Nahrung zu ermöglichen.

«Allein auf Sydneys Dächern gibt es noch zig Hektaren (wasted space).»

Indira Naidoo
TV-Moderatorin und Autorin

«Wir wohnen in der Stadt, die Food-Produktion findet aber weitgehend auf dem Land statt. Nur schon das ist paradox», sagte etwa die britische Architektin Carolyn Steel. Die Gründerin von «Sitopia» und Autorin des Buchs «Hungry City» zeigte anhand von London – wo derzeit jeden Tag 30 Millionen Mahlzeiten serviert werden –, wie alte Wege der Nahrungsbeschaffung unsere moderne Welt formten und welche Wege es überhaupt braucht, um eine Stadt und seine Bürger zu ernähren.

Einen Weg, die Stadt mit dem Land zu verbinden, fand die kannte australische TV-Moderatorin Indira Naidoo, Vorreiterin des «Rooftop Farming», und sie erzählte, wie sie einst auf ihrem leeren Balkon im 15. Stock eines Miethauses stand und beschloss, im Kleinen zu beginnen und diesen mit Leben zu füllen. Die Folge waren 43 verschiedene Gemüse- und Früchte-Sorten, unzählige Insekten – und das Buch «The Edible Balcony», das zum Bestseller wurde. «Allein auf Sydneys Dächern gibt es noch zig Hektaren «wasted space», den man zum Rooftop-Farming nutzen kann», so die bereits mehrfach ausge-

zeichnete Aktivistin. Aus Italien angeereicht war Franca Roiatti, die den «Milan Urban Food Policy Pact» vorstellte, der mittlerweile von 163 Städten in 62 Ländern – darunter auch Zürich – unterzeichnet wurde. Mit dem Pakt, der eines der grossen Vermächtnisse der Expo Milano 2015 ist, verpflichten sich die unterzeichneten Städte, sich auf Regierungsebene dem Thema Essen anzunehmen. So wurden in New York City die «Free school meals» in öffentlichen Schulen lanciert und in Mexiko City Dining Rooms in dicht bevölkerten Quartieren, welche von Arbeitslosen betrieben werden – um nur zwei Beispiele zu nennen.

Die australische Eventveranstalterin Ronni Kahn, eine höchst elegante Dame in hohem Alter, schliesslich erzählte in einer emotionalen Rede, wie sie von der Menge weggeworfener Lebensmittel im Hotel- und Gastronomiegewerbe erfuh und in der Folge das Food-Rescue-Modell «OzHarvest» gründete – heute verteilen sie landesweit mit einer Flotte von 21 Lieferwagen monatlich über 480.000 Mahlzeiten an über 500 Wohlfahrtsorganisationen. Das alles mag nur einen Tropfen auf den heissen Stein sein. Aber: So viel Idealismus und Solidarität ist tatsächlich ansteckend. Und das war und ist Sinn und Zweck des Anlasses.

Links Die Projekte, die am Forum vorgestellt wurden

Folgende Links führen zu den verschiedenen Projekten aus aller Welt, welche am Forum rund um das Thema «Edible Cities» vorgestellt wurden:

- milanurbanfoodpolicy.pact.org
- group.oup.uk
- gro-up.se
- theediblebalcony.com.au
- yallatrappan.se
- madfeed.co
- sitopia.org
- ozharvest.org
- poudfind.org
- rurdfind.org
- funleo.org
- betterplace.org
- leaf-to-root.com



Die dänische Sterne-Köchin Titti Qvarnström (rechts in der Mitte) und ihr Team servierten typische «Nordic Cuisine» mit Skrei Cod (Kabeljau) und bunten Rüben.



Meret Bissegger «Die Solidarität und der Support sind enorm.»

Köchin, Kochbuchautorin und Inhaberin des B&B Casa Merogusto in Malvaglia, TI

meretbissegger.ch

Meret Bissegger, Sie haben bereits zum dritten Mal am Forum teilgenommen. Warum? Um mich mit Frauen und Gleichgesinnten zu vernetzen. Auf einer tieferen Ebene bin ich als «Cucina-naturale»-Köchin im Biennial manchmal etwas allein: Im Alltag komme ich wenig dazu, mich mit anderen auszutauschen, die sich mit ähnlichen Themen befassen. Das Forum gibt mir diese Gelegenheit. Es bietet eine Fülle an Wissen und Kontakten aus aller Welt, ich treffe alte und neue Bekannte, es gibt mir das Gefühl, Teil eines grösseren Ganzen zu sein.

Inwiefern haben Sie als kräuterkundige Köchin vom diesjährigen Thema – «Edible Cities» – profitiert? Enorm, weil es genau um meine Themen ging: Nachhaltigkeit, Natur, Ökologie. Es war beeindruckend zu erfahren, was mit einzelnen Ideen möglich ist. Ich fand etwa Kate

Hofman und ihre «GrowUp Urban Farms» sehr spannend und habe dank ihr meine Vorurteile bezüglich Indoor-Farming ablegen können.

Nutzen Sie die Kontakte? Konkret wenig, dafür fehlt mir oft die Zeit. Das Forum ist mehr eine Herzensangelegenheit: zu spüren, dass gewisse Themen nicht nur mich beschäftigen. Und es bestätigt uns, die vielleicht nicht der Norm entsprechen, in unserem Tun.

Das Forum ist ein Bedürfnis, zeigt die Teilnahme von 400 Frauen. Wie sehen Sie das? Ich mag diese Frauenpower, seit ich 16 Jahre alt bin. Sie beflügelt einfach. Das hat mir auch das diesjährige Forum wieder gezeigt: Die Solidarität und der Support aus dem Publikum sind enorm. Das Forum bietet einen geschützten Rahmen, in dem wir Branchen-Frauen uns auf unsere Art austauschen können. fee

Forum Von Frauen, für Frauen

Das Parabere Forum – ein Forum für Frauen rund um die Gastronomie («Improving gastronomy with women's vision») – wurde von der spanischen Food-Journalistin Maria Canabal ins Leben gerufen – dies, nachdem das «Time Magazine» 2013 «The Gods of Food» mit David Chang, René Redzepi und Alex Atala auf dem Titelblatt veröffentlicht hat. Seither fand das Forum in Bilbao, Bari und Barcelona statt und kann auf die Unterstützung so grosser Female Chefs wie Dominique Crenn oder Elena Arzak zählen.

Auch das diesjährige Forum in Malmö (S) zog weit über 400 Frauen aus aller Welt an – von Alaska über Südamerika bis Asien. Zugegen waren so bekannte wie die französische Ausnahmeköchin Anne-Sophie Pic oder Lara Gilmore, engagierte Ehefrau des italienischen Spitzenkochs Massimo Bottura.



Ehrengast Mann: Maria Canabal mit René Redzepi. Sweet-Sneak-Studio

Auch Schweizerinnen nahmen die Reise auf sich: Esther Kern, Food-Journalistin und Autorin, hatte einen Auftritt und stellte ihr Projekt des gleichnamigen, aus-

gezeichneten Buchs «Leaf to Root» vor. Im Publikum war zudem die Köchin Rebecca Clopath, die es schätzt, dass «Frauen ein Thema übergreifender, flächendeckender angehen. Dieser Unterschied wird einem erst in dieser Umgebung so richtig bewusst». Natürlich sind auch Männer zugelassen, wovon einer der Topshots der Branche heuer gar Talkgast war: René Redzepi, der sein «Noma» in Kopenhagen eben neu eröffnet und sich klar zur Gender-Problematik geäussert hat: «Wir vom «Noma» wollen auch diesbezüglich Teil der neuen Generation sein und stellen mittlerweile ganz bewusst nach Geschlecht ein».

Das Parabere Forum 2019 findet am 3. und 4. März in Oslo zum Thema «Changing the game» statt. fee

parabereforum.com