

htr hotelrevue

Hotellerie · Gastronomie · Tourismus

20 AZA/JAA – 3001 Bern/Berne
Adresse: Nohljousstrasse 130
Postfach, 3001 Bern
htr.ch

1. Oktober 2020 · Nr 20



Im «Nightjet-Netz Schweiz 2024» verkehren neu schon bald Nachtzüge zwischen der Schweiz und Amsterdam, Barcelona und Rom. ORF/hatiki Eisenberger

Nachhaltig durch die Nacht

Nachtzüge

Die SBB rüsten auf. Ob davon auch der Incoming-Tourismus profitieren wird, ist ungewiss.

Die SBB bauen das Nachtzugnetz gemeinsam mit den Österreichischen Bundesbahnen in den nächsten Jahren deutlich aus, von heute sechs auf dreizehn Linien durch fast Europa. Mit dem Ausbau liegen die SBB voll im Trend. Nachtzüge gelten als nachhaltige Alternative zum Fliegen – und in der Coronakrise erst noch als sicherer. Umweltfreundlich heisst indes noch lange nicht selbst, wie SBB-CEO Vincent Ducret gegen-

über der «SonntagsZeitung» vom vergangenen Wochenende klar machte: «Wir sind gegenüber den Airlines massiv im Nachteil. Ein Nachtzug kostet uns so viel wie ein Airbus». Im Unterschied zu einem Flugzug könne ein Nachtzug aber nur einmal pro Tag fahren, während Easyjet oder Swiss fünf bis siebenmal pro Tag fliegen. Noch lohne sich das Geschäft mit Nachtzügen nicht – weshalb die SBB zur Finanzierung künftig auf den

Klimafond zugreifen wollen. Das Parlament hat dazu in der Herbstsession mit der Totaleinweisung des CO₂-Gesetzes die Grundlage gelegt. **Genaue Passagierdaten fehlen weitgehend** Schweizer Touristiker dürfte in erster Linie interessieren, wie gross das touristische Potenzial der Nachtzüge ist. Die SBB glauben auch hier an ihr Produkt: Mit dem Einstieg in den Nachtzug

beginne der Urlaub schon am Abreiseshöf, im Schlaf-, Liege- oder Sitzwagen finde jeder und jede das passende Angebot. Zudem spare man im Nachtzug Zeit und Übernachtungskosten, betont die europäische Ticketvertrieber Internat. Will man es genauer wissen, zeigt sich jedoch: Die Datenlage ist dürrig. Wer warum mit dem Nachtzug in die Schweiz kommt, weiss niemand ganz genau. pt Seite 14 und 15

ANZEIGE

CHOCOLAT AMMANN
KLEINE KÖNIGE FÜR IHRE GÄSTE

Plus Kugeln, mehr Vielfalt! (je 10g)
Vanille, Mango, Strawberry, Cofee
CHOCOLATAMANN.CH

Das Gespräch

Kulturtourismus-Expertin Yvonne Probst über Kultur als der neue Schnee.

Seite 13

Eventbranche

Ein politischer Vorstoss fordert weniger Bürokratie für MICE- und Grossanlässe.

Seite 17

Trois-Lacs

En rénovation, le MS Attila est en passe de devenir le premier bateau boutique hôtel de Suisse.

Page 20

Inhalt	Meinung
Hotellerie	2
Hôtellerie cahier français	3-8
Hôtellerie cahier français	11-12
Hotellerie	9
Gastronomie cahier français	11
Das Gespräch	13
Tourismus	14-18
Tourisme cahier français	19-20
Service	21-23
Impressum	23
People & Events	24

Les stations du Magic Pass résistent bien

Remontées mécaniques. La coopérative Magic Pass aborde l'hiver avec confiance. Dans une interview, son administrateur Sébastien Travellin affirme que la crise du coronavirus ne l'a pas fragilisé. «Les stations membres du Magic Pass – du moins celles qui n'ont pas souffert de manque de neige – ont mieux résisté à la fermeture liée au Covid-19 que les autres.» La plupart d'entre elles enregistrent une progression de leur exercice 2019/2020. Il en va de même pour l'été. Les détenteurs d'un Magic Pass auraient plus utilisé leur abonnement, en moyenne 30% de plus que l'été passé, générant des hausses de chiffre d'affaires. Autant d'éléments qui permettent à Magic Pass d'entrevoir l'hiver serein. «La hausse des ventes d'abonnements assure un coussin financier autour, voire plus confortable, que l'an dernier.» La coopérative travaille aussi à la création de nouvelles offres, développées dans le cadre d'un projet Innovator. lg Page 19

Jobs in den Bergen

Arbeitsmarkt. Die Lage in der Stadthotellerie ist angespannt. Es ist damit zu rechnen, dass die Arbeitslosigkeit in den nächsten Monaten ansteigen wird. Im Gegenzug läuft das Geschäft in den Bergregionen. Die Folge: zu viele Mitarbeitende in den Städten und zu wenige in den Bergen. So hat HotellerieSuisse die Initiative «Mountains calling» initiiert, um Beherbergungsbetriebe und qualifizierte Fachkräfte zusammenzubringen. bbe Seite 3, page 12 (en français)

Das ganze Hotel ein Restaurant

Zwischennutzung. Besser kann man die Gäste aktuell nicht schützen: Im temporären Hotel-Restaurant des Ambassadors in Zürich hat jede Gästegruppe ein eigenes Zimmer – ein «Chambre séparée». Vom 8. Oktober bis 7. November bespielen sechs Gaststätten je ein Stockwerk und verleben diesem ihre ganz eigene Handschrift. Das Projekt soll dem seit dem Lockdown geschlossenen 4-Sterne-Haus das ab Ende Jahr umgebaut wird, ein frischeres Image verleihen. Die Initiatoren: zvg

Michael Böhrler, zvg

Michael Böhrler, Meili Unternehmensberatung, Georg Tivrenbold, Genustrut, und Eugen Brunner, Agentur Aroma. bbe Seite 12

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

«Ich will meine Küchencrew effizienter einsetzen und zufriedene Gäste, die wieder kommen.»

Wir bieten Lösungen – www.hugentobler.ch

Alles im Griff – mit dem Mirus Mitarbeiter-Portal.

Personal- und Finanzlösungen für Hotellerie und Gastronomie

MIRUS SOFTWARE
mirus.ch

ROTOR Lips

www.RotorLips.ch
Rotor Lips AG • 4100 Liestadlerhof
Möschenerfabrik • 053 346 70 70

BADAGI
Alles für Ihr Bad...

FRANKE
MAKE IT WONDERFUL
coffee.franke.com

htr hotel revue
Nr. 20 - 1. Oktober 2020

SuitePad In-Room-Tablet: Mehr Umsatz, Komfort und Hygiene im Hotel



Händeringend suchen Hoteliers in diesen schwierigen Zeiten nach Möglichkeiten, ihre Umsätze zu steigern, die Kosten zu minimieren und zugleich mit Innovationen zu punkten. Das SuitePad, ein Tablet für das Hotelzimmer, bietet hierzu Lösungen an: Es ersetzt die traditionelle Gästemappe, hebt die digitale Kommunikation mit dem Gast auf eine neue Ebene und begleitet ihn vor, während und nach dem Aufenthalt – ganz ohne App-Download. Prozesse wie Restaurantreservierungen oder der Room-Service werden optimiert, es kann als Buchungsoptik für Spa-Anwendungen, als Hotel-TV-Fernbedienung, -Telefon oder zum kontaktlosen Check-out genutzt werden. Zudem stehen sämtliche Hotelinfos – individuell zusammengestellt – und ein Entertainmentmenü zur Verfügung. Gäste sind von der intuitiven Menüführung begeistert und werden zur Nutzung von Angeboten animiert. Mit einem Klick beispielsweise verzichtet der Gast auf die Zimmerreinigung und bekommt dafür ein «Goodie». Hygiene? Ein einziger desinfizierender Wisch genügt, und das SuitePad ist einsatzbereit für den nächsten Gast. Angeboten werden auch eine BYOD-Lösung für die Verwendung geeigneter Endgeräte und der SuitePad Lobby Screen. www.suitepad.de



«Wake up» Ily-Cold Brew Coffee: Ideal auch für die kühlere Jahreszeit

Cold-Brew-Kaffee ist das Trendgetränk schlechthin. Nicht nur im Sommer. Als Energieschub ideal auch während der kühleren Jahreszeit. Was zeichnet den Wake up Ily-Cold Brew Coffee aus?

Für den Wake up Ily-Cold Brew Coffee der illycaffè AG wird erstklassige Rohmaterial verwendet. Die illy-Proprietäre Red Label signiert sich dafür vorzüglich. Die einmalige Mischung aus 90 Prozent Arabica- und 10 Prozent Robusta-Bohnen verleiht dem Getränk dem einzigartigen Charakter mit einem aromatischen Bouquet. Der «Wake up» Ily-Cold Brew Coffee besteht nur aus zwei Zutaten: reinem Kaffee und einer kleinen Menge Zucker. Das ganze Ily Kaffee-Know-how steckt im ausgeklügelten Produktionsverfahren. Dank dem langen Wasserkontakt und der raffinierten Kabinextraktion werden viel mehr Aromen und Öle extrahiert als beim üblichen heissen Aufguss. Zudem enthält der Cold Brew weniger Säuren und Bitterstoffe als ein herkömmlicher warmer Kaffee und ist somit auch magenschonender. Der langwierige und zeitintensive Prozess lohnt sich, der Cold Brew aus dem Hause illycaffè mündet am besten in gekühlter Form. Er schmeckt ausgewogen und ausgesprochen vielfältig. Der «Wake up» liefert nicht nur eine perfekte Abkühlung an heissen Tagen, sondern auch einen willkommenen natürlichen Energieschub – mit wenig Kalorien. Und zwar während des ganzen Jahres. Ein weiteres Plus: Der «Wake up» Ily-Cold Brew Coffee fasst sich bis zu 9 Monate lagern, ohne sein unvergleichliches Aroma zu verlieren. www.illycaffè.ch

Kompakte Badarchitektur im Fokus

Bei der Ausstattung von kompakten Hotelbadezimmern braucht es intelligente Lösungen, die den knapp bemessenen Raum perfekt ausnutzen. Die neuen Saphirkeramik-Waschtische, die Keramik-Laufen zusammen mit Konstantin Gröc für die Backkollection Val entwickelt hat, nehmen sich dieser Herausforderung auf eine faszinierende Weise an.

Überzeugende Sortimentsgrösse
In der klassisch rechteckigen Formensprache sind ein sehr kleines Handwaschbecken von nur 340 x 220 mm, ein schmaler Waschtisch und ein Doppelwaschtisch erhältlich. Zusätzlich steht ein asymmetrischer Waschtisch mit rundem Becken zur Verfügung. Dieser leistet vor allem bei sehr beengten Platzverhältnissen wertvolle Dienste. Zum Beispiel, wenn eine Tür den eingesparten Radius als Schwenkraum benötigt.

Was nicht passt, wird passend gemacht
Bei anspruchsvollen Grundrissen kann es hilfreich sein, wenn sich der Waschtisch exakt in eine Mauernische oder in einen Freiraum zwischen Wand und Möbel integrieren lässt. Auch für diesen Anwendungsfall bieten die Macher aus Laufen eine Lösung an: den ersten schneidbaren Waschtisch aus Saphirkeramik. Das kreisrunde Becken wird von einer kubischen Keramikkonsole flankiert, die sich auf ihrer Langseite ab Werk auf ein individuelles Mass zuschneiden lässt. www.laufen.ch



«Vegi-Planet»: Falafel als Minis

In unserem «Vegi Planet»-Sortiment finden Sie neu eine weitere hervorragende Alternative zu Fleisch – die raffinierten und vielseitig einsetzbaren Mini-Falafel. Ob klassisch serviert in einem Fladenbrot, als Proteinbeilage zu einem Salat oder als Snack zwischendurch – die mediterranen Bällchen sind wahre Multitalente.

Die leckeren veganen Kugeln eignen sich bestens als Mahlzeit für Schnell- oder Freizeitrestaurants wie auch für den Einsatz an Buffets oder im Catering. Dazu sind sie einfach und schnell in der Zubereitung. Einfach auftauen, und schon sind sie genussfertig. Selbstverständlich können die Falafel auch kurz erhitzt werden für den warmen Genuss. Unsere Neuheit zeichnet sich durch einen hohen Ballaststoffgehalt aus. Ausserdem wurde das Produkt ganz ohne Konservierungsstoffe und Propylentate hergestellt.

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem neuen HIT aus dem «Vegi Planet»-Sortiment. www.culinarium-online.ch

Automatisiertes Bargeldmanagement durch Digitalisierung im Hotel

Kommentar von Markus Meyer, Area Sales Manager, Glorix, Global Solutions (Schweiz)

der Agenda. Der Bereich des Kassensystems bleibt in diesem Prozess jedoch oft unbeachtet. Dabei lassen sich zeitaufwendige Bargeldvorgänge durch modernes Cash Management ebenfalls automatisieren. Auf diese Weise kann das Personal durch automatische Zahlungen und Kassenschlüsse entlastet werden, und es entstehen Kapazitäten, die an anderer Stelle gesinnbringender genutzt werden können. www.glorix-global.com

«Die Covid-19-Pandemie bereitet vielen Häusern in den letzten Monaten Kopfzerbrechen. Auch wenn die meisten Hoteliers der Krise nur schwer etwas Positives abgewinnen können, wurde doch zumindest die Digitalisierung im Hotellerie- und vielen anderen Branchen deutlich vorangeschoben. So haben Abstands- und Hygienemassnahmen den ausschlaggebenden Grund geüfert, oft lang geplante Digitalisierungsstrategien endlich umzusetzen.

Häufig stehen dabei Modernisierungen wie digitale Gästemappen zur Informationsverwaltung, die digitalisierte Planung und Koordination des Personals oder auch der Zugang zu Zimmern und Zusatzangeboten des Hotels per Smartphone-App auf



Impressum

heraldrevue

Die Schweizer Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le journal pour l'hotellerie, la gastronomie et le tourisme
Gegründet/Fondée en 1892

Herausgeber/Editeur
Heroldrevue
Nohljousstrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Redaktion
Cofredaktion: Geörg Nievergblin

Redaktionsleiter und Redaktoren:
Nadine Pascale Biesch/Ina Ohlin/
Newel Bernasconi/Buigbe/Hotellerie/
Gastronomie/Alexandra Caldarica/
Gastronomie/Hotellerie/Ökologie/
Zukunft/Food, Ludovic Rodin

Grafik/Blatt: Carle Barony/Ch. Corinne
Claremonting, Bernesea Kieny, Nadine Siegfried/le/vis

Meinung/Opinion/Editorial: Geörg Nievergblin
Serafini/Regis/Heinrich, Laura Heintzenberg

Korrektur: Daniela Buchberger/Ingrid Zufferey/Frost, Ludovic Rodin

Milestone Tourismuspreis
Geschäftsführung: Ingrid Poverelli

Verlag
Leitung: Bernd Mauls

Verkaufsmittelstand und Rubrik:
Anzeigenverkauf: Daniel Verri (Leitung), Philipp von Däniken
hotjobs.ch: Angela Di Renzo Costa, Sandra Wolf/Buuser

Druck: CH Media Print AG, 9013 St. Gallen
Auflage: 13.734 (W/M/F) (94% beibehalten 2020)
Leser: 65.000 (Quelle: Demoscope 2018)
Verkaufsbereich (inkl. MWSt):
Jahresabonnentent F: 112.–
ISSN: 1424-0420

Kontakte
Mittelstrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion: Tel. 031 370 42 36, fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Jahresabonnentent F: 112.–
ISSN: 1424-0420

Abonnentent: Tel. 031 740 97 99
Fax 031 740 97 76, service@htr.ch
Inserate: Tel. 031 370 42 42, fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch
Milestone: Tel. 031 370 42 14

Newsportal
htr.ch

Wir freuen uns über eingesandte Manuskripte und News die in unserer responsiblen Redaktion dokumentiert werden. Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung.