

## Gastronomie und Terroir Slow Tourism – der neue Trend im Wallis



**3**

### Porträt

Sylvie und René Gsponer,  
Hotel de Fully

**4**

### Schwerpunkt

Pilotprojekt Slow Food Travel

**7**

### Praxis-Tipps

Exklusivangebot  
auf easyJet Holidays

**11**

### Gemeinsam

GV in Crans-Montana



## Welche Zukunft für Ihren Berufsverband?

Die Existenz eines Berufsverbandes wie dem unsrigen liegt in den Händen seiner Mitglieder. Sie müssen die Strategie, die Ziele und die Aufgaben jenes Teams definieren, das auf Seite 9 dieser Ausgabe vorgestellt wird. Dabei stellt sich die Frage: Wie steht es mit dem Einbezug der Mitglieder in die Verbandsaufgaben?

Die Antwort scheint naheliegend. Wenn wir bei Ihnen – zum Glück noch zahlreichen – Anfragen möglichst präsent sind, ist es für uns unerlässlich, Prioritäten zu setzen und sachlich zu entscheiden, welche Leistungen von unseren Mitgliedern verlangt werden. Die grössten Herausforderungen stellen zweifellos Ihre Feedbacks und die Rückmeldungen Ihrer Erwartungen an uns dar.

### Die grössten Herausforderungen stellen zweifellos Ihre Feedbacks und die Rückmeldungen Ihrer Erwartungen an uns dar.

Wir haben unsere Kommunikation weiterentwickelt und nutzen moderne Hilfsmittel wie Facebook, elektronischer Newsletter oder diese Zeitung, die Sie per Post erhalten. All dies mit einem ziemlich ernüchternden Ergebnis: keine Feedbacks zum Inhotel, 30% Öffnungsrate beim Newsletter, und von den 556 Nutzern unserer Facebook-Seite sind lediglich 30 Mitglieder-Hotels. Das Team zu Ihren Diensten ist also weit entfernt von einem aktiven Engagement seitens der Mitglieder.

Dieser Umstand veranlasst uns daher, gemeinsam mit der kantonalen Geschäftsleitung Fragen zur künftigen Ausrichtung des Vereins zu stellen. Zwar bestehen zahlreiche Herausforderungen in Bezug auf Ressourcen, Nachfolge und Technologie. Aber wie erreichen und interessieren wir unsere Mitglieder? Wie wissen wir, welche Dienstleistungen für Sie am wertvollsten sind? Ihre Teilnahme an unserer nächsten Umfrage oder eine kurze E-Mail-Nachricht wäre uns sicher hilfreich. Das ganze Team bedankt sich schon jetzt bei Ihnen!



**Euer Markus Schmid**  
Präsident WHV

## Digitalwirtschaft

# Für eine wirksamere Kontrolle der Beherbergungsbetriebe

Giganten der digitalen Wirtschaft wie Airbnb oder Booking spielen in einer anderen Liga als die einheimischen Akteure. Das Wallis ist zwar sehr daran interessiert, neue Technologien zur Förderung des Tourismus einzusetzen, doch die Qualität des Angebots auf diesen Plattformen muss unbedingt gewährleistet sein.

Diese Besorgnis haben Grossrat Stève Delasoie und Suppleant Yannick Ruppen in einem Postulat zum Ausdruck gebracht, das der Grosse Rat letzten Dezember weitgehend gutgeheissen hat. Die Antragsteller fordern den Staatsrat auf, die Implementierung eines Registrierungssystems für Mietobjekte sowie die Zuweisung von Identifikationscodes zu prüfen, die auf Internetplattformen sichtbar sind.

Nach Ansicht der Antragsteller sollte die Vermietung von Unterkünften in unserem Kanton strenger überwacht werden – mit einer systematischen Erhebung der Kurtaxe und der Einhaltung von Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Gegenwärtig kann jede Privatperson 10 Wohneinheiten auf Airbnb vermieten – ohne jegliche Einschränkungen. Es gilt, eine brauchbare und faire Lösung für alle Beherberger zu finden.

### Eine offizielle Identifizierung

Viele Städte oder Regionen haben bereits Richtlinien erlassen: Registrierung aller Beherbergungsbetriebe (Brüssel), Erhebung

der Kurtaxe direkt bei der Online-Buchung (Basel, Zug), Begrenzung der Untervermietung auf 90 Tage pro Jahr (Genf, London), ... In allen Fällen werden der Vermieter und sein Eigentum offiziell identifiziert.

Geht es nach den Antragstellern, sollte jede im Wallis vermietete Unterkunft gemeldet werden. Sofern die Normen und Standards eingehalten werden, wird jeweils ein Identifikationscode zugewiesen. Diese Rückverfolgbarkeit würde es den Behörden ermöglichen, die Tätigkeit zu kontrollieren und zuverlässige Statistiken zu führen.

Das Postulat wird derzeit vom Staatsrat bearbeitet. Dieser sollte es in der September-Session beantworten.



**Stève Delasoie**  
Vizepräsident von GastroValais und Grossratsmitglied

“ Nach der weitgehend positiven Zustimmung im Parlament muss der Staatsrat das Thema ernsthaft prüfen und eine Lösung vorschlagen. Es ist normal, alle Beherberger den gleichen Bedingungen zu unterstellen.

## Meldescheine

# Ausfüllen nicht vergessen!

Die Kantonspolizei wollte von den Hotelbetrieben verlangen, ihre sämtlichen Kundendaten systematisch über ein spezielles Computerprogramm an die Kantonspolizei zu übermitteln. Dies wäre jedoch für die Hoteliers mit hohen Verwaltungs- und Technologiekosten verbunden gewesen. Dem Walliser Hotelier-Verein ist es gelungen, die aktuelle Formel beizubehalten, nach der die Kundendaten erfasst und der Polizei zur Verfügung gestellt werden.

Es sei daran erinnert, dass jeder Inhaber einer Betriebsbewilligung, der Gäste beherbergt, einen von der Kantonspolizei

bereitgestellten oder genehmigten Meldeschein ausfüllen lassen muss. Wer dies unterlässt, verstösst gegen das geltende Gesetz.

Die Meldescheine können auf der Website **abegglen-pfister.ch** bestellt werden (unter Office, Ankunftsscheine/Gästebuch).

**Jeder Inhaber einer Betriebsbewilligung, der Gäste beherbergt, muss einen von der Kantonspolizei bereitgestellten oder genehmigten Meldeschein ausfüllen lassen.**



## Sylvie und René Gsponer, Hotel de Fully



«Bei uns fühlen sich die Gäste wie zu Hause.»

Die Gsponers können auf eine treue Kundschaft zählen, die den familiären Charakter des Ortes sehr schätzt.

**Sie an der Rezeption, er am Kochherd: Sylvie und René Gsponer bilden eine harmonische Partnerschaft an der Spitze eines erfolgreichen Betriebes. Mit dem gleichen Anspruch seit 27 Jahren: Qualität.**

Sie wollten weder in einem Touristenführer erscheinen noch in die Werbung investieren. «Wir arbeiten auf unsere Weise und ganz ohne Druck», sagt René Gsponer. Als eigenständige und leidenschaftliche Eigentümer des «Hotel de Fully» setzen sie auf Qualität und Mundpropaganda, um ihre treue Kundschaft zu gewinnen. Geschäftsleute, Agraringenieure und Handwerker belegen die 18 Zimmer während der Woche – an den Wochenenden folgen Touristen.

Alle kehren zurück, um sich an diesem gemütlichen Ort verwöhnen zu lassen. Jahr für Jahr treffen sie auf die gleichen fürsorglichen Gastgeber, dieselbe gepflegte Küche und auf stetig steigenden Komfort. «Bei uns fühlen sich die Gäste wie zu Hause. Jeder ist willkommen, es herrscht eine echt familiäre Atmosphäre. Wenn zum Beispiel das Restaurant mittags voll ist, teilen die Gäste ihren Tisch ohne zu zögern», erklärt Sylvie Gsponer.

Auf der organisatorischen Ebene setzen die Vorgesetzten auf Vertrauen. «Die meisten unserer Mitarbeiter arbeiten bereits seit 10 bis 25 Jahren im Betrieb. Es liegt uns am Herzen, sie zu binden, denn es ist sehr wichtig, dass wir uns auf sie verlassen können», betont René Gsponer. Das Gebäude im Dorf-

zentrum steht unter permanenter Aufmerksamkeit. Jedes Jahr werden Wartungs- und Renovationsarbeiten durchgeführt.

### Gourmet-Terroir zum Teilen

Die Brauerei im Hotel de Fully ist bekannt für ihre traditionellen Gerichte und einheimischen Spezialitäten. Während der Saison werden Spargeln aus der Region in Variationen serviert. René verarbeitet jeden Frühling eine Tonne davon. «Und ich schäle sie selbst», meint er mit einem Lächeln.

Die Brisolée-Zeit gehört ebenfalls zu den Highlights des Jahres. Des Küchenchefs absoluter Favorit sind Wildspezialitäten mit ihren Saucen und raffinierten Beilagen. Als Gourmets erhalten

die Gsponers oft Delikatessgeschenke von ihren Gästen. «Die Freiburger beschenken uns mit Doppelrahm, die Belgier bringen Spargeln von zu Hause zum Entdecken mit», erzählt Sylvie Gsponer.

Mit 54 Jahren möchte das Paar nun etwas kürzertreten. Die nächste Generation? «Wir beginnen, darüber nachzudenken – ohne unsere Kinder: Die haben andere Wege gewählt.» Seit kurzem haben es Sylvie und René Gsponer geschafft, sich zwei freie Tage pro Woche zu nehmen. Sie wandern mit Freude und genießen vor allem die ruhigen und gemütlichen Abende zu Hause.

[www.hotel-de-fully.ch](http://www.hotel-de-fully.ch)

### Ihr Werdegang

René Gsponer, geboren in Grimisuat, absolviert eine Kochlehre im Buffet de la Gare in Sitten. Danach arbeitet er im Hotel Porte d'Octodure und in der «Domaine des Iles», damals im Besitz der Familie Seiler. Dort trifft er Sylvie, eine Französin aus der Region Champagne, die gerade die Strassburger Hotelfachschule abgeschlossen hat. Sie heiraten. Im Alter von 23 Jahren übernimmt das Paar das Hotel-Restaurant Le Montagnard in Crans-Montana (heute ZeroDix). Nach 2-jähriger erfolgreicher Führung möchte der Eigentümer den Betrieb wieder selber übernehmen. Die Gsponers sind auf der Suche nach einem neuen Standort und stossen auf das Restaurant im Herzen des Dorfes Fully. Sie mieten es 1992 und übernehmen auch die Verwaltung der darüber liegenden Zimmer. Im Jahr 2003 werden sie Eigentümer.

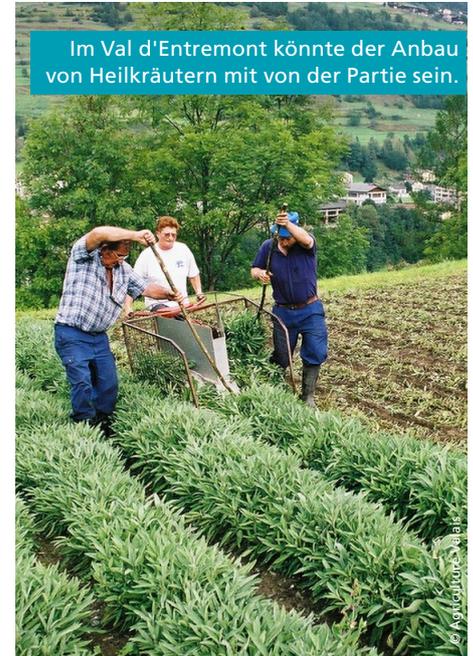


## Pilotprojekt

# «Slow» Reisen zur Erkundung des Terroirs



Ein Tourismus, der auf Produzentennähe und kulinarische Genüsse setzt.



Im Val d'Entremont könnte der Anbau von Heilkräutern mit von der Partie sein.

**Die Slow Food-Bewegung lanciert im Wallis ein Pilotprojekt für touristische Erlebnisse rund um das Terroir und die Gastronomie. Hoteliers, Gastwirte und Produzenten sind aufgefordert, gemeinsam ein attraktives Angebot zu gestalten.**

Der Agrotourismus ist im Aufwind. Das Projekt «Slow Food Travel» könnte ihm im Wallis zu einer kohärenten und nachhaltigen Struktur verhelfen. Die Schweizer Sektion der berühmten internationalen Bewegung möchte Erlebnispakete rund um einheimische Produkte und die lokale Gastronomie anbieten und hat unseren Kanton ausgewählt, um im kommenden Herbst ein Pilotprojekt zu starten.

Als Gegenpol zum industriellen und konsumorientierten Tourismus lädt Slow Food Travel die Besucher ein, den kulinarischen Reichtum eines Ortes zu entdecken. «Es handelt sich um eine neue Form des Tourismus', der den Bedürfnissen der Einheimischen Rechnung trägt. Produkte und landwirtschaftliches Kulturgut einer Region werden erkundet. Uns interessieren die menschlichen Traditionen

rund um ein Produkt. Es geht hauptsächlich darum, die Produzenten bei der Wahrung ihres Know-hows zu unterstützen», erklärt Jean-Marc Imhof, Projektleiter von Slow Food Travel in der Schweiz. Ziel ist es, verschiedene Pakete in den jeweiligen Regionen zu schnüren – inklusive Unterkunft, Besichtigungen und Mahlzeiten, rund um ein oder mehrere einheimische Produkte.

### Erster Versuch im «Pays du Saint-Bernard»

Das Konzept hat den Bund (Staatssekretariat für Wirtschaft) und den Kanton (Dienststelle für Landwirtschaft) überzeugt. Für die Pilotphase wurden mehr als 500 000 Franken an Zuschüssen gewährt, aber auch Valais Wallis Promotion unterstützt das Projekt aktiv. Die «Slow»-Welle startet im Herbst im «Pays du

Saint-Bernard», bevor sie 2020 Fully und Leuk-Raron erreicht. «Für jedes Ziel setzen wir auf Projekte zur regionalen Entwicklung (PRE), um aus den Investitionen in der Landwirtschaft einen Mehrwert zu ziehen.»

In Entremont beispielsweise umfasst das Angebot die neue Molkerei Orsières und die Kräutertrocknungsanlage Sembrancher, eine dank der PRE wieder in Betrieb genommene Infrastruktur. Nebst Käse und Kräutertees gehören auch die bekannte Fratze-Wurst und das Brot «Cressin de Bagnes» zum Programm. In Fully sind wunderbare gastronomische Streifzüge um die Raritäten Grande und Petite Arvine sowie die Kastanien angedacht. In jedem Zielort gibt es lokale Komitees. Hoteliers, Produzenten, Gastronomen und Tourismusbüros sowie andere motivierte einheimische Akteure bündeln die verschiedenen Angebotspakete. Das erste Slow Food Travel Erlebnis-Paket wird am 11. September in Bern vorgestellt.

“ Ein Frühstück mit heimischem Käse, Molkereibutter und hausgemachten Konfitüren anzubieten, ist doch einfach! Die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten fördert das Vertrauen in der Region und bei den Gästen.

Charles-Henri Zuchuat, Hotel-Restaurant L'Escale in Le Châble



### Die zentrale Rolle der Hoteliers

Das Engagement der Hoteliers ist von entscheidender Bedeutung. «Wir wollen Packages mit Unterkünften in allen Kategorien, von BnB bis 5\*, anbieten», betont

“ Uns interessieren die menschlichen Traditionen rund um ein Produkt. Es geht insbesondere darum, die Produzenten bei der Wahrung ihres Know-hows zu unterstützen.

Jean-Marc Imhof, Leiter Slow Food Travel Schweiz

Jean-Marc Imhof, Patrick Bérod, Direktor des Walliser Hotelier-Vereins, sieht darin «eine exzellente Möglichkeit, lokale Produkte und Übernachtungen in einem kombinierten Angebot auf booking-wallis anzubieten». Eine Unterkunft könnte ihr «Slow Food»-Label etwa mittels einem typischen Frühstück der Region umsetzen. Charles-Henri Zuchuat, Direktor des Hotel-Restaurant l'Escale in Le Châble: «Diese neue Form des Tourismus' ist eine grossartige Gelegenheit, die es zu nutzen gilt, insbesondere um die Betten auch in der Zwischensaison zu füllen. Ein Frühstück mit heimischem Käse, Molkereibutter und hausgemachten Konfitüren anzubieten, ist doch einfach! Und die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten fördert das Vertrauen in der Region und bei den Gästen.»

Der Hotelier ist von der Sache überzeugt. Als Mitglied der Alliance of Slow Food Chefs und Präsident des Convivium Slow Food Wallis unterstützt er die Bewegung seit 30 Jahren mit grossem Engagement. «Slow Food-Produkte haben eine aussergewöhnliche Geschichte und einen aussergewöhnlichen Geschmack – ich bin sehr stolz, sie auf meiner Speisekarte zu präsentieren. Durch meine Lieferanten gewinne ich an Geschmack und Originalität. So schmeckt der traditionelle Tomaten-Mozzarella-Salat viel besser mit Bergziger, und er kostet nicht mehr!»

Das Konzept von Slow Food Travel zielt darauf ab, in den nächsten drei Jahren eine Reihe kombinierter Packages für 9 Destinationen zu schaffen und letztendlich den gesamten Kanton zu erfassen. Die Arbeitsgruppe hat rund 60 symbolträchtige Produkte im Wallis ausfindig gemacht. In jedem Reiseziel gilt es, motivierte Restaurateure und Hoteliers zu finden, um diese zu vermarkten.

 Sind Sie am Slow Food Travel-Konzept im Wallis interessiert? Kontaktieren Sie den Projektleiter:  
[jean-marc.imhof@slowfood.ch](mailto:jean-marc.imhof@slowfood.ch)

## Slow Food: eine Frage der Gesinnung

Slow Food wurde 1986 in Italien als Reaktion auf die rasante Ausbreitung der Fast Food-Giganten geboren. Heute ist es eine globale Bewegung, die von ihren Mitgliedern finanziert wird und in 160 Ländern aktiv ist. Ihre Ziele sind unter anderem, lokale Lebensmittelkulturen und -traditionen zu erhalten und Menschen mit dem Ursprung ihrer Lebensmittel vertraut zu machen. Ihre Philosophie basiert auf drei Säulen: Freude am Genuss, Respekt vor der Umwelt und soziale Gerechtigkeit. In der Schweiz gibt es 19 regionale Slow Food-Verbände, die sogenannten «Convivien».



### Arche des Geschmacks und Allianz der Köche

Zum Schutz der regionalen Produkte auf der ganzen Welt hat Slow Food eine «Arche des Geschmacks» geschaffen: ein Verzeichnis, das derzeit fast 5 000 Referenzen umfasst. Die am häufigsten gefährdeten Lebensmittel – die so genannten «Presidi» – sind Gegenstand eines spezifischen Förderprogramms. In der Schweiz gibt es rund 20, davon 4 im Wallis: Saaser Gsottus (von der Mutter), das Simpler Sauerteig-Roggenbrot und das Lammlidji (Lamm-Trockenfleisch) aus dem Oberwallis sowie die Saucisse «Fratze» aus Bagnes.

Um ihnen die verdiente Plattform zu bieten, hat Slow Food die «Allianz der Köche» gegründet: ein Netzwerk von Gastronomen, die sich weltweit für die biologische Vielfalt und die Produktion handgefertigter Lebensmittel einsetzen. Das Wallis verfügt bereits über 5 Referenzen:

- Hans Leuenberger vom Hotel-Restaurant ErnerGarten in Ernen
- Amélie Salamin und Stéphane Pignin vom Buffet de la Gare in St. Léonard
- Charles-Henri und Marcella Zuchuat-Fiorina vom Hotel-Restaurant Escale in Le Châble
- die Köche Salas und Huet von der Hotelfachschule Les Roches in Bluche
- demnächst: Ludovic Delaloye, Verantwortlicher für die Küche an der Kantonalen Landwirtschaftsschule Châteauneuf.



Möchten Sie die Slow Food-Bewegung unterstützen und als Hotelier oder Gastronom teilnehmen? Dann werden Sie doch Mitglied!  
Anmeldung über [www.slowfood.ch/de/mitmachen](http://www.slowfood.ch/de/mitmachen)

## Qualitätslabel «Fleur d'Hérens»

Das Eringer-Fleisch zählt zu den Produkten, die zu einem Gastronomie-Aufenthalt von Slow Food inspirieren könnten. Um die Qualität und Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, hat der Eringer-Viehzuchtverband das Label «Fleur d'Hérens» eingeführt: Es garantiert, dass die Tiere im Wallis gehalten werden, im Sommer auf den Alpen weiden und sich im Winter vor allem mit Raufutter nähren. Transport und Schlachtung erfolgen im Wallis und sind im Einklang mit dem Tierschutzgesetz. Die Huftstücke werden mindestens zwei Wochen am Knochen gereift. Lassen Sie sich nicht täuschen: Das Fleisch wird nur von Metzgern und Restaurants verkauft, die der Marke «Fleur d'Hérens, Fleisch aus dem Wallis» angehören (derzeit etwa 30 Adressen).



“ Die «Fleur de Hérens» ist ganz klar unser Aushängeschild! In den angeschlossenen Metzgereien kann man aber auch Cervelats, Rillettes, Corned Beef, Fleischbällchen und Würste kaufen... Dieses einheimische Fleisch sollte im ganzen Wallis erhältlich sein – auch in den Tourismusstationen.

Stéphane Rudaz, Präsident von «Fleur d'Hérens» und Inhaber des Restaurants «Relais des Reines» in Sitten



Liste der angeschlossenen Metzgereien auf [raceherens.ch](http://raceherens.ch)



## Google

# Kontrolle der kostenlosen Sichtbarkeit

«Hoteliers sollten mehr von den kostenlosen Google-Funktionen profitieren.» Das konstatierten die Tourismusmarketing-Spezialisten am Swiss Holiday Day in Luzern vom vergangenen April. Google veröffentlicht nämlich automatisch ein Beschreibungsblatt für jeden Betrieb. Diese Funktion wird «Google My Business» genannt – sie umfasst Fotos, Buchungsplattformen und auch Kundenbewertungen.

Für Noëlie Berthod-Brand, Digital Marketing-Managerin, muss sich der Hotelier unbedingt als Eigentümer der Seite bei Google melden (und übrigens auch bei TripAdvisor). «Nur so kann er die über seine Einrichtung veröffentlichten Informationen verwalten und auf die Kommentare reagieren, die bei Google sehr zahlreich und sehr sichtbar sind.» Die Expertin ist der Ansicht, dass das Werkzeug gut konzipiert und einfach zu bedienen ist. Nach der Registrierung hat der Hotelier Zugriff auf Statistiken. Er kann neue Bilder hinzufügen, relevante Informationen bereitstellen oder aktualisieren und Kommentare verwalten.

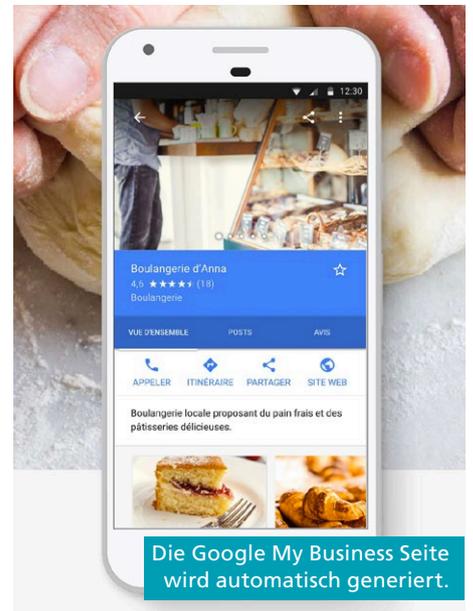
### Eine Schulung, mit der Sie auf dem neuesten Stand bleiben

Dieser Google-Service ist kostenlos. «Wir wissen nicht, wie lange noch – Google kann die Spielregeln über Nacht ändern. Deshalb sollten wir nicht zu sehr davon abhängig sein», warnt Noëlie Berthod-Brand. Auch die Funktionalitäten dieser Plattformen entwickeln sich rasant weiter. «Es ist schwierig, in diesem Bereich auf dem Laufenden zu bleiben. Das Online-Marketing ist für Hoteliers – durch den ständigen Wirbel mit neuen Akteuren und Produkten – sehr komplex und zeitintensiv geworden.»

Deshalb hat ritzy\* einen Grundkurs zur Verwaltung Ihrer Informationen auf Google My Business, Facebook, Bewertungsplattformen und Verzeichnissen konzipiert. Er wird von Jahr zu Jahr überarbeitet und ermöglicht es Ihnen, Ihre digitale Präsenz zu aktualisieren, ohne sich allzu viele Gedanken zu machen.



Seminar «Das Starter Kit für Ihren Online-Betrieb»: Anmeldung auf [ritzy.ch](http://ritzy.ch)



## Skisafari

# Hotels im Talgrund, machen Sie mit!



Das Angebot «Skisafari» wird für den kommenden Winter erneuert. Das Paket umfasst 5 Übernachtungen in einem Hotel und 4 Skitage in 4 verschiedenen Skigebieten. Der Besucher kann seine Unterkunft selber wählen und sein tägliches Skiprogramm über das ganze Wallis planen. Ein zweites Paket enthält auch die Skiausrüstung und einen Mietwagen ab Flughafen.

Der Erfolgsfaktor der Skisafari liegt vor allem in der Qualität des Hotelangebots. Kunden buchen ihr Paket direkt über [booking-wallis.ch](http://booking-wallis.ch). «Uns interessieren hauptsächlich die Hotels im Tal, da ihre Lage es ermöglicht, jeden Tag in weniger als zwei Stunden eine andere Destination zu entdecken», bemerkt Mathias Fleischmann, Leiter Erlebnis- & Marktmanagement bei Wallis/Wallis Promotion (VWP). Bis heute befindet sich nur etwa

die Hälfte der teilnehmenden Hotels im Talgrund. Es besteht also noch Spielraum. Für Hoteliers bietet sich eine einmalige Gelegenheit, ihre Buchungen während der Skisaison zu boosten.

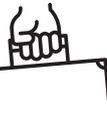
Skisafari startete im Dezember 2018 und hat eine vielversprechende Zukunft. «In diesem Jahr werden wir früher mit der Förderung beginnen. Um den Hoteliers mehr Flexibilität einzuräumen, werden auch die Preise angepasst», meint Mathias Fleischmann.



Das Skisafari-Paket ist verfügbar auf [www.valais.ch/de/info/ski-safari](http://www.valais.ch/de/info/ski-safari) und [booking-wallis.ch](http://booking-wallis.ch)



Kontakt für interessierte Hoteliers: Peter Lehner, Leiter Erlebnismanagement, [peter.lehner@valais.ch](mailto:peter.lehner@valais.ch)



## Neues Angebot Ihr Hotel auf easyJet Holidays



**Die Walliser Hoteliers haben die Möglichkeit, über booking-wallis Zimmer auf dem Internetportal easyJet Holidays zu verkaufen. Ein exklusiver Vertriebskanal, um die britische Kundschaft zu erreichen.**

Ein völlig neues und exklusives Angebot für Hotelbetriebe, die mit booking-wallis arbeiten: Seien Sie Teil der Angebote, die den Briten auf der Website der berühmten Fluggesellschaft präsentiert werden! So bietet easyJet Holidays Pauschalangebote an – einschliesslich einem Hotel auf booking-wallis und dem Flug von einem britischen Flughafen nach Genf, Zürich, Basel oder Mailand. Gleichzeitig kann der Kunde einen Mietwagen am gewählten Flughafen buchen. Darüber hinaus kann das Hotel den Gästen direkt Wellness-Angebote, Seilbahn-Tickets und sonstige Dienstleistungen schmackhaft machen.



Dieses Angebot wurde in Zusammenarbeit mit booking-wallis und Kognitiv entwickelt und bietet viele Vorteile:

- Freiraum und Flexibilität für den Hotelier, der seine Kontingente «live» verwaltet
- Hoheit des Hoteliers über die Preise
- Aufenthalte von mindestens 3 Nächten (Pakete für Flugreisende)
- ideal zur Bettenbelegung in der Zwischensaison (günstigere Flugpreise)
- Buchungsbearbeitung und Kundenrechnung durch easyJet Holidays
- Kundenbetreuung durch easyJet Holidays

### Einfach und preiswert

Die Nutzung und Bereitstellung der Schnittstelle zu easyJet Holidays über den Channel Manager booking-wallis ist für die WHV-Mitglieder kostenlos. Die Dienstleistungen für das Hochladen von Paketen und Updates werden in Form eines Jahresabonnements berechnet. Die Kommission wird direkt vom Preis abgezogen, den der Hotelier bestimmt, und es entstehen keine zusätzliche Kosten.

Für Informationen und zum Ausfüllen des Anmeldeformulars wenden Sie sich bitte an das Team von booking-wallis: 027 971 27 74 oder booking-wallis@hotelpac.ch

“ Dank booking-wallis ist unser Kanton schweizweit die erste Skidestination, die auf dem Portal von easyJet Holidays aufgeführt ist. Diese Plattform bietet eine hervorragende Sichtbarkeit! Vorerst bei der britischen Kundschaft, die das Wallis besser kennenlernen möchte – doch das ist erst der Anfang: In den kommenden Jahren wird sich booking-wallis für weitere easyJet-Destinationen und neue Vertriebskanäle öffnen.

Markus Schmid, Präsident WHV

“ Ein sehr attraktives Angebot, denn im Gegensatz zu anderen Buchungsplattformen agiert easyJet Holidays wie ein echtes Reisebüro oder ein Tour Operator mit einer geringen Provision für diese Form von Dienstleistungen. Der Hotelier konzentriert sich auf das, was er am besten kann: die Betreuung seiner Gäste. Da alles über booking-wallis verwaltet wird, behält er die Kontrolle und Flexibilität in Sachen Preise und Verfügbarkeit.

Lisa Martins, Kundensupport bei HotelPac HC System in Brig



## Nachhaltige Entwicklung

# Das Engagement bei Nespresso, vom Kaffee bis zur Kapsel



Nach dem Entfernen des Kaffeesatzes werden die Aluminiumkapseln zu 40 kg-Blöcken gepresst, bevor sie in die Giesserei gelangen.

**Von der Ernte der Kaffeebohnen bis zum Recycling der Kapseln steht die Nachhaltigkeit im Mittelpunkt der Aktivitäten von Nespresso. Die namhafte Marke hat sich zum Ziel gesetzt, einen hochwertigen Kaffee herzustellen – mit positiven Auswirkungen auf Mensch und Umwelt.**

Das nachhaltige Engagement von Nespresso umfasst die gesamte Produktionskette. Angefangen bei den Kaffeebauern, die mit vielen Herausforderungen konfrontiert sind: Preisschwankungen beim Kaffee, steigende Kosten, Klimawandel und Umweltbelastung. Um die zukünftige Kaffeeproduktion zu gewährleisten, arbeitet die Marke an der Verbesserung ihrer Lebensbedingungen.

Am Nespresso AAA-Programm für nachhaltige Qualität beteiligen sich weltweit über 100 000 Kaffeebauern. Es stellt das Wohl der Produzenten in den Mittelpunkt der Produktionsstrategie und steigert ihre Produktivität

und ihr Einkommen von Jahr zu Jahr. Durch die direkte Zusammenarbeit mit den Kaffeebauern und das Zahlen höherer Preise für ihre Kaffeebohnen pflegt Nespresso langfristige Partnerschaften, die auf der Grundlage der Sicherheit, Rentabilität und Loyalität basieren. Einfach und kostenlos für alle.

Am anderen Ende der Kette verfügt Nespresso seit 1991 über ein solides Recyclingsystem. In der Schweiz können gebrauchte Aluminiumkapseln – von professionellen wie von nicht-professionellen Maschinen – an 2 700 Sammelstellen abgegeben werden. Nespresso bietet auch den kostenlosen

Service «Recycling zu Hause» an: Legen Sie Ihre Kapseln einfach in einen Recyclingbeutel, und stellen Sie diesen in den Briefkasten – der Briefträger holt ihn kostenlos ab. Für grössere Mengen können die Unternehmen Spezialbehälter beziehen, die von Nespresso verwaltet werden.

### Effizientes Recycling

In der Schweiz wird mehr als die Hälfte der Nespresso-Aluminiumkapseln wiederverwertet (53%). Der Prozess ist einfach: Das Aluminium wird vom Kaffeesatz getrennt. Aus letzterem wird Biogas zur Strom- und Wärmeerzeugung gewonnen. Das Aluminium wird eingeschmolzen und in einer neuen Form wiederbelebt (Velorahmen, Fahrzeugteile, Beleuchtung, ...). Eine von Nespresso wiederverwertete Kapsel hat eine um 20% geringere CO<sub>2</sub>-Bilanz als die gleiche weggeworfene Kapsel.

### «Eine Dienstleistung, die unseren Werten entspricht»

«In den Zimmern, der Bar und unseren verschiedenen Konferenzräumen verfügen wir über 142 Nespresso-Maschinen und verbrauchen jährlich 35 000 Kapseln. Unsere Richtlinien für die Abfalltrennung sind sehr streng, und wir entsorgen alle gebrauchten Kapseln. Nespresso stellt uns einen speziellen Behälter zur Verfügung, der wöchentlich durch einen Zulieferer ausgewechselt wird. Die gebrauchten Kapseln werden dann direkt ins Sortierzentrum Moudon transportiert. Dieser Service ist kostenlos – zudem steht er perfekt im Einklang mit unseren Werten und unserem Image. Die W Hotels Worldwide-Gruppe hat bereits viele Umweltmassnahmen in ihren Hotels umgesetzt – das Kapsel-Recycling ist nur eine davon.»

Emmanuel Mikhail, Direktor «Beverage & Food», Hotel W Verbier

### WHV-Vorteil: 10% Rabatt

WHV-Mitgliederhotels erhalten 10% Rabatt auf den Kaufpreis einer Nespresso Profi-Maschine beim Vertriebspartner Presto Café Services. Nicht kombinierbar mit anderen Angeboten.

[nespresso.com](https://www.nespresso.com)



## Das WHV-Büro Ein Team zu Ihren Diensten



Von links nach rechts: Marianne Jollien, Anna Fontannaz, Luna Mabillard, Patrick Bérod, Christine de Andrea.

**Diese fünf Mitarbeiter/innen des Walliser Hotelier-Vereins engagieren sich Tag für Tag, um Sie und Ihre Interessen als Hotelier zu vertreten, Sie zu informieren oder Ihre Fragen zu beantworten.**

### **Marianne Jollien, Sekretärin seit 15 Jahren**

«Bei meiner Arbeit versuche ich immer, mich in die Situation des Hoteliers und seiner Herausforderungen hineinzuversetzen. Die Branche ist einem ständigen Druck ausgesetzt. Aber gerade durch unseren Verband, der für die Verbesserung der Rahmenbedingungen kämpft, wird sie am besten verteidigt. Ich bin manchmal etwas überrascht, dass unsere Hoteliers nicht mehr von all unseren Dienstleistungen und Vorteilen profitieren. Meine Kontakte zu den Mitgliedern sind hauptsächlich telefonisch – deshalb schätze ich es sehr, sie z. B. an der Generalversammlung zu treffen und kennenzulernen.»

- Aufgaben: Mitgliederverwaltung, Betreuung der Verbandszeitung Infhotel, Organisation der Generalversammlung, Übersetzungen, Sekretariatstätigkeiten usw.
- Hobbys: Wandern, Theater, Safrankultur in Mund

### **Anna Fontannaz, Kauffrau (1. Lehrjahr)**

«Ich habe meine Lehre Anfang Juli begonnen, nachdem ich das letzte Schuljahr im Oberwallis absolviert hatte. Ich bin sehr froh, einen Ausbildungsplatz in einer kantonalen Struktur gefunden zu haben, und selbst wenn ich gerade erst angekommen bin, macht es Spass! Es ist ein bisschen wie in der Schule, aber mit unterschiedlichen Aufgaben und viel mehr Verantwortung. Ich sah mich schon immer in einem Büro arbeiten. Später möchte ich die Matura machen und an die Universität gehen. Ich träume davon, Anwältin zu werden.»

- Aufgaben: Besucherempfang, Telefonannahme, Eingangs- und Ausgangspost erledigen, Bestellungen, Einordnen der Unterlagen
- Hobbys: Reiten, Geräteturnen

### **Luna Mabillard, Kauffrau (3. Lehrjahr)**

«Als ich zum WHV kam, hatte ich keine Ahnung von der Hotelbranche. Anfangs war es schwierig, die Funktionsweise des Vereins zu verstehen – heute finde ich es sehr interessant, mit dem Vorstand und den Mitgliedern in Kontakt zu stehen. Ich liebe die Buchhaltung, da sie einen Sinn ergibt und ich mich damit wohl fühle. Im Juni 2020 werde ich meine Ausbildung abschliessen. Und dann? Ich träume von einer Weltreise, aber zuerst möchte ich einen Job finden, um auf eigenen Beinen zu stehen.»

- Aufgaben: Verwaltung und Versand des Newsletters, Buchhaltung, Sekretariatsarbeiten
- Hobbys: Zeit mit Freunden verbringen, Schwimmen im See

### **Patrick Bérod, Geschäftsführer seit 15 Jahren**

«Meine Aufgaben sind vielfältig und spannend. Ich kenne zum Beispiel alle Departementsvorsteher des Kantons und beantworte Medienanfragen zum Thema Tourismus. Zur Unterstützung der Hoteliers habe ich ein Kompetenzzentrum und ein System für die Frühwahrnehmung neuer Trends und Entwicklungen in der Hotellerie aufgebaut. Die rasche Wirtschaftsentwicklung erschwert unsere Mission. Wenn früher eine Neuerung auftauchte, mussten wir lediglich rechtzeitig auf den Zug aufspringen. Heute gibt es so viele Züge, dass wir nicht mehr wissen, welchen wir nehmen sollen... Jeder muss seine eigenen Entscheidungen treffen. Dank seiner Kenntnisse und seines Netzwerks unterstützt der Verband seine Mitglieder bei der Positionierung.»

- Aufgaben: Vertretung in der kantonalen tripartiten Kommission, Beziehungen zu HotellerieSuisse, Medienarbeit und Lobbying, Stellungnahmen, Supervision der Aus- und Weiterbildung, Kommunikations-Management usw.
- Hobbys: Wandern, Motorradtouren, Reisen und Weinentdeckungen

### **Christine de Andrea, Sekretärin seit 30 Jahren**

«In drei Jahrzehnten habe ich viele Veränderungen erlebt. Ich fand die Anfänge der Informatik sehr interessant. Ich bildete mich «on the job» aus und erstellte hilfreiche Dateien für das gesamte Büro. In meiner aktuellen Arbeit schätze ich besonders die Nachwuchsförderung und das Schnuppercamp Explorhotel. In diesem Bereich stelle ich die Verbindung her zwischen Jugendlichen und Fachleuten – dabei erhalte ich Einblick hinter die Kulissen und kenne so die neuesten Herausforderungen der Hotellerie.»

- Aufgaben: Kontrolle der Buchhaltung, Organisation der Explorhotel-Lager und HGA-Prüfungen, Betreuung der Lehrlinge, Sekretariatsarbeiten
- Hobbys: nationale und internationale Agility-Hundewettbewerbe, Basteln, Blumendekoration



## HotellerieSuisse Gemeinsam für die Zukunft des Schweizer Tourismus'



**Unsere Branche bildet das Rückgrat des Tourismus' und trägt somit entscheidend zu einer stabilen wirtschaftlichen Situation in vielen Regionen der Schweiz bei – so auch im Wallis. Daher ist es unsere Pflicht, uns mit aller Kraft für die aktuell im Parlament zur Debatte stehenden Förderinstrumente für die Tourismusbranche einzusetzen.**

Touristische Förderinstrumente werden im Rahmen der «Standortförderungsbotschaft» des Bundes geregelt. Derzeit berät sich das Parlament über die Botschaft für die Jahre 2020 bis 2023. Sämtliche touristischen Verbände fordern dabei ein klares Bekenntnis zum Schweizer Tourismus und entsprechenden Fördermitteln. Lassen Sie mich kurz betonen, welche für unsere Branche zentralen Instrumente dabei auf dem Spiel stehen.

Schweiz Tourismus stimuliert mit **gezielten Kampagnen** die Nachfrage nach unseren touristischen Dienstleistungen. Der Bund möchte der Organisation in den nächsten vier Jahren 220,5 Mio. Franken für diese Aufgabe zur Verfügung stellen; klar zu wenig für die Tourismusbranche. Vor vier Jahren noch sprach das Parlament 230 Mio. Franken. In den Jahren danach kürzte der Bundesrat die Gelder um 20 Mio. Franken, was schmerzhafte Sparmassnahmen für unser Landesmarketing zur Folge hatte. Dies in einer Zeit, in der in den Bergregionen die wichtigsten Herkunftsmärkte regelrecht eingebrochen sind. Diese Regionen haben seit 2008 43% ihrer europäischen Gäste verloren. Mit dem Ziel, diese Gäste nachhaltig zurückzugewinnen, fordern wir für die Jahre 2020–2023 mindestens 230 Mio. Franken. Nur so

kann Schweiz Tourismus in den nächsten Jahren auch einen starken Fokus auf Europa setzen. Aus meiner Sicht gibt es kaum besser eingesetzte Mittel, als in das Image der Schweiz zu investieren.

Weiter weise ich auf das **Förderprogramm Innotour** hin. Dieses unterstützt mit grossem Erfolg innovative Projekte im Tourismus, beispielsweise den neu geschaffenen Beruf «Hotellkommunikationsfachfrau/-mann EFZ». Bisher investierte der Bund rund 36 Mio. Franken in 155 Projekte. Damit wurden in der Branche Investitionen von 119 Mio. ausgelöst. Auch hier will der Bundesrat in Zukunft sparen und die Mittel kürzen, womit er ein Eigentor zu schiessen droht: Wer Innovationen ausbremst, schadet am Ende der Wettbewerbsfähigkeit einer gesamten Branche.

Die finalen Entscheide zur **«Standortförderungsbotschaft»** fallen im kommenden Herbst in Bundesbern. Es gilt der Politik unmissverständlich klar zu machen, dass ausreichend Mittel absolut notwendig sind, um die Nachfrage im Ausland zu erhöhen und dank Innovation die Wettbewerbsfähigkeit unserer Branche nachhaltig zu stärken. Dazu arbeitet HotellerieSuisse mit dem Schweizer

Tourismusverband, GastroSuisse, Parahotellerie Schweiz, Seilbahnen Schweiz, dem Verband öffentlicher Verkehr und der Konferenz der regionalen Tourismusdirektoren Hand in Hand. So stellen wir sicher, dass die Branche mit geeinter Stimme gehört wird. Schliesslich geht es um die Stärkung eines Sektors, in dem rund 250'000 Personen arbeiten und der gerade in Bergregionen einen signifikanten Beitrag zur Wertschöpfung leistet. Gemeinsam muss es uns gelingen, die Politik zur Vernunft zu bringen. Dabei kann jeder eine Rolle spielen: Kontaktieren auch Sie die Walliser National- und Ständeräte in ihrem Bekanntenkreis. Fordern Sie diese auf, die geplanten Kürzungen des Bundesrates abzulehnen und für die Anliegen der Branche zu kämpfen.

Kämpfen wir gemeinsam für die Wettbewerbsfähigkeit unserer Branche!



**Claude Meier**  
Direktor  
HotellerieSuisse



## Generalversammlung

# Tag der Hotellerie in Crans-Montana



© Louis Dasselborne

**Die ordentliche Generalversammlung des WHV findet am Montag, 26. August in Crans-Montana statt und ist dem Thema «Digitalisierung und Robotisierung» gewidmet. Das jährliche Treffen der Hoteliers beginnt am Vorabend in gemütlicher Atmosphäre mit einem kulturellen und gastronomischen Programm.**

Digitalisierung und Robotisierung verändern die Arbeitsweise der Hoteliers. Wie lässt sich diese Entwicklung in die täglichen Aufgaben integrieren, ohne dass die Seele des Betriebs aus dem Gleichgewicht gerät? Der WHV hat mehrere Fachleute eingeladen, um dieses Thema anlässlich seiner Jahreshauptversammlung am Montag, 26. August in Crans-Montana zu erörtern.

Die Versammlung findet in Vermala, in der «Bergerie» des Restaurants Le Cervin statt. Dort, auf 1700 m.ü.M gelegen, mit Blick auf das weite Hochplateau von Crans-Montana, bietet sich eine herrliche Aussicht auf die Walliser Alpen. Der Aperitif wird auf der Terrasse serviert, zu Alphornklängen des Ensembles «Les Réchêtes de Montana.» Im Anschluss daran werden die Gäste zum Mittagessen ins Hotel Royal geführt, einem prestigeträchtigen 5\* Hotel aus den 1930er-Jahren, das 2012 rundum renoviert wurde.



Mittagessen im Hotel Royal

### Ein Kulturzentrum zum Erkunden

Hoteliers, welche die Gelegenheit nutzen, Crans-Montana zu entdecken und mit ihren Kollegen ein paar gemütliche Stunden verbringen möchten, können bereits am Vortag anreisen. Sie werden am Sonntag, 25. August um 18 Uhr erwartet. Auf dem Programm steht der Besuch der Stiftung Opale: ein zeitgenössischer Ausstellungsort, der durch seine Kunst den Dialog zwischen den Kulturen und Völkern fördert.

Nach der Führung folgt ein Aperitif. Der Rest des Abends findet im Restaurant des Hotels Art de Vivre statt – die Übernachtung im Hotel Ihrer Wahl.



Besuch der Fondation Opale in Lens

© Olivier Maire

### Sonntag, 25. August

#### RAHMENPROGRAMM

- 18:00 Besuch der Fondation Opale in Lens und Aperitif
- 20:00 Hotelierabend, Hotel Art de Vivre

### Montag, 26. August

#### TAG DER WALLISER HOTELLERIE

- Ab 9:00 Empfang, Kaffee/Gipfeli im Restaurant Le Cervin «La Bergerie»
- 9:45 GV
- 10:45 Tag der Walliser Hotellerie: Referat von Reza Etemad-Sajadi, Associate Professor EHL, Lausanne
- 11:20 Zweisprachige Diskussionsrunde «Digitalisierung und Robotisierung in der Hotelindustrie», mit Professor Reza Etemad-Sajadi, der Beraterin Fabienne Jeanneret und den Hoteliers Stefan Welschen und Fabian Albrecht. Moderation: Myriam Holzner, Inphotel-Redaktorin
- 12:10 Ehrenwein und musikalische Unterhaltung mit «Les Réchêtes de Montana»
- 13:00 Bankett im Hotel Royal



**Anmeldung und Zimmerbuchung: Beachten Sie die offizielle Einladung des Walliser Hotelier-Vereins, die Sie per Post erhalten haben.**

## Unter uns...



### Mein Hotel digitalisieren oder robotisieren?

Es ist Zeit, sich mit der Frage zu beschäftigen, denn – besser zu früh als zu spät...!

In unserer Branche läuft die Digitalisierung seit über 10 Jahren, und trotzdem erleben wir immer noch Hotels, bei denen die Buchungen mit Bleistift und Radiergummi auf Papierplänen vorgenommen werden. Nun, warum nicht, wenn die Auslastung dies zulässt. Viele andere haben ihre Rezeption und weiteren Abläufe mit verschiedenen Programmen unterlegt – teils miteinander verbunden, teils unabhängig voneinander. Und bereits seit einigen Jahren gart der Roboter das Roastbeef bei Niedrigtemperatur, um es wunschgemäss «saignant» und butterzart zu servieren.

Deutlich verändert hat sich die Entwicklung durch die Vernetzung der Systeme, so dass die Rückverfolgbarkeit der Kunden auf die gleiche Weise erfolgt wie bei unseren Hauptkonkurrenten: den Online-Buchungsplattformen. Heutzutage können selbst die kleinsten Hotels die Gewohnheiten ihrer Kunden mittels Datenverarbeitung verfolgen, und ihre Computer analysieren das Profil potenzieller Kunden, die ihre Website besuchen, um sie gezielt zu bedienen.

Deshalb empfehlen wir Ihnen: Überprüfen Sie die Leistungsfähigkeit Ihrer Software und entscheiden Sie bewusst, welche Aufgaben Sie digitalisieren und welche Sie im Rahmen menschlicher Beziehungen pflegen wollen als Basis für Kundennähe. In dieser letzten Kategorie können sich unsere kleinen Familienhotels – die wichtigsten Walliser Hotelstrukturen – abheben und ihre wertvollsten Trümpfe ausspielen.



**Patrick Bérod**  
Direktor WHV

## Neuigkeiten



### Lehrlinge suchen Ausbildungsplätze

Viele Jugendliche möchten im Wallis eine Ausbildung in der Hotellerie absolvieren – doch es fehlt an Hoteliers, die bereit sind, ihnen eine Lehrstelle anzubieten. Zur Erinnerung: Das EFZ «Hotel-Kommunikationsfrachfrau/-mann» (HOKO) hat die HGA-Ausbildung abgelöst. Wie bei der alten Formel beherrscht der Lehrling am Ende alle Bereiche: Küche, Service, Hauswirtschaft und Empfang/Backoffice. Die Ausbildung ist auch für Saisonbetriebe geeignet: dank Blockkursen in Brig, Sitten und Martinach.

### Nächstes Ziel: Explorhotel

Um junge Menschen für die Berufe der Hotellerie in den Feriendestinationen zu begeistern, bietet das Schnuppercamp Explorhotel jedes Jahr ein 5-tägiges Praktikum mit Freizeitaktivitäten in den Bergen an. Ein Konzept, das dem Image der Branche und

der Nachwuchsförderung zugutekommt – das hat sich bei der letzten Ausgabe in Verbier erneut gezeigt. WHV und HotellerieSuisse suchen für 2020 eine neue Partnerdestination: Interessierte Destinationen: bitte melden!

### So werben Sie erfolgreich im Internet

Online-Werbung kann neue Besucher auf Ihre Website, Ihren Blog oder Ihre sozialen Netze locken. Wie werden Anzeigen auf Google und Facebook geschaltet? Welches sind die neuesten Tendenzen, um sichtbarer zu werden und neue Kunden zu gewinnen? Das ritzy\*-Weiterbildungsprogramm hat die Grundlagen für den Einstieg in dieses Thema geschaffen.

Das Seminar «Digitaler Vertrieb» findet am 2. Oktober 2019 oder auf Anfrage statt. Anmeldung auf ritzy.ch

## Nicht vergessen!



25.-26. August 2019

### Generalversammlung des WHV mit Rahmenprogramm in Crans-Montana

(siehe Seite 11).

*Die Gelegenheit für alle Walliser Hoteliers, sich in einem aussergewöhnlichen Rahmen zu treffen und ihre Erfahrungen auszutauschen.*



### Herausgabe: Walliser Hotelier-Verein

Rue Pré-Fleuri 6, 1950 Sitten, Tel. 027 327 35 10, Fax 027 327 35 11  
info@vs-hotel.ch – www.vs-hotel.ch – www.booking-valais.ch

Texte: Myriam Holzner und Geneviève Hagmann – Grafische Gestaltung: Invisu Design

