

Ausbildung

Ober- und Unterwallis mit verschiedenen Realitäten



- 2** **Aus der Politik**
Neues Datenschutzgesetz
- 3** **Verbandsleben**
Ein zweiter Co-Präsident
für den WHV
- 4** **Schwerpunkt**
Raspille-Graben
bei der HOKO-Ausbildung
- 8** **Die Hotellerie
in den Regionen**
Neue Serie: unsere Sektionen
- 11** **Gemeinsam**
GV in Fiesch



Unser Leitmotiv: ausbilden und vereinen

Die Probleme des Fachkräftemangels und der Nachfolgeregelung rücken mehr und mehr in den Vordergrund und beschäftigen viele Hoteliers. Sie lassen sich nicht einfach von heute auf morgen fortzaubern. Ein wirkungsvoller Ansatz ist, junge Menschen zu begeistern und auszubilden sowie unsere Mitarbeitenden mit steter Weiterbildung zu fördern und motivieren.

Die Situation im Bereich der Berufsausbildung ist im Ober- und Unterwallis sehr unterschiedlich (siehe Seite 4). Der WHV hat in diesem Zusammenhang die Aufgabe, als Vermittler und Motivator zu agieren, um den beruflichen Nachwuchs zu fördern. Ein weiteres Kriterium, das die Attraktivität der Berufe im Gastgewerbe mitbestimmt, ist ihr Image bei der Walliser Bevölkerung. Der WHV arbeitet derzeit mit Gastrovalais an einem Kommunikationsprojekt, das die oft negative öffentliche Wahrnehmung des Berufsbildes durchbrechen soll.

Der WHV hat die Aufgabe, als Vermittler und Motivator zu agieren, um den Nachwuchs zu fördern.

Unser Verband lebt von seinen Mitgliedern – deshalb starten wir in dieser Nummer mit einer neuen Rubrik. Wir möchten unsere Basis, die Sektionen des WHV, näher kennen lernen und gegenseitig näherbringen. Unser Interesse gilt ihren regionalen Herausforderungen, ihren Besonderheiten und Zielen. Als Premiere lernen Sie auf den Seiten 8–9 die Sektionen Leukerbad und Umgebung und Verbier / Val de Bagnes kennen: Beide haben vor Kurzem ihr Präsidium erneuert.

Ich wünsche Ihnen eine schöne Sommersaison und freue mich darauf, Sie zahlreich an unserer Generalversammlung zu treffen. Diese wird am 30. und 31. August von der Sektion Aletsch Arena organisiert.



Beat Eggel
Direktor WHV

Datenschutz So erfüllen Sie die rechtlichen Vorgaben

Das neue Bundesgesetz über den Datenschutz (nDSG) setzt für die Hoteliers neue Standards. Es tritt am 1. September 2023 in Kraft.

Das ändert sich mit dem neuen Gesetz:

- Geschützt sind nur noch die Daten natürlicher Personen – jene juristischer Personen nicht mehr.
- Flächendeckende Informationspflicht: Beim Erheben sämtlicher Personendaten muss die betroffene Person vorgängig informiert werden – nicht nur beim Erheben sensibler Daten.
- Ein umfassendes Verzeichnis der Bearbeitungstätigkeiten wird für gewisse Hotels obligatorisch.
- Sämtliche Software, Hardware sowie die Dienstleistungen müssen so konfiguriert sein, dass die Daten geschützt sind und die Privatsphäre der Nutzer/innen gewahrt wird.
- Folgenabschätzungen müssen durchgeführt werden, sofern ein hohes Risiko für die Persönlichkeit oder die Grundrechte der betroffenen Personen besteht.
- Eine rasche Meldung an den Eidgenössischen Datenschutz- und Öffentlichkeitsbeauftragten (EDÖB) ist erforderlich, wenn die Datensicherheit verletzt wurde.

Checkliste mit Mindestanforderungen

HotellerieSuisse hat eine Checkliste mit den 15 wichtigsten Massnahmen herausgegeben, wovon 7 für *alle* Betriebe gelten. Dazu gehören: das Erstellen von Datenschutzerklärung, der sichere Zugriff auf Daten, das Einrichten von Prozessen zur Beantwortung von Gästeanfragen und das Überprüfen von Verträgen mit Dienstleistern.

Das neue Gesetz gilt für *alle* Hotelbetriebe, auch für kleine!

Zentral ist, ob und in welchem Umfang sensible Daten verarbeitet werden. Wer umfangreiche Marketingaktivitäten mit Risikoprofil betreibt, wird stärker betroffen sein. Für Hotels, die nur in geringem Umfang Daten verwenden, fallen die erforderlichen Vorkehrungen geringer aus.

Auch wer die DSGVO bereits erfüllt, muss Manches ändern

Unternehmen, die die DSGVO bereits erfüllen, müssen *weniger* Änderungen vornehmen – es kommt auf den Einzelfall an.

Die vom nDSG betroffenen Personendaten umfassen alle Informationen, die sich auf eine identifizierte oder identifizierbare natürliche Person beziehen. Die Identifizierung kann sich aus einem einzigen Element (Telefon- oder Hausnummer, AHV-Nummer, Fingerabdrücke) oder aus der Verknüpfung mehrerer Informationen (Adresse, Geburtsdatum und Zivilstand) ergeben.

Hilfreiche Unterlagen auf dem Intranet für Mitglieder von HotellerieSuisse

In der speziell eingerichteten Toolbox für das nDSG finden Sie u. a. Dokumentvorlagen, die Checkliste, Webinare usw.



Für eine **vollständige Analyse der erforderlichen Massnahmen** im Zusammenhang mit der besonderen Situation Ihres Hotels füllen Sie den Fragebogen zur Selbsteinschätzung aus (in der Toolbox zum Datenschutz).



Bei **Fragen** kontaktieren Sie die Rechtsberatung von HotellerieSuisse: rechtsberatung@hotelleriesuisse.ch.



Kandidat fürs Co-Präsidium

«Ich habe viele touristische Ideen und möchte etwas bewegen»

Olivier Andenmatten aus Grächen ist bereit, zusammen mit Lara Berra aus Champéry den WHV zu führen. Er engagiert sich bereits seit 12 Jahren im Kantonalvorstand. Die Wahl erfolgt an der Generalversammlung von Ende August.

Olivier Andenmatten, Sie stellen sich als Co-Präsident des Walliser Hotelier-Vereins zur Verfügung. Was hat Sie dazu bewogen zu kandidieren?

In dieser intensiven Zeit der Veränderungen und Herausforderungen gilt es zusammenzuspinnen und gemeinsam Lösungen zu suchen. Der Austausch mit Gleichgesinnten und Querdenkern macht das Ganze erst richtig spannend.

Sie werden nach Ihrer Wahl an der Generalversammlung vom 31. August den WHV zusammen mit Lara Berra führen. Kennen Sie sich bereits?

Ich habe Lara bei der letzten GV in Verbier kennen gelernt, hatte jedoch schon im Kantonalvorstand mit Ihrem Vater Christophe zu tun. Ihre Leichtigkeit und Zielstrebigkeit haben mich sehr fasziniert. Junge Hoteliers können die Familienbetriebe im Wallis weiterbringen und zeigen, dass vieles möglich und nichts unmöglich ist.



Olivier Andenmatten ist gelernter Koch mit Wirte- und Hotelpatent – zusammen mit seiner Frau Sandra führt er das Familienhotel Hannigalp in Grächen in 4. Generation.

Wo setzen Sie Prioritäten im Verein?

Als langjähriger Experte der QV-Lehrabschlussprüfungen liegt mir die Ausbildung unserer künftigen Fachkräfte sehr am Herzen. Sich über mangelnde Arbeitskräfte ärgern, bringt uns nicht weiter. Wir wollen die jungen Leute unseres wunderbaren Tourismuskantons wieder in die Hotels und Restaurants bringen. Natürlich interessieren mich auch aktuelle Themen wie Energiebeschaffung, Marktveränderungen und Digitalisierung.

Als langjähriger Experte der QV-Lehrabschlussprüfungen liegt mir die Ausbildung unserer künftigen Fachkräfte sehr am Herzen.

Haben Sie bereits konkrete Ideen, was Sie im Walliser Hotelier-Verein angehen wollen?

Ich werde versuchen, zusammen mit Lara Berra und Beat Eggel unsere Branche bestmöglich zu vertreten und die Interessen unserer Mitglieder zu wahren. Ich will dem Walliser Hotelier-Verein ein dynamisches, interessantes und kompetentes Gesicht geben.

Was treibt Sie persönlich als Hotelier zurzeit um?

Es sind im Moment für alle etwas «wechselfhafte» Zeiten – wir versuchen, uns so gut wie möglich anzupassen. Fachkräftemangel und steigende Kosten in verschiedenen anderen Kostenstellen, welche die Marge in unserem Gewerbe unter Druck setzen, halten uns auf Trab.

Sie führen zusammen mit Ihrer Frau Sandra ein Hotel, sind Vater zweier Teenager, als Prüfungsexperte engagierten Sie sich beim WHV bereits in der Arbeitsgruppe «Reorg 2020», investierten 2022 in eine grosse Photovoltaik-Anlage für Ihr Hotel – wie bringen Sie das alles auf die Reihe?

Wenn ich das manchmal selber wüsste ... Mmmh, ich denke es ist eine Energie, die verschiedene Hüte zulässt, jedoch auch

sehr viel Verständnis der Familie braucht. Ich versuche, die begrenzte Zeit mit meiner Familie qualitativ hochwertig zu verbringen.

Warum sollen die Walliser Hoteliers Sie an die Seite Lara Berras wählen?

Ich bin Hotelier mit Leidenschaft, 25 Jahren Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie, habe viele touristische Ideen und möchte zusammen mit Lara und Beat etwas bewegen!



Olivier Andenmatten in Kürze

- Kochlehre in Zermatt, Wirte- und Hotelpatent
- geboren 30. September 1975
- verheiratet mit Sandra seit 2009
- führt das Familienhotel Hannigalp in Grächen in 4. Generation seit 1999
- ist WHV-Mitglied seit 1999
- engagiert sich im Kantonalvorstand des WHV seit 2010



HOKO-Lehre

Der Raspille-Graben in der Ausbildung



Zu wenig Lernende im Oberwallis – zu wenig Lehrmeister im Unterwallis: Beim EFZ für Hotel-Kommunikationsfachleute (HOKO) zeigt sich ein erstaunlicher Raspille-Graben. In beiden Fällen leidet der Nachwuchs und fordert von der Branche das nötige Gehör.

Der Personalmangel ist ein dauerhaftes Problem, das sich nach der Covid-Krise noch verschärfte. In der Theorie sind sich alle einig: Die Branche muss attraktiver gestaltet, die Hoteliers von morgen müssen ausgebildet werden. In der Praxis stösst der so dringend benötigte Nachwuchs auf Hindernisse, die in beiden Walliser Sprachregionen unterschiedlicher Natur sind.

Die Zahlen für den nächsten Ausbildungsbeginn sprechen eine deutliche Sprache. Im Oberwallis gibt es bis jetzt gerade mal 5 Anmeldungen für die HOKO-Lehre. Das ist viel zu wenig für die Bedürfnisse der zahlreichen potenziellen Arbeitgeber (rund 2/3 der Betriebe befinden sich im Oberwallis). Im Unterwallis können die 18 verfügbaren Plätze problemlos besetzt werden: Die Berufsfachschule hat rund 50 Bewerbungen erhalten! Diese Lernenden bekunden jedoch allergrösste Mühe, einen Lehrbetrieb zu finden.

Zurückhaltende oder abwesende Ausbilder im Unterwallis

Die Zulassungsbedingungen für das duale Mischmodell der HOKO – erstes Jahr in der Schule – sind im Ober- und Unterwallis

allerdings unterschiedlich. In der Berufsfachschule Sitten ist ein Vertrag mit einem Arbeitgeber nicht zwingend nötig, um das erste Lehrjahr zu beginnen. Ein 2-3-wöchiges Praktikum im Hotel- und Gastgewerbe und gute Schulleistungen reichen aus. Die Lernenden werden danach bei der Suche nach einem Hotel, bei dem sie die duale Ausbildung ab dem zweiten Jahr fortsetzen können, gecocht.

«Das ist der schwierigste Part. Sie müssen quasi um ihre Stelle betteln, obwohl sie hoch motiviert sind und überall Personal fehlt», sagt Emmanuelle Pralong-Valette, Ausbilderin an der Berufsfachschule Sitten. Manche Arbeitgeber lehnen die Ausbildung aus Zeitgründen ab, andere aus finanziellen Überlegungen, und wieder andere dürfen keine Lernenden ausbilden, weil sie über keine qualifizierten Fachkräfte verfügen.

Desinteresse der Oberwalliser Jugendlichen

Im Oberwallis, wo die Hoteltradition eigentlich ausgeprägter ist, fehlt das Interesse der Jugendlichen. «Das Gastgewerbe wird aus Sicht der Lernenden nicht mehr als Berufung gesehen, sondern als Beruf mit vielen Unannehmlichkeiten. Privatleben und Freizeitgestaltung sind für sie oftmals genauso wichtig wie ihre Arbeit», meint Armin Lambrigger, Leiter der HOKO-Ausbildung in Brig.

Ein weiteres Hindernis ist die Tatsache, dass man schon früh seine Familie verlassen muss, um in einem Ferienort zu arbeiten. Martin Perren, Eigentümer und Gastgeber des Unique Hotel Post in Zermatt, weiss dieses Argument mit einer guten Kommunikation umzudrehen. «Wir bieten mit unseren verschiedenen Betrieben und

“ *Nachdem die Lernenden das erste Jahr in der Schule verbringen, kommen sie im Alter von 17 Jahren mit besseren Vorkenntnissen und mehr Reife in den Betrieb. Sie sollten sich nicht davor fürchten, ihren Beruf in einem Ferienort zu erlernen – dort bieten sich ihnen die interessantesten Möglichkeiten.*

Martin Perren, Besitzer und Gastgeber des Unique Hotel Post in Zermatt

unserer internationalen Kundschaft hervorragende Ausbildungsmöglichkeiten. Wir nehmen HOKO-Lernende aus der ganzen Schweiz auf, wovon etliche sich später für eine Hotelfach- oder Tourismusschule entscheiden. Diese Ausbildung ist interessant und öffnet viele Türen!»

Brücken bauen, um den Graben zu schliessen

Die Lösung scheint auf der Hand zu liegen. Wie wäre es, wenn die Oberwalliser Hotels mehr Lernende aus dem französischsprachigen Wallis einstellen würden? Der jüngste Aufruf des WHV für die kurzfristige Vermittlung zweier französischsprachiger Lernender fand bei zwei Oberwalliser Hotelbetrieben, in Salgesch und Leukerbad, ein positives Echo.

Manche Unterwalliser Arbeitgeber bringen ihre Lernenden in einem ganzjährig geöffneten Hotel eines Kollegen auf der anderen Seite der Raspille unter und bieten ihnen so Gelegenheit für einen Sprach-

aufenthalt in der Nebensaison. Es bestehen also durchaus Möglichkeiten, die Bedürfnisse beider Seiten unter einen Hut zu bringen.

Die sprachlichen Aspekte bleiben jedoch ein heikles Thema bei einem Beruf im Front Office, bei dem die Kenntnisse aus der Volksschule oft nicht ausreichen. Martin Perren hat mehrere Lernende aus dem Unterwallis ausgebildet. «Sie brauchen etwas länger, um sich in die Materie einzuarbeiten, aber das hängt von der Persönlichkeit ab, und wir haben sehr positive Erfahrungen gemacht.»

Seiner Meinung nach ist das derzeitige Ausbildungssystem – seit der Abschaffung der Blockkurse in Sitten – nicht mehr mit einem Einsatz in den Berggebieten vereinbar. Französischsprachige Jugendliche, die gerne in den Oberwalliser Ferienorten arbeiten möchten, sollten sich daher für die Schule von HotellerieSuisse in Martinach entscheiden: Sie hat Blockkurse im Angebot.

“ *Liebe Hoteliers, Sie sollten wissen, dass es unter den Lernenden wahre Perlen gibt, die nur darauf warten, für Sie zu arbeiten. Es sind junge Leute, die die Region kennen, bereits gut ausgebildet und motiviert sind. Sie müssen nur noch abgeholt werden.*

Emmanuelle Pralong-Valette, Ausbilderin an der Berufsfachschule Sitten (Epc)

73

Das ist die Zahl aller HOKO-Lernenden, die derzeit an den beiden kantonalen Berufsfachschulen in Brig und Sitten ausgebildet werden.

«Wir lassen keine/n Lernenden im Regen stehen»

Tanja Fux, Dienstchefin des Amtes für Berufsbildung (SFOP)



Was sagen Sie jenen Hoteliers, die gerne Lernende einstellen würden, aber nicht ausbilden dürfen?

Wenden Sie sich an das Amt für Berufsbildung, um die für Ihren Betrieb relevanten Informationen und Bedingungen zu erfahren. Um auszubilden, muss mindestens der Arbeitgeber oder eine/r seiner Mitarbeitenden über ein EFZ oder ein anderes branchenbezogenes Diplom verfügen. Wenn Sie über kein qualifiziertes Personal verfügen, gibt es für Ihre erfahrenen Mitarbeitenden ohne EFZ Erwachsenenbildungen oder die Validierung von Bildungsleistungen, die ihnen das Recht auf Ausbildung erteilen können.

Warum dürfen Jugendliche aus dem französischsprachigen Wallis ihre Lehre ohne Arbeitsvertrag beginnen?

Als Tourismuskanton mussten wir eine Lösung finden, um den Zugang zum Beruf zu erleichtern und eine qualitativ hochstehende Hotellerie zu erhalten. Dieses System ermöglicht es, die Ausbildung zu beginnen und durch Praktika mit potenziellen Arbeitgebern in Kontakt zu treten. Am Ende des ersten Ausbildungsjahres findet jede/r einen Platz. Wir lassen keine/n Lernenden im Regen stehen.

Was kann gegen die Nachwuchsschwierigkeiten unternommen werden?

Jeder Hotelier, jede Hotelière sollte sich angesprochen fühlen. Wir haben während der Covid-Pandemie viele Arbeitskräfte verloren – deshalb ist jetzt nicht der Zeitpunkt aufzugeben. Unser Einsatz für den Nachwuchs ist gefragt! Im Unterwallis sollten sich die Hoteliers nicht scheuen, nach Lernenden zu suchen, die bereit sind zu arbeiten. Im Oberwallis muss das Berufsimago verbessert werden – insbesondere bei den Eltern, denn diese haben einen entscheidenden Einfluss auf die Berufswahl ihrer Kinder.



Grosshandel

Ein Produkt, eine Geschichte



Abholgrosshandel auf dem Prodega-Markt in Brig-Gamsen – nur für Fachleute.

Der bevorzugte Lieferant der Hoteliers bietet eine neue Linie authentischer und nachhaltiger Produkte aus traditionellem Handwerk an. Die Marke Origine von Transgourmet/Prodega ist in den Geschäftsstellen von Brig und Conthey oder auf Bestellung erhältlich.

Die Vielfalt des Transgourmet/Prodega-Sortiments ist einfach unschlagbar. Um die 25000 erhältlichen Artikel zu unterscheiden, wurden fünf Marken eingeführt, die auf die Bedürfnisse des Gastronomen abgestimmt sind. **Economy** und **Quality** ermöglichen es, gute Geschäfte zu machen. **Premium** zielt auf hohe Ansprüche ab, **Natura** steht für Bioprodukte. Die Marke **Origine** setzt auf Nachhaltigkeit und Authentizität.

Alle Fleischsorten stammen aus natürlichen und tierfreundlichen Zuchtbetrieben: Schweinefleisch aus Gruyère, Alplamm aus Château d'Oex, geräucherter Schinken aus dem Emmental usw. Eine grosse Auswahl typischer Käsesorten, Sättigungsbeilagen, Bio-Ölen und -Weinen gehört ebenfalls zum Sortiment.

Diese Marke entspricht den aktuellen Anforderungen der Konsument/innen (nachhaltige Bewirtschaftung, soziale Verantwortung, Rückverfolgbarkeit) und schafft durch die kleine mit jedem Produkt verknüpfte Geschichte eine Verbindung. Darüber hinaus werden bebilderte Informationsblätter zur Verfügung gestellt, um diese besonderen Köstlichkeiten im Restaurant hervorzuheben.

Vor Ort gekauft oder geliefert

Transgourmet/Prodega ist im Wallis gut verankert. Dort finden Sie eine stattliche Auswahl lokaler Produkte. Berufsleute können ihren Einkauf in den Prodega-Märkten in Brig und Conthey erledigen oder sich die Ware in ihren Betrieb liefern lassen. «Wir sind die einzigen, die beide Optionen fürs gleiche Kundenkonto anbieten. Die Hoteliers können also wählen», erklärt Christophe Dubuis, Transgourmet/Prodega-Berater für das Wallis.

Sein Kollege Alain Marty, Leiter des Prodega-Marktes in Conthey, weist auf den Vorteil der Preise hin. «In Zeiten der Inflation geben wir nicht alle Preiserhöhungen weiter. Überdies sind die Preise unserer Marke Quality bei gleichem Inhalt bis zu 50 % günstiger.»

Tipps für höhere Margen

In den Märkten helfen Fachberater den Hotel- und Restaurant-Betreibern bei der Wahl der besten Produkte für ihre Ansprüche. Christophe Dubuis geht auf Kundenbesuch, um über neue Angebote zu informieren – und nicht nur das. «Ich unterbreite Ideen, wie Umsatz und Gewinnmargen gesteigert werden können. Wir halten Ausschau nach neuen Trends und erweitern unser Angebot laufend.»

Zu den Trendprodukten gehören tiefgefrorene Einger-Burger und gereifte Spirituosen. Transgourmet/Prodega hat vor kurzem auch einen hochwertigen Schweizer Eistee auf den Markt gebracht – äusserst beliebt und günstiger als die Standardmarken.

Jahresbonus: So funktioniert!

Transgourmet/Prodega zahlt Ihnen einen Bonus aus – im Verhältnis zum Gesamtbetrag der Einkäufe, die Sie im Laufe des Jahres getätigt haben. Sie erhalten 0,75% Cashback ab 50000 Franken, 1% ab 75000 Franken, 1,25% ab 100000 Franken usw.

🔗 [Vollständige Tabelle unter transgourmet.ch/jahresbonus](https://www.transgourmet.ch/jahresbonus)

Berater für das Wallis

christophe.dubuis@transgourmet.ch
+41 79 355 13 51

Online-Bestellungen

[webshop.transgourmet.ch](https://www.transgourmet.ch/webshop)

Kundenservice

+41 848 000 501



Hubert und Regula Lehner, Sophia und Gregor Rzymiski des Hotels Bürchnerhof in Bürchen

«Ohne gleitende Übergabe hätten wir's wohl nicht gestemmt»

Wie schafft man die Generationenübergabe im Familienhotel? Indem man zu keiner Zeit Druck ausübt, die Übergabe fliegend und flexibel gestaltet, sich professionelle Hilfe holt – und viel miteinander redet. Eine Erfolgsgeschichte aus Bürchen.

Als Hubert und Regula Lehner 2015 die Nachfolge in die Wege leiten wollen, winken alle drei Kinder ab – auch Sophia, die Älteste: Sie hat zwar die Hotelfachschule bereits geplant, ist aber international unterwegs und hat andere Pläne ...

Also schreiben Lehnerns den Bürchnerhof öffentlich aus. Bereits haben sie mit zwei Interessenten den Preis ausgehandelt, als Sophia im Mai 2020 die Eltern per WhatsApp überrascht ... «Im Rahmen des letzten Semesters beschäftigten wir uns an der Hotelfachschule mit Unternehmensführung und Strategischem – da diskutierten mein Partner Gregor und ich erstmals ernsthaft, ob wir das Hotel übernehmen wollen und wie es funktionieren könnte», erzählt Sophia.

Ein freier Tag pro Woche für die Jungen

Die erfreuten Eltern setzen sich rasch mit den Jungen zusammen – dann geht's Schlag auf Schlag: Im Juli beendet Sophia die Schule, im September übernimmt sie mit Gregor im Bürchnerhof das Zepter. Die Alten geben schrittweise ab und arbeiteten nur noch am Hotel-Ruhetag: Frühstück, Racletteabend und was immer anfällt. «So hatten die Jungen wöchentlich den freien Tag, den wir nie hatten», erzählt Regula.

Im November 2020 ziehen die Eltern aus dem Hotel in eine Wohnung in Varen, im Dezember eröffnen die Jungen die neue



Ab November wird auch das Haus den Jungen gehören: v.l.n.r. Hubert und Regula Lehner, Sophia und Gregor Rzymiski vor dem Bürchnerhof.

Saison – wegen Corona ohne Party. Sie meistern die beiden Coronajahre gut zu viert – doch es gibt auch teils heftige Diskussionen, manchmal um Kleinigkeiten.

«Wir haben viel und offen miteinander geredet», blickt Regula zurück. Nach einem grossen «Chlapf» – die Alten hatten schleichend wieder mehr gearbeitet und aus Gewohnheit längst Abgegebenes wieder gemacht – ziehen sich die Eltern bewusst mehr zurück. Hubert geniesst es, endlich Zeit für Strategisches zu haben.

«Die Übergabe muss für alle stimmen: uns Alten, die jungen Nachfolger – aber auch die Geschwister!»

Im Frühherbst 2022 merken die Eltern: Es läuft gut – jetzt müsst Ihr's selbst rocken! Seit der Wintersaison 2022/23 führen Sophia und Gregor den Bürchnerhof allein, die Eltern springen nur noch bei Notfällen ein. «Ohne die gleitende Zusammenarbeit über die zwei Jahre hätten wir's wohl nicht gestemmt», sagt Sophia.

Eine Übergabe dauert zweieinhalb Jahre

Noch gehören Immobilie und Aktiengesellschaft den Eltern – die Übergabe soll auf Geschäftsjahresbeginn (1.11.2023) vollzogen sein. «Eine Hotelübergabe mit allen finanziellen, rechtlichen und steuerlichen Aspekten ist viel anspruchsvoller, als ich dachte – sie dauert nicht ein halbes, sondern zweieinhalb Jahre! Die Übergabe muss ja für alle stimmen: uns Alten, die jungen Nachfolger – aber auch Sophias beide Geschwister», sagt Hubert rückblickend. Das Coaching-Programm von HotellerieSuisse fand er hilfreich, manche Berater weniger.

Der 63-jährige Hubert und die 60-jährige Regula arbeiten heute ausserhalb des Bürchnerhofs. «Es ist wichtig, dass die junge Generation den Eltern nicht noch einen Job im Hotel oder ähnliches organisieren muss – die Alten müssen selbst gucken», findet Hubert.

Hôtel Bürchnerhof
Ronalpstrasse 86, 3935 Bürchen
027 934 24 34

[buerchnerhof.ch](https://www.buerchnerhof.ch)



Zu Besuch in den Sektionen

Digitale Innovationen, Mitwirkung an der Tourismusstrategie, Personalunterkünfte in Skigebieten ... Die Sektionen Leukerbad und Umgebung und Verbier / Val de Bagnes berichten über ihre Ziele, Herausforderungen und Projekte.

In dieser neuen Rubrik laden wir Sie ein zu einem Rundgang in die regionalen Sektionen des WHV, um uns ein Bild zu verschaffen über ihre Sorgen und Nöte – und ihre inspirierenden Lösungen.

Leukerbad und Umgebung rundum digitalisiert zur Top-Destination

Vor knapp 20 Jahren fusionierte in Leukerbad der Hotelierverein mit dem Wirteverein – mit dem Ziel, weniger Sitzungen und Treffen zu haben. Denn viele Betriebe waren in beiden Vereinen Mitglied. Seither präsidiert ein Hotelier die Sektion, Vizepräsident ist ein Wirt, und diese beiden vertreten beim WHV und Gastrovalais im Kantonalen Gremium die Sektion.

Ziel: Top-Destination – auch mit Familienbetrieben

Der teils erneuerte Vorstand konstituiert sich gerade neu – die künftigen Prioritäten sind in Diskussion. Für die neugewählte Präsidentin Carine Brendel ist indes klar: «Wir wollen wieder zu den Top-Dienstleistern im Schweizer Tourismus gehören! Und auch kleine familiengeführte Unternehmen wie unseres sollen weiterbestehen und ihren Platz im touristischen Angebot einnehmen.»

Herausforderungen: Innovationen konsolidieren

2016 war die Destination Leukerbad neu durchgestartet: mit der interdisziplinären Betriebsgesellschaft My Leukerbad AG, die sämtliche touristischen Anbieter vereint. In der Pandemie digitalisierte Leukerbad sein Buchungssystem über sämtliche Angebote, etwa auch die öffentlichen Thermen – inklusive Push-Meldungen für die Gäste zu Sonderangeboten. Dadurch kennen die Leistungserbringer ihre Gäste besser und können die Preise automatisch an die Nachfrage anpassen, was die Rentabilität steigert. Dieser Neustart muss allerdings noch verdaut werden, verrät Carine Brendel: «Immerhin dauerte die Realisierung sechs Jahre!»

Highlight: das jährliche Ländlertreffen

Ein aussergewöhnlicher und sehr beliebter Anlass ist das Ländlermusik-Weekend im September: Zahlreiche Formationen aus der ganzen Schweiz spielen inmitten einer imposanten Felsenarena auf und erfüllen



My Leukerbad

die Strassen und Restaurants mit stimmungsvoller Musik. Der Höhepunkt ist jeweils das Gemeinschaftskonzert am Sonntagvormittag, wo alle Formationen – rund 70–80 Musikantinnen und Musikanten! – zusammen auftreten.

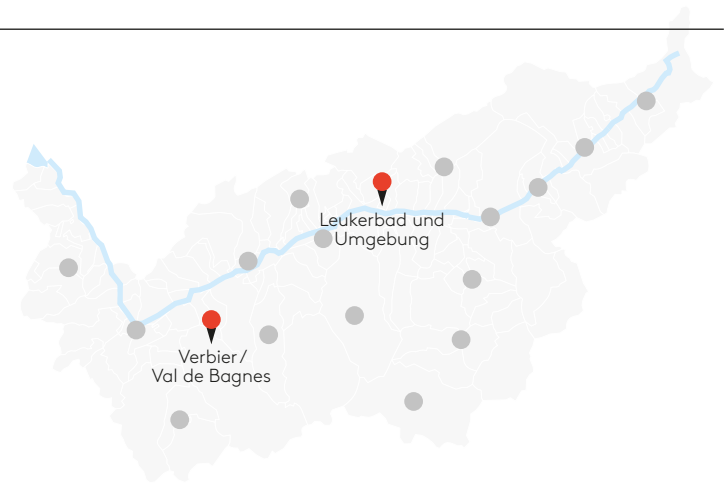
Ideen für den WHV: mehr Treffen übers Jahr, Inputs direkt vor Ort

Die innovative Sektion Leukerbad und Umgebung hat auch Ideen, wie der Walliser Hotelierverein die Mitglieder noch besser erreichen und bedienen könnte: etwa

durch mehrere, lockere Treffen übers ganze Jahr – z. B. auch in thematischen Gruppen. Zudem könnte der WHV ritzy*-Kurse oder auch Informationen zu anderen wichtigen Themen in Form von YouTube-Videos online stellen: «So kann sich jede und jeder die Videobotschaften anschauen, wann gerade Zeit dafür ist. Wir haben leider nicht mehr die Zeit, im Kanton herumzukurven für Kurse und Meetings – die Hilfe muss vermehrt direkt in den Betrieb kommen. Die Ambassadoren sind ein guter Schritt in diese Richtung.»

Die Sektion Leukerbad und Umgebung in Kürze

Präsidentin:	Carine Brendel, Hotel Alpina (seit 2023)
weitere Vorstandsmitglieder:	Didier Grichting, Stefan Wyss, Stefan Rössli, Pascal Loretan
Anzahl Mitglieder:	ca. 60
Anzahl Hotels (Mitglieder):	23
Anzahl Betten (Mitglieder):	1200
letztmals WHV-GV durchgeführt:	2021



Verbier / Val de Bagnes

Lösungen zur Saisonverlängerung und Personal-Unterbringung

Wie auch anderswo hat die Destination Verbier viele Hotelbetten an Ferienwohnungen verloren – seit einigen Jahren ist die Situation stabil. Um das Hotelangebot – weniger als 10 % des Beherbergungsangebots – zu halten, fördert die Gemeinde Renovationsmassnahmen mit grosszügigen Zuschüssen. Eine Geste, die zur Übernahme von Familienbetrieben anregt.

Ziel: 4-Jahreszeiten-Tourismus

Während der Wintersaison platzt die Station aus allen Nähten, im Sommer hat sie Mühe, Gäste anzulocken. Zum Glück beleben im Juli und August Veranstaltungen den Ort.

Nur drei Hotels sind das ganze Jahr über geöffnet – darunter das Hotel Bristol, geführt von Gérald Maraite, dem kürzlich gewählten Präsidenten der Sektion Verbier / Val de Bagnes: «Wir glauben an den 4-Jahreszeiten-Tourismus, aber es ist schwierig. Dank dem Aufschwung des E-Bikes konnten wir im Sommer und Herbst mehr Gäste gewinnen. Aber es fehlt an einem Schwimmbad oder einem kleinen Kongresszentrum.»

Seit über einem Jahr arbeiten die politischen und touristischen Akteure an einem Tourismus-Masterplan mit dem Ziel, den Ort während mindestens 10 Monaten zu beleben. Der Wiederaufbau des 2017 abgebrannten Sportzentrums wird das Angebot bereichern.

Herausforderung: Wo sollen die Saisonarbeitskräfte wohnen?

Aktuell leidet das Hotelgewerbe unter einem Mangel an Personalunterkünften. «Seit der Corona-Krise ist das Geschäft mit Mietobjekten auf Wochenbasis gewachsen – wir finden keine Wohnungen mehr für unsere Saisoniers. Selbst wenn es uns gelingt, in den übrigen Monaten des Jahres mehr Touristen anzulocken: Wer wird dann noch da sein, um diese Gäste zu bedienen?», fragt sich Maraite.



Die Hoteliers tun alles für ihr Personal: Sie bürgen bei den Vermietern oder treten als Hauptmieter auf, um die Wohnung für die nächste Saison zu behalten.

«Gemeinsam mit dem Branchenverband der Gastwirte überlegen wir uns, ein Wohnprojekt in Angriff zu nehmen, denn die Situation ist nicht mehr tragbar. Umso ärgerlicher, dass die Wohnungen, die über Airbnb vermittelt werden, im Sommer leerstehen!»

Projekt:

eine gemeinsame Buchungsplattform

Zum Glück kann die Hotellerie auf die Dynamik von Verbier Tourismus und TéléVerbier zählen. «Das sind solide, zuverlässige Organisationen, die sehr gute Arbeit leisten. Zudem haben wir das Glück, als Destination eine starke Identität zu haben – eine Mischung aus Coolness und Luxus.» Sämtliche Hotels im Val de Bagnes profitieren von der Marke Verbier. Derzeit läuft ein Projekt für eine gemeinsame Buchungsplattform, damit das Hotelangebot auf verbier.ch zugänglich ist.

Die Sektion Verbier / Val de Bagnes in Kürze

Präsident:	Gérald Maraite, Hotel Bristol (seit 2023)
weitere Vorstandsmitglieder:	Sylvie Carlucci, Jean-Marc Pellissier
Anzahl Mitglieder:	23
Anzahl Hotels (Mitglieder):	20
Anzahl Betten (Mitglieder):	1050
letztmals WHV-GV durchgeführt:	2022



HotellerieSuisse

Claude Meiers «Tour d'HotellerieSuisse»



Claude Meier, zusammen mit den Hoteliären Daniela und Vreni Berchtold vom Hotel Waldhaus auf der Bettmeralp.

Seit sieben Jahren ist Claude Meier Direktor von HotellerieSuisse. Auf seiner Tour d'HotellerieSuisse pflegt er den direkten Austausch mit den Mitgliederbetrieben und nimmt daraus wertvolle Erfahrungen mit.

In den letzten sieben Jahren genoss ich das Privileg, beinahe 500 Beherbergungsbetriebe in der Schweiz zu besuchen und dabei mit den Hoteliers und Hoteliären ein persönliches Gespräch zu führen. Rund 50 der besuchten Betrieben lagen im Wallis – vom Goms über Brig, Zermatt, Saas Fee, Martinach bis nach Sitten durfte ich unterschiedliche Betriebe, Gastgeberinnen und Gastgeber treffen.

Trotz der Unterschiede erkenne ich immer wieder die Gemeinsamkeiten. Ich werde stets offen empfangen und spüre die Gastfreundschaft, die uns alle im Kern verbindet. Obwohl die Gespräche inhaltlich immer anders sind, kristallisieren sich gemeinsame Herausforderungen heraus.

Dem Tempo der Zeit standhalten und gemeinsam weiterkommen

Ein Jung-Hotelier erzählte mir beispielsweise von herausfordernden ersten Monaten in seiner ersten Führungsposition im neu eröffneten Betrieb. Der Austausch mit Kolleginnen und Kollegen ist essenziell – deshalb erzählte ich ihm von unseren ERFA-Gruppen oder dem Young Leaders Club – wichtige Gefässe beim Erfahrungsaustausch.

Auch die sich rasch verändernden Gästebedürfnisse beschäftigen. So gewinnt die Nachhaltigkeit immer mehr an Bedeutung. Eine Hotelière erzählt, wie sie immer wieder versuche, neue Lösungsansätze zu erkennen und im Betrieb einzuführen – zum Beispiel die Abfalltrennung im Hotelzimmer oder die komplette Umrüstung auf LED-Beleuchtung.

In diesem Fall empfehle ich das Nachhaltigkeitsprogramm Swisstainable, um die Bemühungen auch gegen aussen visibel zu machen. Aber auch Hilfestellungen des Verbandes – wie etwa unser digitales Nachhaltigkeitshotel – helfen, Trends und neue Möglichkeiten frühzeitig zu antizipieren.

Wertvolle Unterstützung in verschiedenen Bereichen

Ein Hotelier vor dem Pensionsalter erzählt mir von seinen Sorgen um die Nachfolgeregelung in seinem Betrieb. In der Familie wolle niemand übernehmen. Das Coaching-Programm von HotellerieSuisse bietet ideale Unterstützungsmöglichkeiten – ich habe dem Hotelier diese einmalige Möglichkeit ans Herz gelegt. Denn bereits mehr als 200 Mitglieder haben von diesem Angebot Gebrauch gemacht. Betriebe profitieren dabei von fünf Coaching-Tagen in unterschiedlichen Schwerpunkten, die sie selber auswählen (siehe Seite 7).

Trotz der Unterschiede erkenne ich immer wieder die Gemeinsamkeiten. Ich werde stets offen empfangen und spüre die Gastfreundschaft, die uns alle im Kern verbindet.

Zusätzlich lohnt es sich auch immer, aus dem Betriebsalltag auszubrechen und sich mit Kolleginnen und -kollegen auszutauschen. Dabei erhält man als Hotelier oder Hotelière eine Aussensicht auf die unterschiedlichsten Themen. So freue ich mich auf viele weitere Möglichkeiten, den direkten Kontakt zu unseren Mitgliedern zu pflegen – sei dies an einem der zahlreichen Branchenanlässe oder auf der nächsten Tour d'HotellerieSuisse.

Claude Meier, Direktor HotellerieSuisse

Generalversammlung in der Aletsch Arena Austausch unter Kolleg/innen bei berauscher Aussicht!



Der Grosse Aletschgletscher, UNESCO-Weltkulturerbe:
Die Kulisse unseres Hotelierabends am 30. August.

Der Walliser Hotelier-Verein trifft sich dieses Jahr in der Aletsch Arena. Wählen Sie an der GV den neuen Co-Präsidenten – und geniessen Sie am Vorabend den Blick auf den längsten Gletscher der Alpen.

Die Destination Aletsch Arena hat Vieles zu bieten – für jede und jeden das Passende: ein umfangreiches Netzwerk von Wanderwegen aller Schwierigkeitsgrade, unzählige Outdoor-Aktivitäten wie Bergsteigen, Klettern, Paragliding, Mountainbiken, Skifahren und Snowboarden, Seilpark oder Thermalbad, kulturelle Highlights wie charmante Alphütten, lokale Feste, Handwerksmärkte und traditionelle Veranstaltungen.

Bekannt ist die Aletsch Arena jedoch insbesondere wegen des Aletschgletschers: der grösste Gletscher der Alpen und Herzstück des UNESCO Weltnaturerbes «Schweizer Alpen».

Austausch mit Weitblick

Zum Hotelierabend treffen wir uns auf dem Bettmerhorn. Von Betten Station bringt uns die Seilbahn auf die Bettmeralp. Nach

einem gemütlicher Spaziergang (ca. 1 km) gleiten wir mit der Kabinenbahn zum Restaurant Bettmerhorn. Der barrierefrei zugängliche Aussichtspunkt auf 2647 m ü. M. gibt den Blick frei auf den eindrücklichen Grossen Aletschgletscher und die imposante Bergwelt zwischen Wallis und Berner Oberland.

Im Panorama-Restaurant Bettmerhorn geniessen wir den lockeren Austausch unter Kolleginnen und Kollegen. Im Zentrum des jährlichen Treffens steht das persönliche Gespräch unter Hoteliers und Hotelières. Gut möglich, dass die Weitsicht auf grosser Höhe zu neuen Ideen und Lösungen (ver)führt ...

Wahl des neuen Co-Präsidenten

Das Detailprogramm der GV erhalten Sie mit persönlicher Post. Ein wichtiges Traktandum ist die Wahl unseres neuen Co-Präsidenten Olivier Andenmatten, der Lara Berra künftig tatkräftig zur Seite stehen wird (siehe Interview auf Seite 3).

Programm

VORPROGRAMM AM MITTWOCH, 30. AUGUST

Seilbahnfahrt Betten Station–Bettmeralp–Bettmerhorn

ab 19:00 Uhr Hotelierabend im Restaurant Bettmerhorn:
Aperitif bei Sonnenuntergang (je nach Wetter)

ca. 22:30 Uhr Rückkehr mit der Seilbahn nach Fiesch (gemäss Spezialfahrplan)

GV AM DONNERSTAG, 31. AUGUST

Ab 9:00 Uhr Empfang und Begrüssungskaffee mit Gipfeli im Saal Rondo in Fiesch

10:00 Uhr Ordentliche Generalversammlung im Saal Rondo

11:00 Uhr Runder Tisch: «Welche Lösungen für den Nachwuchs in der Hotellerie?»

12:00 Uhr Ehrenwein, offeriert von der Gemeinde Fiesch

13:00 Uhr Offizielles Bankett

Anmeldung: gemäss persönlicher Einladung von Anfang August.

Das präsidentiale Wort



Der WHV erneuert sich

Ende 2022 habe ich die grosse Herausforderung angenommen, das Präsidium des Walliser Hotelier-Vereins zu übernehmen. Obschon ich Tochter engagierter Hoteliers bin und vom abtretenden Präsidenten gut vorbereitet wurde, musste ich in kurzer Zeit viel lernen und verinnerlichen.

Nach dem Einarbeiten mit unserem neuen Direktor war mein erster Wunsch, die Sektionen zu besuchen und mich mit Mitgliedern auszutauschen, um einen besseren Einblick in die Herausforderungen der einzelnen Hoteliers zu erhalten, gemeinsame Probleme zu identifizieren, Beziehungen zu festigen – und einen Co-Präsidenten zu finden.

Das Feedback nach den ersten Besuchen fiel sehr positiv aus – die besuchten Mitglieder schätzten meine Verfügbarkeit und mein Engagement. Als i-Tüpfelchen haben wir in Olivier Andenmatten die ideale Person gefunden, um mich künftig im Präsidium zu unterstützen (siehe Artikel Seite 3).

Zudem haben wir die Geschäftsleitung neu organisiert und auf sieben Mitglieder erweitert. Innert eines knappen Jahres ist es uns gelungen, eine neue Dynamik zu entwickeln und die Zukunft mit einer selbstbewussten, jungen und motivierten Gruppe in Angriff zu nehmen.

Nach wie vor jagt eine Herausforderung die nächste und zeigt, dass wir einen starken, geschlossenen Verband brauchen. Für mich steht fest: Allein kann ich es nicht schaffen – ich bin auf die Unterstützung von Euch Mitgliedern angewiesen und auf eine wirksame Kommunikation Eurer täglichen Herausforderungen!



Lara Berra
Co-Präsidentin
WHV

Neuigkeiten



Ein junger Walliser Kandidat für HotellerieSuisse

Die Verbandsleitung von HotellerieSuisse wird von 7 auf 9 Mitglieder erweitert. Die beiden zusätzlichen Sitze werden durch einen Junghotelier (unter 35 Jahren) und eine Vertretung der Para- oder Markenhötelier besetzt. Ihre Wahl findet anlässlich der Delegiertenversammlung im November dieses Jahres statt. Für den Sitz der neuen Generation stellt das Wallis einen Kandidaten aus Zermatt: Alain Kösllich, 31-jährig, Direktionsmitglied des Hotels Perren. Philippe Zurkirchen aus Champéry, seit sechs Jahren Mitglied der Verbandsleitung, stellt sich zudem für eine dritte Amtszeit zur Verfügung.

Vereinfachte MWST-Abrechnung

Der aktualisierte Online-Schalter easygov.swiss des Bundes (SECO) bietet einige interessante Neuerungen. Fortan ist dort die MWST-Abrechnung der Eidgenössischen Steuerverwaltung direkt zugäng-

lich. Dieser Online-Service ersetzt das Papierformular und vereinfacht den Deklarationsprozess. Weitere Neuerungen befinden sich in der Planung – beispielsweise das Bearbeiten von Arbeitsbewilligungs-Anträgen. Die Plattform soll den Verwaltungsaufwand für Unternehmen reduzieren.

Flink, vif und startbereit für den Service

Dieser Intensivkurs führt Sie in die Service-regeln ein und schult deren praktische Anwendung. Sie lernen das Arbeitsmaterial und die Fachausdrücke kennen, entdecken Themen wie Servicearten, Mise en place, passende Gedecke, und Dekoration. Tipps zu Verkaufsargumenten, zum Verhalten bei der Zubereitung vor dem Gast sowie zu Getränken und Wein runden den geballten Kurs ab.

Nächste Gelegenheit:
Donnerstag, 29. Juni in Brig-Glis.

🔗 [Anmeldung auf ritzy.ch](https://www.ritzy.ch)

Nicht vergessen!



Mittwoch, 31. August 2023
**Generalversammlung
in Fiesch**
(siehe Seite 11).

Die Gelegenheit für alle Walliser Hoteliers, sich in einem aussergewöhnlichen Rahmen zu treffen und 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

