

Ein Dankeschön an die Mitarbeitenden

Das Staff Event «6to2» findet am Montag, 17. Oktober im KKL statt.

Die Vorbereitungen für den Staff Event «6to2» vom Montag, 17. Oktober 2011 im Luzerner Saal des KKL laufen auf Hochtouren. Das hoch motivierte OK plant einen tollen Anlass. Alle Mitarbei-

tenden der Mitgliederbetriebe von LUZERN HOTELS können sich auf acht Stunden Dankeschön freuen.

Spass ist garantiert

Sei es beim Gamblen im Casino, das auch dieses Mal wieder vom Grand Casino Luzern geführt wird, beim Eis-

meisseln, Musizieren oder Fotografieren – überall gibt es tolle Preise zu gewinnen. Als Höhepunkt dürfen die beiden Auftritte der französischen Band «Patchwork» gelten, die mit ihrer mitreissenden Musik bestimmt zum Tanzen einlädt. Auch DJ Sleazy, bekannt aus dem Luzerner Klub Rok, wird die Stimmung anheizen.

Dazu gehören natürlich auch kulinarische Genüsse. Vor dem KKL wird laufend Paella gekocht, zu späterer Stunde gibt's Häppchen oder Sandwiches. Und hinter der Bar stehen traditionsgemäss die «Chefs», die für einmal ihre Mitarbeitenden bewirten.

Dank grosszügiger Unterstützung unserer Sponsoren können wir auch dieses Jahr die Mitarbeiter-Party in diesem Rahmen durchführen. Das OK freut sich, wenn die Hoteliers alle ihre Mitarbeitenden zu diesem grossen Fest einladen!

Der Anlass beginnt um 18 Uhr und dauert bis 2 Uhr in der Früh.



Wie bei der letzten Mitarbeiter-Party wird auch diesmal die Post abgehen.

Terre des hommes: «Helfen mit Genuss!»

Terre des Hommes ruft die Hoteliers der Region Luzern auf, die Aktion zum Welternährungstag zu unterstützen.

Anlässlich des Welternährungstags vom Sonntag, 16. Oktober 2011 organisiert das Schweizer Kinderhilfswerk Terre des hommes (Tdh) eine Solidaritätsaktion, die mit Hotels, Restaurants, Firmenkantinen, Alters- und Pflegeheimen sowie der Nahrungsmittelindustrie durchgeführt wird. Diese Aktion findet in der Deutschschweiz zum 16. Mal in Folge statt, in der Romandie zum 9. Mal und im Tessin zum 5. Mal.

«Jeder Beitrag zählt»

Die teilnehmenden Unternehmen überweisen einen Teil ihres Tagesumsatzes für Ernährungsprojekte in den 15 Einsatzlän-

dern von Tdh. 2010 konnten dank 500 Gastbetrieben und unzähligen Restaurantbesuchern und -besucherinnen fast 200'000 Franken für die Gesundheit von Kindern gesammelt werden!

«Jeder Beitrag zählt», schreibt Terre des hommes: «Mit 300 Franken

- pflegen wir 3 mangelernährte Kinder in Bangladesch während 12 Monaten
- finanzieren wir 52 Sets mit Grundnahrungsmitteln für schwangere Frauen und Säuglinge in Afghanistan
- finanzieren wir 1 Wasserreinigungssatz für 600 Personen in Myanmar.»

Bewährtes und Neues

Auch dieses Jahr wieder sollen zahlreiche Akteure der Gastronomie diesen Kindern helfen. Die Partnerschaft mit der «Genuss-

woche» läuft weiter. Als Neuheit kann Tdh 2011 auf die Unterstützung der Studierenden der Hotelfachschule Lausanne zählen, um ein neues Konzept für den Welternährungstag zu erarbeiten.

Die teilnehmenden Betriebe verzichten am 16. Oktober auf einen selber bestimmten Teil der Einnahmen und unterstützen damit eine gerechte Aufteilung der Nahrungsmittel. Tdh übernimmt die Medienarbeit und stellt Promotionsmaterial für den Aktionstag zur Verfügung. Letzter Anmeldetermin, damit Ihr Betrieb in Zeitungsinseraten und auf der interaktiven Google Map erscheinen kann, ist der 15. September.

Online-Anmeldung:

www.tdh.ch > Tdh schweizweit > Aktionen > Welternährungstag



4./August 2011

Editorial



Liebe Mitglieder von LUZERN HOTELS

«Ich verstehe die Probleme der Hotellerie», sagte Wirtschaftsminister Johann Schneider-Ammann am Rande der Bundesratssitzung in Siders zum Direktor des Walliser Hoteliervereins. Von den zwei Milliarden, die der Bundesrat gleichentags zur Abfederung der Frankenstärke freigab, soll denn auch der Tourismus profitieren. hotelleriesuisse nimmt den Grundsatzentscheid mit Genugtuung zur Kenntnis und schlägt

vor, die Finanzierung von Schweiz Tourismus aufzustocken. Der Währungskrise gelte es aber umfassend zu begegnen:

- **Mehrwertsteuer:** In der aktuellen Mehrwertsteuer-Reform ist das Zweisatzmodell, bei dem Beherbergung und Gastronomie im tieferen Satz gebündelt sind, zu realisieren.
- **Fleischmarkt:** Als Sofortmassnahme ist der Fleischmarkt analog zum Käsemarkt zu öffnen.
- **Wettbewerb:** Der hohe Kostensockel der Schweizer Hotellerie ist zu schleifen. Wettbewerbskommission und Preisüberwacher müssen ihren Handlungsspielraum ausschöpfen.
- **Importe:** Die Importeure sind aufgerufen, ihre Währungsgewinne jetzt an die inländischen Unternehmen, Detailhändler und Konsumenten weiterzugeben.
- **Sozialpartnerschaft:** Die Frankenstärke wirkt sich auch auf den Arbeitsmarkt aus. Mit Blick darauf müssen die Sozialpartner das Gespräch suchen.

LUZERN HOTELS teilt diese Einschätzungen und Forderungen. Gleichzeitig darf aber festgehalten werden, dass die Tourismusregion Zentralschweiz der Währungskrise bisher sehr gut getrotzt hat. Die Positionierung als attraktives Ferienziel insbesondere für den asiatischen Raum macht sich bezahlt. Tragen wir zu diesem Image Sorge!

Patric Graber

Impressum

Herausgeber
Kontaktadresse

LUZERN HOTELS
LUZERN HOTELS, St. Karlstrasse 74, 6004 Luzern, Tel. 041 241 10 30,
Fax 041 241 10 32, info@luzern-hotels.ch, www.luzern-hotels.ch

Erscheinungsweise
Redaktion / Layout
Auflage

6 Ausgaben pro Jahr
WALKER Management AG, Luzern
400 Exemplare (davon 70 Mitarbeiter-Ausgaben)

Themen in dieser Ausgabe

- Krone Buochs: ein Hotel, zwei Restaurants
- Tag der Hotelverantwortlichen hat sich etabliert
- Staff Event «6to2»: Ein Dankeschön an die Mitarbeitenden
- Terre des hommes: «Helfen mit Genuss!»

Nächste Anlässe

- **Kritik als Chance**
6./13. September 2011
- **Brandschutz**
8./22. September 2011
- **Energietechnische Anlagen richtig bedienen**
27. September 2011
- **Staff Event «6to2»**
17. Oktober 2011



Krone Buochs: ein Hotel, zwei Restaurants



Die Krone der Buochser: Nach einer umfassenden baulichen Sanierung weht nun ein frischer Wind.

Eine altherwürdige Gastronomie-Institution erstrahlt mit neuem Konzept in neuem Glanz: Anfang Juli wurde das Hotel Restaurant Krone in Buochs wiedereröffnet. Der Betrieb ist neu Mitglied von LUZERN HOTELS.

«Qualität zuerst.» Das kann jeder sagen. Einem Gastgeberpaar, das seit Jahrzehnten erfolgreich in der Gastronomie tätig ist, glaubt man es. Irmy und Jürg Laichinger führen neu die Krone in Buochs – ein Betrieb mit bewegter Vergangenheit. Und mit schöner Zukunft,

verspricht Jürg Laichinger: «Wir möchten eine emotionale Gastronomie anbieten, die glaubwürdig und leidenschaftlich ist.» Deshalb habe man sich für ein Konzept entschieden, das verschiedene Bedürfnisse befriedigt.

Südliches Flair und immer frisch gekocht

Der Hotelbetrieb verfügt über 16 Doppelzimmer, eine Suite und vier Longstay-Appartements, die modern eingerichtet sind. Zur Krone Buochs gehören neu zwei Restaurants:

- Restaurant Buochserstube (mit kleinem Saal)
- Restaurant Sinfonia mit Wein-Lounge und Garten.

Dazu kommen Sitzungs- und Seminarräume und eine grosse Aperitif-Terrasse über den Dächern von Buochs für geschlossene Gesellschaften.

Während in der Buochserstube kleine Happen und Klassiker auf die Tische kommen, gehts im Restaurant Sinfonia etwas gediegener zu und her. Der Küchenchef, der von Gault-Millau in Deutschland bereits mit 15 Punkten ausgezeichnet wurde, fokussiert sein Können ganz auf eine marktfrische Küche mit südländischem Touch. Dazu verwendet er saisonale Produkte, wenn möglich aus der Umgebung. Das Hotel und die beiden Restaurants sind sieben Tage in der Woche geöffnet.

Jürg und Irmy Laichinger
Hotel Krone
Dorfplatz 2a, 9374 Buochs
Fon 041 367 80 99
www.krone-buochs.ch



Die neuen Gastgeber pflegen die Liebe zum Detail.



Tag der Hotelverantwortlichen hat sich etabliert

Der Tag der Hotelverantwortlichen von Ende Juni, der auf den Bürgenstock führte, ist auf grossen Anklang gestossen. Nächstes Jahr wird es eine dritte Auflage geben.

Zum zweiten Mal hatte LUZERN HOTELS die Hotelverantwortlichen der Mitgliederbetriebe zu einem gemütlichen Ausflug eingeladen. Am 29. Juni hiess es «Leinen los» in Richtung Kehrsiten – Bürgenstock.

Die kurze Fahrt mit der Bürgenstockbahn führte in die Höhe. Dort wurden die Hoteliers von Maja Engeler, Leiterin operatives Geschäft Bürgenstock Resort, herzlich empfangen. Bruno H. Schöpfer von QDHP Management AG informierte auf spannende Art und Weise über das Grossprojekt, welches sich im Bau befindet. Der anschliessende Apéro, offeriert von Maja Engeler, fand in der Ausstellung «Zukunft hat Herkunft» im Parkhotel statt. Dieses liebevoll gestaltete Museum präsentiert herrliche Stücke aus vergangenen Zeiten der Hotellerie. Das Museum ist übrigens jederzeit offen, ein Besuch lohnt sich!

Austausch mit Berufskollegen

Nach einem Spaziergang zum Hotel Villa Honegg erwartete Direktor Peter Durrer die Hoteliers mit einem Apéro auf der Terrasse, die einen herrlichen Blick auf See und Berge gewährt. In Gruppen konnte das neu-renovierte 5*superior-Haus besichtigt werden. Die Räume präsentieren sich als wahre Augenweide. Das Nachtessen – es gab vorwiegend einheimischen Produkte und ein feines Glas Wein – rundete den Ausflug ab. Ein Bus brachte die Gesellschaft sicher nach Luzern zurück. Die teilnehmenden Hotelverantwortlichen genossen den Ausflug sichtlich, konnten sie sich doch einmal in ungezwungener Umgebung mit ihren Berufskolleginnen und -kollegen austauschen. Es kam zu ebenso angenehmen wie interessanten Gesprächen.

Nach dem positiven Echo ist klar: Den Tag der Hotelverantwortlichen wird es nächstes Jahr bestimmt wieder geben!



Keiner zu klein, dabei zu sein.



Zu Fuss unterwegs.



Köstlichkeiten zum Apéro.



Ausstellung «Zukunft hat Herkunft».



Gemütliche Runde im Hotel Villa Honegg.