

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 110 (2002)  
**Heft:** 30

## Heft

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

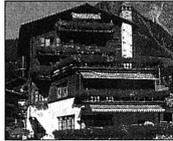
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 25.08.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



**CRISTYNE L. NICHOLAS /**  
Die Chefin des New Yorker  
Touristenbüros zur  
heutigen Situation in der  
Weltmetropole. **SEITE 2**



**SANIERUNG /** Renovation  
ist besonders in der  
Hotellerie die bauliche  
Grundlage für künftigen  
Ertragsmehrwert. **SEITE 6**



# hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

**BLICKPUNKT**

## Vom Berg und der Harmonie

CHRISTINE KÜNZLER

Im Himalaja-Königreich Bhutan setzt «ein harmonisches Verhältnis zwischen dem Berg und den Menschen ein harmonisches Verhältnis unter den Menschen voraus». Die soziale Harmonie sei das oberste Ziel aller Regeln, über die der Berg wache, schreibt der österreichische Tibetologe Christian Schicklgruber im «TourismWatch», dem Informationsdienst Dritte-Welt-Tourismus. «Wird eine der sozialen Regeln gebrochen, entzieht der Berg seinen Schutz.»

In Bhutan gibt es keinen «Bergsommer», weil der König, als einziger auf der ganzen Welt, aus Rücksicht auf die Bevölkerung, Bergexpeditionen verboten hat. Denn die Berge sind Wohnorte von Gottheiten und somit heilig.

Wäre die Harmonie unter den Menschen oberstes Gebot, um die Berge gnädig zu stimmen, gäbe es in der Schweiz wohl laufend Felsstürze. Doch wir sind ein Volk mit anderen Sitten: In der Schweiz gehört Bergsteigen zu jenen Vergnügen, die Menschen sehr bereichern. Aber auch in unserem Land haben Berge eine gewisse mystische Bedeutung. Menschen, die Gipfel erklimmen, erzählen immer wieder von einschneidenden Erlebnissen. So hat die htr ein paar Menschen gefragt, was sie empfinden, wenn sie Berge und Gipfel erklimmen. Den ersten Erlebnisbericht lesen Sie in dieser Ausgabe auf **Seite 11**

**INHALT**

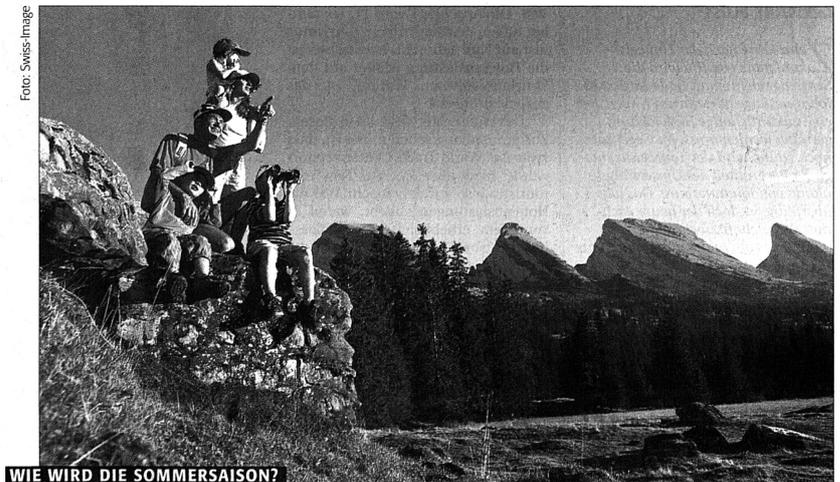
Meinungen	2
Aktuell	3
Themenseiten	4/5/6
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie/Technik	13/14/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



**SOMMERGESCHÄFT 2002 /** Zahlen liegen noch keine vor, doch es zeichnet sich heute schon eine je nach Region und Betrieb unterschiedliche Saison ab. Das zeigt eine Umfrage der htr. **TONI RÜTTI**

## Es wird kurzfristiger gebucht

Die Gäste buchen kurzfristiger denn je und bleiben auch weniger lange. Das zeigt eine Umfrage der htr in der deutschen Schweiz und im Tessin. Weitere Faktoren, die das laufende Sommergeschäft beeinflussen, sind: Ein international schwieriges wirtschaftliches Umfeld, eine allgemeine Verunsicherung namentlich im Ausland, unvorteilhafte Währungsverhältnisse sowie – je nach Region und Betrachtungsweise – die Konkurrenz der Expo.02 und des Drei-Seen-Landes. «Der Euro wird uns künftig noch vor einige Herausforderungen stellen», sagt Melanie Schürch, Geschäftsführerin Tourismus Amden-Weesen. Die vielerorts – aber durchaus nicht überall – unbefriedigende Buchungslage könnte sich verbessern, wenn das Wetter mitspielt. Unterschiedlich zeigen sich die Auslastungen in den Hotels. Die einen Hoteliers sprechen von gefüllten Betten, die anderen sind enttäuscht. Auch da: «Die Kurzfristigkeit beim Buchen ist unberechenbar geworden», sagt beispielsweise Franz Reichhof vom «Giardino» in Ascona. **Siehe Seite 5**



**WIE WIRD DIE SOMMERSAISON?**  
Nicht nur diese Gäste, auch die Touristiker fragen sich, was da kommen wird.

## BERNER OBERLAND / Die neue Destinationsstruktur Das Modell funktioniert

«Wir hatten nie einen so guten Austausch unter den Kollegen wie jetzt», sagt Roger Seifritz, Präsident des Vereins Berner Oberland Destinationen und Direktor von Gstaad Saanenland Tourismus, sieben Monate nach der Gründung des Destinationsmodells Berner Oberland. Das will doch schon einiges heissen, denn bevor der Entscheid fiel, die regionale Tourismusorganisation Berner Oberland Tourismus (BOT) per Ende 2001 stillzulegen, waren sich die Berner Oberländer Touristiker nicht immer einig. Ende dieses Jahres geht BOT in die Liquidationsphase. In der Übergangszeit haben sich neun Destinationen gebildet: Thunersee, Gstaad Saanenland, Adelboden-Frutigen, Lenk-Simmatal, Lötschbergregion, Interlaken, Grindelwald, Wengen-Mürren-Lauterbrunnental und Alpen Region

Brienzi-Meiringen-Hasliberg. Ihnen stehen nächstes Jahr total 1 240 000 Franken (60 Rappen pro Logiernacht) zur Verfügung, die sie nach eigenen Bedürfnissen einsetzen können. Das Destinations-Modell funktioniert: «Wir haben 80% der Probleme gelöst», sagt Seifritz. Das bestätigt auch die Umfrage der htr: Die befragten Touristiker sind alle zufrieden. «Die restlichen 20% der Probleme wollen wir nach Möglichkeit auch noch lösen», sagt Seifritz. Dazu gehört die Frage, ob das Berner Oberland eine Image-Broschüre drucken lassen soll. Ohne regionale Tourismusorganisation ist Schweiz Tourismus (ST) direkter Ansprechpartner der Destinationen. Das bewährt sich. Seifritz spricht von einer «sehr guten und konstruktiven» Zusammenarbeit mit ST. **CK Siehe Seite 7**

## SCHNELLIMBISS / Quartierwirte zunehmend bedrängt Take-aways immer beliebter

Gemäss Creditreform-Statistik sind allein im ersten Halbjahr 2002 1398 Gastronomiebetriebe eröffnet worden, wobei auf die Kantone Zürich, Bern und Genf 518 Neugründungen fallen. Und im gleichen Zeitraum des Vorjahres waren es fast ebenso viele. Davon ist ein guter Teil den Take-aways und Kaffeebars mit weniger als 20 Sitzplätzen zuzuordnen. Bekanntlich untersteht dieser Betriebstyp als Folge der Lockerung der meisten kantonalen Gastwirtschaftsgesetze nicht mehr der Patentpflicht. Während sich in den Stadtzentren längst Fast-Food-Betriebe und Take-aways um die eilige Kundschaft kümmern, geraten jetzt die Wohnquartiere und Agglomerationen zunehmend in das Visier der Gründungswilligen. So sind in den letzten Monaten in den Berner Stadtgebieten Weissenbühl,

Monbijou und Holligen ehemalige Lebensmittelläden gleich dutzendweise in Take-aways und Sandwich-Bars umgewandelt worden. In den besagten Berner Quartieren ist die Entwicklung zum «Lunch auf der Theke oder aus der Tüte am Bürotisch» besonders deutlich sichtbar, nicht zuletzt wegen der in der letzten Zeit hergezogenen Bundesämter mit Tausenden Staatsdienern. Doch was sich in Bern abspielt, gilt mehr oder weniger ausgeprägt für sämtliche Mittelland-Agglomerationen. Und die Take-away-Betreiber werden immer professioneller. Zunehmend gestalten Fachleute die Firmenlogos, die Speisekarten sowie die Angebotstafeln der Take-aways und sorgen für den positiven ersten Eindruck **CM Siehe Seite 13**

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: htr@swiss-hotels.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Die erfolgreiche Hotel-Software

# hogatex

Hogatex Starlight® for Windows

Touch Screen POS-Systeme InfoGenesis

Hogatex-Fenner AG • Tel. 01/743 47 50 • Fax 01/741 11 12  
Internet http://www.hogatex.ch • e-mail: info@hogatex.ch

**Miele**  
Service-Abonnement.  
Vollgarantie mit Bonus.

Rufen Sie an!  
**Miele Professional**  
Tel. 056/417 24 62

M I C R O S  
F I D E L I O

Waldhotel Bellevue, Davos

In guten Häusern zu Hause:  
Micros-Fidelio von  
Check-In Data 01 701 96 96

CHECK IN DATA

## htr IN KÜRZE

**Karriere** / Ist Erfolg mehr als hartes Arbeiten und eiserner Selbstdisziplin? Ist Erfolg ein Strategiesystem, das Marktgefühle und Selbsterkenntnis, aber auch Lebenslust, Spass und Motivation voraussetzt? Der Versuch einer Antwort auf **Seite 4**

**Hotelrenovation** / Optimale Werterhaltung als Ziel: Bedingt durch die Alterung der Bausubstanz verliert nahezu jedes Gebäude an Wert. Sanierung und Renovation sind die bauliche Grundlage für künftigen Mehrwert an Ertrag. **Seite 6**

**Love-Rooms** / Nichts Anrüchliches: Auch Schweizer Liebespaare mögen sinnliche Weekends. Immer mehr Hotels bieten dafür passende Zimmer an; der Rest ist den Paaren selbst überlassen. Eine gemeinsame Vermarktung soll unter [www.love-room.ch](http://www.love-room.ch) stattfinden. **Seite 10**

**Expo.02** / Einzelne schwarze Schafe lädieren den guten Ruf der Westschweizer Hotellerie, zum Beispiel das Hotel City in Neuenburg: 230 Franken für die Übernachtung im arseligen Mini-Doppelzimmer. **Seite 11**

**Room-Service** / Mehr als das obligate Bethupferl – nebst den internationalen Zimmer-service-Standards in Luxus-hotels legen viele Häuser Wert auf zusätzliche Leistungen. Oft sind es jedoch gerade diese, welche den Gast mehr verärgern als erfreuen. **Seite 12**

**Take-away** / Mittagessen aus der Tüte: Nicht nur die steigenden Kosten machen den Wirten in den städtischen Quartieren und Agglomerationen das Leben schwer – auch die Konkurrenz der Imbiss-Stände, Sandwich-Bars und Take-aways nimmt immer mehr zu. **Seite 13**

**Sousvide** / Diese Garmethode schon seit dem Gemüse, obwohl sie im Grunde genommen für das Fleisch entwickelt worden ist. Und wie beim Fleisch sind die Garverluste auch beim Gemüse geringer. Die Liste einiger Sousvide-Anbieter auf **Seite 14**

**Altglas** / Um Kosten zu sparen, verabschiedet sich der Detailhandel von Mehrweg-Weinflaschen. Jetzt droht dem altgedienten Retoursystem auch in der Gastronomie das Aus. Kommt der Wechsel zu Einwegflaschen beim Wein, bindet die Glasentsorgung teures Personal im Restaurant. **Seite 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Revenue-Management** / Wie können Hoteliers ihren Ertrag optimieren? Horatiu Tudori, Professor an der Lausanner Hotelfachschule, zeigte in Cross-Montana mehrere mögliche Wege auf, den Ertrag pro Hotelzimmer zu verbessern. **CF Seite 1**

**Silvermat** / Einfach, praktisch, schnell und ökonomisch: Die Genfer Firma Silvermat bietet via Internet rund 6000 Gebrauchsartikel für den Hotellerie- und Restaurationsbereich an – bestellt wird mittels simplem Mausclick. **CF Seite 2**

**Villars** / Yves Defalque, der Direktor des Tourismusbüros von Villars, verlässt im September 2002 seinen Posten. Er hält Rückblick über seine fünfjährige Tätigkeit für den Waadtländer Tourismusbüro – und entwirft zugleich auch einige Zukunftsperspektiven. **CF Seite 3**

**Portrait** / Ein Michelin-Stern und 18 GaultMillau-Punkte – Irma Dütsch-Grandjean, die Greyzere Köchin, hat aus ihrem Hotel in Saas-Fee eine Hochburg der Gastronomie gemacht. **CF Seite 5**

## FORUM

## Aufruf für nachhaltigen Tourismus

CHRISTINE PLÜSS\*

Zehn Jahre nach der Umweltkonferenz von Rio wird die Staatengemeinschaft Ende August in Johannesburg hart darum ringen, wie eine zukunftsfähige Entwicklung gestaltet werden muss. Im Gegensatz noch zu Rio wird der Tourismus integraler Bestandteil des Umsetzungsplanes von Johannesburg. Das war überfällig, ist doch der wichtigste Wirtschaftszweig der Welt so direkt wie kein anderer abhängig von



schönen Landschaften und der Gastfreundschaft der Menschen in den Zielgebieten, von Frieden und Sicherheit weltweit. Das hätte ihn längst zum Vorreiter der nachhaltigen Entwicklung machen müssen.

Zum Glück warten nicht alle Verantwortlichen des Tourismus die Ausräumung von Johannesburg ab, um die seit langem festgehaltenen Anforderungen an eine nachhaltige Entwicklung des Tourismus umzusetzen: Immer mehr Tourismusanbieter in Nord und Süd bemühen sich zumindest um einen schonenderen Umgang mit der Umwelt.

Während die Nachhaltigkeitsstrategie des Bundes 2002 bloss punktuelle Massnahmen für die wirtschaftlich und gesellschaftlich so bedeutenden Tourismus- und Freizeitbereiche mit ihren ökologischen Auswirkungen vorschlägt, erscheint die Nachhaltigkeit im neuen Bericht des Volkswirtschaftsdepartementes zur Tourismusförderung des Bundes nur ganz schamhaft in einem Unterkapitel. Im Gerangel um die Tourismusförderung bleibt der Auftrag der revidierten Bundesverfassung, wonach die Nachhaltigkeit zu einer Querschnittsaufgabe jedes Politikbereiches werden soll, kurzfristig auf der Strecke.

Höchste Zeit, dass Schweizer Tourismusverantwortliche aus Behörden und Wirtschaft, statt sich weiter über fehlende Beachtung auf dem politischen Parkett zu beklagen, eine griffige Strategie für Nachhaltigkeit im wirtschaftlichen, ökologischen und sozialen Sinne erarbeiten, dies unter Einbezug sämtlicher für Tourismus relevanter Politikbereiche, aber auch der verschiedenen Akteure der Zivilgesellschaft. Nur so werden die dringend benötigten Fördermassnahmen für Innovation im Schweizer Tourismus auch langfristig zum Tragen kommen.

\*Geschäftsführerin Arbeitskreis Tourismus & Entwicklung Basel ([www.akre.ch](http://www.akre.ch))

CRISTYNE L. NICHOLAS / Die Chefin des New Yorker Touristenbüros über das Zurückkommen der Touristen, eine allfällige Besucherzunahme und die allgemeine Lage der Weltmetropole. INTERVIEW: HARALD WEISS

## «New York ist preiswerter geworden»

Die Anschläge vom 11. September haben den New Yorker Tourismus fast auf Null gebracht. Inzwischen ist die Hotelauslastung wieder auf dem Vohrjahresniveau. Worauf ist das zurückzuführen?

Das Wichtigste, was man in diesem Zusammenhang sehen muss, ist, dass zwar das World Trade Center zerstört wurde, nicht aber das, was New York touristisch so attraktiv macht. Was die Hotelauslastungen angeht, waren es vor allem erhebliche Preisnachlässe bei den Übernachtungsraten, mit denen die Nachfrage stimuliert wurde. Die heutigen Zimmerpreise sind auf dem Niveau der frühen 90er Jahre.

Lag es nur an den Preisen, oder haben auch Sie etwas unternommen, um den Tourismus anzukurbeln?

Wir hatten verschiedene Programme über den Winter. Eines lautete: «Malt die Stadt rot, weiss und blau.» Unter diesem Motto gab es erstmals ein Pauschalangebot für eine Übernachtung, eine Broadway-Show und ein Abendessen für nur 160 Dollar (237 Franken, die Red.). Davon haben wir über 40 000 Stück verkauft.

Betrachten wir die ersten acht Monate von 2002: Mit welchen Veränderungen in den Besucherzahlen rechnen Sie gegenüber dem Zeitraum Januar-August 2001?

Wir werden eine Zunahme der Besucher um mindestens 1 Prozent haben. Darauf sind wir zwar sehr stolz, aber es ist die kleinste Zuwachsrate in den letzten fünf Jahren.

## «Die heutigen Zimmerpreise sind auf dem Niveau der frühen 90er Jahre.»

Sind die heutigen Touristen strukturell die gleichen wie im Vorjahr oder haben sich die Besucher auch in der Typologie geändert?

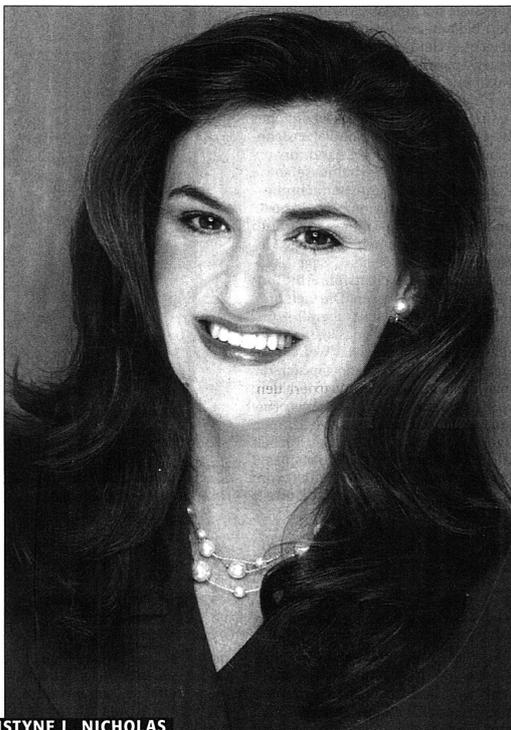
Es gibt weniger Besucher aus Übersee, dafür mehr aus den USA und Kanada. Die derzeitigen Besucher wohnen nicht so weit weg, geben weniger Geld aus und bleiben nicht so lange in der Stadt wie die internationalen Gäste. Viele kommen nur für einen Tag oder eine Übernachtung.

Wie positionieren Sie die Stadt jetzt im internationalen Konkurrenzkampf des Städtetourismus?

Wir vermarkten die Stadt genau so, wie wir es auch vor dem 11. September getan haben. Die Broadway-Shows sind unsere Spitzenattraktion, hinzu kommen die Museen, der Central Park und all die vielen weltweit bekannten Einrichtungen von New York City.

Wie stehen die New-Yorker dem veränderten Tourismus gegenüber?

FOTO: ZUG



CRISTYNE L. NICHOLAS

Die Gründe um nach New York zu reisen, haben sich ihrer Meinung nach nicht verändert. Festgestellt hat sie aber eine Verschiebung der Besucherherkunft.

Hier haben wir unseren grössten Verbündeten. Früher galten die New Yorker immer als etwas unfreundlich gegenüber den Touristen, aber heute werden alle Besucher von den New Yorkern mit einer noch nie dagewesenen Herzlichkeit empfangen. Ich glaube, viele New Yorker haben erst nach dem 11. September gemerkt, wie wichtig der Tourismus für diese Stadt ist.

Wie ist es mit Partnerschaften in Amerika: Kooperieren Sie jetzt mehr mit anderen US-Reisezielen?

Wir haben eine bessere Kooperation, aber das beschränkt sich auf den Austausch von Ideen und Informationen, nicht auf konkrete gemeinsame Projekte – dafür sind wir doch zu sehr Konkurrenten.

Sie haben eigene Vertretungen in Deutschland und in England eröffnet, sind weitere Büros geplant?

Nein, dafür haben wir kein Geld. In Europa sind wir mit den bestehenden Büros in den zwei wichtigsten Märkten vertreten und in Asien gibt es Büros der New Yorker Hafenverwaltung, die unsere Interessen mitvertreten.

New Yorks Kassen sind nach dem 11. September leergefegt. Was ist Ihr Marketingetat, wie war er im Vor-

jahr und wofür wird das Geld eingesetzt?

Insgesamt ist der Etat etwa 14 Millionen Dollar (20 Mio. Franken), wovon wir rund 8 Millionen (11 Mio. Franken) für Aktionen und Marketing ausgeben können. Der neue Etat beginnt am 1. Oktober und ist derzeit noch in Verhandlungen, aber Bürgermeister Michael Bloomberg hat schon Kürzungen für alle Einrichtungen der Stadt angekündigt. Ich erwarte Einbussen für uns von bis zu einer Million Dollar (1,5 Mio. Franken).

Gibt es eine neue Werbekampagne und, wenn ja, was ist das Motto?

Dass New York preiswerter geworden ist steht im Mittelpunkt unserer Werbung, vor allem im Inland. Es ist ja so, dass nicht nur die Übernachtungen günstiger wurden, auch die Restaurants und viele Kulturstätten haben ihre Preise deutlich gesenkt. Hierbei besteht noch erheblicher Kommunikationsbedarf.

Gab es für die Hotels oder für die touristischen Attraktionen zusätzliche finanzielle Unterstützung?

Die Stadt unterstützte die Broadway-Theater, indem sie für 2,5 Millionen Dollar (3,7 Mio. Franken) Eintrittskarten kaufte. 40 000 davon waren Teil

des Programmes «Malt die Stadt rot, weiss und blau», der Rest ging an die Hinterbliebenen der WTC-Opfer.

Es gab zur Fleetweek eine Warnung über bevorstehende Anschläge auf die Freiheitsstatue. Wie geht das Tourismusbüro mit diesen andauernden Schreckensmeldungen um?

Wir nehmen sie ernst und wir beobachten die Marktreaktionen. Es ist ganz klar, dass wir alle nicht mehr in der Welt leben, wie sie vor dem 11. September war. Terroranschläge gibt es inzwischen weltweit, aber New York ist wegen seiner Sensibilität vermutlich derzeit der sicherste Platz und das scheint bekannt zu werden. Nehmen Sie beispielsweise die Warnungen über Miss Liberty: Es gab danach keine spürbaren Stornierungen.

## «New York ist wegen seiner Sensibilität vermutlich derzeit der sicherste Platz.»

Sicherheit kostet Geld. Wer trägt die Kosten für die vielen zusätzlichen Wachdienste und die Überwachungs-Elektronik?

Das geht nicht aus unserem Topf, sondern das müssen die Eigentümer der jeweiligen Einrichtungen bezahlen. Die Freiheitsstatue beispielsweise gehört dem Bund, also trägt er die Kosten für die Überwachung.

New York hat einen neuen Bürgermeister, der schon erste Veränderungen der politischen Ziele erkennen lässt. Wie sind die neuen Vorgaben für den New Yorker Tourismus?

Michael Bloomberg sieht die Bedeutung des Tourismus und er verschont uns hoffentlich ein wenig vor Etatkürzungen.

Was sind derzeit die grössten Probleme für «New York City & Company»? Und wie wollen Sie diese lösen?

Im Moment stehen wir vor unserer Hauptreisezeit und das bedeutet vor allem, dass wir trotz der vielen Besucher die Sicherheit gewährleisten müssen. Ausserdem wollen wir die Preiswürdigkeit beibehalten.

## Zur Person

Cristyne L. Nicholas leitet als Präsident und Chief Executive Officer das New Yorker Touristenbüro «New York City & Company» seit Oktober 1999. Zuvor war sie im Büro des Bürgermeisters für verschiedene Kampagnen und für die Kommunikation mit den Medien verantwortlich. Cristyne Nicholas ist gebürtige New Yorkerin und hat einen BA von der Rutgers-Universität in Politik und Französisch. HW

**GRINDELWALD /** Einsprachen gegen Swiss Alp Resort Baubeginn im 2003?

Gegen das Swiss Alp Resort in Grindelwald sind Einsprachen unbekanntem Inhalts eingegangen. Vorausgesetzt die Einsprachen lassen sich bereinigen, ist der Baubeginn auf Frühling 2003 vorgesehen. Bei der Überbauung Führenmatte stehen Wohn- und Übernachtungsangebote, ein Parkhaus, eine Fussgängerzone, eine Ladenpassage und die Umgestaltung des Bahnhofs zur Diskussion. Das Romantik-Hotel Schweizerhof

soll zum Luxushotel ausgebaut und mit einer Résidence mit 16 Appartements und Wellness-Anlage ergänzt werden. Projektträger sind die Schweizerhof Grindelwald AG von Otto und Anneliese Hauser, was Hotel, Résidence und Wellnessbereich anbelangt, sowie die zur Swiss Alp Resort umgetaufte Führenmatte AG. Die SAR Swiss Alp Resort AG gehört zu je 50% der Baugroup und der Hotel Schweizerhof Grindelwald AG. TRU

**GRAUBÜNDEN /** Strategie zur besseren Positionierung Lead-Berg Piz Bernina

Der Piz Bernina soll bei der besseren Positionierung der Bergregion Graubünden als Lead-Berg eingesetzt werden. Das Projekt «Graubünden Berg» kann nun vorangetrieben werden, nachdem sich Meinungsverschiedenheiten bereinigen liessen. Opposition war von bündnerischen Tourismusorganisationen gekommen, die nicht im Engadin angesiedelt sind. Die neue Berg-Botschaft soll in die laufenden Kampagnen und Ver-

kaufsaktivitäten der Destinationen, der Rhätischen Bahn und der Gesamtregion integriert werden. Eine Arbeitsgruppe unter der Leitung von Graubünden Ferien arbeitet die Kommunikationsgrundlagen wie Bildmaterial, Hintergründe und Geschichten aus. Für das Projekt «Graubünden Berg» sind gebündelte Kommunikationsmassnahmen vorgesehen. Geplant ist, Anfang 2003 damit starten zu können. TRU

**LUZERN /** Ins Hotel zieht eine Holding ein Büros im «National»

Bereits ab kommendem Herbst bezieht die Holding der internationalen Sprachschule EF Education zwei Etagen des Hotels National in Luzern. Gegenwärtig werden 25 Hotelzimmer zu Büros umgebaut; insgesamt 150 Personen sollen darin arbeiten. Dem Fünf-Sterne-Haus National verbleiben 65 Hotelzimmer sowie 27 Privatresidenzen. «Wir wollten für das Hotel eine nachhaltige Lösung finden», erklärt der Hotelbesitzer

Umberto Erculiani. Die Einnahmen aus dem auf 20 Jahre angelegten Mietvertrag sowie aus angeschlossenen Restaurants und Läden sollen langfristig dazu beitragen, die Schwankungen im Hotelgeschäft aufzufangen. Gegenwärtig ist die Auslastung des Hotels auf 43 Prozent gesunken, weil viele Gruppen abgesagt haben. In Zukunft will Erculiani wieder stärker auf den Individualgast setzen. SST

**RINDERWAHN /** Seit Januar elf erkrankte Kühe

**Neuer BSE-Fall entdeckt**

Im Kanton Luzern (Amtsbezirk Willisau) ist ein weiterer Fall der Rinderseuche BSE registriert worden. Damit wurden in diesem Jahr in der Schweiz bisher elf BSE-Erkrankungen festgestellt. Das Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) fordert grösste Aufmerksamkeit beim Umgang mit Schlachttier. Das kranke Tier wurde 1994 geboren, also nach dem Inkrafttreten des Tiermehl-Fütterungsverbots aus dem Jahre 1990. Es handelt sich um einen klinischen Fall, wie der neu publizierten Statistik des BVET zu entnehmen ist. Die zehn anderen BSE-Fälle dieses Jahres wurden in den Kantonen Bern, Appenzell Ausserrhoden, Thurgau, Schwyz, St. Gallen und Waadt verzeichnet. Letztes Jahr waren insgesamt 42 Fälle bekannt geworden, 9 mehr als im Jahr 2000.

Der neuste Fall wurde von einem Viehhändler entdeckt, dem ein sonderbares Verhalten auffiel, als er die Kuh beim Tierhalter zur Schlachtung abholte, wie das BVET schreibt. Es fordert deshalb neben Tierhaltern und Tierärzten auch das Schlachthofpersonal und die Viehhändler auf, die Kühe mit grösster Aufmerksamkeit zu beobachten. Es sei nicht so, dass der Tierhalter in diesem Fall versagt habe, sagt Cathy Maret, Mediensprecherin des BVET. BSE-Symptome seien oft nicht ausgeprägt und würden nicht immer bemerkt. Nach Ansicht von Cathy Maret besteht indes keine Gefahr, dass BSE-verseuchte Ware in den Handel gelangt. Die Risiko-Organen würden nach der Schlachtung systematisch bei jedem Rind entfernt, die älter sei als sechs Monate. Deshalb sei es «nicht schlimm», wenn das Fleisch einer erkrankten Kuh doch in die Lebensmittelkette gelange, denn dieses sei nicht kontaminiert. Weitere Massnahmen plant das BVET laut Maret nicht. CMS/da

**BERUFLICHE VORSORGE /** Voraussichtlich wird die SHV-Vorsorgestiftung in diesem Jahr die Altersguthaben mit 5% verzinsen. Das entspricht dem im Gesamtarbeitsvertrag festgelegten Mindestzinssatz. SONJA STALDER

**«Wir halten weiterhin an unserer langfristigen Politik fest»**

Während im letzten Jahr die Altersguthaben der bei der Vorsorgestiftung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) versicherten Personen mit 6,25% verzinst worden sind, wird der Zinssatz für das laufende Jahr voraussichtlich auf 5% gesenkt. «Der definitive Entscheid fällt im Oktober», sagt Walter Trösch, Vizepräsident des für den Entscheid zuständigen Stiftungsrates und Vizepräsident der SHV-Verbandsleitung.

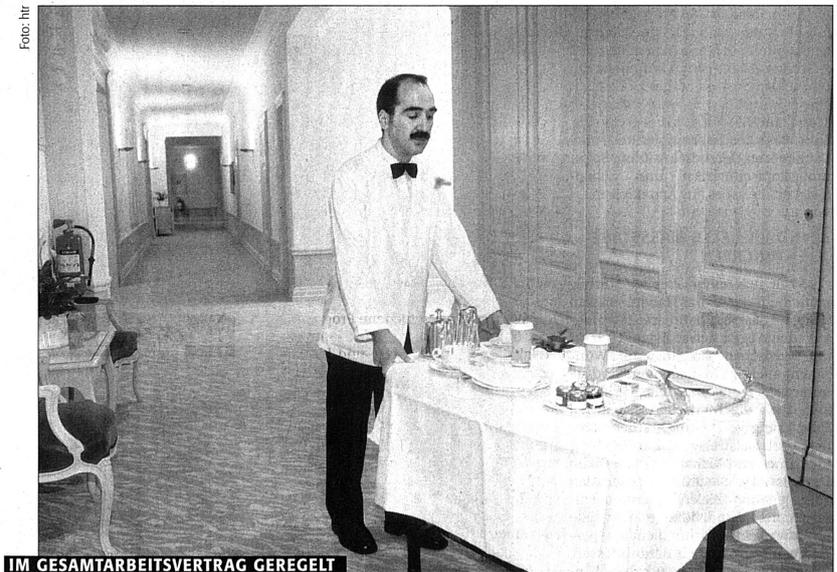
Mit der geplanten Senkung des Zinssatzes nutzt die SHV-Vorsorgestiftung den Spielraum aus, der im Rahmen des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) für das Gastgewerbe abgesteckt ist: Der L-GAV fixiert den Mindestzinssatz für das Gastgewerbe auf 5% (siehe Kasten).

**DECKUNGSGRAD IST GESUNKEN**

Daniel Kuster, Direktor und operativer Verantwortlicher der Hotela, will diese Senkung allerdings relativiert wissen: «Entscheidend ist die langfristige Perspektive: Wir haben in den letzten zehn Jahren die Altersguthaben im Durchschnitt 2,3% über dem BVG-Mindestzinssatz von 4% verzinst.» (BVG = Bundesgesetz über die berufliche Alters-, Hinterlassenen- und Invalidenvorsorge.) Die seit einiger Zeit anhaltende negative Entwicklung auf den Finanzmärkten wirkt sich jedoch auch auf die SHV-Vorsorgestiftung aus. «Wir mussten in den letzten Monaten einen Rückgang des Deckungsgrades\* in Kauf nehmen», stellt Kuster fest. Auf die Frage, wie gross dieser Rückgang sei, antwortet Walter Trösch: «Stark, aber nicht bedenklich.» Eine Zahl will er nicht nennen.

**ANLAGEPOLITIK ANGEPAST**

Der Rückgang des Deckungsgrades hat dazu geführt, dass die Anlagepolitik angepasst worden ist. Die Anlagestrategie der SHV-Vorsorgestiftung bewegt sich aber immer im Rahmen, der durch das BVG festgelegt ist. Im Vergleich zu anderen Vorsorgeeinrichtungen ist der Anteil Liquidität bei



**IM GESAMTARBEITSVERTRAG GEREGELT**

Die Altersguthaben der in der Gastronomie angestellten Personen werden mit mindestens 5% verzinst. Dieser Minimalzinssatz kann nur geändert werden, wenn alle Sozialpartner des Landes-Gesamtarbeitsvertrags damit einverstanden sind.

der SHV-Vorsorgestiftung allerdings hoch. Der Grund: In der Hotellerie ist die Personalfuktuation überdurchschnittlich gross; damit die Stiftung die Freizügigkeitsleistungen erbringen kann, muss sie über genügend liquide Mittel verfügen.

Laut Kuster hält die SHV-Vorsorgestiftung auch weiterhin an ihrer «langfristigen Politik» und an ihrer «starken Auszahlungsoptik» fest. Weil keine Aktionäre vorhanden sind, konnte die Stiftung ihre Gewinne bisher immer an die Versicherten weitergeben: «Wir ha-

ben keine Shareholders, wir haben nur Stakeholders», betont Kuster.

\* Deckungsgrad = Verhältnis zwischen dem vorhandenen Vermögen und dem Barwert der versicherten Leistungen (Quelle: www.vorsorgeforum.ch).

**KURZ UND BÜNDIG**

**Villiger.** Die Villiger-Gruppe hat in Miami/Florida ein Distributionsunternehmen gegründet. Seit kurzem vertreibt die Villiger North America Corporation die in der Schweiz und Deutschland hergestellten Cigarrenprodukte. Der Markt sei riesig, und es herrsche eine grosse Nachfrage nach qualitativ hochwertigen Cigarren, heisst es in einer Medienmitteilung. CM

**«Schauen, wie sich der Markt weiterentwickelt»**

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) des Gastgewerbes legt den Mindestzinssatz für die Verzinsung der Altersguthaben auf 5% fest. Damit dieser Zinssatz verändert werden kann, braucht es die Zustimmung aller eingebundenen Sozialpartner.

Aus diesem Grund wären die Versicherten der Gastgewerbe-Vorsorgestiftungen von einer allfälligen Senkung

des BVG-Mindestzinssatzes von 4% auf 3% vorderhand nicht betroffen. Allerdings könnte die – gegenwärtig heftig diskutierte – Senkung des BVG-Mindestzinssatzes den L-GAV-Mindestzinssatz längerfristig durchaus beeinflussen. Laut Walter Trösch, Vizepräsident des Stiftungsrates der SHV-Vorsorgestiftung, will «man schauen, wie sich der Markt weiterentwickelt». Je nach-

dem werde man das Gespräch mit den Sozialpartnern aufnehmen.

Karl Eugster, Geschäftsleiter der Gewerkschaft Hotel & Gastro Union, betont in einem «Expresso»-Artikel: «Wir werden den Zinssatz von 5% so lange wie möglich aufrecht erhalten.» Gleichzeitig stellt er aber fest: «Falls wirklich Renten in Gefahr sind, kann eine Zinssenkung richtig sein.» SST

Anzeige

Webpoint

Einfacher Internetzugang für Ihre Gäste, sei es im Hotel, im Tourismusbüro, im Museum, in der Bar, bei touristischen Sehenswürdigkeiten oder auch im Selbstbedienungsrestaurant, ...

Sechs Jahre Erfahrung, erstklassige Referenzen, Schweizer Design und Produktion.

Grosse Produktpalette für die Schweiz, ideal für Geschäftsreisende und Touristen: Sitzungs- und Seminarräume, Wandprojektionen, usw.

24-Stunden-Service, sieben Tage pro Woche, für Hard- und Software.

Well'Com Network, 3012 Bern, Telefon 031 302 54 36, www.webpoint-kiosk.ch

**LEBENSILFHE** / Ist Erfolg mehr als hartes Workout und eiserne Selbstdisziplin? Ist Erfolg ein strategisches System, das Markt und Selbsterkenntnis, aber auch Lebenslust, Spass und Motivation voraussetzt? Versuche einer Antwort. **BRUNO WIEDERKEHR\***

# «Gut drauf sein bringt den Umsatz»

Erfolgreiche Menschen, so suggeriert uns die Werbung, spielen Golf und haben alles: ewige Jugend, Nobelkarossen und Edelklamotten, Villen und Ferienhäuser. Aber, woher kommt der Erfolg? Ist Erfolg bloss Zufall oder immer harte Arbeit? An einem Symposium von Schwarzkopf Professional in Davos gingen Experten der Frage nach: Was ist Erfolg?

Es gibt sie gleich meterweise, die Literatur zum Thema «Erfolg». Erstaunlicherweise wird Erfolg oft als etwas Statisches definiert. Entweder man hat es erreicht oder eben nicht. Dabei ist die Definition von Erfolg eigentlich eine andere. Erfolg ist ein positives Resultat einer Bemühung, einer Anstrengung. Liest man die Titel der Erfolgsbücher – die zumeist ja nicht von erfolgreichen Menschen geschrieben werden –, heisst es da beispielsweise: «Greif nach den Sternen!», «Du bist mehr als du bist!», «Führen, leisten, leben!», «Die Weisheit des Erfolgs» bis hin zu «Ja zum Stress» und «So bekommst du, was du willst».

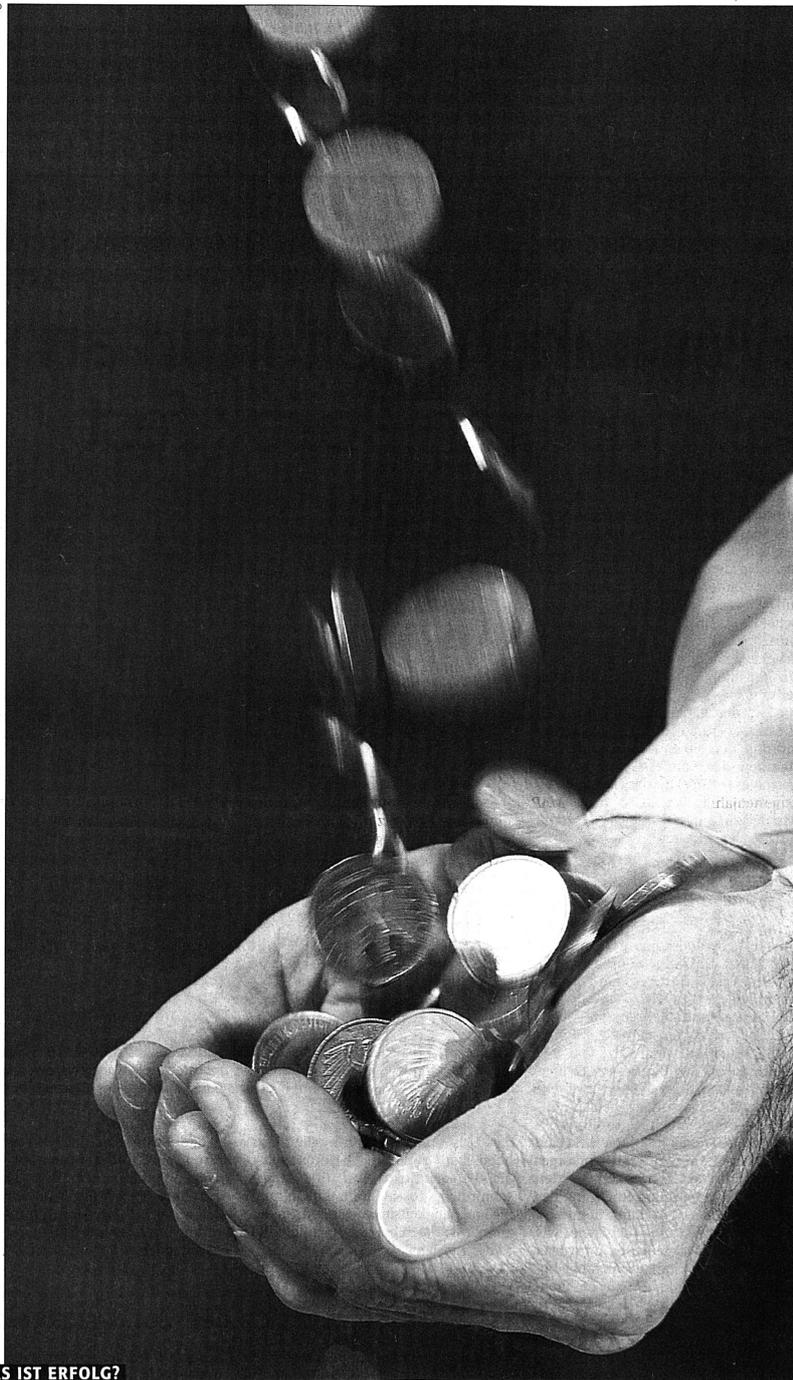
In der Praxis ist der Preis für den Erfolg allerdings oft hoch: «Angststörungen nehmen im Management deutlich zu», weiss Hans-Ulrich Wittchen, Klinischer Psychologe an der Universität Dresden und Forscher am Münchner Max-Planck-Institut für Psychiatrie. Über 80% der Führungskräfte leiden an nervösen Herzbeschwerden, Spannungskopfschmerzen und Schlaflosigkeit, heisst es aus Ärztekreisen.

## INDIVIDUELLE MASSSTÄBE ENTWICKELN

Mehr und mehr aber wird Erfolg nicht mehr nur als das Haben, sondern auch als das Sein definiert. Es propagiert den Weg zu sich selbst und fordert den kritischen Umgang mit Wünschen. Auch im Management sind sie unterwegs – die Sinnsucher. «Es wird Zeit, dass die Menschen selbst Teil ihrer Erfolgsvorstellung werden», fordert beispielsweise der Münchner Mediziner und Managerberater Jakob Derbolowsky. «Sie müssen lernen, den vorgegebenen Zielen eigene beizumischen und individuelle Massstäbe zu entwickeln.» Warum nicht den persönlichen Erfolg auch daran messen, ob es gelingt, Freunde zu haben, Kinder zu erziehen, eine gute Partnerschaft zu führen oder sich selbst zu mögen?

«Ich lese in den Augen der anderen, ob ich erfolgreich bin» – für den Zürcher Erfolgsberater und Buchautor René Egli einer der Erfolgsmythen, die es zu entzaubern gilt. Wer Beifall von aussen braucht, verliert die innere

FOTOS: ZVg



## WAS IST ERFOLG?

Mehr und mehr aber wird der Erfolg nicht mehr nur als das Haben, sondern auch als das Sein definiert.

Verbindung. Er kann nicht gelassen sein, weil seine Antennen nach aussen gerichtet sind. «So jemand ruht nicht in sich.» Gerade Erfolg aber fordere

die Kraft aus der Persönlichkeit. Und die mobilisiere niemand ohne Selbstliebe. Nur wer sich liebe, könne «ich» sein.

Erfolgstypen gelingt das. Ob im Beruf oder privat – sie bringen sich und ihre Wesensart zum Ausdruck. «Wer dagegen nur leer funktioniert und sich von seiner Tätigkeit getrennt erlebt, verbraucht eine Menge Energie», sagt Egli.

## Am Anfang steht ein Ziel

Die meisten erfolgreichen Menschen haben Ziele. Es ist aber nicht nur wichtig, Ziele zu haben, sondern vor allem, sie auch zu verwirklichen. Das ist die Basis einer aktiven Lebensstrategie: nicht auf das Glück zu warten, sondern aktiv daran zu arbeiten. Deshalb stehen am Anfang des Erfolges wohl-durchdachte Ziele.

Wer klare Ziele hat, kann sich in Zeiten ständiger Veränderung besser orientieren, denn Ziele weisen den Weg. Mit klaren Zielen vor Augen

wissen Sie, wann Sie sich in die richtige und wann in die falsche Richtung bewegen. Sie wissen auch, wann Sie «Ja» und wann Sie «Nein» sagen müssen. Ziele wirken wie ein Kompass. Ohne klare Ziele besteht die Gefahr, dass die Richtung Ihres Lebens von den Ereignissen in Ihrer Umgebung oder von anderen Menschen bestimmt wird. Ohne Ziele reagieren viele Menschen oft nur und kommen dabei nicht mehr dazu, nachzudenken, was sie eigentlich wollen. BW

## «DAS INNERE SPIEL» GEWINNEN

«Erfolgreich ist, wer das innere Spiel gewonnen hat. Das läuft nach den eigenen Zielen und Gesetzen», sagt Diplompsychologe Jens Corssen aus München. «Die eigene Persönlichkeit ist die Werkzeugkiste für den Erfolg. Wer da nicht hineinguckt, reduziert sich», meint auch Erfolgsberater Horst Conen, und Unternehmensberater Heinz-Werner Lüders stellt fest: «Führungskräfte brauchen endlich ein

Erfolgsbild, das Fühlen, Spüren und Wahrnehmen integriert.»

Welche Widerstände aber verhindern ein Erfolgsgefühl? Die stärksten liegen in uns selbst: Geldgier. Leistung muss sich lohnen – klar, aber die Faszination des Jobs darf sich nicht im Finanziellen erschöpfen. Wer sich nur von Geld motivieren lässt, brennt irgendwann aus. Das alleinige Schielen aufs Finanzielle macht nicht erfolgreich, sondern unglücklich. Ebenfalls dabei: Der Neid. Was haben andere? Wie viel haben andere? Warum hat der mehr? Der Neider nimmt Erfolge nicht wahr. Und freuen kann er sich darüber schon gar nicht.

## «WERDEN SIE WELTMEISTER»

Der bekannte Verkaufstrainer Joachim Bullermann, der «Robin Hood der Kleinunternehmer», mahnt, «die richtigen Dinge richtig zu tun», geisselt die fehlende Kultur in Wirtschaft und Städten, den Kannibalismus der Unternehmer und dass man vergessen habe, dass Menschen ein Geschäft ausmachen würden – auf beiden Seiten der Verkaufstheke.

Der Mann, der 220 Tage im Jahr als Referent und Coach unterwegs ist, rät, «sensibel und samtfootig» im Umgang mit den Kunden zu werden. «Werden Sie Weltmeister im Beherrschen der Kleinigkeiten!», fordert er. Dass Erfolg oft Pflicht ist, machte er in seinem Referat in Davos auch gleich klar: «Sie sind zum Bessermachen verdammt», betonte er, «sonst sind Sie weg.»

## TEAMPLAYER SIND HAUSGEMACHT

Soziologieprofessor Peter Nieschmidt aus München beklagt, dass die soziale Intelligenz bei diesem Arbeits-, Lern- und Erfolgsprozess unter die Räder kommt. «Beim Eintritt in die Schule ist sie meist beendet», stellt er fest. Den Führungstipps der Gurus misstraut er. «Niemand kann Ihnen sagen, wie Sie das machen müssen», erklärt er. Die Kunst der Führung liege darin, die soziale Interaktion der Mitarbeiter auf ein positives Geleise zu bringen und die Menschen mit ihrem Potenzial zu kennen und zu fördern.

Der Diplompsychologe Jens Corssen rät: «Feel good und werde besser». Das Fundament für den Erfolg sei es, sich wohl zu fühlen. Dafür müsse man sich mit dem Leben anfreunden: «Was ist, ist», erklärt er. «Wie ich es beurteile, bestimmt mein Leben und mein Verhalten. Nur die Art des Denkens verschafft Glück. Es gibt in diesem Leben Opferspieler und Gestaltungsspieler. Sie müssen sich entscheiden!» Das «Gutdraufsein» habe direkte Auswirkungen: «Es macht den Umsatz», stellt Jens Corssen überzeugend fest.

\* Bruno Wiederkehr ist freier Autor in Aarau

## Motivation – ein Unwort

Dass Erfolg ganz unterschiedlich wahrgenommen und als solcher bezeichnet wird, stellt die Schweizer Degenfechterin und Silbermedaillengewinnerin in Sydney 2000, Gianna Hablützel-Bürki fest. «Erfolg ist immer relativ», meint sie und bezeichnet das Wort «Motivation» als das Unwort unserer Zeit. «Wir schaffen unsere Ängste selbst», betont sie. «Wir sehnen uns nach externer Hilfe, statt an uns selbst zu glauben. Ich habe nie auf Leute gehört, die mir sagen wollten, was man tun muss, um Erfolg zu haben.» Geschäft habe sie es, weil sie sich ein Ziel gesetzt habe. Ein Ziel – dann das Nächste. Diese Ziele erreiche sie nicht mit Motivation, sondern mit innerem Antrieb. BW



«Feel good und werde besser»: Jens Corssen.

DEUTSCHLAND / Der Trend geht zu Kurzfristbuchungen

## Kürzerer Aufenthalt

Mecklenburg-Vorpommern, Deutschlands nordöstlichstes Bundesland, profitiert auch 13 Jahre nach der Wiedervereinigung noch vom «Neugier-Effekt». In den ersten fünf Monaten 2002 legten die Ankünfte um 8,8% auf 1,4 Millionen zu. Die Ankünfte aus der Schweiz beliefen sich auf 2136 (+8,7%). Mecklenburg-Vorpommern profitiert aber auch davon, dass man im eigenen Land ausloten möchte, was man für den Euro bekommt. In Schleswig-Holstein, das Küstenland im Nordwesten, ist man mit diesem Saisonverlauf «sehr zufrieden». Im 2001 betrug die Ankünfte 4,34 Millionen, davon 405 000 aus dem Ausland. Der Trend geht offenbar immer mehr zu Kurzfrist-Buchungen. Die Aufenthaltsdauer verkürzt sich generell.



Urlaubsdestination Schwarzwald

### SOMMER-OUTDOOR-AKTIVITÄTEN SIND IN

Über das Sommergeschäft 2002 in weiteren Urlaubsregionen liegen noch keine Zahlen vor. Das von der UNO proklamierte «Internationale Jahr der Berge» hat sich in Bayern zum Motto «Lust auf Natur» gewandelt, weil der von der UNO gewählte Titel den Bajuwaren nicht werbewirksam genug war. Zudem federten die Touristiker der Bayern Tourismus Marketing GmbH so das zweite, ebenfalls von der UNO ausgerichtete «Internationale Jahr des Ökotourismus» gleich mit ab. Outdoor-Aktivitäten wie Radeln, Wandern und Schwimmen sowie Mountaibiken und Klettern sind zwar traditionelle Urlaubsangebote, liegen aber neu im Trend. So erschien in diesem Jahr neu auch ein Werbeflyer mit direkt buchbaren Angeboten bei den Hotels und Veranstaltern. Die Angebote kann der Tourist auch über die Homepage von Bayern Tourismus (www.bayern.by) abrufen. Zudem begleiten etliche Veranstaltungen das Themenjahr, z.B. Naturfilm-Tage, Exkursionen in die Welt

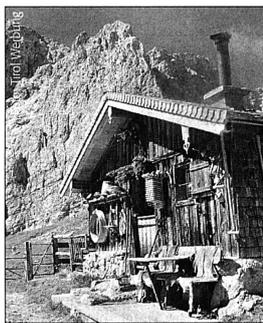
der Sagen und Naturwesen bis hin zur Ausbildung zum Naturparkführer in den beiden grossen Nationalparks Bayerischer Wald und Berchtesgaden.

Bayern Tourismus versucht, ins Internationale Jahr der Berge auch Vereine, Schulen, Institutionen und Organisationen einzubinden. Mit der Arbeitsgemeinschaft Deutsche Alpenstrasse und dem Deutschen Alpenverein (DAV) ist man eine umfangreiche Kooperation in Marketing und Öffentlichkeitsarbeit eingegangen. Ausserdem hat Bayern Tourismus auch nicht-touristische Partner eingebunden, beispielsweise ein Bekleidungshaus, das die öffentlichen Tourismusvertreter für ihre Auftritte ausstattet. Ein amerikanischer Outdoor-Equipment-Hersteller unterstützt Aktionen zum Radfahren und Wandern. Von den touristischen Orten hat sich Nesselwang im Allgäu besonders engagiert; er positioniert sich im Rahmen aller Aktivitäten als «Allgäu-Park». Im Gegensatz zu den Bayern gehen die Kollegen von «Tourismmarketing Baden-Württemberg» mit keinen Sonderaktionen das Themenjahr ein. MAP

ÖSTERREICH / Der Tourismus sieht sich auf der Gewinnerseite

## Wellness ist gefragt

Konkrete Statistiken, wie Österreichs Tourismusbranche in den Sommer gestartet ist, gibt es zwar noch nicht. Die Tendenzen indes sehen nach Meinung von Fachleuten durchaus ermutigend aus. Im Sommerhalbjahr 2001 wurden 59,2 Millionen Nächtigungen gezählt (die Umsätze erreichten 6,2 Milliarden Euro, ein Plus von 6% gegenüber dem Sommer 2000). In der laufenden Sommersaison könnten es durchaus ein paar Nächtigungen (und Euro) mehr werden. Denn die Buchungslage ist gut. Zu den Gewinnern dürften vor allem jene Regionen zählen, die auf Alternativen zum herkömmlichen Sommer- und Badeurlaub setzen, wie Wellness, Kultur oder Reiterferien. «Wir rechnen für den Sommer mit einem Umsatzplus von rund 3%. Bei den Nächtigungen und Ankünften werden wir zumindest das Vorjahresergebnis halten können», sagt der Geschäftsführer der Österreich Werbung (ÖW), Arthur Oberacher, eine optimistische Prognose, die sich auf eine aktuelle Umfrage in Österreichs neun Bundesländern stützt.



Reiseziel Tirol

Gäste, die immer noch einen Anteil von 56% stellen, aber auch Holländer, Belgier, Schweizer und Italiener, fahren lieber mit dem Auto oder der Bahn an ihr Urlaubsziel. Als Wermutstropfen bleibt die zurückhaltende Konsumneigung der Deutschen. «Die sind sparsamer als sonst». Trotzdem prognostiziert Raffling längerfristig einen positiven Trend für Österreichs Sommer-tourismus, wenn weiterhin auf die Alternative zum Badeurlaub gesetzt wird.

«Kein gutes Gefühl» hat hingegen Egon Smeral, Tourismusexperte im Dienste des Wirtschaftsforschungsinstitutes (WIFO), wenn er an die konjunkturelle Lage in Deutschland denkt: «Der Verfall der Börsenkurse war ein Schock. Die Leute fühlen sich subjektiv ärmer. Viele bleiben einfach zu Hause. Das trifft auch den Tourismus». Trotz allem zuversichtlich äussert sich Trendforscher Horst Opaschowski aus Hamburg, der angesichts des Rückgangs bei Flugreisen vor allem das Inland und Österreich als Gewinner sieht: «Deutschlands neue Liebe zu Kurzreisen ist gut für Österreich». HP

SCHWEIZ / Fehlende Tagesgäste, kurzfristige Buchungen, Währungsfragen und wirtschaftliche Unsicherheiten bestimmen das Sommergeschäft. TONI RÜTTI

# Viele hoffen noch auf Last-Minute-Buchungen



Ein Bad in Lenzerheide

Nach harzigem Sommersaisonstart hofft man im Bündnerland auf Wetterglück, um noch kurzentschlossene Gäste zu gewinnen.

Die Situation an der Währungsfront, eine allgemeine politische und wirtschaftliche Verunsicherung im Ausland sind Faktoren, die das Sommergeschäft 2002 stärker zu beeinflussen scheinen als die Expo.02, wie eine Umfrage der hotel + tourismus revue in der deutschen Schweiz und im Tessin ergeben hat. Allerdings ist die Buchungslage von Region zu Region und von Hotel zu Hotel so unterschiedlich, wie die Meinungen dazu kontrovers sind.

Im Tessin kam es im ersten Halbjahr 2002 zu einem Rückgang von ca. 10%. «Das Wetter spielt eine wichtige Rolle beim Entscheid, Ferien in unserer Region zu verbringen», sagt Bettina Stark, PR und Kommunikation Tessin Tourismus. «Im Juli hatten wir ziemlich viele Regentage.» Es fehlten zurzeit vor allem Schweizer und Deutsche, namentlich Wochenendgäste. «Die Stau-Situation am Gotthard ist ein gravierendes Problem, das noch weit von einer Lösung entfernt ist», so Bettina Stark.

Im Wallis kam es zu einem Buchungsrückgang von 5%. «Je nach Wetter könnte sich der Rückstand bis Ende August auf 3% und bis Ende Herbst auf 1,5% verringern, glaubt Jérémie Robry, Präsident Wallis Tourismus. «Die Expo.02 ist nicht die Schuldige für die Baisse. Überhaupt nicht. Die wirtschaftliche Situation und das Währungsverhältnis Euro-Franken sind entscheidende Faktoren.»

Das Gruppengeschäft fällt in der Zentralschweiz diesmal deutlich schwächer aus als im 2001. Im Bereich Individualreisen sind die Einbusse geringer. «Bei schönem Wetter wird in den unteren Preisklassen noch kurzfristig gebucht», so Lukas Hammer, Marketing bei Luzern Tourismus AG. Laut Erwin J. Tanner, Direktor Weggis Tourismus, sind «Ferien auf Balconia» in. Dies spiegelt sich je nach Wetter im Bereich Tagesausflug wider.

### SCHWEIZER MACHEN IN DER SCHWEIZ FERIE

Laut Hanspeter Mazenauer, Bereichsleiter Marketing Ostschweiz Tourismus, mache sich auch in der Ostschweiz die wirtschaftliche Unsicherheit in Deutschland bemerkbar. «Viele Deutsche haben den Eindruck, mit der Einführung des Euro sei alles teurer geworden.» Die Ostschweizer Feriendestinationen meldeten dennoch gute Buchungsstände. Ferien von Schweizern im eigenen Land und

in der Region seien in. Gefragt seien Wandern, Gesundheits- und Wellness-tourismus. «Diese Bereiche sind weniger krisenanfällig.»

Im Bündnerland war der Sommersaisonstart 2002 «harzig». Dolores Mark, PR/Corporate Communications bei Graubünden Ferien, kann aber noch keine Prognose stellen. Das Wetter sowie Events seien ausschlaggebend für Last-Minute-Buchungen. Bei den Amerikanern sei immer noch Skepsis zu verspüren. «Wir versprechen uns einiges von den in unserer Region gedrehten Dokumentarfilmen amerikanischer TV-Sender. Die japanischen Medien sind an der «Schellen-Ursli»-Ausstellung interessiert.

In Gstaad-Saananland ging der Anteil ausländischer Gäste um 6,5% zurück. «Der Einbruch liess sich teilweise mit Schweizer Gästen kompensieren – trotz Expo.02 und anderen Faktoren», so Eduardo Zwysig, Marketing & PR Gstaad Saananland Tourismus.

### SPÄRLICH BIS GUT BELEGTE HOTELS

15% Zuwachs im Juni, ein Juli auf Vorjahresniveau und gute Aussichten für den August, und zwar im Bereich einer 85%-Auslastung: Dies ist der Stand im Drei-Sterne-Haus Chesa Randollina, Sils-Baselgia. Hotelmitbesitzer Tomas Courtin führt dies auf die Treue der Stammgäste und das Preis-Leistungs-Verhältnis zurück.

Wenn im Vier-Sterne-Hotel Saratz, Pontresina, auf einen starken Juni (+13%) ein schwächerer Juli (-15% bis -20%) folgte, ist das für Hoteldirektor Adrian Stalder nicht dramatisch. Der Rückgang sei absehbar gewesen. «Wir stellten uns darauf ein und haben jetzt weniger Mitarbeiter. Falsch wäre es, Gäste mit Rabatten zu gewinnen.»

Die Buchungssituation im Vier-Sterne-Haus Badhotel Bristol, Leukerbad, hat sich kaum verändert, «leider aber auch nicht verbessert», so Hoteldirektorin Sinje Kappes. Kurzaufenthalte seien gefragt.

Carmen Berchtold, Besitzerin des Drei-Sterne-Hotels Silbersand, Riederalp, ist enttäuscht: «Keine Anfragen, keine Buchungen, totale Flaute. Wir müssen Personal abbauen.» Den schwarzen Peter schiebe sie nicht der Expo.02, dem Wetter oder der Währung zu. Sie kenne die Gründe für die Verschlechterung einfach nicht.

Der Buchungsbestand im Hotel Sass da Grüm, S. Nazzaro/Vairano, liegt 25% über dem Jahresmittel. Hingegen fehlt es an sich spontan einfindenden Gästen. Dies könnte mit dem Gotthardstau zusammenhängen, nimmt Hotelinhaber Peter Mettler an. «Aus Angst davor fährt man heute nicht mehr einfach so ein paar Tage ins Tessin.»

So krass, wie es zunächst aussah, wird die Einbusse im Fünf-Sterne-Haus Giardino, Ascona, nicht ausfallen, glaubt Direktor Franz Reichhoff. 50% der Gäste stammen aus Deutschland. «Die Kurzfristigkeit beim Buchen ist unberechenbarer geworden.» Den Rückgang führt er auf die Kumulierung von Faktoren zurück wie Wirtschafts-lage in Deutschland, ungünstige Wechselkurse, Schweizer Verkehrspolitik.

### FRÜHER KAMEN GÄSTE AUCH OHNE VORANMELDUNG

Im Drei-Sterne-Hotel Victoria, Meiringen, sind die Übernachtungen in den Monaten Mai und Juni um 20% zurückgegangen (60% der Gäste sind Schweizer). «Nicht rosig» sehe es für Juli und August aus, so Hotelbesitzerin Franziska Anderegg. Vor wenigen Jahren seien Gäste auch ohne Voranmeldung gekommen. Das sei passé.

Als «sehr gut» taxiert Direktor Andre Richard den Buchungsstand im Vier-Sterne-Haus Parkhotel Bellevue, Adelboden. Die Auslastung liegt bei 78%. «Der Ausbau der Wellness-Anlage macht sich bezahlt», so Richard. Die Aufenthaltsdauer der Gäste sei zwar kürzer, doch die Ausgaben pro Logiernacht höher.

Das Drei-Sterne-Hotel Friedheim, Weggis, hatte bislang einen Anteil von etwa 35% Deutschen (keine Gruppen). Die machen sich jetzt eher rar. Schweizer Gäste kommen indes ungebrochen. Hotelbesitzerin Denise Zimmermann: «Schuld sind wahrscheinlich die Währungsverhältnisse sowie die generelle Unsicherheit in Deutschland.»

«Recht gute Frequenzen» melden laut Felix Maurhofer, Medienverant-wortlicher Seilbahnen Schweiz, Seilbahnbetriebe, die sich in Regionen gut positionierter Ausflugsziele befinden, wie Jungfrau/Joch, Stanserhorn, Titlis, Glacier 3000/Les Diablerets. Kleinere und mittlere Seilbahnunternehmen der Voralpenregionen müssten im Strudel der Expo.02 mit spärlicheren Frequenzen auskommen.

**BAUDENKMÄLER /**  
Zuverlässige Kosten- und  
Terminplanung

## Bau-Analyse unerlässlich

Denkmäler sollen Zeitgenossen und Nachkommen an vergangene Ereignisse und Personen erinnern. Wichtigstes Ziel bei der Sanierung von Hotels, die unter Denkmalschutz stehen, ist es, über die ökonomischen und ökologisch kluge Bewirtschaftung hinaus verträgliche Lösungen zu entwickeln, wo Denkmal-Eigenschaften in gewichtigem Masse aufreten.

### ALTERUNG STEIGERT DENKMALWERT

Die Gebäudealterung bewirkt zweierlei: Einerseits mindert sie den Nutzwert, andererseits steigert sie den Denkmalwert eines Bauwerkes. Der Denkmalwert ist abhängig von den Eigenschaften, welche es als Zeuge einer Epoche durch seine Alterung gewann. Statische Sicherheit, Zweckmässigkeit, Brandschutz, Wärmedämmung und Schalldämmung sind ab einem gewissen, heute üblichen Standard, so elementar, dass sie auch für ein Baudenkmal gelten müssen. Bauliche Eingriffe sind unabweichlich. Kriterium ist der kleinstmögliche Eingriff mit einer Technologie, die geeignet ist, genügende Leistungssteigerung unter minimalen Verlusten an originaler Substanz zu



Detailansicht Chesa Grischuna, Klosters (Sgraffito von Alois Carigiet). Die Werterhaltung erfordert hohe finanzielle Mittel.

erbringen. Die Finanzknappheit im privaten Bereich verleiht ökonomischen Faktoren bei Umbauten und Renovierungen zurzeit ein grösseres Gewicht.

Damit beim Erneuern nicht zu viel kaputt gemacht wird, muss bei denkmalgeschützten Häusern eine bauhistorische Analyse erstellt werden. Verschiedene Bauteile der Gebäude haben eine befristete Lebensdauer.

### STÄNDIGE RENOVATION NÖTIG

In regelmässigen Zeitabständen muss jedes einzelne Bauelement – Fassade, Bäder, Böden, Gästezimmer, Heizung, Installationen, Dach – renoviert werden. Schadenbeseitigung lässt sich häufig nicht trennen von der Modernisierung, dem Um- und Ausbau sowie der Standardverbesserung. Ausschlaggebend für den Erfolg der Massnahme ist eine zuverlässige Kosten- und Terminplanung. Der wichtigste von allen am Bau Beteiligten ist der Bauherr selbst. Er kann durch klare Entscheide den Bau am meisten beeinflussen. Klare Entscheide ermöglichen ein rasches und zielorientiertes Vorgehen, was sich positiv auf Kosten und Nutzen auswirkt. LK

**HOTELRENOVATION/** Bedingt durch die Alterung der Bausubstanz verliert nahezu jedes Gebäude an Wert. Sanierung und Renovation sind die bauliche Grundlage für künftigen Ertragsmehrwert. LORE KELLY

# Optimale Werterhaltung als Ziel

In vielen Hotels ist der Glanz in den letzten Jahrzehnten verblasst, der Lack hat Kratzer abbekommen, die Fenster sind undicht, und die Badezimmer sind veraltet. Irgendwann ist jedes Hotelzimmer renovationsbedürftig. Entweder ist die Einrichtung abgenutzt und altmodisch geworden, oder sie entspricht nicht mehr den veränderten Ansprüchen. Eine moderne Möblierung, wohnliche Bodenbeläge und zweckmässige, energiesparende Lichtquellen würden den Zimmern ein neues Aussehen geben. Es drängt sich eine Erneuerung auf, die oft neben der Gebäudehülle- und Zimmer-Sanierung auch Heizung, Lüftung, elektrische Installationen und vor allem den Einbau moderner Kommunikationstechniken umfassen sollte.

### WERTVERLUST DURCH ALTERUNG

Für den Gast selber stehen der Komfort und die Inneneinrichtung der Zimmer im Vordergrund. Um eine optimale Werterhaltung der Hotels zu gewährleisten, bedürfen die Gebäude einer periodischen Erneuerung. Denn bedingt durch die Alterung der Bausubstanz verliert das Gebäude an Wert. Sanierung und Renovation sind daher die bauliche Grundlage für künftigen Ertragsmehrwert.

Nicht selten sind die Vorgaben, die ein Hotelier seinem Architekten macht, ungewollt widersprüchlich. Fast immer beginnt der Entwurfsprozess deshalb mit einer Begriffsklärung, um festzustellen, was der Auftraggeber wohl mit Ausdrücken wie «modern» oder «gemütlich» eigentlich assoziiert.

Der Übergang von Alt zu Neu muss stimmig gelöst und Details besonders sorgfältig geplant werden. Das Überfrachten mit neuen Nutzungen auch unter ökonomischen Aspekten kann nur zu Lasten der Funktionalität, der Architektur und somit zu einer insgesamt unbefriedigenden Lösung führen. Daher gilt auch hier, durch die Auseinandersetzung mit bestehenden Strukturen konsequent zu einer neuen ästhetischen und funktionierenden Qualität zu gelangen.

### UNZUREICHENDE WÄRMEDÄMMUNG

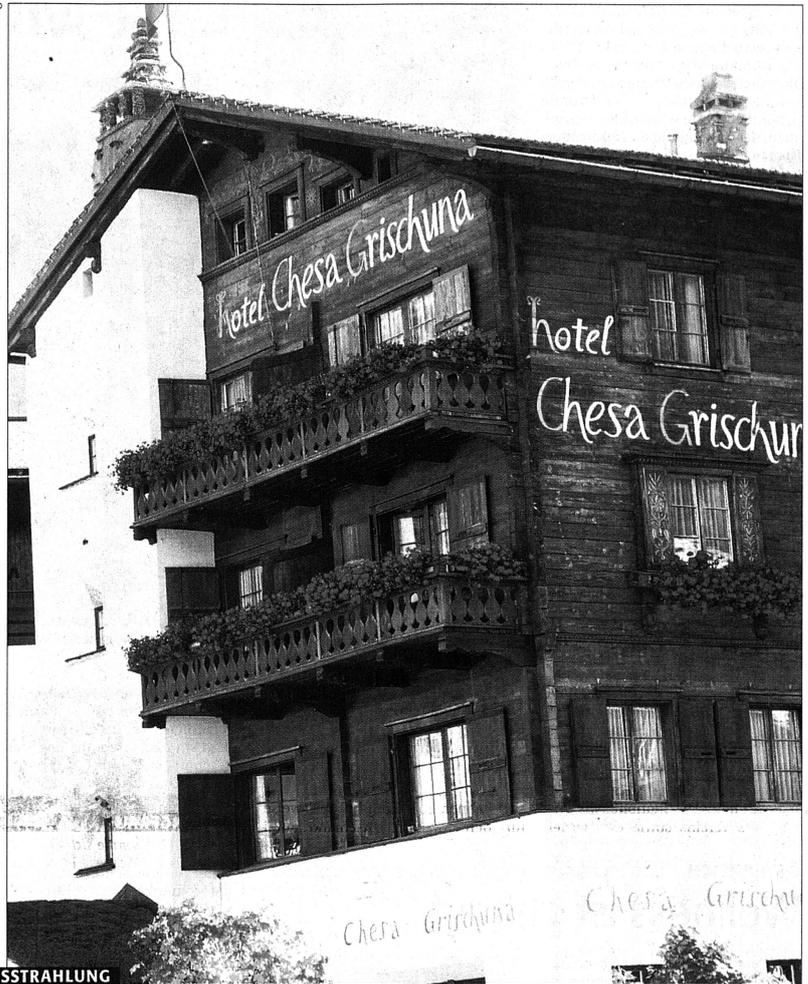
Die Wärmedämmung vieler Hotels ist nach heutigen Erkenntnissen vollkommen unzureichend. Unnötige Heizenergieverluste sind die Folge. Die Erkenntnis, dass ein guter Wärmeschutz die Grundvoraussetzung ist, um den Energieverbrauch wirksam zu senken, hat sich durch Sanierungen auf breiter Front durchgesetzt. Gängige Fassadentypen tun heute ohne nennenswerten Unterhalt zwanzig Jahre ihren Dienst.

Wärmebrücken sind örtliche Störungen der Wärmeisolation der Gebäudehülle, die punkt-, linienförmig oder flächig auftreten können. Sie gehören zu den grössten Sanierungsproblemen bei Hotels. Die möglichen thermischen Verbesserungen müssen in einem vernünftigen Verhältnis zum Aufwand stehen. Bei der Renovation lohnt es sich, auf eine ausreichend dicke Isolationsschicht zu achten. Voraussetzung dafür, dass eine Fassade lange hält, ist eine saubere Ausführung.

Die Zürcher Architektin Tilla Theus behauptet, dass die Fassade die nach aussen gekehrte Innenarchitektur ist. «Damit will ich auch deutlich machen, wie sehr äussere und innere Werte übereinstimmen müssen. Wer A sagt zur Aussenanierung, muss auch B sagen zur Innensanierung – und umgekehrt. Ganzheitliche Architektur bis ins Detail dient dem Image und der Glaubwürdigkeit gerade auch eines Hotels», erläutert Tilla Theus.

Nach einer aufwändigen Aussenrenovation erstrahlte das Hotel Chesa Grischuna in Klosters in neuem Glanz. Vom Alter her wäre die «Chesa

Fotos: zvg



### AUSSTRAHLUNG

Das Hotel Chesa Grischuna in Klosters pflegt seine kostbare Einzigartigkeit. Die Sgraffitos des berühmten Alois Carigiet («Schellen-Ursli») wurden fachmännisch restauriert.

Grischuna» kein historisches Gebäude. Trotzdem erhielt das 1938 errichtete Haus vor zwei Jahren im Wettbewerb um das historische Hotel des Jahres eine besondere Auszeichnung, da sich die Besitzerfamilie Guler über zwei Generationen konsequent für die Pflege des ursprünglichen Charakters eingesetzt hat. Jetzt hat die Bündner Regierung beschlossen, das auch als «Gesamtkunstwerk» titulierte Romantikhôtel unter Denkmalschutz zu stellen. Das Haus wurde in einer interessanten Mischbauweise, aus Massiv-, Strick- und Ständerbau erstellt und übt durch die typische

Bündner Bauweise einen unwiderstehlichen Reiz auf Gäste, auch auf zahlreiche Prominente, aus: So genoss beispielsweise Winston Churchill hier seine Ferien.

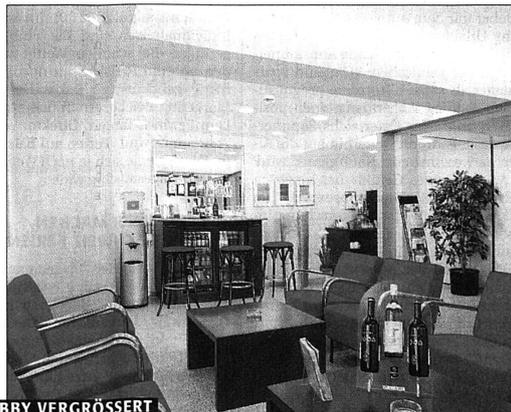
Ganz behutsam geht die Besitzerfamilie mit dem Erbe um, erhält das Flair des Hauses mit seiner Gemütlichkeit. Da werden die handgewebten und gedruckten Textilien für Vorhänge und Decken wieder originalgetreu hergestellt. Das Hotel bewahrt sich durch seine vorgenommenen Renovationen das «Geheimnis des Ursprünglichen». Der Künstler Peter Waldburger hat die Fassadenbilder des unter ande-

rem durch Illustrationen in Kinderbüchern («Schellen-Ursli») berühmt gewordenen Alois Carigiet aufgefrischt.

### STADTHOTEL MIT AUSSICHTSZIMMERN

Das Stadthotel Comfort Inn Royal Zürich hat in den letzten sechs Monaten verschiedene Renovationen sowie eine Aufstockung im zweigeschossigen Dachgeschoss erhalten. In der sechsten Etage entstanden 18 neue Gästezimmer inklusive zwei Junior-Suiten mit Blick auf Zürich und den See. In der Hotelhalle ist aus zwei ehemaligen Zimmern ein geräumiger Aufenthaltsraum mit Gepäckschrank entstanden. Um dem gesamten Eingangsbereich mehr Licht zu geben, wurde die gläserne Eingangstüre verbreitert. Das Drei-Sterne-Hotel Comfort Inn Royal hat seit 1987 bereits drei bedeutende Renovationen erfahren. In einem ersten Schritt wurden das Flachdach mit einem Giebeldach aufgestockt, die Zimmer neu gestrichen und die Eingangshalle zeitgemäss gestaltet. Dann wurden die gesamten Zimmer und die Fassade renoviert.

Auch im «Badrutt's Palace» in St. Moritz werden regelmässig Sanierungen vorgenommen. Mit der Übernahme von Management und Leitung von Badrutt's Palace Hotel St. Moritz durch die Rosewood Hotels & Resorts wurde auch ein gross angelegtes Renovationprogramm eingeleitet. Die Arbeiten wurden etappenweise durchgeführt. Innenarchitekt Miguel Cancio Martins aus Paris gestaltete das elegante A-la-carte-Restaurant.



### LOBBY VERGRÖSSERT

Beispiel einer gelungenen Sanierung im Hotel Comfort Inn in Zürich. Aus zwei ehemaligen Zimmern ist ein geräumiger Aufenthaltsraum entstanden.



**LOVE-ROOMS /** Sinnliche Stunden: Ein neuer Hotel-führer gibt Paaren Tipps, wo sie das passende Zimmer finden. **SEITE 10**



**ROOM-SERVICE /** Einige Zusatzleistungen in Luxus-hotels machen den Gästen Freude, andere schaffen bloss Verdross. **SEITE 12**

**Tourismus  
Hotellerie**

**hotel+tourismus revue**

**BERNER OBERLAND /** Das neue Destinations-Modell scheint sich einzupendeln. Letzte Schwierigkeiten und Unklarheiten werden nach und nach bereinigt. Alle von der hotel + tourismus revue befragten Touristiker begrüßen die neue Regelung. **CHRISTINE KÜNZLER**

## Auch ohne regionale Organisation geht's

«Die Aussprache mit Schweiz Tourismus (ST) ist konstruktiv verlaufen», sagt Beat Anneler, Direktor von Thunersee Tourismus. An dieser Sitzung besprachen Vertreter der neun Berner Oberländer Destinationen Schwierigkeiten in der Zusammenarbeit mit ST. Ende August findet ein Workshop statt, an dem alle Punkte bereinigt werden sollen. Anneler beispielsweise wünscht sich eine bessere und effizientere Zusammenarbeit mit den ST-Aussenstellen. «Sie kennen unsere Bedürfnisse zu wenig», zieht er Bilanz. «Wir setzen auf den Schweizer und den deutschen Markt. Also wollen wir keine brasilianische Studienreise anbieten», bringt er ein Beispiel.

Was zwischen ST und den Berner Oberländer Destinationen abläuft, passiert auch gegen innen: Seit im September letzten Jahres eine überwiegende Mehrheit beschlossen hatte, die regionale Tourismusorganisation Berner Oberland Tourismus (BOT) aufzulösen, wird die Zusammenarbeit untereinander aufgebaut und Aufgaben verteilt. Das Berner-Oberland-Modell beinhaltet den Verein Destinationen Berner Oberland, zuständig für die Koordination, den Rat der Destinationen mit je einem Abgeordneten der neun Destinationen als Vorstand des Vereins sowie die Berner Oberländer Volkswirtschaftskammer, die das tourismuspolitische Lobbying übernimmt. Das Berner-Oberland-Modell ist noch kein Jahr alt; es sei deshalb «normal, dass bei einem so fundamentalen Strukturwandel» noch einige Feinarbeiten anstünden, hält ST-Direktor Jürg Schmid fest.

Im Übergang von einer klassischen Regions- in eine Destinationsstruktur

sei es aber wichtig, dass die Gästeinformation sauber laufe, gibt er zu bedenken. Bis jetzt beantwortet ST die telefonischen Anfragen an das Berner Oberland, die über die ehemalige BOT-Nummer oder die des Vereins laufen. Es sind laut Schmid zwischen 50 und 100 täglich. «ST wird das auch weiterhin tun», sagt er. Allerdings gelte es dann auch, die finanzielle Frage zu klären, denn bis jetzt habe ST diese Dienstleistung gratis erbracht (siehe Kasten).

### «DIESE LÖSUNG IST EFFIZIENTER»

«Die Lösung ohne BOT ist effizienter», sagt Peter Lehner, Direktor von Wengen Mürren Lauterbrunnental Tourismus AG. «Es läuft für uns deshalb gut, weil wir jetzt Key-Partner von ST sind.» Seine Destination ist eine von dreien, die bei der Marketingkooperation Jungfrau mitmachen. «Wir stecken jetzt auch mehr Mittel in das Marketing.» Beim regionalen Verband Berner Oberland Tourismus betrug die Mitgliedschaft 63 000 Franken, bei der Marketingkooperation Jungfrau beläuft sich der Anteil auf 170 000 Franken. Aber das lohne sich, sagt Lehner. So stehen beispielsweise für den Markt Deutschland total 400 000 Franken zur Verfügung, 190 000 Franken für die Benelux-Staaten und 130 000 Franken für Grossbritannien. Zwar könne er noch nicht sagen, wie sich diese Zusammenarbeit wertschöpfungsmässig niederschlagen würde, jedoch «gibt sie neue Impulse». Zufrieden ist Lehner auch mit der Zusammenarbeit unter den neun Oberländer Destinationen. «Der Kontakt mit dem Rat der Destinationen ist sehr eng.»

### «WIR SIND VOLL IN FAHRT»

«Es läuft sehr gut», sagt auch Roland Huber, der vor ein paar Monaten die Leitung von Adelboden-Frutigen übernommen hat. In der Übergangsphase brauche es einfach noch ein wenig Geduld, bis sich alles eingespielt habe. So macht er sich beispielsweise Gedanken, ob «die Mitarbeiter bei ST Adelboden-Frutigen als kleine Destination» auch wahrnehmen. Dass er durch das neue Modell aber direkteren Kontakt mit ST hat, schätzt er. «Ich kann Adelboden gut ins Spiel bringen und meine Interessen positionieren.»

«Wir sind voll in Fahrt», fasst Beat Anneler zusammen. Denn Thunersee Tourismus steht vor einem einschneidenden Entscheid: In welcher Form

Foto: Swiss-Image



### DIE JUNGFRAU

Als Destination konnte sich die Jungfrau nicht durchsetzen. Aber als Marketingkooperation ist sie mit drei Destinationen Key-Partner von Schweiz Tourismus.

wird die Destination weiter bestehen? Der deutsche Berater Jan von Trott hat nämlich in seiner Untersuchung, die er im Auftrag des Kantons Bern über das Berner Oberland gemacht hatte, der Destination Thunersee die Existenzberechtigung abgesprochen. «Wir wollen mindestens wissen, weshalb», sagt Anneler. Und das wird demnächst auskommen. Von «zu vielen Destinationen» spricht auch der Direktor der Volkswirtschaftskammer Berner Oberland, Norbert Riesen und Gstaad-Saanenland-Direktor Roger Seifritz. Sie können sich vorstellen, «dass es in zehn Jahren nur noch fünf bis sechs Destinationen gibt.» In zwei bis drei Jahren werde sich jedoch zeigen müssen, ob das jetzige Destinationsmodell erfolgreich sei.

### «ES WIRD MEHRERE MODELLE GEBEN»

«Ein spannendes Modell» zieht ST-Direktor Schmid Bilanz, «dem man Zeit und Chancen geben muss. Wichtig ist, dass es gut und sinnvoll implementiert ist.» Die Kundenströme müssten gut analysiert werden, so dass man sowohl jenem Gast gerecht wer-

de, der in die Region Berner Oberland verreisen wolle als auch jenem, der eine bestimmte Destination besuchen wolle.

«Das Destinations-Modell macht Sinn für das Berner Oberland», so Schmid. Für die Tessiner beispielsweise aber sei das Regionsmarketing-Modell richtig, weil die Marke Tessin bekannt ist. «Es wird in der Schweiz meh-

re Modelle geben», prognostiziert Schmid. Hauptsache: «Es sind schlankere Strukturen.» ST verlangt dieser Entwicklung viel Flexibilität ab: «Wir müssen für jede Region die optimale Form der Zusammenarbeit finden. Falls ein grosser Teil der Schweiz aber in das Berner-Oberland-Modell münden würde, dann allerdings müsste sich ST umorganisieren.»

## Das steht an

Norbert Riesen, der Direktor der Volkswirtschaftskammer Berner Oberland, spricht ebenfalls von einer guten Zusammenarbeit mit den Destinationen. Insbesondere mit Vereins-Präsident Roger Seifritz.

Riesen wird sich in der nächsten Zeit unter anderem mit der Umsetzung des kantonalen touristischen Leitbildes auseinandersetzen. «Noch ist nicht klar, wer für die Umsetzung verantwortlich ist», sagt er. Ein grosses Thema werden die Finanzen sein, denn Riesen befürchtet «eine Kürzung» der touristischen Mittel. «Wir sind», so sagt er, «was die Tourismusförderung angeht, Gewehr bei Fuss.» Ansonsten habe er sich hauptsächlich mit dem Verstärken des Beziehungsnetzes befasst und sich an Vernehmlassungen beteiligt. **CK**

## Der Verein wird integriert

Der Verein Destinationen Berner Oberland (DBEO) ist ab 1. Oktober 2002 in der Volkswirtschaftskammer Berner Oberland integriert. DBEO-Direktor Markus Pfister leitet bis zu diesem Zeitpunkt den Verein weiterhin mit einem 50%-Mandat. Während der restlichen Zeit ist er als Tourismusdirektor von Zweisimmen tätig. Seine Tätigkeit war es unter anderem, die Aufgaben, die Berner Oberland Tourismus ausführte, zu analysieren. Die Aufgabenteilung habe sich eingespielt und die Zusammenarbeit mit der Volkswirtschaftskammer klappe gut, sagt er. Dem DBEO obliegen

die reaktive Medienbetreuung, die Umsetzung der Beschlüsse, die Pflege der Website und allgemeine Sekretariatsaufgaben. Telefonische Anfragen laufen weiterhin über Schweiz Tourismus (ST) und werden entsprechend an die Destinationen weitergeleitet oder bei Switzerland Destination Management beantwortet. Über die Kosten dieser ST-Dienstleistung wird noch verhandelt. Von den jährlichen 1,44 Millionen Franken, die dem Berner Oberland aus den kantonalen Beherbergungsabgaben zur Verfügung stehen, gehen 200 000 Franken an den DBEO. **CK**

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: ht@swiss-hotels.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: media@swiss-hotels.ch

**hoteljob**

**Ihr Ansprechpartner für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie**

hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34

hoteljob.be@swiss-hotels.ch, www.hoteljob.ch

**LUZERN  
HOTELS**

Der Online-Stellenmarkt der Luzerner Hotellerie

www.luzern-hotels.ch

St. Karlstrasse 74 • CH-6004 Luzern

Telefon 041 241 10 30 • Fax 041 241 10 32

info@luzern-hotels.ch • www.luzern-hotels.ch

Finden Sie heraus, warum immer mehr Hotelprofis FORUM als Internet-Partner wählen

- Attraktive Website Online Booking hobooBox
- Aktualisierungsdienst integriert
- 360° Panoramabilder Website Promotion
- Planung, Beratung und Support

**FORUM.CH**

Kasimir-Pfyffer-Strasse 1

Postfach 7151, CH-6000 Luzern 7

Tel. 041 249 44 77, Fax 041 249 44 70

admin@forum.ch, www.forum.ch

Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

**HESSER**

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELIERE & RESTAURATION

- VERKAUF-VERMIETEN
- FINANZIERUNGSKONZEPTE
- BETRIEBSANALYSEN
- VERTRÄGE/GÜTACHTEN
- MARKETINGKONZEPTE

UNSERE HOTLINE (Fr. 4.23 Min.) GIBT  
IHREN EINEN UEBERBLICK ÜBER UNSER  
ANGEBOT AN BETRIEBEN MIETE-KAUF  
TEL. 0900 5 7 99 9 1

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON  
055/41 0 15 57 - 079/422 37 24  
FAX 055/41 0 41 06

**ZU VERPACHTEN****Hotel mit Restaurant**

In aufblühendem Tourismusort.  
Nähe Chur, in Zentrumslage.  
Super Stammkundschaft.  
Bestens etabliert, Jahresbetrieb.  
Kleiner Betrieb mit ca. 1 Mio. Umsatz.  
Interessenten melden sich unter Chiffre  
150366, *hotel + tourismus revue*, Post-  
fach, 3001 Bern.

150366/419898

Immobilien:  
Jeden Donnerstag  
in der  
*hotel + tourismus revue*.

Zu verkaufen an der Lenk

**Hotel/Restaurant/Pizzeria**

Erholungsgebiet Sommer und Winter.

- Restaurant 60 Plätze
- Pizzeria 30 Plätze
- Stübli 30 Plätze
- Terrasse 50 Plätze

- 5 Hotelzimmer (16 Betten)
- 4 Personalzimmer
- 5-Zimmer-Wirtwohnung
- 3-Zimmer-Ferienwohnung
- Kinderspielplatz
- grosser Parkplatz
- mit oder ohne Baulandreserven

Gute und günstige Möglichkeit für ini-  
tiatives Gastgeberpaar. Sehr gute Bau-  
substanz und vielseitige Nutzungsmöglichkeiten.

Nähere Auskunft: 079 787 57 85

150441/385601

**Bad Ragaz**

Zu verkaufen an Top-Lage

**Garni Hotel**

mit 30 Betten, schönem Garten,  
genügend Parkplätzen, etc.

Interessanter Familienbetrieb,  
guter Ausbaustandard.

C. Stock Treuhand + Immobilien  
7310 Bad Ragaz  
Telefon 081 302 57 70  
E-Mail c.stock@bluewin.ch

150431/412442

Zu verkaufen

**Hotel\*\*\* SHV**

(42 Zimmer – 90 Betten)

direkt am Vierwaldstättersee,  
in grösserem Ferienort.

Super Lage – in sehr gutem Zustand.  
Benötigte Eigenmittel ca. 900 000 Fr.

Keine Vermittler erwünscht.  
Offerten unter Chiffre 150365,

*hotel + tourismus revue*,  
Postfach, 3001 Bern.

150365/6181

Zu verkaufen im Oberengadin

vorzüglich erhaltenes

**Hotel**

der gehobeneren Klasse.

VP Fr. 5 000 000.–

Solvente Interessenten melden  
sich für nähere Auskünfte bitte  
unter Chiffre 150343, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

150343/164704

**Berner Oberland/Jungfrau-Region**

Für Herbst 2002 oder nach Übereinkunft verkaufen oder  
vermieten wir im Auftrag an bestfrequentierter Lage

**HOTEL-RESTAURANT**

- 180 Sitzplätze
- Gartenterrasse mit 100 Sitzplätzen und Grillhaus
- 60 Parkplätze
- 26 Gästezimmer mit 46 Betten
- Solargeheiztes Gartenschwimmbad

Solvente Interessenten melden sich bitte schriftlich bei:

**Gastroconsult AG**

Unternehmensberatung  
Fritz Rohrer, Tina Müller  
Standstrasse 8  
3000 Bern 2

Telefon 031 340 66 29

Fax 031 340 66 33

fritzrohrer@gastroconsult.ch

tinamueller@gastroconsult.ch

150353/300152

Zu verpachten, evtl. zu verkaufen am

**Schamserberg/Graubünden**

inmitten eines schönen  
Skitouren- und  
Wandergeländes

**Berghotel**

60 Betten, Sonnenterrasse, Sauna, Kegelbahn.  
Geeignet für Gruppen, Kurse und Seminare.  
Auskunft erteilt die Gemeinde Casti-Wergenstein

Telefon 081 661 18 84 oder 081 661 18 69

150429/385624

**Zermatt**

Infolge Abreise ins Ausland des jetzigen Geschäftspartners  
vermieten wir per 1. September 2002 oder nach Vereinbarung  
gemütliches und

**originelles Restaurant**

im Wander- und Skigebiet.

Das Lokal umfasst 40 Innenplätze, 30 Aussenplätze überdacht  
sowie 30 Gartensitzplätze. Moderne Küche.

Das Restaurant eignet sich ideal für ein kreatives Wirtepaar  
oder einen kreativen Koch.

Die jetzige Geschäftsführerin kann übernommen werden.

Langjähriger Mietvertrag. Inventar muss übernommen werden.

Faire Mietzinskonditionen.

Studios für Personal vorhanden.

Sie sollten im Besitz eines Fähigkeitsausweises sein.

Solvente Interessenten richten ihre Anfrage bitte unter Chiffre  
L 003-184692 an Publicitas AG, Postfach, 4010 Basel.

150430/382708

**ZU VERKAUFEN**

Aus Altersgründen verkaufen wir unsere Gastwirt-  
schaftsbetriebe einzeln oder en bloc

- Gasthof Sonne
- \*\*\*Hotel Garni Sunnehof
- Trattoria Pizzeria Giardino

im Dorzentrum von Kirchberg/BE.

Nähere Auskunft und Unterlagen erhalten Sie bei:

Moser Marcel, Sunnehof, 3422 Kirchberg  
Telefon 034 445 23 20, Fax 034 445 69 03

150432/137200

**WIRTEPAAR als MIETER/PÄCHTER**oder als **GESCHÄFTSFÜHRER**

Es wäre ideal, wenn Sie folgende Kenntnisse und Voraus-  
setzungen mitbringen würden:

**Er**

Ausbildung als Koch oder Küchenchef. Hohe Einsatzbereitschaft  
und mehrjährige erfolgreiche Tätigkeit als Geschäftsführer oder  
Mieter eines Gastgewerbetriebes.

**Sie**

Ausbildung als Service-Fachangestellte oder mehrjährige  
Erfahrung im Speiseservice. Bereitschaft, an der Front aktiv  
zu sein.

Unser Betrieb umfasst eine Pizzeria mit Holzofen, A-la-carte-  
Restaurant, Wirtschaft, Disco und 30 Hotelbetten.

Der Betrieb ist in den letzten Jahren grösstenteils neu umgebaut  
worden und ist modern und neuzeitlich eingerichtet. Wunder-  
schöne Gartenterrasse mit Sicht ins Grüne und grosser, ab-  
geschirmter Kinderspielplatz. Grosser Parkplatz.

Sehr interessante Miet- / Pacht- oder Anstellungsbedingungen.  
Späterer Kauf möglich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre  
150376, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

150376/382708

**Schweizer Hotelier-Verein**

Weiterbildung

**Jetzt anmelden****Mitarbeiter  
Empowerment  
2. Zyklus****Ziele**

Weiterbildung wirkt der oft grossen  
Überforderung im hektischen Berufs-  
alltag entgegen und macht die Mit-  
arbeiter zufriedener und motivierter.  
Dies wiederum führt zur Verminderung  
von Fluktuationen und fördert gleichzeitig  
den Führungsnachwuchs für die gesamte  
Branche.

**Zielgruppe**

Der Seminarzyklus richtet sich an MitarbeiterInnen aus der  
Hotellerie und dem Tourismus, die sich berufs begleitend weiter-  
bilden und erste Führungsaufgaben in einem Betrieb übernehmen  
möchten.

**Kursdaten**

14.–16. August 2002	Unit 1 Führung Modul A
18.–20. September 2002	Unit 1 Führung Modul B
13.–15. November 2002	Unit 2 Marketing Modul A
Frühjahr/Sommer 2003	Unit 2 Marketing Modul B
	Unit 3 Rechnungswesen Modul A
	Unit 3 Rechnungswesen Modul B

**Beginn 3. Zyklus**

15.–15. November 2002	Unit 1 Führung Modul A
Frühjahr/Sommer 2002	Fortsetzung

**Zulassung**

Die Teilnehmenden haben eine abgeschlossene Berufslehre im  
Hotel- oder Gastgewerbe und praktische Erfahrung. Andere Quali-  
fikationen werden von Fall zu Fall überprüft. Pro Kurs sind maximal  
20 Teilnehmende zugelassen. Die Aufnahme erfolgt nach Eingang  
der Anmeldung.

**Referenten**

Qualifizierte Didakten und in der Praxis erfahrene Trainer teilen  
sich in die Vermittlung der speziell für diese Zielgruppen definier-  
ten Module.

**Durchführungsort**

Hotelfachschule Thun, Mönchstrasse 37, 3602 Thun, 033 227 77  
77, www.hfthun.ch

**Kursdauer**

Pro Unit 3 Tage:  
1.: 09.00–17.30; 2.: 08.30–17.30; 3.: 08.30–17.00

**Kosten**

Zyklus 18 Tage, CHF 4500.–, Unit 6 Tage, CHF 1750.–, Modul 3  
Tage, CHF 900.–

**Prüfungsgebühr**

CHF 300.–. Diese wird anteilmässig pro Modul erhoben. Zusätzlich  
Kursgeldpauschale für Unterkunft, Verpflegung, Getränke, Infra-  
struktur, Dokumentation.

**Fortsetzung 1. Zyklus**

14.–16. August 2002	Unit 2 Marketing Modul A
18.–20. September 2002	Unit 2 Marketing Modul B
13.–15. November 2002	Unit 3 Rechnungswesen Modul A
Frühling 2003	Unit 3 Rechnungswesen Modul B

**Quereinsteigen  
möglich!**

**Noch wenige Plätze für  
Zyklus 1 (Unit 2  
Marketing, Modul A) sind  
frei – jetzt anmelden!**

Bitte senden, faxen oder mailen Sie Ihre  
Anmeldung an  
Schweizer Hotelier-Verein  
Weiterbildung  
Postfach  
3001 Bern  
Tel. 031 370 42 61  
Fax 031 370 42 62  
weiterbildung@swiss-hotels.ch  
www.weiterbildung-shv.ch



HOTELIA unterstützt  
Ihre berufliche Weiterbildung

SCHWEIZ MOBIL / Wie es mit dem Projekt weitergeht, ist offen

## Der Bundesrat erteilt eine Absage

Das Projekt SchweizMobil kann nicht wie ursprünglich geplant umgesetzt werden. Der Bundesrat ist nicht bereit, die Hälfte der Kosten für das 50-Millionen-Projekt zu übernehmen.

«Nach diesem Entscheid macht es keinen Sinn mehr, das Projekt integral weiterzuführen», betont Projektleiter Peter Anrig, «eine Umfinanzierung ist nicht möglich». Laut Anrig hatte der Bundesrat vor

allem ordnungspolitische Bedenken, sich für das SchweizMobil-Projekt zu engagieren. «Aber auch die neue Schuldenbremse und die generelle finanzielle Situation des Bundes machen es gegenwärtig schwierig, ein neues Projekt zu lancieren», stellt Anrig fest.

Im Moment ist offen, wie es mit dem Projekt weitergehen wird. Voraussichtlich erst im September wird das Departement für Umwelt, Verkehr,

Energie und Kommunikation (UVEK) das Thema SchweizMobil wieder aufnehmen. Anrig ist aber überzeugt, dass die Kernidee des Projekts, die optimale Verknüpfung der HPM-Angebote mit dem öffentlichen Verkehr, realisiert wird – wenn auch in Etappen. «Die Projektpartner, gerade auch die Kantone, waren gegenüber dem Projekt sehr positiv eingestellt und haben den Entscheid des Bundesrates bedauert.» SST

## Keine Einigung im Halbtax-Streit

**Graubünden.** Die Bündner Bergbahnen und die SBB haben keine Einigung erzielt. Die SBB waren nicht bereit, auf das Begehren der Bergbahnen nach einem «gerechteren» Verteilungsschlüssel einzutreten. «Die Forderungen nach höheren Entschädigungen sind nicht gerechtfertigt», heisst es in einer Pressemitteilung.

Die Rhätische Bahn, die Post und sechs weitere Bergbahnen bleiben im Halbtax-Verband. SST

## Ja-Komitee für «Berne 2010»

**Olympiakandidatur.** Das Ja-Komitee für die kantonale Olympiabestimmung vom 22. September hat sich gebildet. Sieben Politiker und eine Politikerin aus fünf Parteien teilen sich das Co-Präsidium «Ja zu Berne 2010». 150 weitere Personen sind im Unterstützungskomitee vertreten. Die Stimmbevölkerung des Kantons Bern entscheidet über zwei Rahmenkredite von insgesamt 22,5 Mio. Franken. SST

## Wiler-Lauchernalp AG baut neue Anlage

**Lötschental.** Die Luftseilbahn Wiler-Lauchernalp AG kann im nächsten Frühling mit dem Bau einer neuen Gondelbahn beginnen. Das Unternehmen konnte bei der noch hängigen Einsprache eine Einigung erzielen, schreibt der «Walliser Bote». Auch die Finanzierung des 11-Millionen-Projekts sei gesichert. Die neue Gondelbahn soll bereits Anfang November 2003 eröffnet werden. SST

BÖRSENBAROMETER / Hotels, Airlines und Reiseveranstalter sind gleichermassen betroffen

## Der grosse Ausverkauf hält weiter an

Die Hoffnungen, der Tiefpunkt könnte endlich erreicht sein, sind wieder enttäuscht worden: die Talfahrt der meisten Aktienbörsen hat sich im Gegenteil noch beschleunigt. Für den desolaten Zustand ist sicher der langsamere als erwartete Wiederaufschwung verantwortlich. Weit stärker drückt aber das angeschlagene Vertrauen der Anleger auf die Stimmung. Wenn wie in den USA Bilanzmanipulationen aufgedeckt werden, wenn bekannt wird, mit welcher Selbstverständlichkeit sich die obersten Manager quasi «selbstbedient» haben, dann erstaut es nicht, wenn viele Investoren von der Aktie zunächst nichts mehr wissen wollen. Das äussert sich, neben zuletzt doch etwas anschwelenden Verkäufen, vor allem in einem eigentlichen Käuferstreik.

### SWISS: AUF NIEDRIGEM NIVEAU STABIL

Der Tourismus war diesem Umfeld genau gleich ausgesetzt wie die übrigen Wirtschaftssektoren. Bei praktisch allen Aktien im In- und Ausland kamen kräftige Abschlüsse zustande, wovon Hotelwerte, Airlines-Aktien und Reiseveranstalter gleichermassen betroffen waren. Wenn es normalerweise heisst, man investiere an der Börse «to get rich», so muss man heute zufrieden sein, wenn es gelingt «to stay rich». Das war in den vergangenen Wochen nur mit einer Handvoll von Titeln einigermaßen möglich. Dazu gehörte die Swiss, die ihren niedrigen Stand zu halten vermochte. Recht stabil verkehrten auch Jungfrau-Bahn, Mövenpick und Bon appétit, während Kuoni nochmals kräftig zurückgestuft wurde, nachdem immer mehr Reiseveranstalter von schlechten Buchungen und zunehmenden Last-Minute-Buchungen berichten mussten.

Auch im europäischen Ausland oder in den USA waren die touristischen Werte nicht besser gefragt. Einigermassen gehalten hat sich der stark expandierende Kaffeebrauer Starbucks, dessen Wachstumsziele in der Schweiz wohl nur mit Verspätung realisiert werden können. Mit einem Abschlag um rund 10% gehörte Coca-Cola nicht zu den schlechtesten Papieren. Der führende Süssgetränke-Hersteller hat – für einen unbekanntem Betrag – den Schweizer Marktführer Valser Wasser erworben. Bank-Analysten schätzen, dass der Kaufpreis um 100 Millionen Franken getragen haben könnte.

Durchs Band im Angebot gelegen haben die Aktien der Airlines. Enttäuschende Abschlüsse wie bei British Airways, ungenügende Auslastungen wie bei AMR oder Delta oder Streikdrohungen wie bei United haben die Zahl der Airlines-Freunde reduziert. Vor allem gibt zu denken, dass bei den Tarifen noch keine Erholung zu spüren ist: viele Flugzeuge weisen zwar eine rechte Auslastung auf, bringen aber wegen ungenügender Tarife kaum einen Ertrag. WL

BÖRSE / Wenn die Aktien im Kurs ungerechtfertigt einbrechen, sollten die Tourismusgesellschaften am Markt intervenieren und ihre Aktionäre nicht im Regen stehen lassen.

# Kapitalgeber wollen gepflegt werden

Immer wieder ist festzustellen, dass Aktien von Tourismusgesellschaften ungerechtfertigt und ohne plausiblen Grund 10% bis 20% im Kurs einbrechen oder sich in die Gegenrichtung nach oben bewegen. Viele Gesellschaften kümmern sich generell sehr wenig um ihre Aktienkurse. Dass der beste Kunde einer Gesellschaft der Aktionär ist, wird gerne vergessen. Die Pflege des Kapitalgebers ist ausserordentlich wichtig. Pflegt man den Eigentümer von Aktien auch in guten Zeiten, ist er bereit, auch in schlechteren Zeiten für die Gesellschaft einzustehen, vor allem wenn wieder neues Aktienkapital benötigt wird. Auch mittlere und kleinere Gesellschaften aus dem Tourismusbereich sollten die Verbindung zum Geldgeber sporadisch herstellen, sei es im Rahmen von Quartals- oder Semesterberichten oder von Informationsmaterialien. Die Beziehung kann so gepflegt werden.

Vielfach tauchen ganze Pakete von Tourismuswerten am Markt auf, die aus Erbschaften oder aus Exekutionen stammen und planlos versilbert werden. Daraus resultieren dann gerne ungerechtfertigte Kurse. Vor allem in der heutigen lustlosen Zeit wird vielfach beobachtet, dass Cash-Positionen dort kreiert werden, wo die Gesellschaft keine Dividende zahlt.

### NICHT PLAUSIBLE AKTIENKURSE

Der Titel der **Gotthard Raststätte N2** ist seit der dreimonatigen Schliessung des Gotthardtunnels im letzten Jahr von 380 Franken auf derzeit 310 Franken zurückgefallen. Die Dividende musste entsprechend von 33% auf 24% zurückgenommen wer-

den. Der derzeit grosse Ansturm auf der Nord-Süd-Achse mit Lastwagen und Personenwagen dürfte den Umsatz wieder ankurbeln.

Der Kurs der **Betriebsgesellschaft der Kongresshaus Zürich AG** hat sich von Anfang Jahr von 1270 Franken bis auf 1075 Franken zurückgebildet. Der Ertrag hat sich jedoch positiv entwickelt und auch die Dividende wurde von 6% auf 7% angepasst, was einer Bruttorendite von 6,5% entspricht. Der Kurs von 1090 Franken scheint derzeit erholungsbedürftig.

Nicht gerechtfertigte Kurse weisen auch die Papiere der **Thermalbad Zurzach** auf. In der Bilanz partizipieren Eigenkapital inklusive Rückstellungen mit 73,8% der Bilanzsumme. Der Buchwert von 17,8 Millionen Franken entspricht lediglich 36% des Brandversicherungswertes von 49,1 Millionen Franken. Das ausgewiesene Eigenkapital pro Aktie beträgt rund 840 Franken. Das tiefste Kursgewinnverhältnis sowie der hohe Substanzwert, den wir auf das Drei- bis Vierfache der Notizschätzen, deutet auf eine massive Unterbewertung des Titels hin. Das Aktienkapital von 10 Millionen Franken ist aufgeteilt in 20 000 Namenaktien zu 100 Franken und 16 000 Inhaberaktien zu 500 Franken nominal. Die Aktionäre sind breit gestreut und zählen zirka 800 Personen. Der Titel liegt beim Nominalwert von 500 Franken im Geld und 530 Franken im Brief. Die Gesellschaft zahlt eine Dividende von 5%, was einer Bruttorendite von rund 4,8% entspricht. Für eine mittelfristige Anlage und als Obligationenersatz darf der Titel um den Nominalwert gekauft werden. Das Geschäft mit Gesundheit, Wellness und Sport scheint derzeit überall zu blühen.



Die ausgezeichnete Bilanz und die guten Reserven der Gondelbahn Grindelwald-Männlichen würden einen höheren Kurs erlauben.

tige Preis von rund 325 Franken gegen unten absichern. Die relativ geringe Dividendenrendite wird mindestens für konservative Anleger kompensiert durch den beträchtlichen Substanzwert. Dem Buchwert der Sachanlagen von 69 Millionen Franken steht ein Brandversicherungswert von 114 Millionen Franken gegenüber. Das Terrain von gut zwei Hektaren an einer der schönsten Lagen der Stadt Bern ist dabei mit ganzen 600 000 Franken in der Bilanz aufgeführt. Das Aktienkapital ist eingeteilt in 65 250 Namenaktien zu 50 Franken nominal. Die Anzahl der Aktionäre wird auf über 1600 geschätzt.

Unsinnig scheint auch der Kursverlauf der **Gondelbahn Grindelwald-Männlichen** zu sein, die derzeit mit einem Geldkurs von 100 Franken auf den Nominalwert abgesackt ist. Die ausgezeichnete Bilanz und die guten Reserven würden einen Kurs von über 200 Franken erlauben. Es ist schade, dass solche guten Gesellschaften am Markt nicht intervenieren und so die Aktionäre im Regen stehen lassen. Die Gesellschaft zahlt 10% Dividende, was einer attraktiven Rendite entspricht.

Ebenso wäre eine Kurspflege bei den **Andermatt-Gotthard Sportbahnen AG** angebracht. Derzeit liegt der Titel bei 10 Franken im Geld, ohne dass grössere Aufträge vorhanden sind. Die Gesellschaft versucht neue Titel am Markt bei 20 Franken zu platzieren. Es wäre ein Leichtes, seitens der Gesellschaft die Titel vor allem im Vorfeld der Aktienkapitalerhöhung wenigstens auf den Emissionspreis von 20 Franken anheben zu lassen.

Zusammengestellt von der Luzerner Regiobank AG, Luzern.

## Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	115	140	-	5
Weisse Arena	100	110		
Bergbahnen Disentis, I	-	950		
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	3	5		
Bergbahnen Unterwasser, I	-	500		
BET Engelberg-Titlis, I*	610	640		
Davos-Parsonen AG, N*	355	-	+ 25	
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	1600	1700	+ 100	
Fürtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	-	100		
Gondelbahn Grindelwald-Männlichen, I*	110	190	- 40	
Hoch-Ybrig AG, I*	20	22		
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	-	450		
Lenzerheide Bergbahnen	100	120		
LSB Andermatt-Gemsstock, N/I	6	9		
LSB Celerina-Salvuver, I*	330	-		
LSB Fiesch-Eggishorn, I*	-	450		
LSB Klosters-Gotschnagrät, N/I*	1100	1200		
LSB Saas-Fee AG, N/I*	25	28		
LSB Samnaun AG, I	1650	-		
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	-	600		
LSB Wangs-Pizol, I*	-	350		
LSB Wengen-Männlichen, N	90	100	- 10	
Metschbahnen AG, Lenk, I	-	170		
Pilatusbahn AG, Alpina, Prior, I	410	460		
Rigi Bahnen AG, Goldau, N	2	2,75		
Savognin Bergbahnen AG	-	110		
Säntis-Schwebbahnen AG, Urnäsch, N	970	1050		
Schilthornbahn AG, Mürren, N	820	850		

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Selbahnen AG, Blatten, I	-	250		
SCV Vierwaldstättersee Prior, N	80	120		
Sportbahnen Bellwald	-	85		
Sportbahnen Pischa AG*	-	350		
Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen, N	8750	9000	+ 300	
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I	-	105		

ÜBRIGE	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Bad Schinznach AG, Prior, N	940	990	- 30	
Dolder Hotel & Verwaltungen AG, Zürich, N	-	7500		
Hotel Badrutts-Palace, St. Moritz, N	5000	-		
Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	-	150		
Hotel Celerina, Cresta Palace, Celerina, I	450	-		
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I	740	-		
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	305	350	- 45	
Kursaal Casino AG, Luzern	310	350	- 20	
Park Hotels Waldhaus AG, Flims	-	875		
Gotthard Raststätte N2	290	320	- 20	
Raststätte Werdenberg, Sevelen	2000	-		
Seiler Hotels Zermatt	610	640		
Thermalbad Zurzach AG	520	-		

Schlussstand 15.7.2002 80,54 Punkte  
 Schlussstand Vorperiode (15.5.2002) 81,41 Punkte  
 Extremstände 1993/2002 Höchst/Tiefst 127,90/80,21

I = Inhaberaktien; N = Namensaktien; \*Index-Titel  
 Quelle: Luzerner Regiobank AG, Luzern

**DOMINA HOTELS & RESORTS /**  
Die italienische Hotelkette  
hat Wachstumspläne

## Die Römer wollen in die Schweiz

Erst im Jahr 2000 gegründet, verfügt die Kette «Domina Hotels & Resorts» (DH&R) bereits jetzt über 35 Hotels und will bis zum kommenden Jahr auf 45 Häuser wachsen. In der Schweiz sucht der Managing Director von DH&R, Paolo Argilli, Hoteliers, die mit ihm im Franchising zusammenarbeiten oder ihm ihr Haus im Management übertragen wollen. Er hofft sowohl auf Resorthotels in attraktiven Feriengengebieten wie auf Cityhotels in Standorten wie Zürich, Basel, Genf und Bern. Erste Angebote für ein Schweizer Resort-Hotel liegen in Rom bereits vor.

Zurzeit verfügt die Gruppe über 16 Hotels im Eigentum, 19 im Management, acht in Pacht und fünf über Franchiseverträge. Domina-Hotels stehen in Italien, Frankreich, Estland, Lettland, Litauen, Kroatien, Kenia, Ägypten und Jordanien. Die Hotelkette basiert auf einem vor knapp 20 Jahren als Bau- und Investmentfirma gegründeten Unternehmen, das sich auch einen eigenen Reiseveranstalter geschaffen hat. Dadurch werden aus dem Quellmarkt Italien viele der Domina-Hotels überproportional und vor allem in der Vor- und Nebensaison gefüllt. Argilli rechnet denn auch damit, dass gerade in der Schweiz dieser Gesichtspunkt ihm mit interessierten Hoteliers zusammenführen wird.

### «LOKALES AMBIENTE» IST GEFRAGT

Das Portfolio umfasst bisher Häuser der Drei-, Vier- und Fünf-Sterne-Kategorie. Alle müssen über «lokales Ambiente» verfügen und «in Standard und Qualität auf einem Niveau liegen, das dem eines gehobenen italienischen Gästepublikums entspricht», wie es in einer Grundsatzklärung heisst. Als eine neue Kategorie wurde jetzt auch noch die Marke «Aede» geschaffen, die Häuser der Kategorien «Vier Sterne Commercial» und «Drei Sterne Superior» umfassen soll. Für die Schweiz will Argilli aber nur über «Domina»-Hotels sprechen.

Dass der Hotelname im deutschsprachigen Raum besetzt (oder belastet) ist mit einem Begriff für «ausgefallene sexuelle Praktiken», stört die Leitung der Gruppe in Rom nicht. Dort beruft man sich auf die lateinische Herkunft des Begriffs und setzt darauf, dass bei wachsender Bekanntheit die «andere Bedeutung» abnehmen wird. GU

www.dominahotelsresorts.com

**LOVEROOMS /** Schweizer Paare mögen sinnliche Weekends. Immer mehr Hotels bieten dafür passende Zimmer an. Eine gemeinsame Vermarktung soll unter «Loveroom.ch» stattfinden. SILVIA METTLER

## «Wir möchten auf gar keinen Fall etwas «Anrühiges» anbieten»

Fragt man nach einem Erotik-Hotel in der Schweiz, dann kommt schnell einmal die Antwort: «Hotel Stella in Interlaken». Werner und Christine Hofmann sind gewissermassen die Pioniere auf diesem Gebiet. Im «Stella» haben sie vor mehr als zehn Jahren das Angebot «Lust auf Erotik» kreiert. Die Zimmer werden bei entsprechenden Buchungen zu «sinnlichen Liebeslauben» umgewandelt. Sanfter Kuschelrock, Rosenblätter auf Boden und Bett, frische Erdbeeren, erotisierende Satinbettwäsche und vieles mehr sollen helfen, dass eingeschlafene Beziehungen wieder in Schwung kommen. Wenn das alles noch nicht hilft, stehen den Paaren einschlägige Fachliteratur und sanfte Liebesvideos zur Verfügung. Das lustvolle Programm ist begleitet von einem aphrodisierenden Nachtessen mit entsprechendem Tafelgeschirr.

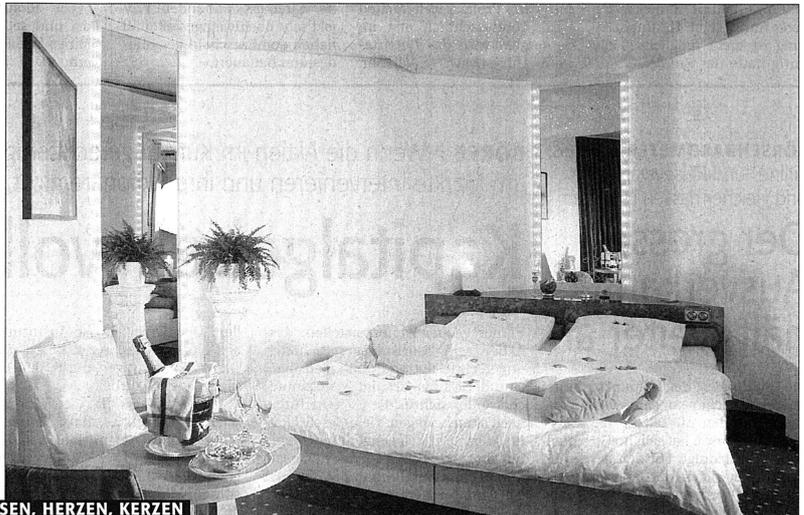
«Das Angebot läuft gut», freut sich Christine Hofmann. «Die drei Erotikzimmer werden vorwiegend an den Wochenenden gebucht.» Sie präzisiert aber: «Lack und Leder findet man bei uns nicht.» Christine Hofmann räumt ein, dass es am Anfang ziemlich viel Mut gebraucht hat, um das Thema Erotik anzusprechen und in ihrem Hotel entsprechende Zimmer anzubieten.

### 90 PROZENT DER GÄSTE SIND SCHWEIZER

Auch weitere Hotels setzen auf das Nischenprodukt: In Luzern beispielsweise, im Art Deco Hotel Montana, bietet man seit einiger Zeit «Sinnestunden» an. Dort nennt sich das Angebot «Zeit für Gefühle und Sinnlichkeit». «Wir nennen es bewusst nicht Erotik-Angebot», erklärt Sales-Managerin Maria Büeler. «Wir möchten auf gar keinen Fall etwas «Anrühiges» anbieten.» Silvia Cañero a Marca bietet in ehrwürdigen Gemäuern im oberen Misoxertal, in ihrem Hotel Al Cacciatore sinnliche Weekends an. Auch sie kann sich über die Nachfrage nicht beklagen.

Alle drei Betriebe bestätigen übereinstimmend: 90% der Gäste stammen aus der Schweiz. Darum werden die Pauschalen auch kaum im Ausland beworben. Vielmehr setzt man auf die «Mund-zu-Mund»-Propaganda, ein uraltes und – wenn das Produkt wie im vorliegenden Fall stimmt – immer noch sehr taugliches Werbemittel. Erst

Foto: VAG



**ROSEN, HERZEN, KERZEN**

Der «Loveroom» des Interlakeners Hotels Goldey bietet alle Zutaten für eine sinnliche Nacht. Der Rest ist den Paaren überlassen.

kürzlich hat die Frauenzeitschrift «Annabelle» ihre Redaktionsmitglieder samt Partner als Testpersonen in solche Hotel-Betriebe geschickt. Das Echo war durchaus positiv.

Allerdings gibt es auch Hoteliers, die den Erotik-Angeboten skeptisch gegenüberstehen. Andreas Richard vom Parkhotel Bellevue in Adelboden

stellt beispielsweise fest: «Das ist eine Frage der Ausrichtung. Wir positionieren uns sehr stark als Ferien- und Wellnesshotel. Obwohl wir ohne Zweifel ideale Bedingungen für ein Wochenende zu zweit anbieten, möchten wir nicht plakativ darauf hinweisen.» Aus seiner Sicht sollte es zur Grundvoraussetzung eines Be-

triebes gehören, dass das Hotel «ein gewisses Mass an Sexappeal» ausstrahlt und dass die Liebe zum Detail, wie etwa frische Blumen im Zimmer, sanftes Licht usw. dazugehört. «Bei uns übernachten viele Pärchen, die ein sinnliches Wochenende erleben, ohne dass es als «Erotik-Weekend» deklariert wird.»

## Der erste erotisch-romantische Hotelführer der Schweiz

Die Vermarktung von erotischen Hotelangeboten wird nun erstmals in der Schweiz professionell an die Hand genommen: Unter dem Namen «Loveroom.ch» baut der Hotelier Andreas Kuchen zusammen mit der Hotelfachfrau Patrica Minder und dem Informatiker Rolf Fuchs eine Internetseite auf. Kuchen ist selber Anbieter eines Erotikzimmers im Interlaken Hotel Goldey.

Die Loveroom.ch GmbH hat das Ziel, die gesamten Angebote zu bündeln und in der Schweiz etwas Neues zu lancieren. Kuchen glaubt an das Bedürfnis eines solchen Führers: «Die Nachfrage steigt enorm und die Ziel-

gruppe ist ziemlich gross. Wir sprechen Gäste im Alter von 18 bis 99 Jahren an – Erotik ist nicht an ein Alter gebunden.» Bei den ersten Kontakten mit den Hoteliers habe es Probleme wegen dem Namen gegeben. «Doch sobald die interessierten Hoteliers die Site angeschaut haben, ist allen klar gewesen, dass es sich dabei um ein seriöses Angebot, quasi um eine Marktnische, handelt», sagt Kuchen.

Grundsätzlich kann jedes Hotel, ungeachtet der Sterne-Kategorie, mitmachen. Laut Kuchen geht es nicht darum, dass ein Betrieb mit grossem finanziellen Aufwand ein erotisches Zimmer gestaltet. «Oft kann zum Bei-

spiel auch ein gemütliches Dachzimmer mit entsprechender Dekoration – Duft, Musik, Beleuchtung – zu einem «Loveroom» umgestaltet werden.» Wichtig sei vor allem, so Kuchen, dass Direktion und Mitarbeiter Spass daran haben, den Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in diesem Zimmer zu bieten.

Der Jahresbeitrag bei «Loveroom.ch» beträgt pro Hotel 900 Franken. Dieser Beitrag wird für das Bekanntmachen der Internetseite verwendet. Bis heute sind sechs Hotelbetriebe angeschaltet. SM

www.loveroom.ch

Anzeige

## Reka-Checks willkommen!



«Die Annahme von Reka-Checks macht sich bezahlt.

Wir gewinnen neue Gäste und machen mehr Umsatz!»

Herbert Sidler, Besitzer des Idyllhotels Appenzellerhof in Speicher

Über 1,7 Mio. habens gecheckt und benutzen regelmässig Reka-Checks.

www.reka.ch



**reka:®**  
Mehr Geld für Freizeit und Ferien.

GOLF / Studie von Starwood Hotels &amp; Resorts

## Frauen denken ans Geschäft

Frauen schliessen auf dem Golfplatz mehr Geschäfte ab als Männer und bewerten diesen Sport als besonders wichtig für das Geschäftsleben. Das hat eine Studie ergeben, die die Starwood Hotels & Resorts in Auftrag gegeben haben. 63% der befragten Frauen gaben an, ihren «wichtigsten geschäftlichen Deal beim Golfen» abgeschlossen zu haben. Frauen sind auch weniger bereit (13%), «sich von einem Geschäftspart-

ner besiegen zu lassen, wenn sie glauben, dass es dem Geschäft dient». Frauen sind häufiger der Ansicht als Männer (75%), dass «die Art und Weise, wie ein Mensch Golf spielt, Rückschlüsse auf dessen Geschäftsgebaren zulässt». Frauen tendieren seltener zu Wetten (69%), trinken aber auf dem Golfplatz eher als ihr männlicher Gegenspieler (50%). Frauen verpatzen seltener ein Golfspiel (13%), schummeln jedoch

etwas häufiger (88%). Frauen finden zudem Golf eher wichtiger als Sex (13%). Und: Frauen belasten ihrer Firma weniger Ausgaben fürs Golfen als Männer. Weit mehr Frauen als Männer sind der Ansicht dass, sie mehr geschäftliche Erfolge hätten, wenn sie mehr golfen würden. Für alle befragten Frauen ist das Golfspiel ein gutes Mittel, geschäftlichen Stress abzubauen. Die meisten beziehen die Familie mit ein. **CK**

## Temperatur bestimmt Preis

**Spanien.** Eine ungewöhnliche Preisgestaltung praktiziert das Hotel Astoria Palace in Valencia. Bis Ende August bestimmt die Tagestemperatur den Zimmerpreis. Bedingung ist, dass der Gast mindestens zwei Nächte bleibt. Dann entspricht der Tarif exakt der Temperatur, die in Valencia um 15 Uhr gemessen wird. Bei einer gemessenen Temperatur von 30 Grad also zahlt der Gast 30 Euro. Für die zweite Nacht wird der Normalpreis von 93 Euro fällig. **GU**

## Klein aber mutig

**Schottland.** Mutig sind die drei kleinen schottischen Gästehäuser, die sich zum Verbund «Gems of Midlothian» zusammengeschlossen haben. Seit die Schnellfähre vom belgischen Zeebrugge direkt nach Rosyth vor den Toren von Edinburgh verkehrt, hat der Touristenstrom nach Schottland zugenommen. Die mit drei bzw. vier Sternen des Scottish Tourist Board ausgezeichneten Gästehäuser haben ein Faltblatt produziert und sind per Internet individuell und über die PR-Zentrale zu erreichen. **GU**

## Bestes «Leading»

**«The Oberoi Bali».** Das Leading Hotel of the world «Oberoi Bali» ist als bestes Haus mit dem internen «Commitment to Quality awards 2002» ausgezeichnet worden. 18 Monate testete die unabhängige «Leading Quality Assurance» anhand von 1200 bis 1400 Bewertungskriterien ihre 395 Mitgliedshotels. Im «Oberoi Bali» sei «höchstes Niveau konsequent in allen Bereichen der Hotellerie unter Beweis gestellt worden», heisst es in einer Pressemitteilung. Ausschlag gab der kontinuierlich hohe Standard. **CK**

SERIE BERGE / Franz Stämpfli, SAC-Zentralpräsident, sagt, was ihm das Bergsteigen bedeutet. OTTO HOSTETTLER

## «Manchmal habe ich das Gefühl zu schweben»

«Einen Berg zu besteigen, ist etwas vom Schönsten, das es gibt. Oft ist man zwar mit jemandem zusammen. Gleichzeitig fühle ich mich aber auch alleine. Denn am Berg muss jeder gegen sich selber kämpfen. Nach einer anstrengenden Tour ist auf dem Gipfel der ganze Druck weg. Klar, die Tour ist nach dem Abstieg zu Ende. Aber ich kann dann so richtig aufschauen. Im gleichen Augenblick wird mir jeweils bewusst, dass ich Teil der Natur und der Umwelt bin. Auf dem Gipfel habe ich manchmal auch das Gefühl zu

Heute versuchen wir, die Berge und die Kinder zu verbinden. Wir suchen nach kindergerechten Routen und einem schönen Übernachtungsort in einer SAC-Hütte. Die Berge sind immer wieder ein riesiges Erlebnis, auch für die Kinder.

## «ICH WAR NIE EIN GIPFELSAMMLER»

«Trotzdem sind wir ständig in den Bergen. Da fühle ich mich richtig wohl. Es tut gut, von der Hektik der Stadt wegzugehen. Natürlich gibt es Tage, da sitze ich bei schönstem Wetter in Bern im Büro und sehne mich nach den Bergen. Aber in Bern sieht man fast von überall her die Alpen. Zum Glück. Als ich noch an der Uni Bern war, suchte ich mir immer einen Platz am Fenster. Da hatte man eine unglaubliche Sicht. Ich war nie ein Gipfelsammler, einer der unbedingt noch diese oder jene Route absolvieren musste.

Wir planen unsere Touren nicht lange im Voraus, oft sind es Spontantentscheide. Freunde rufen an und erkundigen sich, ob wir Lust und Zeit haben. Gut, bei grossen Touren nehmen wir schon den Tourenführer zur Hand oder fragen jene um Rat, die den entsprechenden Gipfel bereits bestiegen haben. Körperlich bin ich nicht mehr so gut in Form wie noch vor ein paar Jahren. Damals spielte ich Squash, das war ideal für die Kondition. Heute versuche ich mich mit Velofahren fit zu halten. Fitness ist aus meiner Sicht für Berggänger äusserst wichtig. Ich will auch nach einer langen Wanderung noch etwas Reserve haben und nicht auf dem letzten Zucken am Zielort ankommen. Man weiss ja nie, ob man aus irgendwelchen Gründen einige Stunden länger unterwegs ist als geplant. Die Berge geben mir in letzter Zeit auch zu denken. Denn in der Berglandschaft sieht man die Umwelteinflüsse eins zu eins. Kürzlich war ich am Zinggenstock, am selben Ort, wo ich vor etwa 15 Jahren eine Tour unternommen hatte. Damals stiegen wir durch ein Gletscherfeld ab. Als wir neulich über die gleiche Route absteigen wollten, war kein Gletscher mehr da. Fort. Einfach weg. Das ist unglaublich.»

## Berge

schweben. Einmal war ich zusammen mit meinem Sohn auf einer Wanderung. Auf dem Gipfel setzten wir uns hin und schauten in die Ferne. Die Sonne wechselte sich mit Wolken ab, zwi-schendurch schlichen Nebelschwaden dem Berg entlang. Es war eine phantastische Stimmung. Mal sah man ins Tal, dann waren wir von Wolken umhüllt. Mein Sohn sagte plötzlich: «Schau, wir fliegen». Es war tatsächlich so, als wären wir in der Luft.»

## «AM LIEBSTEN IM BERNER OBERLAND»

«Am liebsten bin ich im östlichen Berner Oberland, rund ums Lauteraar- und ums Oberaarhorn. Um in dieses Gebiet zu kommen, muss man recht lange Zustiegsrouten meistern. Deshalb trifft man dort nur auf wenig Berggänger. In dieser Region fasziniert mich vor allem die Granitwelt. Das ist enorm eindrücklich. Ich war schon in den Bergen, als ich zehn Jahre alt war. Zuerst mit meinen Eltern, später mit der Jugendorganisation des Alpenclubs. In den Bergen lernte ich auch meine Frau kennen. Früher, als wir noch keine Kinder hatten, unternahm wir die verrücktesten Touren. Sommer und Winter, rund ums Jahr.

Foto: ZVG



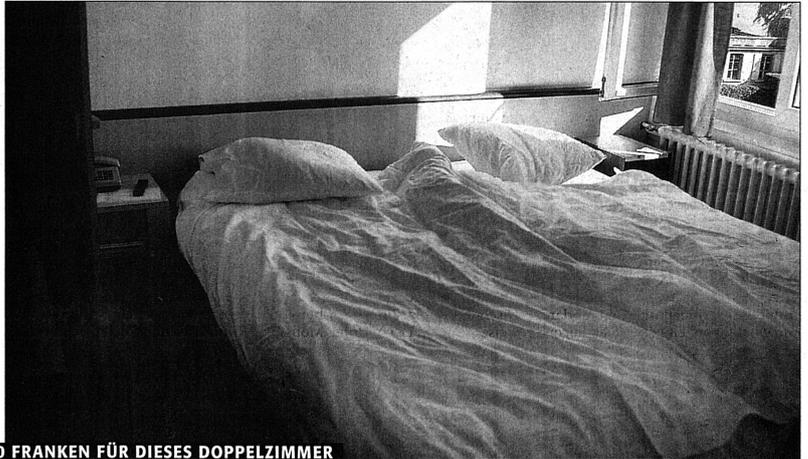
FRANZ STÄMPFLI UNTERWEGS

«Ohne Familie bin ich kaum mehr in den Bergen.»

EXPO.02 / Einzelne schwarze Schafe lädieren den guten Ruf der Westschweizer Hotellerie, zum Beispiel das Hotel City in Neuenburg. WERNER CATRINA

## Die Verantwortlichen haben jetzt reagiert

Foto: Werner Catrina



## 230 FRANKEN FÜR DIESES DOPPELZIMMER

So viel musste der Expo-Gast in Neuenburg für das Mini-Zimmer im Hotel City bis vor kurzem bezahlen. Jetzt haben die Verantwortlichen reagiert: Ab sofort kosten die «City»-Zimmer im Schnitt 140 Franken.

Anruf an Tourisme neuchâtelais; wir suchen für den Besuch der Expo.02 ein Doppelzimmer in einem Drei-Sterne-Hotel. Auskunft: Die Hotels in Neuenburg in dieser Kategorie seien für die gewünschte Nacht praktisch ausgebaut; im Hotel City seien noch Zimmer frei. Für 230 Franken das Doppelzimmer.

Der Bau wirkt unfreundlich mit seiner düster grauen Fassade, doch die nicht weniger als vier Sterne über dem Schild «Hotel Restaurant Hotel City» glänzen beruhigend. Die dunkle, lieblos wirkende Réception erinnert an das Entrée sterneloser Herbergen in Hamburg oder Paris. Der Ausweis wird fotografiert, der Inprint der Visakarte genommen. Schlüsselübergabe, Fahrt mit Telefonkabinen-Lift in den vierten Stock. Armselig wirkt das Zimmer und hat – wenn überhaupt – nur zwei Sterne verdient. Das Bett fällt den Grossteil des Raumes aus, ein Dutzendbildchen hängt an der Wand, drei Kleiderbügel baumeln an einer offenen Stange. Da realisieren wir, dass es zwischen Zimmer und WC keine Türe gibt und verlassen die Zelle fluchtartig. «Sorry, sorry», sagt die australische Receptionistin, «you get another room.» Versuch Nummer zwei: Zwischen WC und Zimmer hängt hier ein braungefärbter Stoffvorhang. So nicht, in einem Drei-Sterne-Hotel. Wir geben dem Hotel City eine letzte Chance: Dieses Zimmer liegt seitlich am Haus und bietet sogar eine Ecke Seesicht, so bleiben wir.

Das Zimmer ist tatsächlich noch kleiner als die vorher gezeigten; immerhin brilliert es mit einer Türe zur winzigen Toilette. Braune Plättli mit Blümchen, dazu ein Plastikvorhang vor der Dusche mit weiteren

Blümchen prägen das Styling. Die Nasszelle wirkt sauber, und es hängen genügend Tücher da; doch dies ist absolut kein Zimmer zum Verweilen.

## AUSWINDEN BIS ZUM EXPOSCHLUSS

Die Immobilie des Hotel Citys ist von der Migros von einer pleite gegangenen Hotelgesellschaft gekauft worden. Der Grossverteiler will auf dem Grundstück nach Exposchluss eine Bank bauen. Bis zum definitiven Ende des einst respektablem Hotels hat die neue Eigentümerin das Hotel City mit seinen 26 Zimmern an eine Société Michel Wolf vermietet; mit der Beherbergung hat die Migros also nichts zu tun. Ein Westschweizer hat seine Pachtienz für die Zeit der Landesausstellung an Wolf abgetreten, um das Auswinden dieser Immobilie überhaupt möglich zu machen. Ja, er habe das Hotel bis Exposchluss Ende Oktober gemietet, bis jetzt jedoch noch keine Klagen gehört, erklärt Michel Wolf am Telefon. «Die 230 Franken sind noch etwas tiefer als das, was Drei-Sterne-Hotels in Neuenburg während der Expo verlangen», sagt der temporäre Hoteltier, «der Preis ist also korrekt. Natürlich bedauere ich, wenn es Ihnen nicht gefallen hat.» Dass auf dem Werbeschild gar vier Sterne prangen, hat Wolf nicht gewusst und argumentiert, das betreffe wohl das Restaurant.

## DAS HOTEL IST ZURÜCKGESTUFT

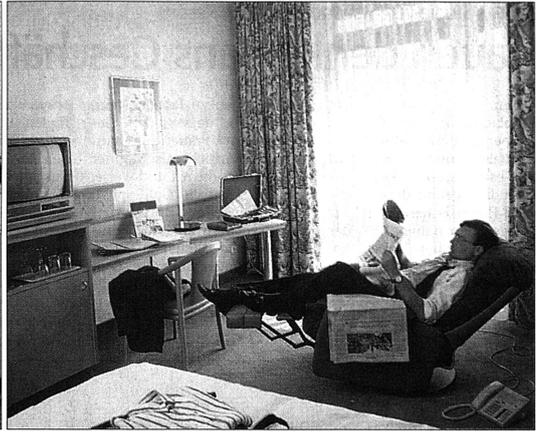
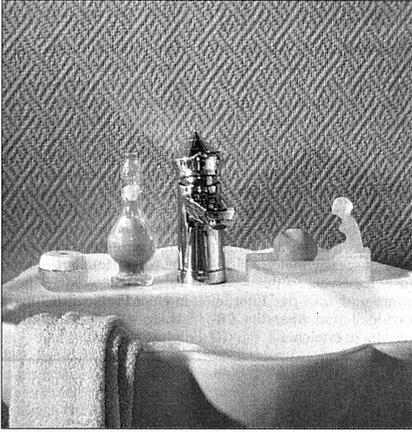
Bei Tourisme neuchâtelais konnte man das Problem. Man habe immer wieder Reklamationen; denn das Hotel stehe auch im Internet. Da es sich um

ein Hotel auf Zeit handle, das dem Hoteller-Verein nicht angeschlossen sei, lasse sich dagegen nicht viel unternehmen.

Die Westschweizer Sektionen des Hoteller-Vereins haben bekanntlich mit der Expo.02 Richtpreise für die verschiedenen Hotelkategorien erarbeitet. Für Drei-Sterne-Hotels reicht die Preisspanne für ein Doppelzimmer von 138 bis 258 Franken. Zwei-Sterne-Hotels können nach den Richtlinien des Hotellervereins zwischen 106 und 176 Franken verlangen. «Die allermeisten Hotels in der Region bieten gute Qualität zu einem fairen Preis», erklärt Lorenz Schläfli, Verantwortlicher für die Unterkanf an der Expo.02. «Wir nehmen Reklamationen sehr ernst und werden umgehend mit dem Hoteller-Verein Kontakt aufnehmen, um mit den Mietern des Hotels City zu einer gangbaren Lösung zu kommen.»

Aufgrund unserer Recherche reagierte Michel Riba, der Präsident des Neuenburger Hoteller-Vereins. Obwohl das Hotel City dem Hoteller-Verein nicht angeschlossen ist, machten dessen Präsident und Verantwortliche der Expo Druck. «Wir haben grosse Anstrengungen unternommen, um während der Landesausstellung in der Neuenburger Hotellerie ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis zu sichern und wollen nicht, dass einzelne schwarze Schafe unseren Ruf schädigen», erklärt Riba. «Die temporären Betreiber des Hotels City haben auf unsere Intervention hin eingewilligt, dass das Hotel jetzt als Zweisterne-Hotel klassiert ist. Für ein Doppelzimmer kann das Hotel City im Schnitt jetzt 140 Franken verlangen, die besserer Zimmer kosten etwas mehr, die günstigsten 110 Franken.»

Fotos: Hfr

**BEISPIELE VON ROOM-SERVICE**

Soll der Zimmerservice zum Nutzen des Gastes sein, müssen die einzelnen Komponenten gut durchdacht und auch praktisch sein.

**ROOM-SERVICE** / Nebst den internationalen Zimmerservice-Standards in Luxushotels legen viele Häuser Wert auf zusätzliche Leistungen. Oft sind es jedoch gerade diese, welche den Gast mehr verärgern, als dass sie ihm dienen. **MARIA PÜTZ WILLEMS**

# Wenn Pralinen Flecken statt Freude machen

Aus dem Multimedia-Schrank dringt nervige Musik, die Kleider über dem Sessel sind verschwunden und das Make-up liegt nicht mehr an der gleichen Stelle wie morgens. Der Room-Service war da. Der Gast würde jetzt am liebsten auch gehen. Aber dann entdeckt er die Lieblingsbiscuits auf dem Tisch und die begehrte Tageszeitung. Und schon schliesst er wieder Freundschaft mit dem Room-Service. Dem Gast in seiner Privatsphäre zu begegnen, erfordert von den Hotelmitarbeitern mindestens so viel Sensibilität und Einfühlungsvermögen wie vom Gast Toleranz gegenüber dem Housekeeping.

## SUPERSERVICE HAT IMMER WIEDER HAKEN

Standards für den perfekten Service im Luxushotel gibt es bei jeder Gesellschaft. Über deren Sinn und Unsinn aber lässt sich trefflich streiten. Standard Nummer eins ist, dass Luxushotels in der Regel Room-Service rund um die Uhr anbieten. Doch Ausnahmen bestätigen auch schon wieder diese Regel: Manche Leading Small Hotels etwa schränken diese Zeiten ein.

Im Zimmer selbst folgen die meisten Luxushotels ähnlichen Ritualen: vom Leeren und Waschen der Aschenbecher und Abfallimer über das Präparieren des Bettes bis hin zum Reinigen des Bades. Die Checklisten des Housekeepings sind klare Gebrauchsanweisungen, bei denen jeder Handgriff sitzt.

Zu den international gängigen Standards gehört aber mehr als das Zurückschlagen der Bettdecke zu einem Dreieck, das Zurechtlegen der Nachtbekleidung oder das Ausbreiten der Fussmatte vor dem Bett. Der im Schrank versteckte Fernseher wird in der Regel herausgeholt und in Sehrichtung des Bettes gedreht. Die Fern-

bedienung liegt im Idealfall auf dem Nachttisch. Ärgerlich nur, wenn sparsame Luxushotels für zwei Fernseher im Wohn- und Schlafraum nur eine Fernbedienung haben. Die Anweisungen des «Turndown Services» innerhalb der Ritz-Carlton-Hotels schreiben sogar vor, das TV-Programm mit Fernbedienung in eine eigene lederne Mappe und diese auf ein Tablett zu legen. Dieser Super-Service hat jedoch einen Haken: Wer zum ersten Mal in einem «Ritz-Carlton» absteigt, sucht die Fernbedienung im ganzen Zimmer.

Schier zum Wahnsinn treibt es den übermüdeten Gast, wenn er nachts das Zimmer betritt und nicht sofort den «Aus»-Knopf für die sanft dudelnde Musik aus dem versteckten CD-Player im Schrank findet. Oder wenn das «Bitte-nicht-stören»-Schild, die Frühstücksbestellung, der Wäschebeutel mit Reinigungsliste, das Fernsehprogramm, die Fernbedienung und auch noch das Gästekommentar-Formular neben- und übereinander das Federbett zieren und so jeden spontanen Sprung ins Bett zunichte machen.

## VIELE SERVICES VERGÄLLEN LUST AUF LUXUS

Einfühlsame Luxushotels denken voraus: Sie packen den gesamten Zettelwust und die übrigen Accessoires auf ein unübersehbares Tablett, das man mit einem Griff zur Seite schieben kann, und für die Dudelmusik gibt es einen Masterswitch.

Bevor man nun aber in den Daunensinken versinken kann, muss man noch einmal handgreiflich werden: Wenn es nämlich einen Standard gibt, der weltweit konsequent eingehalten wird, dann ist es derjenige der geschlossenen Vorhänge. Da kann draussen die Sonne glutrot unter- oder zartrosa aufgehen, da

zirpen die Vögel oder rauschen die Wellen – nein, im Hotel glaubt man, Herr und Frau Kosmopolit wollten das nun wirklich nicht sehen oder hören. Und vor das Vogelzirpen hat der Mensch sogar auch noch die Klimaanlage gesetzt. Auf Höchsthöhe brummt sie stundenlang, Raum und Mensch verwandeln sich zu Eiszapfen. Echt cool!

Das elektronische Touch-Panel in der Vizepräsidenten-Suite des «Peninsula» ersparen einem viel Mühe: Vorhänge lassen sich genauso elektronisch öffnen oder schliessen wie das Licht in allen Bereichen dimmen oder ausschalten. Mitten im Tiefschlaf, nachts um drei, kann es allerdings vorkommen, dass es irgendwo um die Kommode herum oder an der Wand poltert. Des Rätsels Lösung nach langem Forschen: Die Kommode besitzt eine Klappe in der Rückwand, welche exakt auf einen diskreten Ausschnitt in der Wand zum Flur hin passt. Damit kann der Room-Service die druckfrische Tageszeitung oder die glänzend geputzten Schuhe

wie von Geisterhand vom Flur aus rückwärts in das Möbelstück hineinlegen.

## ANNEHMLICHKEITEN FÜR GAUMEN UND FÜSSE

Room-Service hat viele Gesichter. Die Bethupferl auch. Die meisten legen kleine Schokoladentafelchen oder Pralinen im Mini-Karton aufs Kopfkissen. Das ist süss, aber nicht ungenügend: Die Mini-Tafel rutscht vom Kissen, müde und halb blind legt man sich darauf und kreiert so einen satten braunen Fleck auf dem weissen Leintuch.

Nun, im «Ritz-Carlton Sharm El Sheikh» verwandeln sich diese Mini-Beigebagel auf dem Kissen in einen Teiler mit Mandeln, Datteln und Rosinen und in Istanbul gibt es in Anlehnung an die türkische Badekultur mal ein Lavendel-Duftsäckchen oder ein Stückchen Naturseife.

Im gerade eröffneten «Ritz-Carlton» an New Yorks Battery Park wählt der «Wasser-Sommelier» für die Gäste

der Club-Zimmer und -Suiten ein «Wasser des Tages» aus, welches er in eine Karaffe umfüllt und auf den Nachttisch stellt. Derzeit hält das Hotel über 30 verschiedene Mineralwasser bereit und erweitert das Angebot ständig.

Als angenehm empfindet es jeder Gast, wenn er abends im Bad vor WC, Badewanne oder Dusche und vor dem Waschbecken auf flauschigen Fussmatten steht. Schade, dass die meisten Luxushotels aber nur bis zwei zählen können. Die Laune gefriert einfach, wenn man sich in einem grossen Bad bewegt, aber die halbe Zeit mit nackten Füssen über kalte Fliesen läuft – oder ständig eine Matte verschieben muss.

Zum aufmerksamen Room-Service gehört heute auch das Bereitlegen von Bettlektüre. So darf sich im «Four Seasons Hotel» Singapur der Gast jeden Abend mit einer anderen Geschichte in den Schlaf wiegen: Auf schöne Karten geschrieben findet er sieben verschiedene alte asiatische Erzählungen – für jeden Wochentag eine neue.

## Gäste-Störung auf Bestellung – aber mit viel Rücksicht

Indiskretes Stören im Zimmer ist im «Lanesborough Hotel» in London ausgemerzt: Sensible Elektronik registriert die Temperatur eines jeden Raumes. Ist der Gast im Zimmer, steigt durch dessen Körperwärme auch die Raumtemperatur leicht an. Der Blick auf das Temperaturdisplay im Butlerraum «stoppt» den Mitarbeiter automatisch.

Das «Cavalieri Hilton» in Rom geht auf Nummer Sicher: Dort ruft das Service-Personal den Gast grundsätzlich an, bevor es an die Tür klopft, und im «Hyatt Regency Köln» betreten die Room-Service-Mitarbeiter normalerweise nur das Zimmer, wenn eine

Gästekompliment vorliegt. Hat der Gast vergessen, das «Bitte-nicht-stören»-Schild zu entfernen, schiebt der Mitarbeiter kleine Kärtchen unter der Tür durch. Die Bitte darauf: Man möge sich melden, wenn der Service kommen dürfe.

Im «Island Shangri-La» in Hongkong sieht das Störungs-Verfahren so aus: einmal klingeln, einmal klopfen, «Housekeeping» rufen, die Tür zwei Zentimeter öffnen und hören, wieder rufen, eintreten.

Das «Four Seasons» in Berlin hat sich angewöhnt, bei der telefonischen Frühstücksbestellung gleich die «Lieferzeit» anzukündigen nach dem Muster:

«Vielen Dank für die Bestellung, Herr Meier. Es ist jetzt 7:20 Uhr und wir werden Ihr Frühstück in 20 Minuten auf Ihr Zimmer bringen, also um 7:40 Uhr.»

Treten die Service-Mitarbeiter des «Park Hyatt Hamburg» zur unrechten Zeit ein, entschuldigen sich diese sofort und ziehen sich selbstverständlich zurück. Vom Empfang erhält der Gast dann auf seinem Bildschirm sofort eine erklärende Nachricht: «Sehr geehrter Herr Schmidt, wir haben gerade versucht, Sie zu erreichen. Bitte kontaktieren Sie den Empfang». Diese TV-Meldung wird ihm zusätzlich noch als papierne Nachricht unter der Tür durchgeschoben. MAP



**EXCELSIOR HOTEL ERNST /** Das Kölner Traditionshotel setzt bei der Hotelgastronomie auf Tradition und Trend. SEITE 15



**GLAS /** Den Wein-Mehrweg-Flaschen droht nach dem Aus im Detailhandel auch in der Gastronomie und Hotellerie das Ende. SEITE 17

**Gastronomie  
& Technik**

**hotel+tourismus revue**

**EXPO-GASTRONOMIE /** Bar «anti chambre» auf der Artepilge Yverdon

## Jetzt kommt Ruffieux

Endlich ein Spitzenkoch an der Expo! Dominique Ruffieux (50), Patron des Restaurants Champ-Pittet, übernimmt die Restauration des neu eröffneten «anti chambre» im «Yverdôme» auf der Artepilge Yverdon.

Ruffieux hat sich in der Romandie mit seinen Blumen-, Pflanzen- und Wildkräuter-Kreationen einen Namen gemacht. Seine Menuvorschlüsse erscheinen ausserdem regelmässig im Westschweizer Wochenblatt «l'illustré».

### VORERST NUR BIS AUGUST

«anti chambre» bietet mittags und abends Filmproduktionen des Ateliers Zérodeux. Die Firma ist beauftragt, die Landesausstellung in Bild und Ton festzuhalten.

Das neue Projekt soll gemäss Expo-Direktion gleichzeitig Bar, Restaurant, Lounge, Videokino und Märchencke für Kinder sein. «anti chambre» läuft vorerst bis zum 25. August, bei Erfolg bis Expo-Ende. CM

### KURZ UND BÜNDIG

**Expo-Gastronomie.** Die Firma Sousa Vins übernimmt die beiden auf der Artepilge Neuenburg kürzlich behördlich geschlossenen Restaurants. Die Bar «Copacana» ist bereits wieder eröffnet, das Restaurant «El Sur» kommende Woche.

Die in Neuenburg domizillierte Sousa Vins kündigte an, die Verträge mit jenen Mitarbeitenden weiterzuführen, die über eine Arbeiterlaubnis verfügen – eine Mehrheit der gut 50 Angestellten. Sousa Vins übernimmt das Patent von der portugiesischen Gruppe «Pedra Pura, Restaurantes agrupados limitadas». CMsda

**Klage gegen Coca-Cola.** Dem US-amerikanischen Getränkeumult werden anti-gewerkschaftliche Praktiken in Kolumbien vorgeworfen. In Bern fand am Montag im Zuge eines internationalen Aktionstags ein Gedenkmarsch statt. Beim Bundesgericht in Miami wurde bereits im vergangenen Jahr eine Klage gegen Coca-Cola eingereicht. Dem Unternehmen wird vorgeworfen, es habe Paramilitärs in Kolumbien aufgefördert, Gewerkschaftsverantwortliche der Coca-Cola-Fabriken einzusperren, zu foltern und zu ermorden. Sieben Coca-Cola-Mitarbeiter seien in den letzten zehn Jahren in Kolumbien ermordet worden. Coca-Cola lehne jegliche Menschenrechtsverletzungen ab, teile der Konzern in einer Medienmitteilung mit. Der Name Coca-Cola werde von Aktivisten benutzt, um die Verbrechen besser publik machen zu können. CMsda

**Coca-Cola und Pepsi:** Gewinn und Umsatz gesteigert. Coca-Cola (USA) hat im zweiten Quartal 2002 zugelegt. Der Netto-Gewinn erhöhte sich im zweiten Quartal um rund 15% auf 1,29 Milliarden Dollar. Der Umsatz stieg von 4,65 auf 5,37 Milliarden Dollar. Auch PepsiCo hat im zweiten Quartal seinen Gewinn auf 940 Millionen Dollar gesteigert; der Umsatz erhöhte sich um 2,3% auf 11,8 Milliarden Dollar. PepsiCo will ebenso wie sein Konkurrent Coca-Cola mit der Entwicklung neuer Getränke den Umsatz weiter steigern. CMsda

**IMBISS /** Nicht nur steigende Kosten machen den Wirten in den städtischen Quartieren das Leben schwer – auch die Konkurrenz der Imbiss-Stände und Take-aways nimmt zu. CHRISTIAN MEYER

# Das Mittagessen aus der Papiertüte wird immer beliebter



### SOULFOOD

Tagsüber forciert der Afrikaner Kem Mahmoud von «Kem Souffood» an der Berner Morillonstrasse das Take-away-Geschäft und das Boulevardcafé. Abends verlegt er sich mehr auf Catering/Partyservice ([www.souffood.ch](http://www.souffood.ch)).

«Schwemme» ist wohl das richtige Wort: In den letzten Monaten sind in den Berner Stadtgebieten Weissenbühl, Monbijou und Holligen ehemalige Bäckereien, Metzgereien und Detailhandelsläden gleich dutzendweise in Take-aways und Sandwich-Bars umgewandelt worden.

In den besagten Berner Quartieren ist die Entwicklung zum «Lunch auf die Schnelle» entweder im Stehen an der Theke oder aus der Tüte am Bürostisch besonders deutlich sichtbar, nicht zuletzt wegen der in der letzten Zeit hergezogenen Bundesämter mit Tausenden Staatsdienern.

Doch was sich in Bern abspielt, gilt mehr oder weniger ausgeprägt für sämtliche Mittelland-Agglomerationen. So wurden gemäss Creditreform-Statistik allein im ersten Halbjahr 2002 1398 Gastronomiebetriebe eröffnet, wobei auf die Kantone Zürich, Bern und Genf 518 Neugründungen fallen. Davon ist ein guter Teil den Take-aways und Kaffeebars mit weniger als 20 Sitzplätzen zuzuordnen. Bekanntlich untersteht dieser Betriebstyp als Folge der Lockerung der meisten kan-

tonalen Gastwirtschaftsgesetze nicht mehr der Patentpflicht.

### PROFESSIONELLER AUFTRITT

Längst sind hierzulande der türkische Kebab, der libanesische Falafel und das Thai-Curry heimisch geworden. Gemeinsames Merkmal der Imbissstände sind oft mehr oder weniger geschmackvoll eingerichteten Provisorien, teilweise gar mit himmelstreichenden Farbkombinationen.

Doch jetzt rollt eine zweite Welle heran: Zunehmend gestalten Profis die Firmenlogos, die Speisekarten sowie die Angebotstafeln der Take-aways und sorgen für den positiven ersten Eindruck. Statt aufdringlicher Getränkewerbung dominieren geschmackvolle Inneneinrichtungen, an Stelle des Gewöhnlichen ist Originalität getreten.

### «UMZUG» UND SPROSSEN-SANDWICHES

Etwa afrikanisches «Umzug» (Lammragout mit Süskartoffeln und

Okra an Lemongrass) und Latino-Food wie «Lomo Saltado» (Rindfleischstreifen mit Zwiebeln, Knoblauch und Koriander) holt sich der moderne Büromensch an der Theke von «Kem Souffood» an der Berner Morillonstrasse ans Pult. Oder ein liebevoll komponiertes Luxus-Sandwich, garniert mit Sprossen von «Peppi», einer neu eröffneten Sandwich- und Kaffeebar mit apartem Interieur gleich nebenan. Und scheint die Sonne, lässt man sich gerne für eine Weile im kleinen Boulevard-Café der neuen Betriebe nieder.

### KLARER FALL FÜR DIE KUNDEN

Mit «Zeitgewinn, Kostenersparnis, Abwechslung» beantwortet etwa der 32-jährige Sachbearbeiter Sven Thalman kurz und bündig die Frage nach dem Motiv, an Stelle des Restaurants einen Take-away aufzusuchen und sich seine Esstüte an den Arbeitsplatz zu holen. Kalte und warme Getränke seien ohnehin preisgünstig und in annehmbarer Qualität im Betrieb erhältlich, führt Thalman weiter aus. Nur

zögernd schiebt er schliesslich ein Argument nach, das aufhorchen lässt: «Manchmal habe ich einfach keine Lust, mich über die relativ hohen Preise in biederen Restaurants zu ärgern und mich überdrehen von gestressten oder gar unfreundlichen Servicemitarbeitern bedienen zu lassen».

Angesichts der lange Zeit nicht ernst genommenen Konkurrenz müssen sich Wirte auf Quartierwirtschaft etwas einfallen lassen. Ein Indiz dafür, wie hart die Take-aways diesen traditionellen Restaurants zusetzen, sind die ungewöhnlich häufigen Wirtwechsel und Konkurse in den genannten Berner Stadtteilen.

War bis vor nicht allzu langer Zeit noch ein Mittagsmenu-Teller von durchschnittlicher Qualität zu einem Preis um 15 Franken Garant für ein gut besetztes Lokal, ist heutzutage oft eine Take-away-Angebot fürs Überleben unerlässlich. So haben jetzt einige Wirte an der Berner Belpstrasse den Kampf gegen die Konkurrenz aufgenommen und bieten ihrerseits Pizzas und weitere Gerichte zum Mitnehmen ab zehn Franken an.

**FLEISCH /** Kampf der Bauern gegen Schweizer Agrarpolitik 2007  
**Furcht vor Preisdruck**

Gegen 1500 Bauern haben sich in Dreibrunnen bei Wil (SG) zu einer friedlichen «Bauernlandsgemeinde» getroffen. Die Bauern lehnen sich gegen das Programm der Agrarpolitik 2007 auf und fordern, dass Fleischimportkontingente nicht versteigert werden, da dies den Preisdruck auf die Produzenten weiter erhöhen würde. Der Bund soll ausserdem die bisherigen Milch-

kontingente beibehalten. Besonders hervorgehoben wurde die Multifunktionalität der Bauernbetriebe und ihre Leistungen für die Allgemeinheit. Organisiert worden war die Bauernlandsgemeinde von der Neuen Bauernkoordination Schweiz (NBKS), einer «oppositionellen» Bauernorganisation in der Ostschweiz, wie Mitorganisator Emil Koster erklärte. CMsda

**AGRARPRODUKTE /** Verhandlungen Schweiz-EU  
**Fortschritte erzielt**

In den Verhandlungen Schweiz-EU zu Agrarverarbeitungsprodukten zeichnet sich gemäss dem Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) eine Lösung ab. Die Delegationen der Schweiz und der EU haben sich zur 8. Verhandlungsrunde über landwirtschaftliche Verarbeitungsprodukte getroffen. Dabei seien Fortschritte erzielt worden. Die Delegationen konnten sich in der Fra-

ge des Preisausgleichs zwischen der Schweiz und der EU für die Agrarprodukte, die in den Verarbeitungsprodukten (z.B. Schokolade, Biscuits) enthalten sind, weitgehend einigen. Laut der vorgesehenen Lösung soll die EU ihre Zölle aus der Schweiz gänzlich abbauen, die Schweiz die ihrigen wesentlich reduzieren. Weitere Verhandlungen finden im Oktober statt. CM

SINGEN / Nestlé eröffnet Entwicklungszentrum

# Kulinarische Forschung

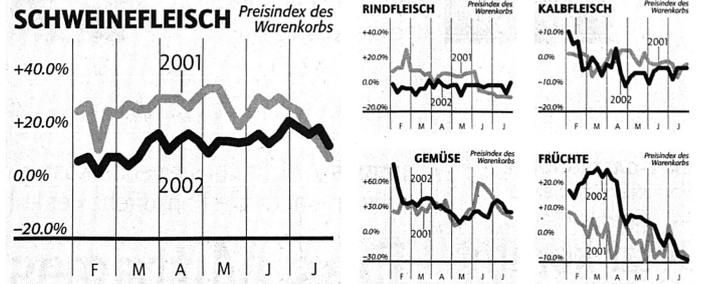
Der Forschungsbereich der Nestlé-Gruppe gab bekannt, dass im Verlauf des Jahres 2003 ein globales Zentrum für kulinarische Entwicklung im süddeutschen Singen eröffnet werden soll. Gemäss Mitteilung wird sich die neue Einheit unter dem Namen «Nestlé Product Technology Centre Singen» auf kulinarische Produkte, sowohl in Trocken- als auch in Feuchtforn, sowie auf Kleinkindernahrung (Gläschenkost) kon-

zentrieren. Die Entwicklung gekühlter Dessertprodukte, die zurzeit in Weidling in Bayern erfolgt, wird an das Produkt-Technologie-Zentrum im französischen Lisieux überführt. Als Folge dieser Entscheidungen wird das Gebäude des Zentrums in Kempthal an die Givaudan AG verkauft. Nestlé erwartet, dass diese Zentralisierung die Forschung im kulinarischen Bereich verbessern und beschleunigen wird. **MJP**

# Aargauer- bis Zürcherbrot

Bern. Insgesamt gibt es hierzulande rund 200 Brot- und Gebäcksorten. Damit nimmt die Schweiz im internationalen Vergleich durchaus eine Spitzenposition ein. Die Schweizer Brotinformation des Bundesamtes für Landwirtschaft SBI informiert auf der Internet-Site «www.schweizerbrot.ch» über die zahlreichen regionalen Brotspezialitäten. Die SBI wurde 1987 gegründet, um den Brotkonsum in der Schweiz zu fördern. **MJP**

PRODINDEX 22. 7. BIS 27. 7. 2002 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



GEMÜSE / Gute Inlandversorgung – nur einzeln sind Ergänzungsimporte nötig

# Stabile Gemüsemarkt-lage

Das unregelmässige Sommerwetter beschert schwankende Gemüseerträge, aber laut Arnold Marti vom Branchenverband Swisscofel ist der Markt gesund. Mehrheitlich herrscht Vollversorgung aus der Schweiz, die Preise sind stabil und normal. Nur bei wenigen Gemüsen wie Broccoli und einigen Tomatenarten sind Importe zur Ergänzung nötig.

Eine Prognose zu geben ist schwierig, da die Ferienzeit ansteht. Falls Familie Schweizer heuer ins Ausland reist und gleichzeitig wenig Touristen ins Land kommen, kann durchaus ein Angebotsüberhang entstehen, der auf die Preise drückt.

## SCHWANKENDE TEMPERATUREN SCHADEN

Die schwankenden Temperaturen strapazieren jedoch oft die Qualität des Gemüses. Marti erklärt: «Es wird rascher welk und bildet mehr Kondenswasser beim Kühllagern, das die Fäulnis fördert. Die Haltbarkeit ist verkürzt, vor allem beim Freilandgemüse.» Das Importgemüse aus Europa erlitt dieses Jahr oft ähnliche Wetterbedingungen, «aber Schweizer Gemüse kommt frischer in den Handel», so Marti. Heisses Wetter ist für Gemüse aber nicht so schlimm: Die meisten Produzenten können ihre Kulturen bewässern.

Bei Tomaten, dem wichtigsten Gemüse, setzt sich der Trend zu Zweigtomaten fort «da sie einen frischeren Eindruck machen» vermutet Arnold Marti. Auch gelbe Tomaten werden immer häufiger angeboten. Tomaten zählen zu den Fruchtgemüsen, botanisch gesehen aber zu den Beeren: Dies bedingt eine Sonderbehandlung: Man muss sie bei Raumtemperatur aufbewahren.

## TOMATEN NACHREIFEN LASSEN

Ernst Höhn, Gemüseforscher an der eidgenössischen Forschungsanstalt in Wädenswil, erklärt: «Tomaten müssen nicht unbedingt vollreif gepflückt werden: Sie entwickeln denselben Geschmack, wenn sie nachreifen können.»

Auch Karotten gehören zu Herrn und Frau Schweizers Lieblingsgemüse, und auch hier besteht ein Trend zu gelben Sorten. Allerdings «enthalten die roten drei bis fünf Mal mehr gesundes Carotin», gibt Höhn zu bedenken. Der Carotingehalt nimmt interessanterweise «beim Lagern in den ersten drei Monaten leicht zu, in weiteren drei Monaten wieder leicht ab», so Höhn.

Aber Gemüse enthält auch unerwünschte Stoffe: Mit der Revision des Lebensmittelrechts wird der Nitratgrenzwert etwas gelockert. Dieser Pflanzennährstoff ist vor allem ein Problem bei Blattsalaten sowie bei Fenchel, Spinat und Lattich. Trotzdem erwartet Höhn «kaum einen Anstieg durch die neuen Bestimmungen». **GB**

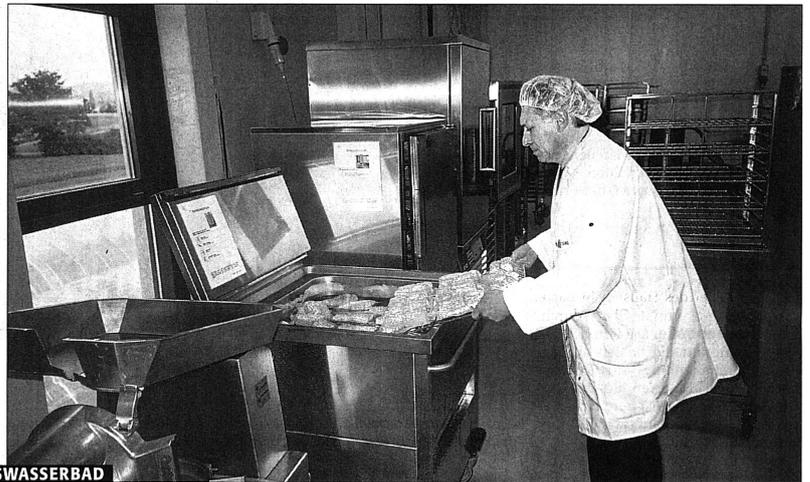
SOUSVIDE / Diese Garmethode schont das Gemüse, obwohl sie im Grunde genommen für das Fleisch entwickelt worden ist. Und wie beim Fleisch sind die Garverluste auch beim Gemüse geringer. **GUIDO BÖHLER**

# Die Produzenten von Gemüse-Sousvide werden immer kreativer

Der Koch kann Sousvide zwar selbst herstellen, «allerdings benötigt er die richtige Infrastruktur», betont der Berner Sousvide-Experte Marcel Wissmann. Auch Schulung und Erfahrung gehört dazu. Die Vakuum-gegartenen Produkte liegen aber eher als Handelprodukt im Trend, denn laut Wissmann «verarbeitet die Industrie das Gemüse frischer und kostengünstiger. Und warum sollen sich die Köche mit der Routinearbeit des Rüstens plagen? Sie verwenden besser ihre Zeit für Kreativität und Gästekontakt», appelliert der Inhaber der Beratungsfirma Food & Technic.

Ausserdem delegieren die Gastronomen mit der «Buy-statt-Make»-Strategie das hygienische Herstellerrisiko an die dafür professionell eingerichtete Industrie. Nicht zuletzt bieten zugekaufte Sousvide auch wirtschaftlich einen Vorteil: Wissmann hat für das Beispiel von Karotten eine Einsparung von 30% berechnet.

Foto: Guido Böhler



**EISWASSERBAD**  
Das Eiswasser kühlt effizienter als Kaltluft von -40 Grad.

## MASSGESCHNEIDERTE PRODUKTION

Kreative Köche können die Sousvide-Produkte des Handels veredeln, oder dem Sousvide-Hersteller ihr Rezept abgeben, welcher oft ab 20 Kilo massgeschneidert produziert. Aber auch die Hersteller werden kreativ: Schwab-Guillod AG in Müntschemier bietet nicht nur Standardsorten an

sondern zunehmend Kompositionen, wie Gemüsecurry-Eintopf oder Endivien mit Orangensaft. Dieser Gemüseverarbeiter im Berner Seeland hat kürzlich einen Neubau bezogen, expandiert nun ins boomende Sousvide-Segment und lässt sich von Wis-

smann beraten. Und mit Kreativität technischer Art trumpft Paul Goop AG in Allschwil: Die Landesprodukt-Firma touriert Gemüse mit dem Roboter, dadurch «werden sie perfekter als von Hand», so Fränzi Hintermeister. «Zielgruppe ist die Spitzengastronomie».

Was spricht für den Einsatz industrieller Sousvide im Wissen, dass Convenience von den Gästen beargwöhnt wird? Nährstoffe und Geschmack bleiben besser erhalten, sofern die Lagerdauer nicht ausgereizt wird. Und Markus Cardi, Abteilungsleiter bei Schwab-Guillod, weist auf «die Firmenstrategie der erntefrischen Verarbeitung» hin. Er möchte die Köche überzeugen, dass «Sousvide qualitativ besser ist als Cook+Chill».

legt Wissmann auf sieben Tage fest, denn Pilze sind mikrobiologisch heikel. Mit Eierschwämmen hat er aber schlechte Erfahrungen gemacht: «Sie werden oft ledrig».

Allerdings nimmt auch bei Sousvide-Produkten die geschmackliche Qualität im Laufe der Lagerung ab. Obwohl sie meistens drei Wochen Haltbarkeit besitzen, sollte man sie innert einer Woche aufbrauchen (Datieren nicht vergessen), denn die Kritik an Convenience zielt besonders auf fehlende Frische.

## Hygiene kontra Qualität

Wer Gemüse-Sousvide selbst herstellen möchte, sollte eine Schulung besuchen und mit einem Mikrobiolo-Labor zusammenarbeiten. Gemüse stellt nicht nur besondere Anforderungen, auch die Unterschiede zwischen den Arten sind gross: Da vor allem Erdgemüse manchmal äusserlich verschmutzt ist, muss man beim Einkauf auf Sauberkeit achten.

Die Gemüse-Bakterien sind Bodenbewohner und als solche – besonders in ihrer Sporenform – hitzeresistenter als jene des Fleisches. Le Patron Regina und ihre Schwesterfirma Rieder Catering, vielseitige Sousvide-Spezialisten, machen die Erfahrung, dass «Gemüse durchschnittlich zehn Millionen Keime pro Gramm enthält», so Laborleiter Gerd Forsting. Die Schwankungen sind aber enorm und hängen sehr von der Sauberkeit ab. Mit genügend Hitze kann man zwar alle Bakterien abtöten, aber dabei zerkoht man das Gemüse. **GB**

## Einige Anbieter von Gemüse-Sousvide

Lieferant	Neuheiten, Bestseller, Spezialitäten
Schwab-Guillod AG 032 312 92 92	Neu: Rösti Curry-Gemüse-Eintopf: Chinakohl, Sellerie, Stangensellerie, Lauch, Karotten, Mu-Err-Pilze, gewürzt Endivien mit Orangensaft Kohlrabi mit Curcuma Spezialitäten: handgerüsteter Fenchel, Gemüsefeller mit acht Sorten, Kohlraben-Stäbchen, Kürbiswürfel, Rotkraut, Ratatouille gewürzt, Zuckermais ganze Kolben Marke «La cuisine fraîche», Haltbarkeit: 17 Tage Tournierte Gemüse, Stückgrösse 10 oder 20 Gramm: Kartoffeln, Karotten, Pfälzer, weisse Rüben, Kohlraben. Haltbarkeit: 20 Tage
Goop Paul AG 061 308 90 20	Bohnen, Blattspinat, Karotten Vichy Haltbarkeit: 21 Tage
Pistor AG 041 / 289 89 89	Zuckermais, Haltbarkeit: 16 Tage
Prodega AG 031 858 48 48	Salzkartoffeln, Haltbarkeit: 16 Tage Marroni glaciert Sauce Tomaten mit Stücken, Haltbarkeit: 3 Monate Kartoffelgratin, Gemüsegratin, Blattspinat, Karotten Vichy, Bohnen, Patatti gekocht, Lauch, Blumenkohl, Fenchel.
Cool Food AG 062 885 95 55	Frischegarant: 10 Tage
Bell Gastro Service Trautafina AG 062 885 21 21	Rotkraut, glacierte Marroni Haltbarkeit: 10-18 Tage
Käfa's Freidämterprodukte 056 668 22 06	Rösti, Karottenschneiben, Randenstäbchen. Kartoffeln: ganz, geschält, Scheiben
Le Patron AG 061 985 85 85	Salzkartoffeln, Blattspinat, Blumenkohl, Bohnen, Fenchel, Karotten, Kohlrabi, Ratatouille, Rosenkohl, Rotkraut, Zucchini, Pilzragout, Bohnensalat, Cole Slaw, Maissalat, Kartoffelsalat

## NICHT ALS KONSERVE GEDACHT

In der Tat erleiden viele Gemüse beim Lagern Einbussen an Geschmack und Vitaminen. Sepp Muff, Inhaber der Mugatec-Convopool AG und ebenfalls Sousvide-Berater, betont: «Sousvide-Gemüse behält seinen Eigengeschmack; bestes Beispiel dafür ist die Spargel». Aber nicht alle Gemüse eignen sich gleich gut: Broccoli übersteht das Vakuumieren schlecht, und «Bohnen entwickeln einen unangenehmen Geschmack», so Wissmann. Pilze dagegen sind Favoriten: Wissmann empfiehlt, «Champignons oder Steinpilze zu dünsten, mit Weisswein abzulöschen und nach dem Abkühlen im Beutel zu vakuumieren. Der Garprozess dauert im Combiteamer 35 Minuten bei 85°C». Anschließend folgt eine Schockkühlung. Die Haltbarkeit

KOCHWETTBEWERB / Prix Culinaire Pierre Taittinger

## Kunst am Herd

Der diesjährige Schweizer Wettbewerb um den 36. Internationalen Prix Culinaire Pierre Taittinger wird am 2. Oktober in Montreux durchgeführt. In der «Ecole Professionnelle» werden die zehn Kandidaten im Beisein einer namhaften Jury die vom Gremium in Frankreich vorgegebenen Gerichte kochen. Der Sieger des Schweizer Wettbewerbes wird im November beim Finale in Paris für sein Land antreten. Die Bewerber-

unterlagen zum Schweizer Wettbewerb können ab sofort angefordert werden. Aufgerufen sind Chefköche im Alter von 24 bis 39 Jahren. Am Abend des 2. Oktober findet im «Montreux Palace» eine Gala zu Ehren des Siegers sowie aller Teilnehmer statt. *MJP*

Kontakt: «Prix Culinaire Pierre Taittinger Suisse», Prodega SA, Howeg, Rue de l'Arc-en-Ciel 8, 1030 Bussigny, E-Mail: claudine-sugnaux@howeg.ch

## Beschwerde aus Champagne

**Champagne/VD.** Die Waadtländer Gemeinde hat eine Beschwerde gegen die bilateralen Verträge zwischen der Schweiz und der EU eingereicht. Im Rahmen der Verhandlungen wurde der französischen Forderung nachgegeben, dass der Name Champagne nirgends auf den hiesigen Weisswein (140 000 Flaschen pro Jahr) erscheinen dürfe. Die Waadtländer sehen nicht ein, warum sie ihren Ort und ihren Weisswein verleugnen sollten. *MJP*

## San-Bernardino-Mineralwasser

**Mesocco.** Die 1999 stillgelegte Anlage für das San-Bernardino-Mineralwasser soll 2003 reaktiviert werden. Wie die «Bündner Zeitung» berichtet, tritt die Konzessionsvergabe für die Mineralwasserquellen in die entscheidende Phase. Bis Ende Jahr soll aus den zahlreichen Offerten der neue Konzessionsnehmer bestimmt werden, das letzte Wort haben dann die Stimmberechtigten. Die Besitzerin der Quellen ist die Bürgergemeinde Mesocco. *MJP*

MOOSSEEDORF / Feuer im Produktionsbereich

## Brand bei Schaerer

In der Firma M. Schaerer AG in Mosseedorf bei Bern ist letzten Freitag ein Feuer ausgebrochen. Der Grossbrand verwüstete den Produktionsbereich Kleinkaffeemaschinen. Opfer der Flammen wurden neben der Produktionsstrasse auch das gesamte Lager von Kleinkaffeemaschinen sowie dasjenige der Miet- und Ausstellungsgeräte. Ein Übergreifen des Feuers auf das Verwaltungsgebäude konnte ver-

hindert werden. Verschont geblieben sind auch die Bereiche, wo die Produkte Schaerer Matic sowie die Modelle Ambiente und Euroca hergestellt werden. Gemäss Mitteilung wird der Kundendienst gesamtschweizerisch einsatzfähig bleiben. Die Verwaltung soll ab 24. Juli wieder funktionstüchtig sein und die Produktion der wesentlichen Maschinentypen soll ab dem 5. August wieder aufgenommen werden. *MJP*

**KÖLN / Excelsior Hotel Ernst:** Das Traditionshotel im Herzen der Kölner Innenstadt aus dem 19. Jahrhundert glänzt mit einem multikulturellen Asia-Restaurant, wie es auch in London, Sydney, San Francisco oder New York stehen könnte. *AINA KELLER*

## Trend und Tradition unter einem Dach

In Japan steht das Wort «Taku» schlicht für Gasthaus – in Köln am Rhein ist der Name seit Oktober 2001 Stadtgespräch bei allen, die dem guten Essen zugetan sind. «Taku» betitelt ein aussergewöhnliches Restaurantkonzept, das in Deutschland seinesgleichen suchen dürfte. Eingebettet in das Traditionshotel Excelsior Ernst und damit im Schatten des weltberühmten Kölner Doms gelegen, trifft man hier auf ein gewagtes Zusammenspiel aus Tradition- und Trendküche.

Die Gegensätze der beiden Konzeptionen unter einem Hoteldach betreffen sowohl das Ambiente als auch das kulinarische Angebot. «Hanse Stube» und «Taku» könnten verschiedener kaum sein: Während gediegene Dekoration und schwere Mahagonivertäfelung das mehrfach ausgezeichnete Hauptrestaurant schmücken, fliesst im Keller des Hauses ein Bach mit Goldfischen – unter Glas – durch das Restaurant «Taku».

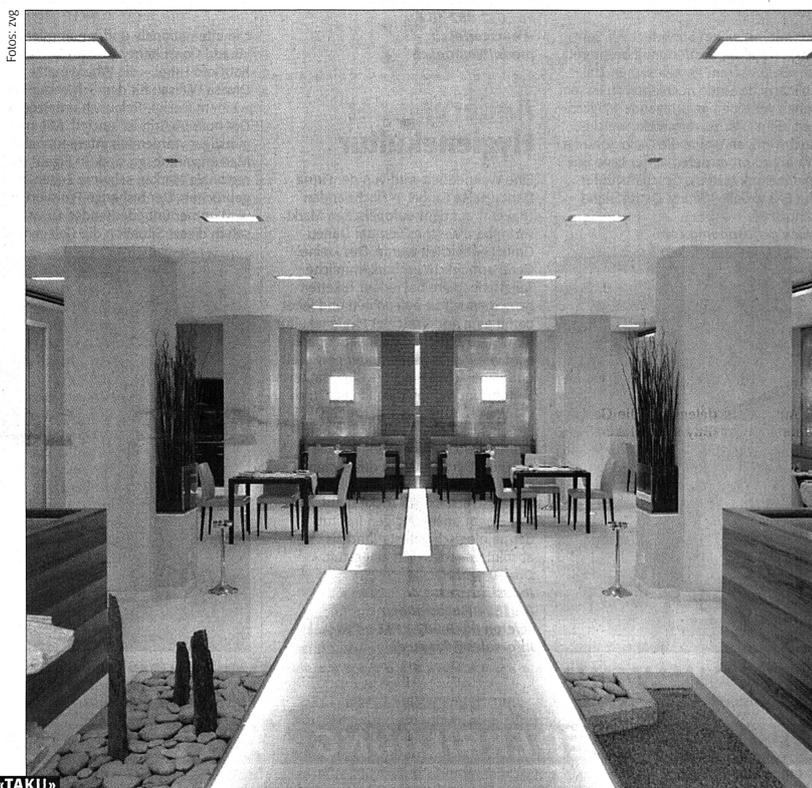
Hier eleganter Teppichboden, dort ein beleuchteter Catwalk für die Gäste. Unterschiedlicher geht es ebenfalls kaum auf den Speisekarten: Filet vom Steinbutt mit Grissinkruste mit Cidre-Sauce oder Perlhuhn von Mieral im Topf mit Heu gegart stehen einer mit Ingwer gedämpften Heilbuttschnitte auf zweierlei Spargel in Abalonesauce oder Maishähnchencurry mit Tiger Prawns in der Kokosnuss serviert gegenüber.

## VERSCHIEDENE KÜCHENBRIGADEN

Das Besondere: Im «Taku» wird keine spezifische Länderküche gepflegt, sondern das grosse Thema Asien, das reicht von der raffinierten japanischen Küche über die etwas deftigere chinesische bis hin zu den würzigeren Varianten der thailändischen und vietnamesischen Küche. Und auch an eilige Gäste wurde gedacht. Sie können sich mittags zum täglich wechselnden Lunch im Sousterrain verabreden, zum Beispiel bei einem Zwei-Gang-Menu aus Papayasalat mit Scampi als Amuse-bouche und anschliessendem



Excelsior Hotel Ernst: In der Nähe des Kölner Doms.



«TAKU»  
Keine spezifische Länderküche: Von der japanischen Küche über die chinesische bis hin zu den Varianten der thailändischen und vietnamesischen Küche.

Doradenfilet auf Wokspinat und Tomaten-Koriander-Relish.

«Taku», der Neuling auf dem Kölner Gastronommarkt, erhielt für die überzeugenden Leistungen der ersten Monate auf Anhieb 14 Punkte und damit eine Kochmütze im Gault Millau

Deutschland. Beiden Excelsior-Ernst-Restaurants gemein ist die Frische der Produkte aus der Küche, der kompetente, aufmerksame Service und ein ehrgeiziger Chef am Herd. Seit mehr als sechs Jahren führt Küchenmeister Detlev Hohl, der zuvor u.a. in St. Moritz

und Montreux kochte, in der gediegenen «Hanse Stube» Regie. Herr über Herd, Wok und eine multikulturelle Küchenmannschaft im «Taku» ist der asienerfahrene Raimund Musar.

Beide Kreativköche haben ihre Fans: Der jeweils separate Eingang und die komplett konträre Innenarchitektur sorgen dafür, dass jeder Gast das gewünschte Ambiente ungestört geniessen kann. Die exponierte Lage im Herzen der Kölner

Innenstadt macht die Restaurationen zusätzlich für Besucher aus aller Welt interessant.

## «ORT DER LEBENSFREUDE»

Als Vater des Erfolges anerkannt ist der mehrfach ausgezeichnete Chef des Hauses, Manfred Brennleck, geschäftsführender Direktor des Excelsior Hotel Ernst und massgeblich an der Konzeptentwicklung des «Taku» beteiligt. Seit Jahren hat Hoteldirektor Brennleck an der neuen Restaurantidee gefeilt, Pate für die Idee stand nicht zuletzt das internationale Flair der Hotelgäste.

«Der Restaurantbesucher soll hier ungestört geniessen und sich umgarnen lassen. Das «Taku» soll ein Ort der Lebensfreude, der Völkerverständigung und des Entspannens sein.» Der Erfolg seiner Projekte und Ideen gibt dem engagierten Hotelier Recht.

## ZAHRLICHE AUSZEICHNUNGEN

Vier Jahre in Folge ehrten diverse deutsche Publikationen Manfred Brennleck mit dem Titel Hotelier des Jahres. Nach dem Aral-Schlemmer-Atlas (1999), dem Branchenmagazin NGZ (2000) und dem Varta-Führer (2001) war es zuletzt die Redaktion des renommierten Gastronomieführers Gault Millau Deutschland, die die Leistung des Hauses würdigte. Und das Gourmetjournal «Der Feinschmecker» kürte schliesslich das Haus in diesem Jahr zum Hotel des Jahres.

Die Eigentümer, die Schweizer Unternehmerfamilie Kracht, die ausserdem das feine Hotel Baur au Lac in Zürich besitzt, dürften zufriedene sein: Als führendes Grand Hotel der ganzen Region hat sich das Excelsior Hotel Ernst nun auch im gastronomischen Bereich den Rang eines Trendsetters verdient. Die Servicequalität des Hauses ist bereits international anerkannt. In diesem Frühjahr verlieh die American Academy of Hospitality Sciences dem Excelsior Hotel Ernst die höchste Auszeichnung der amerikanischen Hotellerie, den International Five Star Diamond Award. Das verpflichtet.



«HANSE STUBE»  
Das mit schwerer Mahagonivertäfelung eingerichtete Hauptrestaurant des Excelsior Hotel Ernst in Köln.

## Zahlen und Fakten

**Excelsior Hotel Ernst, Domplatz, Köln**  
– gegründet: 1863  
– 152 Zimmer und Suiten  
– 13 Tagungs- und Banketträumlichkeiten für bis zu 250 Personen  
– Mitarbeiter: insgesamt ca. 220  
– Küchenbrigaden:  
Hauptküche ca. 30 Köche  
«Taku» ca. 6 Köche  
– Gesamtjahresumsatz: 9 Mio. Euro

**«Taku»**  
(Das Haus der asiatischen Genüsse):  
50 Sitzplätze und 11 Plätze an der Bar  
Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Samstag  
12 bis 15 und 18.30 bis 1 Uhr  
Sonntag 18.30 bis 1 Uhr  
Preise:  
Vorspeisen 9 bis 29 Euro  
Suppen 9 bis 11.50 Euro  
Hauptgerichte 23 bis 24 Euro  
Spezialität: Taku's Peking-Ente (auf Vorbestellung).

**«Hanse Stube»** (Gourmetrestaurant):  
50 Sitzplätze im Hauptrestaurant  
und zwei angrenzende Salons für separate Festlichkeiten.

Wintergarten und Piano-Bar AIK



## Volvo – Ambiente und Nutzbarkeit

Die beiden Mittelklassewagen S40 und V40 von Volvo sind in wichtigen Bereichen verbessert worden: Sicherheit, Kraftstoffverbrauch und Design – sowohl innen als auch aussen. Im Bereich Sicherheit hatte der Seitenaufprallschutz höchste Priorität. Der Volvo IC («Inflatable Curtain») wurde weiterentwickelt, um den Schutz bei einer Kollision mit einem schmalen, harten Gegenstand zu verbessern. Durch Software-Optimierung arbeiten die meisten der 4-Zylinder-Benzin-

motoren jetzt noch kraftstoffsparender. Ein Beispiel hierfür ist der 2-Liter-Light-Pressure-Turbo mit 163 PS, bei dem der Benzinverbrauch um 5% auf nur 7,9 Liter pro 100 Kilometer gesenkt werden konnte. Sobald Sie hinter dem Drei-Speichen-Lenkrad Platz genommen haben, wird Ihnen auch die neue Instrumentierung auffallen.

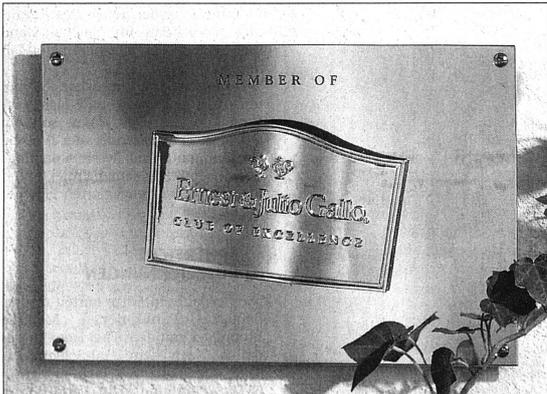
**Volvo Automobile (Schweiz) AG**  
Postfach 1034  
8065 Zürich  
Telefon 01 874 21 20

## Gallo – Hohe Ansprüche verbinden

Das verbindet Relais & Châteaux mit der Gallo Sonoma Winery: «Gleich hohe Ansprüche an die kulinarische Phantasie sowie Experimentier- und Innovationsfreude. Während der langfristig angelegten Zusammenarbeit soll den Gästen der deutschen Relais & Châteaux-Häuser die Harmonie von exzellenten Speisen und kalifornischen Weinen vermittelt werden.» Mit den Weinen aus der Gallo Sonoma Winery steht Ernest & Julio Gallo seinem

Partner mit einem Sortiment zur Seite, das nur für die Gastronomie bestimmt ist. «Bei unserem gemeinsamen Ziel, kulinarische Sinne hochleben zu lassen, sehen wir eine hervorragende Möglichkeit, dem Gast zu vermitteln, welche hochwertigen Weine die Gallo Sonoma Winery zu produzieren in der Lage ist», meint Frank Marcus, Geschäftsführer der E. & J. Gallo Winery, Deutschland GmbH.

[www.gallosonoma.com](http://www.gallosonoma.com)



## «Cool» Frischetechnik

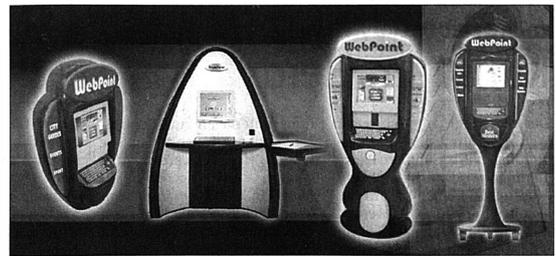
Wer nach einem Lebensmittel-Einkauf seinen Kühlschrank füllt, erkennt oft sehr schnell die Grenzen dieser Technik. Anders verhält sich dies bei einem Foodcenter von Merial. Ein ausgeklügeltes Umluftsystem sorgt für die gleichmässige Verteilung der kühlen Luft und für ein schonendes Herunterkühlen der Lebensmittel. Bis zu fünf unterschiedliche Kühlzonen und regelbare Bereiche erlauben eine lebensmittelgerechtere Lagerung. Foodcenter, wie sie in den USA gang und gäbe sind, garantieren mehr Frische und den Erhalt natürlicher Geschmacks- und Aromastoffe. Eine variable Innenraumgestaltung, hohe Temperatur- und Feuchtigkeitskonstanz und ein äusserst geringer Energieverbrauch tragen dazu bei, dass die Nachfrage ständig steigt. Die flüsterleise und ausgereifte Frischetechnik ist in drei Modellgrössen (von 595 bis 754 Liter Inhalt) lieferbar.

**Merial AG**  
Individuelle Küchentechnik  
Dammstrasse 18  
4542 Luterbach  
Telefon 032 682 22 30  
Fax 032 682 58 86  
[www.merial.ch](http://www.merial.ch)  
[merial@merial.ch](mailto:merial@merial.ch)

## Änderung der Hygienekultur

Eine Weltneuheit wird von der Firma Daneu sales GmbH in Flachlanden (Bayern) auf dem europäischen Markt vertrieben, welches von der Daneu GmbH entwickelt wurde. Das kleine Gerät ermöglicht es, herkömmliche Toilettenpapiere bei jedem Toiletengang manuell zu befeuchten und leitet damit eine Änderung der Hygienekultur für unsere Zeit ein. Das Toilettenpapier wird wie bisher gefaltet oder gewickelt und danach mit Hilfe des Cleansation1-Systems individuell befeuchtet. Durch die Verwendung des Cleansation1-Systems ist die von Fachleuten befürwortete feuchte Reinigung überall möglich. Die Flüssigkeit des Systems, das ph-neutrale Cleansation1-Liquid, ist selbstverständlich rückfettend, von einem unabhängigen Institut dermatologisch getestet und als absolut unbedenklich eingestuft.

**Daneu GmbH**  
Industriestrasse 4  
D 91604 Flachlanden  
Telefon 0049 9829 932 94 61  
[info-sales@daneu.de](mailto:info-sales@daneu.de)



## WebPoint – Internet per Selfservice

Ein blosser Telefonanschluss in jedem Zimmer genügt in den Hotels oft nicht zum Surfen im Internet. Schliesslich sind noch nicht alle Geschäftsleute und Touristen mit einem Laptop ausgestattet. Deshalb hat die Berner Firma Well'Com Network einen Webpoint entwickelt, mit dem die Hotelgäste ihre E-Mails anschauen, Reservationen vornehmen oder im Internet auf die Suche gehen können. Dieses bereits in zahlreichen Hotels und Bars installierte Produkt gibt es in zwei

Ausführungen, nämlich als eleganten «Business Corner» oder als einfachen Wandapparat mit Internetanschluss. Dieser kann beispielsweise in der Telefonkabine des Betriebs installiert werden.

**Well'Com Network GmbH**  
Waldheimstrasse 2  
3012 Bern  
Telefon 031 302 54 36  
Fax 031 302 54 34  
[info@webpoint-kiosk.ch](mailto:info@webpoint-kiosk.ch)  
[www.webpoint-kiosk.ch](http://www.webpoint-kiosk.ch)

## Neues Design für Gold Label Whisky

Die internationale und renommierte «Brand Consultancy Design Bridge» hat Gold Label – die Whisky-Marke von Diviwa Willisau für den Schweizer Markt – einem Design-Relaunch unterzogen. Der neue Auftritt ist lanciert. Mit immer günstiger werdenden internationalen Markenspirituosen sind für Eigen- und regionale Marken schwere Zeiten angebrochen. Der bisherige Preisvorteil wird immer unbedeutender. Diviwa sah in dieser Situation die Gelegenheit,

Gold Label als eigenständige, selbstbewusste Marke zu etablieren. Design Bridge hat sich dabei von der einmaligen Lage der Whiskydistillerie inspirieren lassen. So wurden der Granitfels und die dort beheimateten Papegeieltaucher zum Markensymbol für Gold Label stilisiert. Typisch schottisch, typisch Gold Label.

**Diviwa Distillerie Willisau AG**  
6130 Willisau  
Telefon 041 972 72 75



## AUS-/WEITERBILDUNG – ANZEIGEN

International College of Hotel Management

**ATTENTION**

**Swiss Hotel School Diploma Graduates**

Obtain a Bachelor Degree in Australia from International College of Hotel Management. Work placements are available. Online study is possible. Pathways to Masters Degrees are open to Degree holders.

For further details please contact International College of Hotel Management  
GPO Box 249  
Adelaide SA 5001 Australia

Tel: +61 8 8223 6039  
Fax: +61 8 8224 0984  
Email: [admissions@ichm.edu.au](mailto:admissions@ichm.edu.au)  
Website: <http://www.ichm.edu.au>

145916/414422

Barfachsule Kallenbach Zürich

Michèle Galmarini  
Weinbergstrasse 37  
CH-8006 Zürich  
Tel. +41-1-261 00 66  
Fax +41-1-261 50 05  
[www.barfachsule.ch](http://www.barfachsule.ch)

SA 145559/282895

**MÉDECINS SANS FRONTIÈRES**

Beauftragen Sie uns, den Völkern in Not medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich  
PK 12-100-2

OBERDORFSTR. 18 • 5722 GRÄNICHEN • TEL. 062 842 90 66  
ZÄHRINGERPLATZ 15 • 8001 ZÜRICH • TEL. 01 252 55 33

**DSCHUNGEL-**

**FIEBER.**

**Kaufen, mieten, haben – vom Urmax.**  
Trauen Sie sich: Ob ganz verrückt oder einfach schön, ob klein oder riesengross, hier gibt's alles für Haus, Party und Geschäft – z.B. Leopard lebensgross, Miete für 4 Tage, Fr. 160.–.

**Kommen Sie zum Urmax, dem grössten Dekorations-Fachmarkt der Schweiz.**

**URMAX**

[WWW.URMAX.CH](http://WWW.URMAX.CH)

**Verbeulte Legumier?** Wir reparieren polieren versilbern ...

**SILBAG AG**  
Grossmatte-Ost 24, 6014 Littau  
Tel 041 259 43 43, Fax 041 259 43 44  
Mail: [silbag@tic.ch](mailto:silbag@tic.ch)

**Die ZIHOGA berät und vermittelt:**

Sie sind **Gastronom/Hotelier**

auf der Suche nach geeignetem Personal ...

Als Fachvermittlungsstelle der Deutschen Bundesanstalt für Arbeit sind wir unentgeltlich für Sie tätig.

Wir vermitteln qualifizierte Berufsleute mit abgeschlossener deutscher Fachausbildung in der Hotellerie und Gastronomie in die Schweiz und weltweit.

Über 60-jährige Erfahrung im In- und Ausland!

Nehmen Sie für weitere Informationen unverbindlich Kontakt mit uns auf.

Auskunft geben:  
Stephanie Rieker, Tel. 0049/228/713-1279  
E-mail: [Stephanie.Rieker@arbeitsamt.de](mailto:Stephanie.Rieker@arbeitsamt.de)  
Manfred Mattis, Tel. 0049/228/713-1242  
E-mail: [Manfred.Mattis@arbeitsamt.de](mailto:Manfred.Mattis@arbeitsamt.de)  
Bettina Reinert, Tel. 0049/228/713-1256  
E-mail: [Bettina.Reinert@arbeitsamt.de](mailto:Bettina.Reinert@arbeitsamt.de)

**Zentralstelle für Arbeitsvermittlung (ZAV)**  
Villemombler Straße 76, D-53123 Bonn  
Tel. 0049/228/713-0, Fax 0049/228/713-1122

**Bundesanstalt für Arbeit**

88

**Spende Blut.  
Rette Leben.**

**MESSE ZÜRICH** /Fachmesse für Altbau-Modernisierung

## Dauerthema: Renovation im Hotel

Die 33. Schweizerische Fachmesse für Altbau-Modernisierung zeigt Hoteliers und Architekten, Baufachleuten, Liegenschaftsverwaltern und auch Mietern die neusten Trends beim Bauen und Renovieren. Sie findet vom 29. August bis zum 2. September 2002 in den Hallen der Messe Zürich statt. Attraktion der Ausstellung ist gemäss Messeleitung die Sonderschau «Sauna- und Wellness-Welten».

### WELLNESS-ANLAGE FÜRS HOTEL

Auf rund 800 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche werden sich die Produzenten der Sauna- und Wellness-Branche präsentieren. Grossflächige Beispiele von Wellness-Badezimmern, Wellness-Erlebnisräumen bis hin zur perfekten Anlage eines Wellness-Hotels können live erlebt werden. Am Empfangs- und Informationsstand des Schweizerischen Saunaverbandes erhalten die Besucher Informationen über den Bau einer Sauna- und Wellness-Anlage sowie Videos, Bildmaterial, Broschüren, Bücher und Programme für Aus- und Weiterbildungskurse.

Ein weiteres Sonderthema stellen Bauanpassungen für behinderte und ältere Menschen dar.

Rund 500 Aussteller werden ihre neuesten Produkte und Dienstleistungen in den Bereichen Küchen, Bad, Heizung, Bodenbeläge und Wohnen in den Hallen der Messe Zürich präsentieren. Erwartet werden auch in diesem Jahr wieder über 30 000 Besucher. **CM**

Informationen über Workshops und Referate: [www.fachmessen.ch](http://www.fachmessen.ch)

## KURZ UND BÜNDIG

«**Alles für den Gast 2002**», Salzburg. Bis auf den letzten Quadratzentimeter ausgebucht sei das Messezentrum Salzburg (A) zwischen dem 9. und 13. November 2002. Dies melden die Organisatoren der 33. Ausgabe der internationalen Fachmesse für die Gastronomie und Hotellerie «Alles für den Gast Herbst 2002». Die Branche sei trotz verhaltenem wirtschaftlichen Umfeld hochaktiv, investiere und blicke optimistisch in die Zukunft. Bei der letzten Herbstveranstaltung besuchten rund 35 000 Fachleute die Messe. **CM**

**hogatec/Interbad 2002**. Im Mittelpunkt der vom 6. bis zum 10. Oktober stattfindenden Messe für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung (Messegelände Düsseldorf/D) stehen kostensenkende Techniken, Anlagen und Systeme sowie neue Angebotsstrategien. Zeitgleich zur hogatec finden die InterMopro (Fachmesse für Molkereiprodukte) InterCool (Fachmesse für Tiefkühlkost, Speiseeis und Kältetechnik) und InterMeat (Fachmesse für Fleisch und Wurst) sowie die «Interbad» (9. bis 12.10) statt. **CM**

Informationen: [www.hogatec.de](http://www.hogatec.de); [www.messe-duesseldorf.de](http://www.messe-duesseldorf.de)

**ieX 2003**. Die ieX 03 findet vom 5. bis zum 7. Februar 2003 in der Messe Zürich statt. Erwartet werden rund 30 000 Fachbesucher. Die Schwerpunktgebiete bilden E-Commerce, Intranet, Software-Entwicklung, Web-Publishing, IP-Networking, Security, Online-Services und Web-Medien. Systemintegration wird an der ieX 2003 zu einem Leitthema erklärt – es steht für die zunehmende Verflechtung von Unternehmensprozessen mit Webtechnologie. Das ieX-Motto widerspiegelt diese Entwicklung: «New IT for Internet Leaders». Ausserdem sind über 80 Seminare zu Fachthemen angesagt. **CM**

Informationen: [www.ieX.ch](http://www.ieX.ch)

**GLAS** / Um Kosten zu sparen, verabschiedet sich der Detailhandel von Mehrweg-Weinflaschen. Jetzt droht dem altgedienten Retoursystem auch in der Gastronomie das Aus. **PIETER POLDERVAART**

# Weinflaschen bald in den Container?

Das System hat sich bewährt: Seit 40 Jahren zirkulieren Halbliter, «Zweierteiler» und Literflaschen Dutzende Male in den grauen Viniharassen. Besonders die Gastronomie weiss den Service zu schätzen, dass der Wein nicht nur in stabilen und stapelbaren Harassen angeliefert wird, sondern diese für den Wirt praktischerweise nach Gebrauch auch wieder mitgenommen werden – während leere 7-Deziliter-Gebinde meist in den öffentlichen Containern entsorgt werden müssen. Rund 40% des hierzulande konsumierten Rebensafts wird in Mehrwegflaschen verkauft. Während der Anteil im Detailhandel tiefer liegt, macht Mehrweg in der Gastronomie weit über die Hälfte des Verkaufs aus.

### SCHLECHTES BEISPIEL DETAILHANDEL

Doch die Tage des eingespielten Verpackungskreislaufs sind zumindest im Detailhandel gezählt: «Seit dem 1. Juli verkaufen wir nur noch Wein in Einwegflaschen», bestätigt Claudia Voigt von Pick-Pay. Dasselbe gilt für Usego, EPA und Volg. Beim grössten Schweizer Weinhändler Coop «überlegt man es sich erst, beschlossen ist noch nichts», so Coop-Sprecher Karl Weisskopf. Doch wenn die Konkurrenz umstelle, sei zu befürchten, dass alle Retouren zu Coop zurückkämen, verbunden mit entsprechendem Mehraufwand. Bei den Abfüllern jedenfalls ist es ein offenes Geheimnis, dass mittelfristig sämtliche Detaillisten dem Beispiel von Denner folgen, der schon vor Jahren Mehrweg aus dem Regal verbannte. Hintergrund der Umstellung: Die Rücknahme und Vergütung von Leergut bindet teures Personal, und statt leere Harasse zu lagern, kann Verkaufsfläche für mehr Umsatz gewonnen werden. Damit ist Endstation für die insgesamt 60 bis 80 Millionen Mehrweg-Weinflaschen, die heute zirkulieren und immer wieder gewaschen werden – zumindest für jenen Anteil davon, der im Supermarkt verkauft wird.

### BIS ZU 50 RAPPEN TEURER

Noch unklar ist das Schicksal der bewährten Flaschen in der Gastronomie. «Im Gastrobereich werden wir vorläufig nicht auf Einweggebinde umstellen», so Patrizia von Gunten, Sprecherin bei der Prodega AG. Ähnlich ist die Situation bei Cash & Carry Anghem AG. Entschieden sei noch nichts, doch die Diskussionen mit den Lieferanten laufen offenbar heiss. Klar ist: Wenn es zum Wechsel auf Einweg kommt, profitiert zwar der Detailhandel, doch unter dem Strich sind Mehrkosten zu erwarten. Allein der Wechsel von Mehrweg auf Einweg kostet, abhängig vom Modell und je nach Schätzung, zwischen 20 und 46 Rappen pro Gebinde. Bei einer Halbliterflasche, die im CC für fünf Franken zu haben ist, bedeutet dies im Extremfall einen Aufschlag von fast 10%. Kommt dazu,

Foto: Pieter Poldervaart



### GLASBERG WÄCHST

Schon heute exportiert die Schweiz Altglas; mit dem Wechsel beim Wein wächst der Berg weiter.

dass viele Abfüller nicht nur die Flasche, sondern auch die Umverpackung umstellen: Der Harass wird abgelöst durch einen möglicherweise gestalteten, sicher aber beschrifteten Sechser- oder Zwölferkarton – die aufwändige Konfektion berappt der Abnehmer.

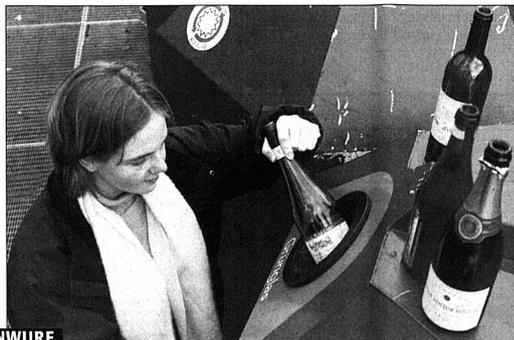
### SCHUMMLER ALS RISIKOFAKTOR

Dieser Karton mag zwar optisch ansprechender sein als die graue Harasse, doch er hat neben dem Mehrpreis einen weiteren Nachteil, so Fritz Wölfl von der Schenk SA in Rolle, dem wichtigsten Schweizer Abfüller: «Im Keller wird es schnell einmal feucht,

dann brechen die Kartonböden durch, das Stapeln wird mühsam.» Auch Wölfl vermutet, dass gerade bei günstigen Weinen der Mehrpreis für die Einwegflasche ins Gewicht fallen wird. Die Schenk SA muss sich wohl oder übel auf die Wünsche des Handels einstellen. Doch auch jene Charge, die in die Gastronomie geht, ist gefährdet, dann nämlich, wenn der Aufwand zu gross wird, aus Mehrweg-Rücklieferungen Einwegflaschen auszusortieren. Denn Schummler könnten dazu übergehen, dem Fachhandel im Grossmarkt erstandene Einwegflaschen zur Depotvergütung unterzujubeln – was das System durchlöchern würde.

Seriöse Wirte können also das ihre dazu beitragen, das System am

Leben zu erhalten, indem sie Einweg und Mehrweg strikt trennen. Enerviert dürften jedoch nicht nur die Gastrobetriebe und – wenn sich der Mehrpreis auch auf der Getränkekarte niederschlägt – die Gäste sein. «Die Abschaffung des Depots ist ein Affront gegen den Umweltschutz und belastet den Weinfachhandel», wettert auch Albert Ledergerber von der gleichnamigen St. Galler Weinkellerei, die selbst Mehrwegflaschen abfüllt und wieder reinigt. Neben der schlechteren Ökobilanz der Einwegflasche würden beispielsweise bei ihm die kürzlich getätigten Investitionen in eine Waschanlage in der Höhe von 20 000 Franken obsolet.



**EINWURF** Kommt der Wechsel zu Einwegflaschen beim Wein, bindet die Glasentsorgung teures Personal im Restaurant.

## Entsorgung beim Kauf finanziert

Seit Anfang Jahr wird pro Einliter- respektive 7-Deziliter-Flasche ein Obolus von sechs Rappen, für Halbliter-Gebinde vier Rappen, für kleinere Flaschen zwei Rappen erhoben. Rund 20 Millionen Franken sollen mit dieser vorgezogenen Entsorgungsgeldgebühr (VEG) jährlich zusammenkommen. Das Geld wird an die Gemeinden ausbezahlt, um Sammlung, Transport und Aufarbeitung des Altglases mitzufinanzieren. Mehrwegflaschen werden nur einmal belastet, weshalb sie pro Umlauf günstiger sind als Einweg. Bei Einweg hingegen kommen zu den reinen Herstellungskosten der Flasche von 20 bis 45 Rappen diese Beträge dazu. Umgekehrt

dürfte mit der Bezahlung dieser Gebühr auch das Anrecht entstehen, das Altglas aus dem Gewerbebetrieb in einem öffentlichen Altglascontainer kostenlos zu entsorgen – eine offizielle Stellungnahme des Gemeindeverbands diesbezüglich steht aber noch aus. Ganz unproblematisch ist der Trend zu Einwegglas trotzdem nicht: Zum einen muss das Restaurant eine Hilfskraft delegieren, die Flasche für Flasche in die Mulde wirft. Zum andern ist denkbar, dass eine explosionsartige Erhöhung der Altglasmenge die Gemeinden zwingen wird, in Sammelstellen zu investieren – was wiederum die VEG pro Flasche in die Höhe treiben könnte. **PLD**

## MILESTONE 2002 / Tourismuspreis Schweiz

## Neue Einsendefrist bis 18. August

Auf Wunsch einiger Bewerberinnen und Bewerber für den «Milestone 2002» haben wir den Einsendeschluss für die Eingabe von Wettbewerbsprojekten nun bis zum 18. August 2002 (Poststempel) verlängert.

Bis Redaktionsschluss sind weitere acht Projekte eingereicht worden: Die Allianz von Heidiland.com mit Schweiz Tourismus, das neu strukturierte Dienstleistungszentrum Luzern-Zentralschweiz, das Mul-



timediaprojekt «The best Panoramic Views» aus Sion, die Stammgästevereinigung «Kristall-Club» des Seiler-Hotels Mont Cervin in Zermatt, das Vegetarian-Fast-Food-Konzept «tibits», die Fassbind Hotels in Lausanne, das Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB) sowie «www.gastro-surf.ch», der elektronische Marktplatz von GastroBern».PK

Internet: www.htr-milestone.ch

## FLUMSERBERG / Meitli- und Frauen-Bergschwinget Für Körper und Geist

44 Schwingen, 27 Frauen und 17 Mädchen, traten am 4. Meitli- und Frauenbergschwinget in Flumserberg gegeneinander an und boten dem Publikum spannende Kämpfe. Den Sieg errang Daniela Linggi aus Oberarth (Bild). Bei den Mädchen gewann Marina Kindlimann aus Wald. Über 1000 Besucher lockte das Schwingfest nach Flumserberg. Sogar der zweifache Schwingerkönig Karl Meli war vor Ort. DOS



## ZITAT DER WOCHE

«Die Expo trägt an der Buchungs-Baisse keine Schuld.»

Jérémie Robyr, Präsident von Wallis Tourismus, zum Sommergeschäft auf Seite 5

## PEOPLE FAX: 031-370 42 24 - E-MAIL: htr@swiss-hotels.ch

Der Schweizer **Frank Reichenbach** (46) zeichnet als General Manager im Mövenpick Hotel & Resort Beirut/Libanon, das Anfang Juli 2002 seine Tore öffnete, verantwortlich. Nach der Hotelfachschule in Lausanne ging er aus Gstaad Stammende nach Asien, wo er in Hongkong, Thailand, China, Taiwan, Südkorea, den Philippinen und

vier Jahren bei der RBM-Gruppe und war zuletzt als Leiterin Verkauf bei der Opus Tours AG tätig. DOS

Die Nachfolge für das Direktionsehepaar **Simon und Gabi Jenny**, welches ab Januar 2003 das «Castello del Sole» in Ascona übernehmen wird, ist geklärt: **Marc und Astrid Lehmann** aus Arosa werden ab November 2002 für das Golf & Sporthotel Hof Maran in Arosa verantwortlich sein. DOS

**Marc** (24) und **Patric** (22) **Vogel**, die Söhne des Hoteldirektoren-Ehepaars **Lydia und Martin Vogel** vom «Märchenhotel Bellevue» in Braunwald, sind in den Verwaltungsrat der Hotel Bellevue AG gewählt worden. Marc absolvierte eine Kochlehre im «Hof Ragaz» und wird nun die Hotelfachschule in Luzern absolvieren. Patric beendet bei der Glarner Kantonalbank die Berufsmatura und wird sich zum Be-

Nach 34 Dienstjahren und der Zusammenführung der Prodkamm- und Maschgenkambahnen zur Betriebsgesellschaft Bergbahnen Flumserberg AG verlässt **Herbert Eggli** (dipl. Buchhalter/Controller) als Vorsitzender der Geschäftsleitung und Bereichsleiter Finanzen und Verwaltung die Bergbahnen Flumserberg AG. Der Geschäftsführer, Verwaltungsrat und Ausschussmitglied der Maschgenkambahnen hat per Ende November sein Anstellungsverhältnis mit den Bergbahnen Flumserberg aufgelöst. DOS

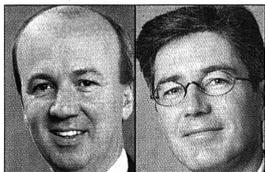
**Miriam Eva Kebe** (32) hat seit dem 1. Juli 2002 den Bereich Marketing Communications des Swissôtel Berlin am Kurfürstendamm übernommen. Die Hotelfachfrau war zuvor für die Werbeagentur Publicis Berlin als Assistentin des Geschäftsführers tätig. Seit August 2001 war die Münchnerin überdies für das Gourmetrestaurant in der Position des PR & Sales Managers Mosimanns tätig. DOS

Radisson SAS Hotels & Resort hat den **Bündner Marcus Bernhardt** (42; links im Bild) zum neuen Area Vice President Operations befördert. Bereits seit fünf Jahren ist er General Manger des Fünf-Sterne-Idissson-SAS-Hotels in Brüssel sowie Regional Director für Island, Benelux, Frankreich und Südeuropa. In seiner neuen Funktion übernimmt er zusätzlich die Verantwortung für England, Irland, die Baltischen Staaten und Russland. Zu seinem Nachfolger als



etriebsökonom FH ausbilden. Die junge Vogel-Generation tritt im Verwaltungsrat die Nachfolge von **Trudy Vogel-Scholl** an, der Mutter des heutigen Hoteldirektors, die mit ihrem Mann **Fridolin** 34 Jahre lang das Hotel Glarnerhof in Glarus geführt hatte. DOS

**Barbara und Michael Thomann-Koch** werden per 1. November 2002 die Direktion des Waldhotels Bellevue in Davos übernehmen. Sie treten die Nachfolge von **Barbara und Joe Theiler-Zehnder** an. Barbara Thomann-Koch arbeitete zuerst bei Graubünden Ferien und Davos Tourismus und war dann im Dolder Grand Hotel in Zürich als Direktionssekretärin tätig. Zuletzt arbeitete sie als WebPublisher bei Mövenpick Gastronomie International in Adliswil. Michael Thomann, Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, war bei der Merkur System Gastronomie tätig. Darauf folgten fünf Jahre im Dolder Grand Hotel in Zürich, wo er zuletzt als Leiter Controlling und Human Resources verantwortlich zeichnete. Danach wechselte er zur Firma FutureLog, der Einkaufsgesellschaft der Mövenpick Group, welche er zuletzt als CEO leitete. DOS



General Manger wurde der **Hoteller Hans-Rudolf Rütli** (43) aus Thun ernannt, der noch bis Ende August die Verantwortung des Dolder Grand Hotel Zürich innehat. DOS

Nach über zehnjähriger Tätigkeit im Hotel Schweizerhof Zürich verlässt Personalchefin **Vreni Gallmann** das traditionsreiche Haus und wird durch den bisherigen Chef de Réception **Martin Widmer** ersetzt. Für dessen Position konnte der «Schweizerhof» **Gabriele van Uden** gewinnen, welche bereits auf eine mehrjährige Erfahrung als Chef de Réception zurückblicken kann. DOS



**Hochseilgarten.** Die Park Hotels Waldhaus in Flims haben innerhalb des grössten Hotelparks der Schweiz einen einzigartigen Hochseilgarten errichtet. Zwischen robusten Bäumen und Pfählen, auf zwölf Meter hohen Seilkonstruktionen kann der Gast im Klettergurt Spass und Erlebnis mit Motivations- und Persönlichkeitsentwicklung vereinen. DOS

## LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2002 / Nachwuchs für das Gastgewerbe im Bereich Hotellerie und Restauration

## Hervorragende Resultate in allen drei Berufsrichtungen

In den Schulhotels SHV konnten auch im Jahr 2002 wieder rund 500 Lehrlinge die Lehrabschlussprüfung als GastronomiefachassistentInnen, HotelfachassistentInnen und Servicefachangestellte absolvieren.

Die besten Resultate der Deutschschweiz wurden durch die folgenden AbsolventInnen und Absolventen erzielt: • **GastronomiefachassistentInnen:** Note 5.5: Barbara Villiger, Hotel Engel, Frick. Note 5.3: Leila Hügi, Hotel Al Ponte, Wangen an der Aare; Sabrina Mark, Hotel Bad Bubendorf, Bubendorf; Ellen Mettler, Hotel Schweizerhof, Pontresina; Barbara Pulver, Hotel Krone, Lenk. • **HotelfachassistentInnen:** Note 5.5: Sandra Gander, Postillion Hotel, Buochs; Ladina Güler, Grand Hotel Hof Ragaz, Bad Ragaz; Aleksandar Resiga, Swissôtel Basel, Basel; Roger Strähl, Park Hotel am Rhein, Rheinfelden. Note 5.4: Luzia Getzmann, Hotel Schweizerhof, Luzern; Irene Mächler, Seehotel Waldstätterhof, Brunnen;

Michèle Vogel, Hotel Fontana, Twann. Note 5.3: Karin Ingold, Hotel Schweizerhof, Bern; Doris Jappert, Hotel du Parc, Baden; Laura Kalbermatter, Hotel Schweizerhof, Zermatt; Andrea Cornelia Küffer, Hotel Bern, Bern; Regula Plüss, Hotel Bären, Langenthal; Ingrid Spuler, Hotel Nicoletta, Zermatt; Daniela von Deschwanden, Hotel Mont Cervin, Zermatt; Patricia Walser, Sunstar Hotel, Davos. • **Servicefachangestellte:** Note 5.7: Christian Gujan, Hübl's Landhaus, Davos. Note 5.6: Beat Emmenegger, Art. 41.1 BBG; Fabienne Fiedler, Hotel Seiler au Lac, Bönigen. Note 5.5: Barbara Iud, Hotel Schloss Brandis, Maienfeld. Note 5.4: Therese Bähler, Hotel Krone, Thun; Christa Beutler, Hotel Regina, Grindelwald; Remo Dattilo, Morosani Posthotel, Davos-Platz; Stefania Giovanoli, Hotel Albana, Silvaplana; Franziska Keller, Hotel Guarda Val, Lenzerheide; Susanne Maritz, Hotel Laudimella, St. Moritz; Martina Oetiker, Hotel Valbella Inn, Valbella. Note 5.3: Barbara Buchli, Hotel Alpenrose, Arosa; Harald Koller, Art. 41.1 BBG; Jasmin Röhlin, Ramada Treff Hotel, Engelberg; Francilja Zengaffinen, Hotel Schloss Hüningen, Konolfingen.

## IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892

**Herausgeber:** Schweizer Hoteller-Verein SHV  
Mönchplatzstrasse 150  
Postfach  
3001 Bern

**Leitung SHV-Medien:**  
Niklaus Studer

**Redaktion:**  
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).  
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH).  
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK).  
Nirelle Guggenbühler (NG).  
Toni Rütli (TRU), Sonja Stalder (SS),  
Dr. Karl Josef Verding (KV).

**Gastronomie/Technik:** Christian Meyer (CM).  
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).  
**Cahier français:** Miroslav Halaba (MH).  
Laurent Missbauer (LM), Francis Grangier (FG).  
**Milestone:** Dr. Peter Kühler (PK).  
**Produktion:** Dominique Schmidt (DOS).  
**Layout:** Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG).  
Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GP).  
**Korrektur:** Paul Le Grand.  
**Korrespondenten:**  
Ueli Handschin (UH), Graubünden;  
Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Herbert  
Purtscher (HP), Wien; Maria  
Pütz-Willems (MP), München; Gerhard Lob (GL);  
Tessin; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt;  
Reto Westermann (RW); Zürich.

**Verlag:**  
Inis Strebel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsführung).  
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali.  
Stellensensoren: Andrius Jakob, Marc Moser.  
Geschäftsbezogen: Markus Marchel (Verkaufsführung),  
Roger Stemmer.  
Innenredaktion: Patrick Stalder.

**Druck:**  
Fischer AG für Data und Print,  
Druckzentrum Bern.

**Auflage:**  
11'198 Ex. WEMF-Beglaubigt,  
22'000 Ex. Vertriebsauflage.  
**Verkaufspreise:** (inkl. MwSt)  
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-.  
ISSN: 1424-0440

**Offizielles Organ für:**  
- Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen  
und -Direktoren (VSTD)  
- Schweizer Vereinigung  
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)  
- Vereinigung Diplomierter Hotellers-  
Restaurateurs SHV (VDH)  
- Hospitality Sales & Marketing Association  
(HSM) Swiss Chapter  
- Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)  
- Swiss Partner für den Druckzentrum  
- Verband Schweizer Baderkürer (VSB)  
- Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)  
- Swiss International Hotels (SIH)  
- Schweizerische Vereinigung der  
Firmen-Reseedienste  
- Annale Internationale  
des Sous-Directeurs et Chefs de Réception  
des Grands Hôtels (AICR)

**Kontakte:**  
Adresse:  
Mönchplatzstrasse 150,  
Postfach, 3001 Bern.  
Redaktion (Leserbriefe, People, usw.)  
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24.  
E-Mail: htr@swiss-hotels.ch  
Abonnemente:  
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 25.  
E-Mail: media@swiss-hotels.ch  
Stellensensoren:  
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 25.  
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch  
Geschäftsbezogen:  
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 25.  
E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch  
Internet: www.swiss-hotels.ch  
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen  
wird jede Haftung abgelehnt.



**YVES DEFALQUE** / Le directeur sortant de l'Office du tourisme de Villars évoque l'avenir de la station. **PAGE 3**



**IRMA DÜTSCH** / «Franche et directe», la cuisinière de Saas-Fee fait partie du cercle restreint des meilleurs chefs de Suisse. **Portrait. PAGE 5**



L'HEBDOMADAIRE DE L'HOTELLERIE, DE LA RESTAURATION, DU TOURISME ET DES LOISIRS

hotel+tourismus revue

**SUISSEMOBILE** / Pas de soutien financier de la part du Conseil fédéral

## Brusque coup de frein au projet

La Suisse sera-t-elle un modèle «mondial» de mobilité durable dans les loisirs et le tourisme? En tout cas pas grâce au projet «SuisseMobile» tel qu'il avait été présenté en mars par les milieux politiques et économiques dont le tourisme. Lors de sa séance du 26 juin, le Conseil fédéral a en effet rejeté la proposition qui lui avait été faite de soutenir le projet à raison de 50%, soit 25 millions de francs au maximum. Les raisons sont à chercher du côté des finances – l'heure est, on le sait, aux économies –, mais aussi du côté des bases légales considérées, dans le cas présent, comme quelque peu chancelantes.

### DOUCHE FROIDE POUR LES PROMOTEURS

Pour les promoteurs du projet, cette décision est une douche froide. D'une part, parce que le projet est irréalisable dans sa totalité sans l'appui de la Confédération et, d'autre part, parce que les appuis dont il bénéficiait étaient notables. Président du comité du projet, Georges Ganz l'a fait remarquer clairement la semaine dernière dans une circulaire adressée aux offices fédéraux concernés par SuisseMobile: «Cette décision est regrettable, parce que nous avions reçu de la part des cantons des réactions très positives.»

### VOLONTÉ DE POURSUIVRE LE PROJET

En dépit du coup de frein donné par le Conseil fédéral, SuisseMobile n'est pas mort pour autant. Les partenaires ont déclaré qu'ils entendaient poursuivre le projet, notamment en raison du soutien des cantons. Dans une autre circulaire adressée aux partenaires, le comité et la direction du projet indiquent qu'ils allaient étudier «dans les semaines à venir», en collaboration avec les partenaires de la Confédération (l'Office fédéral des routes, par exemple) l'opportunité de développer «certains éléments clés» du projet. Coordinateur du projet, Peter Anrig, rappelle que l'idée de base et le cœur de SuisseMobile est de mettre en réseau le trafic lent, en particulier dans son utilisation à des fins de loisirs (vélo, marche, canoë, rollers), et les transports publics. L'abandon de certains volets du projet, comme le système d'information interactif et global, ne détruirait pas les fondements de SuisseMobile. On devrait en savoir plus cet automne. **MH**

**«REVENUE MANAGEMENT»** / Comment augmenter le revenu d'une chambre d'hôtel? Horatiu Tudori, professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne, a proposé plusieurs pistes à Crans-Montana. **LAURENT MISSBAUER**

# «Quand l'hôtellerie va mal, il ne faut surtout pas baisser les prix!»

«Il faut améliorer le revenu dans l'hôtellerie.» Ce truisme, le conseiller fédéral Pascal Couchepin n'a pas manqué de le rappeler lors de la récente assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers à Genève. Mais comment faire pour améliorer le revenu? Comment mettre en place le «Revenue management», ce proche parent du «Yield management»? Crans-Montana Tourisme et la Société des hôteliers de Crans-Montana ont invité la semaine dernière Horatiu Tudori, professeur de «Revenue management» à l'Ecole hôtelière de Lausanne, afin d'encourager une trentaine d'hôteliers à mettre en place une politique de prix qui soit adaptée à la demande et qui leur permette de tirer un maximum de revenus.

Selon Horatiu Tudori, les hôteliers suisses, à l'image de M. Jourdain qui faisait de la prose sans le savoir, font déjà du «Revenue management». Leur approche n'est cependant pas encore suffisamment rigoureuse. Interview.

## «Les hôteliers suisses manquent de stratégie.»

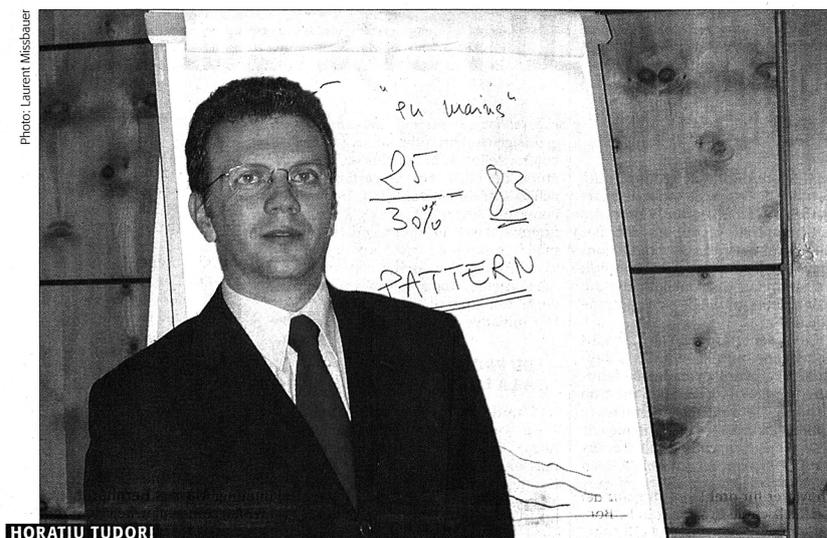
■ **Quelle est la différence entre le «Yield management» et le «Revenue management»?**

Beaucoup de personnes pensent qu'il n'y a pas de différences entre ces deux termes, mais ce n'est pas vrai. Au début, le yield management avait été développé par les compagnies aériennes dans le seul but d'améliorer le

### H. Tudori en bref

*D'origine roumaine, Horatiu Tudori (38 ans) est arrivé en Suisse en 1992. C'est à Lausanne qu'il a décroché un «Master in Business Administration» avant d'être assistant de recherche à l'Ecole des Hautes études commerciales (HEC) de l'Université de Lausanne. Il enseigne à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) depuis 1998 et est aujourd'hui professeur de marketing des services et de «Revenue management».* **LM**

horatiu.tudori@ehl.ch



**HORATIU TUDORI**

«N'annoncez jamais de tarifs sans avoir auparavant demandé le nombre de nuitées du séjour, l'origine du client.»

taux d'occupation. Aujourd'hui, on ne s'intéresse pas uniquement à améliorer le taux d'occupation. En fonction des prévisions et des comportements de la clientèle, on ajoute à la notion de taux d'occupation la notion du tarif variable, un tarif qui, appliqué avec rigueur, permet de maximiser la croissance du chiffre d'affaires. C'est cela le «Revenue management» et ses mots-clés sont capacité disponible, optimisation, prévisions et statistiques.

■ **Or les statistiques font souvent défaut comme l'a démontré l'étude que votre confrère Kate Varini a menée auprès de 409 hôtels suisses. Comment expliquez-vous que les hôteliers helvétiques manquent singulièrement de statistiques?**

Ils ne manquent pas seulement de statistiques, mais manquent également de stratégie! Malheureusement, beaucoup d'entre eux n'ont pas non plus la mentalité de changer et de suivre la dynamique du marché. Beaucoup nous répondent qu'ils savent comment s'y prendre et que le management à l'ancienne marche encore. Or ils se plaignent que les touristes ne viennent plus dans leurs hôtels. Pour-

quoi? Parce qu'ils ne sont plus les pionniers et les visionnaires que leurs prédécesseurs ont été au siècle dernier. A cela s'ajoute également un manque de flexibilité que l'on ressent davantage chez les anciens que chez les jeunes qui ont fait des études.

## «On ressent un manque de flexibilité chez certains hôteliers.»

■ **Quel message avez-vous essayé de faire passer dans ce séminaire de «Revenue management»?**

Un message simple: il faut tout d'abord essayer de trouver ce qui fait que les hôteliers ne ressentent pas le besoin explicite de mettre en place une approche rigoureuse du management du chiffre d'affaires. A leur contact, j'ai pu constater qu'ils avaient beaucoup de bon sens et mon message a également été de leur dire que le «Revenue

management» n'était autre qu'un outil d'aide à la décision. Quand l'hôtellerie va mal, il ne faut surtout pas baisser les prix ou contrôler les coûts en licenciant du personnel. Au lieu de contrôler les coûts, améliorons les sources de revenus, comprenons mieux nos clients, gérons mieux la demande.

■ **Concrètement, que conseillez-vous aux hôteliers?**

Au début, je préconise la politique des petits pas. Commencez, par exemple, par instaurer des prix variables. Même si toutes les chambres de votre hôtel semblent identiques, certaines peuvent être vendues plus cher que d'autres. Ensuite, développez et anticipez la demande. Récompensez ceux qui réservent tôt. Tenez des statistiques détaillées et mettez la pression chez vos partenaires pour éviter les «no-shows». Gérez et «stockez» vos clients. Conseillez à ceux qui sont sensibles au prix de déplacer leurs vacances à des périodes creuses. N'annoncez jamais de tarifs sans avoir auparavant demandé le nombre de nuitées du séjour, l'origine du client. On le voit, les possibilités d'améliorer le revenu ne manquent pas!

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne • REDACTION: tél.: 031 370 42 16, fax: 031 370 42 24, e-mail: htr@swisshotels.ch • EDITION: tél.: 031 370 42 22, fax: 031 370 42 23, e-mail: media@swisshotels.ch

**MicroFidelio**  
Hôtel Mirabeau, Lausanne  
Produits Micro-Fidelio de  
Check-In Data 021 632 91 00. **CHECK IN DATA**  
Chez eux chez les meilleurs.

**notejob**  
**LE SPECIALISTE DU PLACEMENT**  
Rue des Terreaux 10  
Case postale  
1000 Lausanne 9  
Tél. 021 / 320 28 76  
Fax 021 / 320 02 64  
hoteljob.vd@swisshotels.ch

**vanBaerle**  
Des hôtes satisfaits, des clients satisfaits!  
Vaisselle Cuisine Textile Coussins Ambiance  
van Baerle & Co AG  
Schützenmattstrasse 2 - 4142 Münchenstein  
Tel. 061 415 91 11 - Fax 061 415 92 22 -  
http://shop.vanbaerle.ch

**WebPoint**  
La connection Internet facile, en libre service, pour Hôtels, Offices du Tourisme, musées, bars, sites Touristiques, collectivités, ...  
Well'Com Network  
3012 Bern  
Tél. 031 302 54 36  
www.webpoint-kiosk.ch

CHEMIN DES BLÉS / Grâce à des sites didactiques

## Un tourisme intelligent

Le Chemin des blés, circuit de 80 km entre Echallens et Granges-Marnand, permet d'allier la balade à la découverte de la nature en milieu rural, de visiter villages, ateliers d'artisans et autres exploitations agricoles, de déguster des produits du terroir, de se restaurer dans des auberges de campagne et de dormir dans des petits hôtels ou des fermes.

Ce circuit unique en Suisse et d'accès gratuit, s'enrichit de

sites d'interprétation didactiques: après «Le Chemin au fil de l'eau», créé face au moulin de Granges-Marnand, c'est «Le Monde des chemins», à Surpierre, qui explique la richesse des vestiges routiers et des réseaux de chemins creux dans la région.

Ces sites sont des abris de bois, qui reflètent l'ensemble du parcours, des points de repère, de repos... et même de pique-nique. JS

MOLÉSON / Pour renforcer l'offre estivale

## Patinoire synthétique

Pour compléter sa carte des loisirs d'été, la station de Moléson-sur-Gruyères s'est dotée, cette saison, d'un équipement provisoire, pas cher et d'ores et déjà très apprécié: une patinoire synthétique.

Cette surface de 160 m<sup>2</sup> en polypropylène, selon le procédé breveté Smart-Ice, est louée à la société tessinoise Blue Dream; elle n'exige qu'une surface parfaitement plate, en l'occurrence un court de tennis,

et résiste à tous les temps. Les adeptes du patinage comme les jeunes hockeyeurs qui désirent poursuivre leur entraînement durant la saison estivale peuvent profiter tous les jours de cette nouvelle attraction. On y loue également des patins.

Cette activité s'ajoute ainsi aux jeux et sports offerts dans la station gruérienne en été, après le bob luge, la trottinerbe et le dévalkart... JS

LAUSANNE / Pour la promotion des musées

## Un nouveau magazine

La Commune de Lausanne vient de donner un coup de jeune à son bulletin «Musées lausannois», transformé pour ses vingt ans en magazine couleur. Ce faisant, les responsables culturels contribuent à la promotion touristique de 16 musées lausannois qui, bon an mal an, attirent plus de 500 000 visiteurs, soit quatre fois la population de Lausanne!

Tiré à 12 000 exemplaires et distribué notamment dans les

offices du tourisme et les hôtels, le magazine comprend une première partie consacrée à la présentation des musées de la région lausannoise et de musées invités (comme, dans le numéro juin-septembre 2002, le Musée romain d'Avenches) et huit pages intitulées «en coulisses» composées de cinq rubriques: visite guidée, l'art et la manière, multimédia, nouvelles brèves ou encore memento. JS

SIERRE / A partir du 14 décembre, 22 directs en moins chaque semaine

## Les CFF suppriment des trains

Les CFF ont décidé de réduire l'offre des trains directs en partance de Sierre à partir du 14 décembre. Contrariés par l'annonce de ces suppressions, les milieux touristiques de Crans-Montana, de Sierre et d'Anniviers ont réagi en écrivant aux CFF. Une initiative qui a par ailleurs bénéficié de l'appui de l'Etat du Valais.

Ce ne sont pas moins de 22 trains par semaine qui risquent d'être supprimés car, selon la compagnie ferroviaire, «le taux d'occupation est trop bas». Les CFF veulent ainsi rayer de l'horaire la course quotidienne de 12h04. Sept courses le samedi et dix autres le dimanche pourraient bien également disparaître des panneaux d'affichage dès cet hiver.

### UNE DÉCISION PLEINE DE CONTRADICTIONS

Responsable de l'OT de Sierre, Danielle Waser s'étonne de la contradiction manifeste entre l'attitude des CFF et celle du TGV en provenance de Paris qui vient d'augmenter cet été le nombre de ses dessertes. Cette diminution de l'offre en gare de Sierre entre aussi en contradiction avec le travail de sensibilisation fait dans la région pilote de Crans-Montana par l'Office fédéral de la santé publique qui veut que d'ici à 2006, toujours plus de touristes rejoignent la station avec les transports en commun.

Les étudiants de la Haute Ecole vaudoise à Sierre et les touristes de Crans-Montana, Sierre et Anniviers représentent 2,5 millions de nuitées: des clients potentiels pour les CFF qui ont promis de prendre en considération les souhaits des milieux économiques et touristiques de la région. Affaire à suivre... DEM

SILVERMAT / Une société genevoise propose un choix de quelque 6000 articles sur Internet à l'intention des professionnels du secteur Horeca. Un service «pratique, rapide et économique». FRANCIS GRANGET

## Un site qui facilite les achats

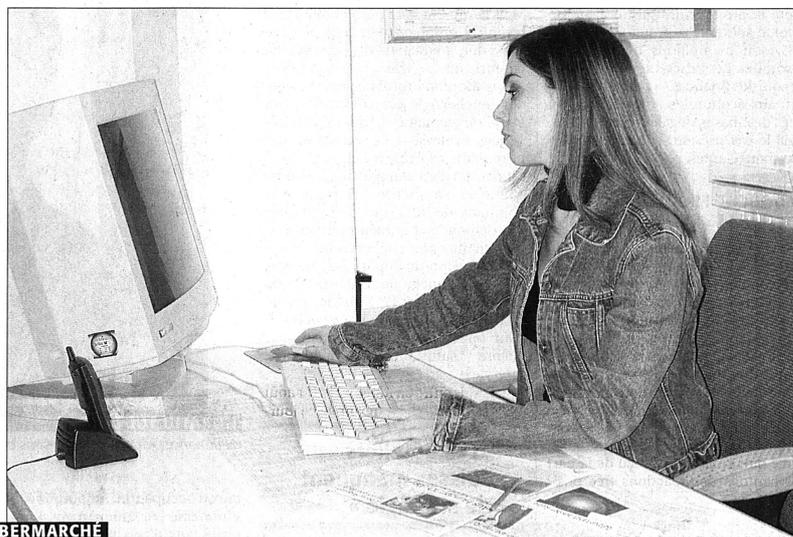
«Le recours à Internet constitue un avantage concurrentiel au niveau des coûts.» Telle est la conclusion d'une étude de l'EHL sur la gestion des achats (htr du 30 mai 2002). Dans ce contexte, Silvermat\* arrive à point nommé. Basée à Genève, cette entreprise propose en effet un «cybermarché» (en français et en allemand) qui s'adresse à tous les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie. Une initiative «unique en son genre»!

### DU PRODUIT FRAIS À LA LITERIE

Plus de 6000 articles sont présents à ce jour sur [www.silvermat.com](http://www.silvermat.com). Ainsi, boissons, viandes, volailles, poissons, produits laitiers, fruits, légumes, huiles et autres produits alimentaires (frais, congelés ou ambients) y côtoient produits de nettoyage, ampoules (plus de 150 sortes) ou literie. Vaisselle, verrerie et autres ustensiles de cuisine devraient prochainement élargir la gamme des produits «sélectionnés» parmi les meilleurs du marché. Des marques comme Andros, Barilla, Danone, Nestlé ou encore Unilever (Lusso et Igló) font partie de l'assortiment.

Présent uniquement en Suisse pour l'instant – mais un développement en France est d'ores et déjà planifié –, Silvermat a de nombreux atouts dans sa manche. En premier lieu, sa rapidité d'action: «Toute commande passée avant 10 heures du matin est livrée le lendemain et cela dans toute la Suisse», souligne Roula Merhej, directrice de la communication. Autre avantage: le paiement se fait sur facture et à 30 jours, comme c'est la coutume dans le secteur Horeca, et non pas par carte de crédit comme cela se fait en principe sur le

Photo: Gilbert Perrot



CYBERMARCHÉ

D'un simple clic de souris, il est désormais possible pour les hôteliers et les restaurateurs de passer leurs commandes.

Web. Le fait de pouvoir passer sa commande, par Internet, à n'importe quelle heure du jour et de la nuit est apprécié pour un hôteliers ou un restaurateur.

### UNE ÉCONOMIE SUR LES PRIX DE 10 À 15%

Le dernier avantage, enfin, est d'ordre financier. Pour des raisons de confidentialité, Silvermat se refuse à fournir les prix des marchandises proposées aux clients non inscrits mais

consent tout de même à révéler que, globalement, l'économie réalisée sur une commande est de 10 à 15%. «Sur certaines gammes de produits, nous sommes même carrément imbattables sur le marché avec des économies allant jusqu'à 40%», avance Roula Merhej.

Avec de tels arguments, il n'est pas étonnant que la société genevoise ait ferré plusieurs gros clients. Ainsi, le groupe Accor a testé ce concept sur six de ses établissements en Suisse. Et «satisfait de l'opération», le leader

mondial de l'hôtellerie vient de décider que ses 32 établissements suisses devaient désormais utiliser ce système de distribution. L'Hôtel Excelsior à Crans-sur-Sierre, Le Restaurant La Perle du Lac ou encore l'Hôtel Cornavin (unité-pilote pour le groupe Fassbind), tous deux à Genève, sont quelques autres clients qui ont craqué pour le concept de Silvermat. Et nul doute que d'autres ne devraient pas tarder à être séduits!

\* [www.silvermat.com](http://www.silvermat.com)

CHAUFFAGE / L'expérience faite depuis 1995 à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) plaide en faveur des groupes chaleur-force. Ils offrent des avantages autant économiques qu'écologiques. FRANCIS GRANGET

## Une solution pour réduire les coûts

«Il est possible de réduire nos frais d'énergie et de contribuer en même temps à alléger la charge sur l'environnement.» Telle est la conclusion de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) qui fut l'une des premières institutions à installer, en 1995, des groupes chaleur-force (GCF).

C'est pourquoi elle invite aujourd'hui les hôtels à saisir cette «opportunité»: «Certes, chaque cas est unique dans ses paramètres et dans les applications possibles d'une telle technologie, souligne l'EHL dans un rapport. Néanmoins, il nous semble judicieux de recommander aux hôteliers de mandater des études de faisabilité, en particulier lorsqu'ils sont en train de prendre en considération

une refaçon de leur installation de chauffage.»

### EVITER LES PERTES D'ÉNERGIE

Au fait, qu'est-ce qu'un groupe chaleur-force? Pour en expliquer le principe, l'EHL évoque l'analogie avec l'automobile où «l'énergie potentielle de l'essence est d'abord transformée en énergie cinétique pour faire avancer la voiture. Le reste – environ deux tiers de l'énergie totale – est déchargé dans l'environnement par le radiateur.» Dans un GCF, le but est de récupérer et de réutiliser cette chaleur. Et d'éviter ainsi perte d'énergie et pollution. Dans les bâtiments d'une

certaine envergure, dont les hôtels, précise le Professeur de l'EHL Antonio Adamo, il existe un générateur (un moteur diesel couplé à un alternateur) à utiliser en cas de panne électrique. L'idée est donc «d'utiliser ce générateur pour produire une partie de l'énergie électrique (force) pendant les heures pleines (midi et soir) et, par conséquent, réduire les coûts de la consommation d'électricité».

### LE JEU EN VAUT LA CHANDELLE

A l'Ecole hôtelière de Lausanne, où deux GCF sont en fonction, ceux-ci ne fonctionnent que lorsque la demande conjointe de chaleur et d'électricité

existe. Lorsque la demande est faible, un seul groupe fonctionne. En été les deux sont arrêtés. En profitant, en 1999, d'un passage du plein tarif du gaz au tarif «interruptible», l'EHL a ainsi pu bénéficier d'une diminution des charges d'environ 60 000 francs. S'il est difficilement chiffrable et propre à chaque établissement l'avantage financier est donc bel et bien réel. Le jeu en vaut la chandelle!

Mais l'aspect humain ne doit pas être négligé. «Pour assurer le succès des groupes chaleur-force, il importe d'avoir du personnel (concierges, personnel de maintenance) particulièrement motivé et intéressé par ce genre de technologie», conclut le Professeur Adamo dans son rapport.



Les CFF pourraient supprimer 22 courses hebdomadaires au départ de Sierre.

**BERLIN / Valais Tourisme sera l'invité d'honneur de la «grande fête» du 1er août**  
**Pirmin Zurbriggen sera de la partie**

Plus d'un demi-million de francs! C'est ce que coûtera la «grande fête» du 1er août qui sera organisée cette année à Berlin et dont Valais Tourisme sera l'invité d'honneur. Lancée il y a trois ans par l'ancien ambassadeur Thomas Borer, cette manifestation est considérée comme un excellent vecteur publicitaire pour le tourisme et ce sont quelque 1200 invités du monde de la politique, de la diplomatie, de

l'industrie et des médias qui sont attendus. L'année passée, ils étaient cependant 1500. Cette diminution est-elle due au fait que Werner et Susanna Baumann ont remplacé dans les circonstances que l'on sait Thomas Borer et son épouse Shawne Fielding à l'ambassade de Suisse? C'est possible! Ce qui est certain, c'est que l'ancien champion olympique de ski Pirmin Zurbriggen, aujourd'hui hôte-

lier à Zermatt, sera de la partie. «En cette année internationale de la montagne, nous tenions en effet à avoir un invité prestigieux qui vienne justement des montagnes», explique Thomas Erne, le directeur de la représentation de Suisse Tourisme à Berlin. Outre Pirmin Zurbriggen, la délégation suisse comprendra aussi trente cuisiniers valaisains qui serviront fromages et vins du Valais à la population berlinoise. LM

**FOIRES / Fruit d'une collaboration entre le Seco, l'Osec et l'AFS**  
**Un calendrier pour l'année 2002**

Sous le titre «La Suisse, place de foires», l'Association Foires Suisses (AFS) et l'Osec (Business Network Switzerland) ont publié, conjointement avec le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), une brochure présentant le calendrier des foires suisses en 2002. L'AFS regroupe 26 sociétés disposant de structures permanentes dans lesquelles sont régulièrement organisées des foires d'importance au moins

régionale. Au total, la nouvelle brochure répertorie 21 lieux (dont, en Suisse romande, Bulle, Delémont, Fribourg, Genève, Lausanne, Martigny et Sion) et 160 foires pour l'année en cours. Les foires sont présentées d'abord dans un ordre chronologique, puis dans un ordre alphabétique, avec description et indications utiles. Un index des branches permet de voir immédiatement les foires

consacrées à un domaine spécifique. Mandaté par la Confédération, l'Osec est le promoteur officiel du commerce extérieur suisse. Actuellement, si l'évolution des structures et le passage à la nouvelle économie influencent ce marché, la «Suisse, place de foires» joue une carte de première importance pour l'ensemble du secteur lié aux expositions et congrès, pilier de son tourisme d'affaires. JS

**LA SUISSE À VÉLO / 600 000 nuitées hôtelières et parahôtelières en 2001**

**Plus de nuitées que prévu**

Les initiateurs du concept cyclotouristique «La Suisse à vélo» ont tout lieu d'être satisfaits de leur idée. Effectués selon une nouvelle méthode, les comptages réalisés l'an passé pour évaluer le taux de fréquentation des routes cyclotouristiques et des prestations qui sont liées à ce loisir ont montré que le nombre de voyageurs en route durant plusieurs jours ainsi que les nuitées avaient été «sous-estimés» par le passé. Conséquences: le nombre de voyages de plusieurs jours a été de 220 000 en 2001 et le nombre de nuitées hôtelières et parahôtelières enregistrées grâce au vélo de 600 000 environ, voire 680 000 si l'on ajoute les nuitées non-commerciales. Cela permet donc à la Fondation «La Suisse à vélo» de dire dans sa dernière lettre d'information que le succès du réseau est «encore meilleur que prévu».

**FRÉQUENTATION EN «LÉGÈRE HAUSSE»**

Les comptages (quatre jours en été et en hiver dans 16 emplacements répartis dans toute la Suisse) et les enquêtes auprès des cyclotouristes (3850 brèves interviews et 1470 enquêtes par écrit) ont aussi permis de constater que ces derniers avaient dépensé 170 millions de francs. Nonante millions sont imputables aux touristes en route durant plusieurs jours et 80 millions aux cyclotouristes à la journée. Ces sportifs ont parcouru 130 millions de kilomètres (150 millions en 2000) et ont effectué 4 millions de courses (3,4 millions en 2000). Les cyclistes qui ont séjourné au moins durant trois nuits ont dépensé environ 130 francs par jour. Près de deux tiers des cyclotouristes sont des indigènes. Comme les relevés sont affinés, il est difficile de comparer les chiffres d'une année à l'autre. Selon le coordinateur de «La Suisse à vélo», Peter Anrig, on peut cependant dire que depuis sa mise en exploitation en 1998, la fréquentation du réseau est «en légère hausse». Il y a encore peu d'informations pour l'année en cours. Peter Anrig est pourtant d'avis «qu'il ne faut pas s'attendre à une année record».

**LES PRIX FONT L'OBJET DE CRITIQUES**

Cette prévision s'appuie en partie sur l'appréciation des prix, notamment par les étrangers. Si les réactions des touristes qui sont parvenues l'an passé auprès des initiateurs du réseau sont «le plus souvent positives», plusieurs d'entre elles critiquent le rapport prix/prestation ou relèvent «l'offre restreinte» en matière d'hébergement avantageux. La force du franc suisse par rapport à l'euro n'arrangera pas les choses. C'est ainsi, indique Peter Anrig, que pratiquement toutes les réactions provenant d'Allemagne parlent de la cherté de la Suisse. MH

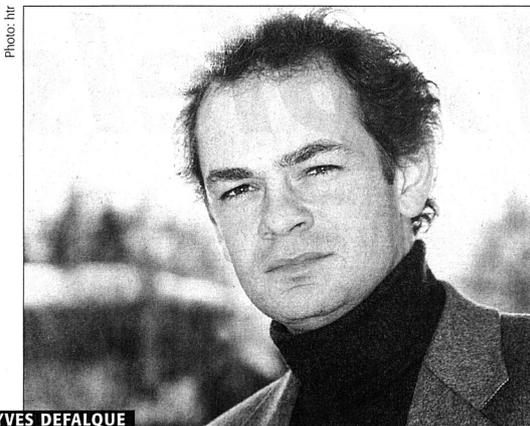
**VILLARS / Yves Defalque quittera l'Office du tourisme en septembre. Petit retour sur cinq ans d'activités à la tête du tourisme de la station vaudoise. Et perspectives d'avenir. JEAN-JACQUES ETHENOZ**

**«Il faut définir si notre stratégie est toujours politiquement adéquate»**

La situation n'était guère confortable. Au sortir de l'«affaire Demey» (du nom d'un homme d'affaire belge dont le pseudo-empire était en pleine déconfiture), Villars se retrouvait amputé de trois hôtels – à nouveau en exploitation aujourd'hui – et d'une image tout aussi déconçue. Il fallait donc «tout reconstruire». Ce fut le pari d'Yves Defalque, alors sous-directeur de l'Hôtel du Parc, que de reprendre les destinées touristiques de la station avec l'aide d'un nouveau comité.

**IL A FALLU RÉTABLIR LA CONFIANCE EN VILLARS**

«Je suis entré en fonction le 1er août 1997 et, depuis, chaque année ce jour-là, Villars organise cortège, feux d'artifice et festivités pour le commémorer», dit-il, s'amusant de la coïncidence des dates. L'heure, alors, n'était pourtant pas à la plaisanterie. Il fallait rétablir la confiance en Villars, tout autant auprès des partenaires que sur les marchés. Et des deux tâches, la première ne fut pas la moindre! «Quel avenir, quelle stratégie pour notre station? : telle fut la première question posée aux partenaires principaux de l'office du tourisme. Elle a précédé une véritable «introspection touristique», menée sur le modèle de la thérapie de groupe, conduite par



**YVES DEFALQUE**  
 Le directeur de l'Office du tourisme de Villars quittera ses fonctions en septembre.

des spécialistes, dont Didier Marlier, président de l'OT. Avec pour résultat une prise de conscience quasi collective que si Villars voulait vivre – et surtout continuer à vivre du tourisme –, il fallait une remise en cause. «Nous avons beaucoup

travaillé, notamment sur la notion d'accueil», se rappelle Yves Defalque. Autre démarche: pour correspondre au mieux aux souhaits des partenaires (Villars, le chic sans fard, en est une formule), il convenait de l'exprimer à l'extérieur, sur les marchés de

proximité (la Suisse, l'Europe proche puisque tous moyens de transport confondus, c'est la première station des Alpes en venant de Paris, Bruxelles ou Londres).

**ENCORE DU TRAVAIL AU NIVEAU POLITIQUE**

De ces actions, Yves Defalque retiendra surtout avoir su «mobiliser» les gens de la commune – et ce n'est pas la moindre difficulté sachant que l'entité politique qui régit le plateau est celle d'Ollon, en plaine. Des regrets? «On a toujours un peu, réplique-t-il. Ceux par exemple de ne pas avoir réalisé tout ce qu'on avait prévu.» Mais les développements sont à venir: «Repositionnement acquis sur les marchés pour Villars, c'est un travail au niveau des infrastructures qu'il faudra entreprendre, précise-t-il. Il faudra aussi définir si notre stratégie est toujours adéquate. Et je ne me sentais pas la foi pour ce travail-là, essentiellement politique, donc hors de mon intérêt premier: l'accueil.» Cet accueil que le bientôt ex-directeur de l'OT, Yves Defalque, va retrouver dans le milieu hôtelier – son premier métier – sans qu'il ne souhaite déjà préciser si cela se fera à Villars ou ailleurs...

**VALAIS / La station thermale d'Ovronnaz propose cet été un nouveau forfait qui comprend à la fois le logement, les bains et plusieurs randonnées accompagnées. DANIELLE EMERY MAYOR**

**Allier les bains aux randonnées**

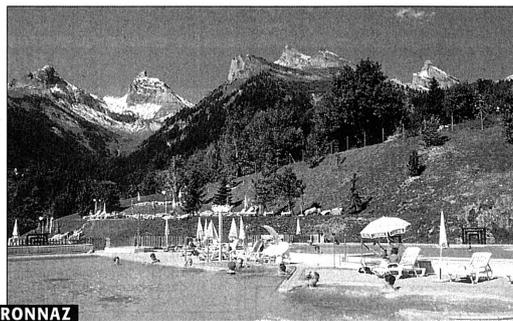
La station d'Ovronnaz propose cette année une nouvelle offre spéciale. Étudiée pour l'été et l'automne, elle entend allier les bains aux randonnées accompagnées. Proposée à un prix promotionnel, elle comprend sept nuits en appartement, en hôtel ou appart'hôtel, sept entrées au centre Thermalp et quatre randonnées accompagnées. L'accès gratuit au télésiège de Jorasse et une fondue gratuite sont également compris dans ce forfait proposé à partir de 385 francs par personne en appartement et à partir de 570 francs à l'hôtel avec la demi-pension.

Grâce à une collaboration avec la nouvelle Association suisse des accompagnateurs en montagne (ASAM), Ovronnaz suggère à ses hôtes de partir à la découverte de la région avec quelqu'un qui saura les amener à la rencontre de tout un patrimoine culturel et naturel. «En hiver, notre produit ski + bain fait un carton», relève Jean-Marc Jacquod, directeur de l'Office du tourisme. Si la station thermale peut se démarquer durant l'hiver, en été elle offre le panorama et la nature comme

les autres. «Nous avons ainsi décidé de miser sur les randonnées. A Ovronnaz, nous avons en effet une offre intéressante avec, à quatre heures de marche, quatre cabanes et plusieurs lacs. En outre, nous nous trouvons entre deux réserves naturelles.»

**LE FORFAIT EST DISPONIBLE JUSQU'À LA MI-SEPTEMBRE**

Avec 87% de clients venant de Suisse romande, c'est prioritairement vers ce marché que se tourne l'Office du tourisme d'Ovronnaz avec ce nouveau produit. Le forfait logement plus bains sur une semaine existait déjà, l'office du tourisme y a ajouté les randonnées accompagnées par des professionnels pour un supplément de 50 francs. «Il s'agit là d'un prix promotionnel», indique Jean-Marc Jacquod. «Le but est d'atteindre l'autofinancement.» Ce qui fera certainement passer le supplément de 50 à 100 francs. Le forfait est disponible depuis la fin juin jusqu'à mi-septembre. La fréquentation des deux premières se-



**OVRONNAZ**  
 La station valaisanne entend promouvoir une offre spéciale qui ne comprend pas seulement les bains mais aussi des randonnées pédestres.

maines a été jugée satisfaisante. La station vit toujours sur la pente ascendante depuis l'ouverture des bains et affiche un taux d'occupation de 48% en été et de 52% en hiver. Jean-Marc Jacquod l'avoue: c'est pour beaucoup

grâce à la locomotive qu'est le centre Thermalp et au dynamisme des remontées mécaniques. Celles-ci transportaient 8000 personnes en été il y a trois ans, ce sont 18 000 personnes qui les utilisent maintenant.

# Tout sur le Röstigraben et l'Apfelstrudel.



## ANNONCES – IMMOBILIER

Acheter ou vendre un  
**HOTEL OU RESTAURANT**  
www.azbinden.com  
Zbinden & Partenaires  
Grand Rue 4  
1095 Lutry  
Tél. 021 791 36 36 150241/239946

Dame suisse à Genève cherche  
**représentation  
de produits suisses**  
secteur: tourisme, souvenirs,  
loisirs, articles scolaires etc.  
Français, English, Deutsch, Italiano.  
Offres sous chiffre 150224  
à *hotel + tourismus revue*,  
case postale, 3001 Bern. 150224/418972

**Opportunité unique  
à Crans Montana – VS**  
À remettre en gérance libre  
**Café-Restaurant**  
70 places intérieur, 80 places terrasse,  
80 places salle banquet.  
Situé dans hôtel\*\*\*\*  
**Plein cœur de la station**  
Ecrire sous chiffre 150245,  
*hotel + tourismus revue*,  
case postale, 3001 Bern. 150245/417952

Le marché de l'immobilier:  
tous les jeudis dans  
*l'hotel + tourismus revue*.

**Tout sur Internet et  
les bénéfiques nets.**

Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

EXPO.02 / La «Fête de la grillade» se déroulera à Morat, du 30 juillet au 1er août

## La viande suisse sera à l'honneur

Le forum de l'Expoagricole qui se trouve sur l'arpeplage de Morat sera le théâtre, du 30 juillet au 1er août, de la «Fête de la grillade». Celle-ci, organisée par «Viande suisse» avec le concours de Suisseporcs, des Producteurs suisses de volaille et de différentes boucheries, proposera un parcours qui retrace l'histoire des formes classiques de grillade, du foyer archaïque au barbecue professionnel.

Ce parcours sera intégré dans différents paysages, ce qui permettra d'obtenir un mélange ludique d'informations, de divertissements et de dégustations, peut-on lire dans «La fourchette et le couteau», l'organe de presse de l'Interprofession suisse de la viande. Les visiteurs pourront assister à diverses démonstrations de grillade: le barbecue, la grillade au gaz, la grillade au charbon et la grillade de poulets.

Ces démonstrations auront lieu au milieu du Parc Beau-lieu de l'Expoagricole, dans un espace d'environ 300 m<sup>2</sup> qui reconstituera certains endroits prédisposés pour les grillades, à savoir une clairière dans les sous-bois ou une terrasse ensoleillée.

Organisée le mardi 30 et le mercredi 31 juillet, ainsi que le jeudi 1er août, cette «Fête de la grillade» se déroulera de 9 h 30 à 20 h. LM

HOTELS-ÉCOLES SSH / Examens de fin d'apprentissage 2002

## Apprenties romandes bien notées

A l'instar de l'année précédente, environ cinq cents apprenties et apprentis ont passé cette année leurs examens de fin d'apprentissage dans les hôtels-écoles de la Société suisse des hôteliers (SSH). Plusieurs apprenties romandes se sont distinguées à cette occasion par des résultats qualifiés d'«excellents», écrit la SSH.

Il s'agit, pour ce qui est de la profession d'assistante d'hôtel, de Marie-Ange Keller (Hôtel

Nicoletta, Zermatt), avec une note de 5,7, de Nakeisha McFarlane (Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne), 5,4, d'Anouck Mittaz (Hôtel du Parc, Martigny), 5,3. Dans la profession de sommelière, on relève la note de 5,5 obtenue par Honorine Kueny (Hôtel Gstaaderhof, Gstaad).

Les hôtels-écoles, rappelle la SSH, permettent aux apprentis de «développer, dans un environnement «protégé», leurs

qualités personnelles, ainsi que leur sens du relationnel tout en approfondissant leurs compétences professionnelles et leurs compétences méthodologiques».

L'hôtel-école est dirigé comme un internat, précise encore la SSH. Ses pensionnaires doivent de ce fait «apprendre à se conformer à des règles, à faire preuve d'égards les uns envers les autres, à s'entendre et à travailler en équipe». MH

PREMIER AOÛT / Plus de 400 fermes invitent le public à venir partager le repas

## Le dixième «Brunch à la ferme»

Pour la dixième fois, des familles paysannes invitent le public à passer le 1er août à la campagne! Aujourd'hui, le «Brunch à la ferme», patronné par l'Union Suisse des Paysans, est devenu indissociable de la Fête nationale suisse. Cette année, plus de 400 exploitations agricoles participent à l'opération, dont environ huitante en terre romande.

Les adresses des fermes qui participent à cette journée peuvent être obtenues en téléphonant au 0901 56 43 43 (86 centimes la minute) ou en consultant Internet à l'adresse [www.brunch.ch](http://www.brunch.ch). «Le nombre de places par exploitation étant limité, il est obligatoire de s'inscrire directement auprès des exploitants jusqu'au mardi 30 juillet», avertissent les organisateurs. Quant au prix, il s'échelonne entre 18 et 25 francs par adulte suivant les exploitations. Les enfants jusqu'à 15 ans payent, eux, un franc par année d'âge.



Quelque 200 000 personnes participent chaque année au brunch du 1er août. L'inscription y est obligatoire.

Pour l'agriculture suisse, le Brunch du 1er août est, comme l'explique l'Union suisse des paysans (USP), «un moyen de faire connaître à la population non paysanne ses produits et tout le travail qu'ils exigent. Il lui permet aussi de présenter les prestations multifonctionnelles de l'agriculture, comme l'entretien du paysage, la conservation des ressources naturelles et sa contribution au maintien de l'occupation décentralisée du territoire.»

### POUR LA PROMOTION DE L'AGRICULTURE

Créé en 1993, le Brunch à la ferme du 1er août est organisé pour la dixième fois. «Ces dernières années, quelque 200 000 personnes ont profité, à chaque édition, de cette récréation gourmande dans une ambiance particulière», communique l'USP. «Grâce à une couverture médiatique importante, le Brunch à la ferme est devenu un support publicitaire incontournable de l'agriculture suisse».

Une part importante de ce succès revient aux familles paysannes qui, année après année, «savent se dépasser et innover pour fidéliser leur clientèle». Et cela, «une période de l'année pourtant bien chargée déjà pour les exploitations agricoles». FG

IRMA DÜTSCH-GRANDJEAN / Une étoile Michelin, 18/20 au GaultMillau: la cuisinière gruérienne a fait de son hôtel de Saas-Fee un haut-lieu de la gastronomie. Rencontre. **JEAN-JACQUES ETHENOX**

# «Pour donner du plaisir à table, il faut en avoir. Et j'aime donner!»

Il faut, pour aborder Irma Dütsch pour la première fois, autant de persévérance que pour se rendre en son royaume, le Fletschhorn, à Saas-Fee. Il y a d'abord cette «longue» route qui, de la plaine, mène par paliers à la station. Il y a ensuite l'agréable marche d'approche vers ce repaire qui domine la vallée des Saas. On s'y frotte à l'agressivité des aiguilles de l'arole, à la rudesse de celles du sapin, mais aussi à la tendresse du jeune rameau de mélèze. On peut y humer l'odeur âpre de la résine du premier, celle presque sucrée du bourgeon de sapin et celle du mélèze, un peu acidulée, comme un vin trop vert.

### «FRANCHE ET DIRECTE»

Il y a de tout cela dans la dame du Fletschhorn. Elle est de ces personnalités que les maîtres de l'euphémisme disent «franche et directe». Entendez

## Portrait

par là qu'avant la caresse du frais rameau de mélèze, il faut peut-être passer par d'autres aiguilles.

Pour la cuisinière, ajoutez-y du thym-serpolet, de cette menthe citronnelle qu'on trouve dans les vallées latérales du Vieux-Pays, des baies des bois et la touche exotique d'une bonne vanille. Et encore des sauces mijotées comme au feu de bois, des réductions embaumantes, des fonds longtemps travaillés pour en tirer toute la substance.

### ENFANCE PASSÉE À ESTAVANNENS

Pour l'épinard sauvage et l'ail des ours, il faut redescendre. En Gruyère, du côté d'Estavannens où, dans la ferme familiale, Irma Grandjean a fait ses premières armes en cuisine. Caramels à la crème, macarons, purée de marrons? On ne le saura jamais. Comme la cuisinière, la dame est aussi femme de spectacle. Qu'importe d'ailleurs! L'essentiel (qui explique la vocation) est que cela se soit passé sur le potager d'une cuisine gruérienne.

La suite, en raccourci, passe par Rheinfelden. C'est là, au «Storchen» qu'on lui explique qu'entre «délifié de mode et cuisine, il faut choisir». Elle y sacrifiera une longue chevelure au profit de la coupe qui la fait aujourd'hui reconnaître en tout lieu. Elle s'y affirmera, dans un métier d'homme, avec juste cette touche d'agressivité (l'aiguille d'arole) qui lui fait presser dire aujourd'hui que ce sont «les

Photo: Jean-Jacques Ethenox



### IRMA DÜTSCH-GRANDJEAN

Pour expliquer ses savantes harmonies, visuelles et goûteuses, la cuisinière de Saas-Fee dit tout simplement son souci du beau. Sans concessions. Elle évoque aussi le rôle primordial de son entourage.

femmes qui font les machos». La suite, ce sera encore Les Halles à Neuchâtel, les Etats-Unis, le Mexique, mais aussi le Vieux-Chalet à Crésuz, d'autres voyages et... Montréal pour la rencontre avec Hans-Jörg Dütsch en 1967.

### UN «CABANON» PAS VRAIMENT SÉDUISANT

Depuis, indissociables, ils font la paire. Lui, on le devine aussi doux qu'elle est «franche et directe», on l'imagine «tempérer» le feu, on le voit, attentif et omniprésent, veiller à ce que la caresse du rameau de mélèze s'exprime. «C'est lui, raconte-t-elle, qui a acheté, en 1976, un «cabanon» en pleine forêt du côté de Saas-Fee. J'en ai été horrifiée, j'en ai pleuré. La première fois que j'ai ouvert la porte de

la cuisine, elle m'est restée dans les bras. Dans le frigo, il n'y avait que des «FertigFondues». J'ai même juré que je n'y toucherais pas une cuillère.»

## Irma Dütsch Digest

Née Grandjean, à Estavannens. Scorpion («ça doit se comprendre assez vite», dit-elle). Deux filles.

Dit son penchant pour le rouge et le noir. S'habille chez Christa de Carouge («mais ce n'est pas elle qui m'habille», insiste-t-elle).

Aime les pensées sauvages qui poussent autour du Fletschhorn et les sculptures d'André Raboud (quelques-unes habillent d'ailleurs les couloirs de l'hôtel).

C'était le Fletschhorn, dont aujourd'hui elle ressort fièrement le livre d'hôtes datant du tournant 1900, s'exaltant devant les effets de calligraphie de voyageurs londoniens, new-yorkais, berlinois. Ce Fletschhorn, bien nommé Waldhotel, qu'avec Hans-Jörg elle a aménagé, transformé, métamorphosé – car l'endroit n'est pas seulement devenu une grande table de la cuisine française, il porte aussi la marque de l'esthète, lumineux «unique hotel» labellisé.

### UN PERSONNEL QUI LUI EST FIDÈLE

Mais il faut bien revenir à la Dame. Sévère, autoritaire, bref «franche et directe» a-t-on dit. Pas si sûr pour ses proches. Demandez à Ida, sa vieille voisine! Demandez au personnel du Fletschhorn-Waldhotel! Il lui est fidèle. De Markus Neff, le chef à qui elle laisse les commandes lorsqu'elle officie pour des repas de gala à Expo.02, à New York ou à Hong-Kong; demandez à «Ratch», l'aide de cuisine indien, qui lui téléphone de l'autre bout du monde et qui se déclare prêt à l'assister pour un banquet de charité prévu en décembre prochain à New York. Demandez encore aux 18 personnes qui officient chez elle – la plupart sont là depuis plus de dix ans –, qu'ils soient cuisinier, commis en salle, bagagiste ou réceptionniste, quand leur passion, ou leur affection, ne les fait pas cumuler les fonctions.

C'est donc qu'elle a un secret! Pour comprendre, il faut retourner en cuisine. Le secret d'Irma Dütsch-Grandjean, c'est celui de la générosité. «Pour faire plaisir, dit-elle, il faut avoir du plaisir. Et j'aime donner.» Pour expliquer ses savantes harmonies – visuelles et goûteuses – elle dit tout simplement son souci du beau. Parfaitement consciente que ses harmonies ne peuvent s'exprimer pleinement que grâce à son entourage. Consciente aussi que ce souci du beau ne souffre aucune concession.

La caresse du rameau de mélèze se mérite, parfois après s'être frotté à quelques aiguilles d'arole ou de sapin.

Cuisinière de l'année 1994 pour Gault-Millau (18/20). Une étoile au Michelin (les spécialistes assurent que les inspecteurs trouvent le détour trop long pour venir lui en attribuer une deuxième). Membre des Grandes tables d'Europe. Auteure d'«Esprit de cuisine» en 1998. Elle y dit tout sur sa cuisine, sur sa poullarde au foie, en se gardant de donner la recette du... foie. JJE

VAUD / Le projet de Loi sur le tourisme a été mis en consultation

## Taxe sur le tourisme en vue

Le département de l'économie du Canton de Vaud a mis en consultation, la semaine dernière, le projet de nouvelle loi sur le tourisme. Cette phase de consultation auprès de tous les milieux concernés durera trois mois. Outre les mesures d'organisation et d'attribution des tâches, le projet de loi prévoit le financement du dispositif via des subventions cantonales, la modification du système de taxe de séjour et l'introduction

d'une nouvelle «taxe sur le tourisme» prélevée auprès de tous les opérateurs. Le financement est complété par un cautionnement de 10 millions.

Le projet de loi prévoit aussi deux nouvelles mesures: une étude de positionnement de la destination et le soutien à la création de manifestations d'importance cantonale. La création d'un Observatoire du tourisme vaudois, géré par le Service statistique de l'Etat, est

également au programme. Des simulations d'impact du nouveau système de taxes sont actuellement en cours à Morges, Leysin et Yverdon-les-Bains. Elles devraient permettre une meilleure définition de l'enveloppe budgétaire nécessaire au fonctionnement optimal d'un office du tourisme. JJE

Le texte du projet de loi (95 pages) peut être téléchargé sur le site [www.vd.ch](http://www.vd.ch)

MILESTONE / Le 3e Prix du tourisme suisse sera remis le 29 octobre

## Délai d'envoi repoussé au 18 août

Initialement prévu le 31 juillet, le délai d'expédition des dossiers de candidature au Milestone 2002 a été reporté au 18 août (le cachet de la poste faisant foi). Rappelons que le 3e Prix du tourisme suisse, parrainé par notre hebdomadaire, par le Seco et par la Fédération suisse du tourisme, sera remis le 29 octobre à l'Hôtel Bellevue Palace, à Berne.

Ces derniers jours, une dizaine d'inscriptions ont été



enregistrées. Ce qui porte à 25 le total des dossiers déposés. Parmi ceux-ci, on relèvera deux projets concernant la Suisse romande: The Best panoramic views, à Sion, un outil multi-média qui met en valeur les beautés naturelles des destinations, ainsi que le Sentier culturel des Alpes qui part des rives du lac Léman pour aboutir à l'extrême limite des Grisons. FG

[www.htr-milestone.ch](http://www.htr-milestone.ch)

CHÂTEAU-D'ŒX / Assemblée générale extraordinaire de l'Office du tourisme

## Nouvelles structures en perspective

On a parlé de putsch, quelques-uns ont réclamé la tête du directeur Philippe Sublet lors de l'assemblée générale ordinaire de l'office du tourisme de Château-d'Œx le 20 juin dernier. Forte d'un peu plus d'une centaine de signatures, une pétition avait circulé pour demander un grand chambardement dans les structures touristiques de la station.

Tout cela ne s'est avéré que vagues dans une boîlle à lait à l'issue de l'assemblée générale extraordinaire convoquée mardi par le Comité directeur afin de «mettre les choses au point». Tout le monde en est reparti content et serein, réconcilié avec son voisin; les potentiels «rebelles» se sont amendés grâce aux vertus de la discussion. Quand même un peu amer, Philippe Sublet a expliqué que ce que d'aucuns taxaient de «sublétisation» du tourisme figurait tout simplement dans son cahier des charges de directeur.

### LE MALAISE SUBSISTE CEPENDANT

Le malaise n'en reste pas moins présent. On l'a senti dès le préambule, en fait une longue outrecitric du président, Patrick Scherrer. Oui, la représentativité de toutes les catégories socio-professionnelles n'est pas assurée, oui la communication a pêché par pauvreté, oui des remaniements sont nécessaires, oui Château-d'Œx s'est peut-être endormi sur quelques lauriers, non enfin, même à demi-mot, il n'est pas normal que le directeur de l'office du tourisme doive, sur mandat, consacrer du temps à la gestion d'une société commerciale et au centre sportif, au détriment du travail de promotion, de communication et d'animation.

### MAIS TOUT DEVIENDRAIT CHANGER

Pour remédier à la chose, le Comité directeur a annoncé des «élections anticipées» pour l'automne, espérant pouvoir réunir treize membres comme le précisent les statuts. Ce même comité devrait, d'autre part, mieux se répartir les tâches, par dicastère (une idée des «rebelles»). Et le cahier des charges du directeur sera revu. Tout cela sous la supervision d'une Municipalité en place depuis l'automne dernier et qui avait déjà commencé à plancher sur le sujet.

Cette affaire permet toutefois de se poser une question: pourquoi personne n'a-t-il su éviter ce mauvais débat avant l'assemblée générale ordinaire? La Municipalité, en planchant sur un projet sans l'annoncer clairement, le Comité, en travaillant dans son coin, et les «rebelles», en n'engageant pas la discussion plus tôt, n'ont-ils pas contribué à créer des rancœurs qui ne s'effaceront pas de sitôt? JJE

FRIBOURG / Trois mois après l'ouverture de son hôtel-galerie-restaurant, le boucher-peintre Corpaato tire un premier bilan positif. LAURENT MISSBAUER

## «Ça commence à venir!»



Corpaato, auto-portrait avec couteau, salamis et saucisses.



«Les armailis appenzellois ont les plus beaux habits», Corpaato dit.



Le parc de sculptures offre le gîte à plusieurs animaux de boucherie.



### LE KURIOSUM SONNENBERG

La musée-restaurant-hôtel du boucher-peintre Corpaato est accroché au sommet d'une falaise qui surplombe la Sarine et la vieille ville de Fribourg.

Le boucher-peintre Corpaato – Jean-Pierre Corpataux pour l'état civil – tire un premier bilan positif de son Kuriosum Sonnenberg, une magnifique propriété qui abrite à la fois une galerie d'art, un restaurant-cantine et un hôtel d'une douzaine de chambres. Niché sur une falaise qui surplombe la Sarine et d'où l'on peut admirer une des plus belles vues sur la cathédrale de Fribourg, le «Sonnenberg à Corpaato» attire en effet de plus en plus de monde. Ouvert le 1er mai, il a été inauguré en présence de 700 invités le 21 juin.

«A l'hôtel, qui est tenu par mon épouse Marie-Hélène, nous ne recevons pas des hôtes tous les soirs, mais bien tous les deux ou trois soirs. A certaines dates, nous avons même été complets», reconnaît Corpaato. «Au restaurant», poursuit-il, «nous accueillons une douzaine de personnes par jour. Ça commence à venir, grâce notamment à l'Office du tourisme de Fribourg qui fait un travail formidable. Ce qui est bien aussi, c'est que les gens paient spontanément maintenant. Avant, ils refusait!»

Précision utile: on ne peut accéder au restaurant – «une cantine qui sert une bonne soupe et de bonnes saucisses», Corpaato dit – que si l'on paie un droit d'entrée qui permet de visiter la galerie-musée et le parc de sculptures. «Un journaliste a essayé d'entrer gratuitement, mais j'ai refusé et il a bien fini par payer. Aujourd'hui, il n'est pas prêt de le regretter car ce que lui ai offert l'a en effet remboursé au quintuple», conclut Corpaato dans un grand éclat de rire!

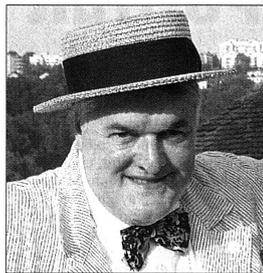
[www.corpaato.ch](http://www.corpaato.ch)



DE FRIBOURG À ZÜRICH  
Chuchichäschtli: tel était le nom d'un tram-restaurant que Corpaato avait décoré il y a quelques années dans la ville de Zurich.



Pour trouver le Sonnenberg, il suffit de suivre les indications de l'artiste.



Jean-Pierre Corpataux, toujours fidèle à son canotier et à son nœud-papillon.



Détail d'un ours sur lequel Corpaato a posé sa griffe.



Le «Sonnenberg à Corpaato» abrite aussi un hôtel avec douze chambres.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**Baisse des nuitées: «L'Expo.02 n'y est pour rien».** La baisse des nuitées au début de cet été inquiète nos hôteliers. Le bilan est cependant contrasté et les explications diverses. Les jours de pluie, la concurrence de l'Expo.02 et l'introduction de l'euro «qui donne l'impression aux Allemands que tout a renchéri en Suisse» sont quelques-unes des raisons qui ont été invoquées au cours de notre enquête. Jérémie Roby, le président de Valais Tourisme, est toutefois catégorique: «L'Expo.02 n'y est pour rien. C'est la crise économique et la parité franc-euro qui ont été dissuasives.» **Pages 1 et 5**

**Interview de la responsable de l'OT de New York.** Le tourisme ne se porte pas si mal que cela à New York, après les attentats du 11 septembre. La fin de l'année 2001 a certes été pénible, mais les prévisions pour 2002 s'annoncent bonnes. Les huit premiers mois de cette année devraient ainsi enregistrer 1% de visiteurs de plus que la période correspondante de l'année passée, a relevé Cristyne Nicholas, la responsable de l'OT de New York. Afin d'attirer un grand nombre de touristes, les prix des hôtels ont été revus à la baisse et sont désormais comparables à ceux d'il y a dix ans. **Page 2**

**Des chambres spéciales pour les amoureux.** Bougies, pétales de roses tapissant le sol, parures de lit en satin et décorations en forme de cœur: des hôtels suisses ont décidé de proposer aux couples des chambres romantiques, voire érotiques. «Mais attention, rien de louche là-dessous!», clament les initiateurs de ces «loverooms». Rien à voir avec des hôtels de passe; il s'agit en fait de proposer un nouveau produit pour des couples qui souhaitent passer un week-end sous le signe de la sensualité. La liste de ces hôtels romantico-érotiques figure sur [www.loveroom.ch](http://www.loveroom.ch). **Page 10**

## IMPRESSUM

### htr hotel+tourismus revue

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Editeur: Société suisse des Hôtels SSH, Moriboustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber.

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD), Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halabá (MH), Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Francis Grangé (FG), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ehenoz (JJE), Wevey; Danielle Emery Meyer (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Sandoval (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève.

Editeur: Iris Sibel (Chiffre d'affaires), Markus Marchel (Chef de vente), Abonnements: Nadine Blum, Anna Lisa Casulka, Annonces: Andras Jakob, Marc Moser, Publicité: Markus Marchel (Chef de vente), Roger Stemmer, Administration: Patrick Stalder.

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne, Tirage: 11'198 Ex. contrôlés REMP, 22'000 Ex. imprimés, Prix de vente: (TVA incl.) Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-, ISSN: 1424-0404

Contacts: Adresse: Moriboustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Téléphone: 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: [htr@swiss-hotels.ch](mailto:htr@swiss-hotels.ch)

Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [meda@swiss-hotels.ch](mailto:meda@swiss-hotels.ch)

Annonces: Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [marc.moser@swiss-hotels.ch](mailto:marc.moser@swiss-hotels.ch)

Publicité: Tél. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [pamla.stalder@swiss-hotels.ch](mailto:pamla.stalder@swiss-hotels.ch)

Internet: [www.swiss-hotels.ch](http://www.swiss-hotels.ch)

# stellen revue marché de l'emploi

NR. 30/25. JULI/25 JUILLET 2002



DER GRÖSSTE STELLENMARKT DER BRANCHE / LE PRINCIPAL MARCHÉ DE L'EMPLOI DE LA BRANCHE

hotel+tourismus revue

## Innerschweiz

**Wir suchen:** für unser beliebtes, bekanntes, zentral gelegenes Restaurant und Hotel auf den Herbst/Winter 2002 oder nach Vereinbarung ein erfahrendes

### Geschäftsführerpaar

**Wir wünschen:** engagiertes, motiviertes und teamfähiges Gastgeberpaar, z.B. Er: kreativer Koch, Sie: charmante Gastgeberin und gute Allrounderin, welche den Betrieb mit viel Eigeninitiative, Organisationstalent, Kreativität und Flexibilität führen.

**Wir bieten:** Entwicklungsmöglichkeit und angemessenen Lohn für Ihren pflichtbewussten Einsatz. Gerantenwohnung vorhanden. Patente erforderlich. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bewerbungen bitte unter Chiffre 150386 an *Hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

150386/221370

Wir suchen für unsere Betriebe  
**Hardy's Aarau** und  
**Havanna Restaurant & Bar Zofingen**  
nach Vereinbarung eine/n

### Geschäftsführer/in Geschäftsführer/in-Assistent/in Barmitarbeiter/in

Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit vielen Ideen, motiviert, belastbar, voller Power und haben bereits erste Führungserfahrungen im Gastgewerbe (Wirtepatent) gesammelt?

Verlieren Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick nicht und arbeiten gerne in einem motivierten, aufgeschlossenen Team? Dann freuen wir uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:  
**ALREST VERWALTUNGS AG**  
Alfred Weber  
Thannerstrasse 30, 4054 Basel  
Tel. 061 / 301 32 32  
Info@alrest.ch  
www.alrest.ch

150404/191556



Wollten Sie sich schon immer den spannenden Herausforderungen einer Grand Hotel Eröffnung stellen? Arbeiten Sie gerne im Team und messen Sie sich am liebsten an hohen Ansprüchen? Sind Sie hochmotiviert?

### Eröffnen Sie mit uns das neue Grand Hotel St. Moritz!

Für das Pre-Opening-Team des Kempinski Grand Hotel des Bains, Eröffnung im Dezember 2002, suchen wir Sie als

- Controller (m/w)**
- EDV-Leiter (m/w)**
- F&B Manager (m/w)**
- Küchenchef (m/w)**
- Leitende Hausdame (m/w)**
- Leiter Spa- und Wellnessbereich (m/w)**
- Maître d'hôtels (m/w)**
- Personalsachbearbeiter (m/w)**
- Technischer Leiter (m/w)**

Die genauen Beschreibungen und Voraussetzungen für diese Positionen, sowie weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.kempinski-jobs.de](http://www.kempinski-jobs.de)

Kempinski's erstes Grand Hotel in der Schweiz befindet sich in einem historischem Gebäude im weltberühmten Kurort St. Moritz, das nun mit großem Aufwand restauriert wird. Neben 171 Zimmern der Luxusategorie, dem Kongressbereich und verschiedensten gastronomischen Outlets wird das Kempinski Grand Hotel des Bains seine internationalen Gäste durch Spa mit Innen- und Außenpool und ein Beauty Center verwöhnen. Dem Hotel angeschlossen ist ein Casino, eine hochmoderne Klinik und Tennisplätze in der Halle sowie im Freien.

Das Kempinski Grand Hotel des Bains ist einer der über 30 Betriebe von Kempinski Hotels & Resorts, der traditionsreichsten sowie eine der führenden Luxus-Hotelgesellschaften der Welt. Als dynamische und expandierende Management-Gruppe bieten wir unseren Beschäftigten neben beruflicher Zukunftsperspektive ein motivierendes Arbeitsklima und vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten. Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Kempinski Grand Hotel des Bains  
Wiebke Lohs  
CH-7500 St. Moritz • Switzerland  
Tel: +41 81 836 2111 • Fax: +41 81 836 2112  
Email: [wiebke.lohs@kempinski.com](mailto:wiebke.lohs@kempinski.com)  
[www.kempinski.com](http://www.kempinski.com)



150466/33820

## Meine Zukunft bei der Migros!



Abwechslungsreiche Küche heisst in den M-Restaurants nicht: mal so, mal so! Vielseitigkeit statt Durchschnitt ist gefragt, und auch die Qualität muss stimmen: gesund und bekömmlich sollen die Speisen sein - und vor allem schmecken.

Für unseren **Bereich M-Gastronomie der Migros Aare** mit Arbeitsort Schönbühl suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

### Product Manager Food & Beverage (m/w)

**Sie werden** neue Gerichte und Rezepte entwickeln und für unsere Gastronomiebetriebe systemfähig machen. Zusammen mit dem Einkauf werden sie die Angebotsplanung ausarbeiten. Zudem unterstützen sie unsere 52 Restaurants und Gourmessen in Bezug auf verkaufsfördernde Warenpräsentation und Qualität der Speisen.

**Sie sind** ausgewiesener Küchenchef mit mehrjähriger Erfahrung in verschiedenen Gastronomiekonzepten und haben eventuell Erfahrungen im Ausland gesammelt.

**Sie haben** Freude am Kontakt mit Menschen, sind flexibel, kreativ und ein guter Kommunikator. Ausserdem können sie sich für qualitativ hochstehende Systemgastronomie begeistern und haben Spass auch einmal Fronteinsätze zu leisten.

**Sie können** davon ausgehen, dass Sozialleistungen, Karriere-möglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros über dem Durchschnitt liegen.

**Wir freuen** uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:



**Genossenschaft Migros Aare**  
Karin Pfister, Personelles  
Industriestr. 20, 3321 Schönbühl  
Telefon 858 85 49  
[karin.pfister@maare.migros.ch](mailto:karin.pfister@maare.migros.ch)  
Weitere Informationen: [www.migros.ch](http://www.migros.ch)



Lieben Sie die kreative, aber natürliche Küche? Hätten Sie Freude, einem kleinen und motivierten Mitarbeiterteam als

### junger Küchenchef

vorzustehen und gleichzeitig den Saucier-Posten selber zu besorgen?

Als **engagierter Profi** finden Sie bei uns ab Dezember 2002 eine sichere Jahresanstellung mit ca. 8 Wochen Betriebsferien übers Jahr verteilt, auf Wunsch ein/e Appartement/Wohnung und sportliche Erholung im Ort & Umgebung (Hallen- & Aussenbad/Golf/u.w.).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:  
Rico Schnöllner

150439/34797



## WEINGARTEN

In unserem Weingartenteam besetzen wir per 1. September 2002 oder nach Vereinbarung die Stelle als

### Geschäftsführer-Stellvertreter

Wir sind ein junges aufgestelltes Team und freuen uns auf einen kompetenten und aufgestellten Mitarbeiter!

Für den vielseitigen Job ist ein Abschluss als Koch, verbunden mit einiger Serviceerfahrung von Vorteil. Sie sind jung und haben eventuell die Hotelfachschule mit dem Ziel besucht, später einen erfolgreichen Restaurationsbetrieb zu führen, dann sollten Sie sich bei uns mit den üblichen Unterlagen bewerben.

**Gasthof Pizzeria Weingarten, R. oder A. Häberling**  
Untere Bahnhofstrasse 8, 8910 Affoltern am Albis  
Tel. 01 / 761 63 92 <http://www.weingarten>

150303/170100

Für einen traditionsreichen, stilvollen Betrieb im Bündnerland nahe Chur mitten im attraktiven Skigebiet suchen wir per 1. November 2002

### PÄCHTERPAAR

Bei der Kundschaft handelt es sich um erholungssuchende Feriengäste, à-la-carte Gäste, Geschäftsleute, Ausflügler und Einheimische. Das hochklassige Speiseraum hat sich mit Erfolg der klassischen italienischen Küche verschrieben und kann in gemütlichen, historischen Räumlichkeiten zwischen 50 und 80 Gäste verwöhnen.

Das Hotel verfügt über rund 15 Zimmer und kann zirka 30 bis 35 Hotelgästen aufnehmen.

Sie führen im Rahmen der vertraglichen Vereinbarung den Hotel- und Restaurationsbetrieb zu äusserst interessanten Pachtbedingungen (ein späterer Kauf des Betriebes kann diskutiert werden). Im administrativen Bereich kann auf Wunsch Unterstützung angeboten werden.

Sie haben Führungserfahrung in ähnlicher Position und gewährleisten eine individuelle, persönliche Führung des Betriebes, in dem der Gast sich rundum wohl fühlen kann. Sie verstehen es, Mitarbeiter zu motivieren und kennen die Bedürfnisse der Gäste.

Interessiert, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir erwarten gerne Ihre Kontaktnahme und Ihre Unterlagen (absolute Diskretion ist selbstverständlich!) unter Chiffre 150412 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

150412/419058

INHALT: Kader 2 / Deutsche Schweiz 3-10 / International 11 / HRC / Image 12

SOMMAIRE: Suisse romande 11 / Demandes d'emploi 12 / Marché d'emploi 12

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschule  
[www.gastronet.ch](http://www.gastronet.ch)

by **JOBS AND MORE**

Die Zukunft mit Ihnen  
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich  
Fon 01 225 80 90

Stellenvermittlung/Kaderberatung  
Stänzlergasse 7 • 4051 Basel  
Tel. 061 281 95 75



Wir bringen Ihre Karriere  
auf Kurs  
[www.horega.ch](http://www.horega.ch)

Der direkte Link  
zum Arbeitsmarkt

Beratung  
Selektion  
Vermittlung

Info@gastrojob.ch  
[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)  
Luzern: 041 418 23 33  
Zürich: 01 280 03 40

**GastroJob**

**Adecco**  
HOTEL & EVENT  
[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)



Die Nr. 1  
für Personaldienstleistungen  
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

Le No 1  
en Ressources Humaines  
Offres d'emploi en page 3.

People make  
the difference.

Hotel ☆☆☆  
**NATIONAL**  
Davos

✓lich willkommen... sagt man bei uns.

Wir suchen für die kommende Wintersaison mit anschliessendem Sommer ab 15. November 2002 oder nach Übereinkunft eine(n) freundliche(n), sprachgewandte(n) und einsatzfreudige(n)

**Restaurantleiter**  
**Chef de Service (m/w)**

Haben Sie Freude, unserer interaktionalen Gästeschaf ein kompetenter Gastgeber zu sein? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgestellter Mensch?

Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einem erstklassigen Service zu verwöhnen? Haben Sie Spass, aktiv zu verkaufen und Ideen und Neues in die Tat umzusetzen?

Haben Sie bereits Erfahrungen in guten Häusern gesammelt und möchten den Aufstieg zum Chef de Service wagen?

Wir bieten Ihnen in dieser schönen Stelle viel Selbständigkeit in Ihrem Arbeits- und Aufgabenbereich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an:

Familie R. & A. Bachmann  
**HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ**  
Telefon 081 413 60 46, Fax 081 413 16 50  
[www.national-davos.ch](http://www.national-davos.ch)

150436/46730

**Betriebsleiter/in 100%**

Wir begeistern unsere Gäste mit Angebot, Präsentation und Service. Als Marketleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie führen wir gesamtschweizerisch rund 360 Betriebe im Auftrag der Privatwirtschaft und der öffentlichen Hand.

Als Gesamtverantwortlicher führen Sie das Ausbildungszentrum der Luftwaffe in Payerne, d.h. die zwei Gastronomie- sowie verschiedene Kioskbetriebe. Mit Projektarbeit und aktiver Mithilfe in der Aufbauphase leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zum künftigen Betriebskonzept.

Sie sind ein erprobter und innovativer Gastroprofi? Sie bringen Erfahrung in der Mitarbeiterführung mit und verstehen es, Ihr 14-köpfiges Team zu motivieren. Sie weisen sich als guter Organisator und Koordinator mit fundierten Administrations- sowie PC-Kenntnissen aus. Qualitätsmanagement und unternehmerisches Denken/Handeln gelten auch für Sie als Selbstverständlichkeit. Zudem beherrschen Sie sowohl Deutsch als auch Französisch in Wort & Schrift.

Wir bieten eine herausfordernde Tätigkeit, ein lebendiges Arbeitsumfeld, regelmässige Arbeitszeiten (Mo bis Fr, gelegentliche Sonderanlässe), interne Weiterbildungsmöglichkeiten wie auch ein 13. Monatslohn ab erstem Tag und 5 Wochen Ferien. Die Stelle wollen wir per **10. Oktober 2002** oder nach Absprache besetzen.

Möchten Sie unsere Begeisterung mit uns teilen? Dann zögern Sie nicht – senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, Frau Petra Sachs, Personal Segment Public, Postfach, 8032 Zürich, Telefon 01-385 52 47, Fax 01-385 51 57, eMail [petra.sachs@sv-service.ch](mailto:petra.sachs@sv-service.ch)

Weitere Stellen unter [www.sv-group.com](http://www.sv-group.com)

**SV**  
service

**abakus-job-search**

«Rechnen Sie mit uns!»

**Nicht nur in Graubünden!**

Für ein sehr renommiertes Hotel, in einem lässigen Wintersportort in Graubünden, suchen wir per Anfang Oktober:

**Chef de Réception**  
Dauerstelle 100% (m/w)

Sie leiten die ganze Réception (Front- und Backoffice) und sind direkt dem Direktor unterstellt. Sie führen die Mitarbeiter, kümmern sich um die Gäste und vermitteln Ihren Mitarbeitern sowie den Gästen ein Gefühl des Willkommenseins.

Sie haben eine positive Lebenseinstellung und lieben den Umgang mit Mitarbeitern und Gästen. Sie haben Erfahrung als Chef de Réception in der gehobenen Hotellerie und sprechen Deutsch, Englisch, Französisch & Italienisch. Mit dem PC können Sie gut umgehen und auch das FIDELIO ist Ihnen wohl bekannt. Idealerweise sind Sie älter als 25 und suchen eine langfristige Anstellung.

Der Kunde bietet Ihnen ein sehr interessantes Salär und 5 Wochen Ferien.

Interesse? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

**Raphaëla Capeder, abakus-job-search GmbH**  
Untere Gasse 23, 7000 Chur, Tel 081 254 38 38  
[info@ajs-chur.ch](mailto:info@ajs-chur.ch), [www.ajs-chur.ch](http://www.ajs-chur.ch)

**Chef de Réception (m/w)**

in Jahresstelle

Unser \*\*\*-Best Western Hotel liegt in einem Tourismusort der Zentralschweiz und ist das ganze Jahr geöffnet.

Sind Sie zwischen 35 und 55 Jahre alt und suchen eine neue berufliche Herausforderung in einem jungen, motivierten Team?

Sind Sie gästeorientiert und erzielen dank fortwährender Schulung im HOGATEX System mit Ihrem Team Höchstleistungen?

Dann können Sie in unserem Haus mit über 150 Zimmern Ihr "Know How" jeden Tag neu unter Beweis stellen.

Wir freuen uns auf Sie!

Bitte richten Sie Ihre detaillierte Bewerbung mit Foto unter Chiffre 105042 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

150442/10448

**kornhaus café**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

**kornhaus keller**

Kornhauscafé + -keller  
Kornhausplatz 18, 3000 Bern 7

Hans-Jörg Good - 031 327 72 72  
[bindellabern@access.ch](mailto:bindellabern@access.ch)

Kornhausplatz 18, 3000 Bern 7

Mitten in der Stadt Bern, am Kornhausplatz, wurde 1998 das neue Kornhaus als vielfältige Kultur- und Begegnungsstätte eröffnet. In diesem historischen Monument von einzigartiger Schönheit betreiben wir die Gastronomie: im Erdgeschoss das Kornhauscafé mit Bar und grosser Terrasse; im Untergeschoss der Kornhauskeller - ein einmaliger Gewölbekeller, mit Restaurant und Bar auf der Galerie.

Für die reibungslosen Abläufe hinter den Kulissen suchen wir eine/n

**leiter/-in stewarding**

welche/-r das Housekeeping-Team organisiert, schult und coacht. Sie sind verantwortlich für den Lieferantenkontakt, den Einkauf und die Verwaltung des Non-Food- und Getränkesortiments. Dazu gehört die Lagerbewirtschaftung, Stockkontrolle und Überwachung der Rentabilität. Sie koordinieren die Reinigung und nehmen einfache Reparatur- und Unterhaltsarbeiten vor. Sie spannen die Fäden von der Küche, Administration zum Service bis zum Gast und bereiten Apéros, Bankette, Seminare vor. Wir freuen uns auf eine engagierte Persönlichkeit mit Führungserfahrung, viel Sinn fürs Wesentliche, Liebe zum Detail und einem grossen Verständnis für gastronomische Dienstleistungen.

[www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)

HOTEL  
**NICOLETTA**



**Das sportliche Familienhotel.**

Als modernes Familienhotel wollen wir unseren Gästen ungezwungene und attraktive Ferien bieten. Wir möchten Sie, als fachlich guten, motivierten und aufgestellten Mitarbeiter gerne bei uns einstellen.

Ab dem 1. Oktober 2002 in Jahresstelle haben wir folgende Stelle zu vergeben:

**Chef de réception**

D/E/F mündlich und schriftlich, 1 von Vorteil

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört: Führung der Mitarbeiter/innen und Organisation sämtlicher Aufgaben der Réception, telefonischer Verkauf, Debitorenführung, Kassawesen und allgemeine Réceptionsarbeiten.



Fühlen Sie sich angesprochen für eine neue spannende Herausforderung? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG  
Personalbüro, Frau Sabine Barthassat  
3920 Zermatt  
Tel.: 027 966 87 54, Fax: 027 966 87 57  
E-Mail: [personalbuero@seiler-zermatt.ch](mailto:personalbuero@seiler-zermatt.ch)  
Website: [www.zermatt.ch/nicoletta](http://www.zermatt.ch/nicoletta)

**SEILER HOTELS**  
ZERMATT



-Betriebe

Romantik Hotel Stern  
Restaurant Controversa mit Vintocca Controvini  
Restaurant Calanda

Die 3\*-Betriebe in Chur suchen  
ab sofort oder nach Vereinbarung

**Leiter/in Personalbüro**  
**Personalfachfrau/mann**

Eine Kaderposition, bei der Interesse, Durchhaltevermögen, fester Wille sowie Enthusiasmus gefragt sind. Diskretion und Loyalität sind für Sie selbstverständlich. Sie sind mind. 28 Jahre, haben eine abgeschlossene kaufm. Ausbildung und konnten im Personalbereich sowie im Arbeitsrecht bereits Erfahrungen sammeln. In unseren 3\*-Betrieben beschäftigen wir 100 Mitarbeiter/innen.

Wir bieten:  
– eine umfangreiche Tätigkeit im Bereich Personalwesen und Administration (Lohnwesen/Rekrutierung/Qualifikationen)  
– geregelte Arbeitszeiten (SA/SO frei)  
– gutes Arbeitsklima  
– zeitgemässes Salär  
– Weiterbildungsmöglichkeiten

Auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto freut sich  
Markus Bertschi, Leitung 3\*-Betriebe

150403/7927

Romantik Hotel Stern  
Reichsgasse 11, 7000 Chur  
Telefon 081 258 57 57  
[www.stern-chur.ch](http://www.stern-chur.ch)

**hotel + tourismus revue mit dem grössten Stellenmarkt der Branche**

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

human resources management  
**hotel staff**  
[www.hotelstaff.com](http://www.hotelstaff.com)  
Kurt.Oehrlh@hotelstaff.ch  
Personalienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie Catering und Events  
Lintheschergasse 3  
8023 Zürich  
Tel 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01

**Über Marketing und Dumping.**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22  
Telefax 031 370 42 23  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)



**www.gastrouisse-jobservice.ch**

Über 600 offene Stellen:  
über 500 für Berufsleute  
über 100 für Kader

GastroSuisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 01 377 55 35  
Fax 01 371 89 09  
E-Mail: [jobservice@gastrouisse.ch](mailto:jobservice@gastrouisse.ch)

**Gastro help**  
Stellenvermittlung  
**GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO**  
Tel. 055 462 35 25 [info@gastrohelp.net](mailto:info@gastrohelp.net)  
[www.gastrohelp.net](http://www.gastrohelp.net)

**hoteljob**

**Ihre Stellenvermittlung**

Schweizer Hoteller-Verein  
Hoteljob Personalberatung  
Mattenstrasse 130  
Postfach, CH-3001 Bern  
Telefon 031 370 43 33  
Telefax 031 370 43 34  
<http://www.hoteljob.ch>  
e-mail: [hoteljob.be@swiss-hotels.ch](mailto:hoteljob.be@swiss-hotels.ch)

# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



**Einloggen!**  
7022 offene Stellen,  
2910 tolle Kandidaten  
per Mausclick.  
www.adecco.ch

Langstrasse 11, 8026 Zürich  
Telefon 01 297 79 79  
zuerich.hotelevent@adecco.ch

Streitgasse 20, 4010 Basel  
Telefon 061 264 60 40  
basel.hotelevent@adecco.ch

Marktgasse 32, 3000 Bern 7  
Telefon 031 310 10 10  
bern.hotelevent@adecco.ch

Grabenstrasse 40, 7000 Chur  
Telefon 081 258 30 75  
chur.hotelevent@adecco.ch

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5  
Telefon 041 419 77 66  
luzern.hotelevent@adecco.ch

Poststrasse 15, 9001 St. Gallen  
Telefon 071 228 33 43  
stgallen.hotelevent@adecco.ch

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève  
Téléphone 022 718 44 77  
geneve.hotelevent@adecco.ch

Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17  
Téléphone 021 343 40 00  
lausanne.hotelevent@adecco.ch

Fbg. de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel  
Téléphone 032 729 10 33  
neuchatel.hotelevent@adecco.ch

Viale S. Franscini 30, 6901 Lugano  
Telefon 091 910 20 30  
lugano.hotelevent@adecco.ch

Per sofort oder n.V. suchen wir für unser Cabaret Night-Club in der Zürcher Altstadt eine junge attraktive

### Barmaid

(Ablösung der Geschäftsführerin möglich)  
Nur Schweizerin oder C-Bewilligung mit Deutschkenntnissen und Cabaret-Erfahrung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:  
Dolce Vita  
Häringstrasse 2, Postfach, 8025 Zürich  
(Tel. 079/466 81 81, ab 14.00 Uhr)

150419235679

### Geschäftsführer

Für ein Unternehmen der Systemgastronomie suchen wir für die Leitung von vier Outlets in Zürich den führungstarken Kadermann, der seine Arbeitszeit nicht nur im Büro verbringt. Sie sind ein Macher, der agiert und nicht reagiert. Sie sind fast immer an der Front anzutreffen, weil Sie nur dort erfahren, woher der Erfolg kommt. Schicken Sie mir Ihren Lebenslauf, ich erzähle Ihnen gern mehr über Ihre neue Position.  
**Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79**

### Geschäftsführer

Sie sind ein Mann von Welt – erfahren, souverän und solide. Sie stehen am Puls des Geschehens und wissen bereits heute, was Ihre Gäste morgen verlangen werden. Sie sind zudem ein vorbildlicher Leader, der stets dann bei seinen Leuten ist, wenn es nötig ist. Sie wissen die Administration auf ein Minimum zu beschränken und können Prioritäten setzen. Eine Stelle im Mittelland, bei der es um viel geht.  
**Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79**

### Verkaufsleiter

Für ein exklusives Delikatessengeschäft in Basel suchen wir einen ambitionierten und selbständigen Weinliebhaber und -kenner, der mit viel Freude, Geduld und Ausdauer der anspruchsvollen Kundschaft das grosse Weinsortiment näher bringt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Lebensmittelverkäufer oder Servicefachangestellter, bringen Führungserfahrung sowie PC-Kenntnisse mit und haben Organisationstalent. Als frontorientierte Persönlichkeit gehören das Verkaufen und das Beraten zu Ihren Hauptaufgaben. Sie sind auch verantwortlich für die Warenbewirtschaftung, führen und schulen das fünfköpfige Team und erledigen administrative Aufgaben. Ich freue mich auf Ihren Anruf.  
**Basel, Julia Schulze 01 264 60 40**

### Regionalleiter

Als erfahrener Geschäftsführer mit einem Leistungsavis, der Ihre Nachhaltigkeit aufzeigt, wollen Sie nun mehr. Sie verbinden analytisches Denken und dynamisches Führen auf eine lockere und dennoch professionelle Art und Weise. Sie können sich differenziert ausdrücken, aktiv zuhören und überzeugen durch Ihr sicheres Auftreten. Eine Stelle im Grossraum Zürich, die Sie erfolgreich macht.  
**Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79**

### Start-Up Manager

Sie bringen ein Unternehmen zum Erfolg. Mit Ihrem Kopf, mit Ihrem Herz und weil Sie wissen, wie dieser Erfolg erzielt wird. Für ein neues und junges Konzept an einer Hochfrequenzlage in einer Deutschschweizer Stadt suchen wir einen unkomplizierten Manager, der wie ein Unternehmer denkt und arbeitet. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme mit Lebenslauf.  
**Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79**

### Nachtportier/ Night Auditor

Arbeiten wenn andere schlafen und dafür den Tag geniessen! Für dieses Vier-Sterne-Hotel in rustikalem Stil im Kanton Nidwalden suchen wir einen zuverlässigen, flexiblen Nachtportier (auch ohne Erfahrung). Sie sind sprachbegabt, belastbar und können selbstständig arbeiten. Zudem sind gute Umgangsformen, ein gepflegtes Erscheinungsbild und die zuvorkommende Betreuung der Gäste eine Selbstverständlichkeit für Sie. Eine abwechslungsreiche Stelle erwartet Sie! Ich freue mich auf Ihren Anruf!  
**Luzern, Anita Burren 041 419 77 66**

Gesucht per 1. September oder nach Vereinbarung

### Küchenchef

für kreative Küche. Sie sind teamfähig, besitzen Führungseigenschaften und tragen Verantwortung für die Lehrlingsausbildung. Wir freuen uns über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant-Bar Schönau  
Bremgartenstrasse 77, 5610 Wohlen  
Telefon 056 622 50 75, Marcus Cia  
1503811/118399

### Chef-Hostess / Chef-Host

**Die Cigarillos sind los!**  
Für ein renommiertes Tabakunternehmen suchen wir per Anfang August eine Chef-Hostess oder einen Chef-Host (25 bis 35 Jahre jung). Sie sind eine teamfähige und kontaktfreudige Persönlichkeit mit gepflegter Erscheinung, die mit sicherem Auftreten und guten Umgangsformen die Gäste der Berner In-Lokale von den Vorzügen dieser Tabakwaren überzeugen kann. Sie kennen sich in der In-Szene aus, kommunizieren gern und haben Freude am Präsentieren und Verkaufen. Wenn Sie für zwei bis drei Abenden pro Woche (jeweils rund vier Stunden) eine spannende Abwechslung mit interessanter Entlohnung (ein Auto wird zur Verfügung gestellt) suchen, freue ich mich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.  
**Bern, Dominique Wild 031 310 10 10**

### Chef de partie

**Region Winterthur**  
Saucier, Entremetier, Garde Manger, Pâtisserie – für Sie alles kein Problem? Sie schätzen einen kreativen, lebendigen Betrieb mit frischer Küche und viel Abwechslung? Sie haben ein Auto/Motorrad oder wohnen in der Region Winterthur? Für diese Stelle würde sich sogar ein Umzug aufs Land lohnen! Eine tolle Stelle mit guten Verdienstmöglichkeiten per Anfang September. Ich freue mich auf Sie.  
**Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79**

### Temporär-Stellen

Wir suchen laufend qualifizierte Mitarbeiter für temporäre Einsätze in der ganzen Schweiz. Hier eine kleine Auswahl:

**Koch**  
Sofort – 15. September | Landgasthof, Thurgau

**Koch (Tagesdienst)**  
Sofort – 30. Oktober | Personalrestaurant, Zürich

**Koch**  
Sofort, bis auf weiteres | Landgasthof, Basel-Land

**Allleinkoch (Samstag/Sonntag frei)**  
Sofort – 15. September | Landgasthof, Uri

**Chef de partie**  
Sofort – 31. August | à la carte-Restaurant, Bern

**Chef de partie**  
Sofort – 5. September | Ausflugsrestaurant, Luzern

**Chef de partie**  
Sofort – 30. September | GM-Restaurant, Aargau

**Chef de partie (Tagesdienst)**  
Sofort, bis auf weiteres | Personalrestaurant, Basel

**Chef de partie**  
Sofort, bis auf weiteres | Klinik, Toggenburg

**Chef de partie (Tagesdienst)**  
1. August – 30. Sept. | Personalrestaurant, Chur

**Chef de partie**  
1. Nov. – 31. Dez. | Fünf-Sterne-Hotel, Engadin

**Commis de cuisine**  
Sofort – 31. August | à la carte-Restaurant, Bern

**Jungköche**  
Sofort – 30. September | Tagesbetriebe, Bern

**Receptionist/in**  
Sofort – 15. September | Vier-Sterne-Hotel, Bern

**Receptionist/in 50%**  
Sofort – 30. September | Privatklinik, Zürich

**Hotelfachassistentin**  
Sofort – 30. Oktober | Cateringunternehmen, Zürich

**Barmitarbeiter/in**  
15. Aug. – 30. Sept. | Fünf-Sterne-Hotel, Wallis

**Service-mitarbeiter/in**  
Sofort – 30. August | Trendlokal, Bern

**Service-mitarbeiterin**  
Sofort – 30. Okt. | Ital. Speiserestaurant, St. Gallen

**Service-mitarbeiter/in (mit Auto)**  
Sofort, bis auf weiteres | Speiserestaurant, Luzern

**Service-aushilfen**  
20. Aug. – 20. Dez. | Messen/Events, ganze Schweiz

**Hostessen**  
15. August, bis auf weiteres | Tabakfirma, Basel

**Hostessen/Promotionsmitarbeiter**  
Sofort, bis auf weiteres | ganze Schweiz

Für mehr Informationen und weitere spannende Stellen (temporär oder längerfristig) kontaktieren Sie ganz einfach unsere Filiale in Ihrer Nähe!



Die Restorama AG ist ein Unternehmen der Compass-Group (Schweiz) SA und ist mit seinen 45 Betrieben in der ganzen Schweiz in der Gemeinschaftsgastronomie tätig.

Für das **Personalrestaurant Uetlihof** in der Stadt Zürich (Richtung Albisgüetli) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

### tatenfreudigen Jungkoch (w/m)

Sie möchten eine selbständige Tätigkeit in einem lebhaften Tagesbetrieb, der von Montag bis Freitag offen ist. Sie haben eine Kochlehre absolviert und bereits die ersten Erfahrungen als Produktions-, wie auch als A-la-Carte-Koch sammeln. Sie sind ausserdem ein Team-Player, haben einen speditiven und sauberen Arbeitsweise und sind für Lehrlinge, deren Führung Ihnen teilweise obliegt, ein Vorbild. Wenn wir Sie darauf angesprochen haben, freut sich Frau Barbara Stähli auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Adresse: **Alakart-Plazza**  
Uetlibergstrasse 231; Postfach 2/  
XUHS 744, 8070 Zürich

Im gleichen Betrieb suchen wir eine

### aufgestellte Betriebsmitarbeiterin

Sie freuen sich auf eine abwechslungsreiche Arbeit in unserem Free-Flow-Selbstbedienungs-Restaurant und haben eine Leidenschaft und Gespür für die Bedürfnisse unserer zahlreichen Kunden der Credit Suisse. Sie verkaufen gerne und wissen, das der Gast Ihre Freundlichkeit und Aufmerksamkeit rasch erkennt und zu schätzen lernt. Wenn Sie zudem gut Deutsch sprechen, dann sollten Sie umgehend Ihre Unterlagen an Frau Stähli senden.

Im **Personalrestaurant Terminal A** am Flughafen freuen wir uns auf unsere zukünftige

### charmante Service-mitarbeiter/innen (50 %-Pensum)

Sie lieben es, unsere Gäste vom Flughafen am Mittag in aller Form betreuen und bedienen zu können. Dafür haben Sie bereits Erfahrungen im Speiseservice machen können, sprechen ausgezeichnet Deutsch und zeichnen sich besonders wegen Ihrer Effizienz aus. Herr Hubert Müller freut sich über Ihre Kontaktaufnahme (Telefon: 01 812 60 98) oder senden Sie Ihre Unterlagen an das Human Resources Department.

Wir bieten Ihnen in allen Betrieben ein gut eingespieltes Team in einem lebhaften, motivierenden Umfeld. Dabei legen wir besonders viel Wert auf gute Sozialleistungen und konstante Weiterbildung, welche Ihnen Perspektive in Ihrem Beruf vermitteln möchten.

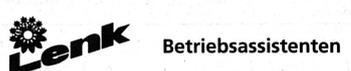
Oliver Dohrau  
Human Resources  
Restorama AG, Postfach/ QHSP,  
8058 Zürich-Flughafen  
e-mail: odohrau@restorama.ch

**restorama**

## KUSPO KURS-UND SPORTZENTRUM

Das Kurs- und Sportzentrum in Lenk beherbergt in erster Linie Schulklassen sowie Familien und Kleingruppen ab 4 Personen oder dient als Militärunterkunft. Drei moderne Chalets bieten Unterkunft für bis zu 400 Personen. Zudem verfügt das KUSPO über ein öffentliches Selbstbedienungsrestaurant.

Zur Unterstützung der Geschäftsführerin suchen wir baldmöglichst einen vielseitigen



**Ihre Aufgaben:** In dieser vielseitigen Kaderposition sind Sie für die Auslastung bzw. für die Akquisition des Zentrums verantwortlich. Sie erstellen die Einsatzpläne des Teams, organisieren und betreuen Bankette, leisten Serviceunterstützung während den Stosszeiten und springen ein, wo Not am Mann ist. Zudem unterstützen Sie die Geschäftsführerin in sämtlichen administrativen Arbeiten. Von der Entgegennahme der Reservationen über die Erledigung allgemeiner Korrespondenz bis zum Non-Food-Bestellwesen und einfachen Buchhaltungsarbeiten. Während der Abwesenheit der Geschäftsführerin übernehmen Sie die Stellvertretung.

**Ihr Profil:** Sie verfügen über eine Ausbildung im Gastgewerbe, haben eventuell eine Hotelfachschule absolviert oder verfügen über langjährige Erfahrung in einer ähnlichen Funktion. Erfahrung im Bereich Marketing wäre von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe mit viel Selbständigkeit und grosser Bewegungsfreiheit, ein aufgestelltes Team und ein interessantes Umfeld.

**Interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto.

Kurs- und Sportzentrum (KUSPO)  
Frau Franziska Weiss  
Horlauen, 3775 Lenk

Für unser napolitanisch, im fünfziger Jahre Stil eingerichtete Ristorante Cinque mit gehobener, klassisch, italienischer Küche suchen wir per 1. September 2002 eine(n) gelernt(e)n, motivierte(n) und kompetente(n)

### Köchin / Koch

mit Freude an der Gastronomie.  
Gerne gibt Ihnen Herr Patrik Spiller unter 01 272 66 03 detaillierte Auskunft.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an:  
**Ristorante Cinque**, Langstrasse 215, 8005 Zürich  
Tel.: 01 272 46 30

150379/419022



## Grindelwald

Für unser \*\*\*\*Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir für die kommende Wintersaison 2002 - Einige Stellen bereits ab Oktober 2002 zu besetzen.

### Hotelsekretärin

Mit Fronterfahrung in der Hotellerie, rechte Hand der Chef de Réception, Computer- und Sprachkenntnisse D/E/F, in Jahresstelle

### Réceptionistin

Computer und Sprachkenntnisse D/E/F Evtl. Mithilfe im Speisesaal

### Servicefachangestellte/r à la carte

Serviceerfahrung, Freude am Verkaufen

### Barmaid/Barman

Dancing "CHALLI BAR" aufgestellt, flink, belastbar. D/E

Sie fühlen sich von einer der oben ausgeschriebenen Stellen angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett  
3818 Grindelwald  
Telefon 033 854 54 92

## KRAMER GASTRONOMIE

Sie sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Engagement für eine ideenreiche, junge Gastronomie und Hotellerie. Kramer Gastronomie, Zürich, steht für gastronomische Kultur und trendige, pfiffige Betriebe. Eine Crew von rund 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vertritt unsere Philosophie mit Begeisterung gegenüber den Gästen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

### RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN RAUMPFLEGERIN

Für unser Zic Zac Rock-Hotel mitten in Zürich's Unterhaltungsviertel junge, unkomplizierte und persönliche Atmosphäre einzigartige Zimmerausstattung für jeden Geschmack

### SERVICEMITARBEITER/IN JUNGKUCH

Für unser Restaurant Quaglios mediterrane Küche, Art Deco, Bar, Oper, unkonventionell, interessante Leute, Musik, Garten, junges Team, In-Lokal, See, Top Lage, Hotel usw.

### CHEF PATISSIER / COMMIS PATISSIER

Für unser Restaurant Lake Side Casino Zürichhorn mediterrane Küche, Seafood-Bar, regionale Gerichte, Top Lage, direkter Seeanstoss, modernste Infrastruktur, ein aufgestelltes Team mit rund 70 Mitgliedern!

Im Zentrum unserer Arbeit steht der Mensch: Sei es als Gast, Partner oder Mitarbeiter. Unsere Qualitätsansprüche sind hoch, unsere Betriebe trendig und innovativ. Als Gast dürfen Sie attraktive Angebote in einem rundum stimmigen Ambiente erwarten. Als Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter handeln und entscheiden Sie unternehmerisch mit grosser Selbstständigkeit - im Sinne des Hauses.

Kramer Gastronomie, Jacqueline Kramer, Herdernstrasse 56, 8004 Zürich  
Tel. +41 1 406 85 85, Fax +41 1 406 85 86, kramer.jacqueline@kramergastro.ch

CASINO ZÜRICHHORN  
Lake Side  
RESTAURANT • BAR • CAFE • CAFE • BAR

QUAGLIOS  
BLUE MONKEY CROSTINI  
khan's  
HOTEL EUROPE  
GASTRONOMIE  
Zunftbaus zur Zimmerleuten  
We save the world  
Rock-Garden  
ALBISRIEDERHAUS  
KONGRESSZENTRUM RESTAURANT

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für unseren Betrieb Siemens in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

### • Chef de Partie

(Direktions- und à la carte-Restaurant)

Wir bieten Ihnen

- Tagesbetrieb 06.30 - 15.30
- Lehrlingsbetreuung
- Unterstützung des Küchenchefs
- Angebotsplanung

Wenn Sie Freude an hochstehender Gemeinschaftsgastronomie haben, für 400 Gäste genau so gut kochen, wie für vier und zudem eine gute Portion an Innovation und Initiative aufweisen, so sollten Sie sich unbedingt bei uns melden.

Wir freuen uns auf Sie!

Restorama AG,  
Personalrestaurant Siemens  
Markus Baumann,  
Albisriederstrasse 207, 8047 Zürich  
e-mail: prsiemens@restorama.ch

restorama

150455/384847

## REGIONALSPITAL EMMENTAL

Das Regionalspital Emmental ist das Akutspital des Emmentals und bietet an seinen beiden Standorten Burgdorf und Langnau rund um die Uhr eine ganzheitliche medizinische Grundversorgung auf hohem Niveau. Im Zentrum unseres Handelns steht der Mensch, sei es als Patient, als Angehöriger oder als Mitarbeiter.

Mit den Speisen, welche wir täglich mit Freude zubereiten, wollen wir bei unseren Kunden die Lebensqualität steigern. Wir haben die Diätküche mit der Hauptküche zusammengeführt und suchen zur Ergänzung unseres Küchenteams am Standort Burgdorf eine/n

### Koch/Köchin

#### Ihre Hauptaufgaben

- Produktion der Mahlzeiten inkl. Diätkomponenten
- Einhaltung der Hygienerichtlinien
- bei Bedarf Mitarbeit im Kartenbüro

#### Sie bringen mit

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin (idealerweise Spital bzw. Gastronomie) (idealerweise)
- Diplom Diätkoch/Diätköchin
- Teamgeist, Flexibilität und innovatives Denken

#### Wir bieten Ihnen

- ein abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld
- Möglichkeit, bei Projekten der baulichen sowie organisatorischen Neuausrichtung mitzuarbeiten
- Anstellung und Besoldung nach kantonalen Richtlinien

Herr Winfried Weissenbacher, Leiter Gesamtküche, gibt Ihnen gerne Auskunft unter Tel. 034 421 21 53. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Regionalspital Emmental AG, Herr Herbert Baschung, Leiter Personal, 3400 Burgdorf.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.  
www.rs-e.ch

150420/389400

\*\*\* Hotel - Landgasthof  
Sternen  
Muri-Bern

Seminar- + Geschäftshotel  
mit Restaurant-  
und Terrassenbetrieb

### Réceptionist/in

In unserem Sternen Team, eine Stelle für Sie?  
Fidelio und Réceptionserfahrung bringen Sie mit.

Gerne gibt Ihnen Frau M. Tschanz, Chef de réception, oder W. Im-Obersteg, Dir. nähere Auskünfte.

Hotel - Landgasthof Sternen  
Thunstrasse 80, CH-3074 Muri-Bern  
Telefon 031 950 71 11, Fax 031 950 71 00

E-Mail: info@sternenmuri.ch / Homepage: www.sternenmuri.ch

## Empathy & Excellence HOTEL \* \* \* \* \* LUZERN SCHWEIZERHOF

Das Hotel Schweizerhof ist seit fünf Generationen ein Familienbetrieb. Wir verfügen über 107 von Grund auf renovierte Zimmer, Veranstaltungsräume für bis zu 500 Personen und 2 Restaurants. Zu Verstärkung unseres Teams

suchen wir:

Interessiert Sie einer dieser verantwortungsvollen Stellen? Dann

senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an unseren Personalchef, Herrn Dieter Thüer. Wir freuen uns auf Sie.

### Leiter der Hauswirtschaft

Eintritt per 1. September 2002  
oder nach Übereinkunft. Mit Fähigkeitsausweis  
und Berufserfahrung. Sprachkenntnisse in D/ E/ F.

### Chef Pâtissier

Eintritt per 1. September 2002  
oder nach Übereinkunft.  
Mit Fähigkeitsausweis und Berufserfahrung.

Hotel Schweizerhof Luzern, Schweizerhofquai, CH-6002 Luzern  
Telefon +41 (0)41 410 0 410, Fax +41 (0)41 410 2 971  
E-Mail: info@schweizerhof-luzern.ch, Internet: www.schweizerhof-luzern.ch



Bell AG  
Fleisch Charcuterie Traiteur

Wir sind national der führende Produzent und Anbieter von Fleisch und Fleischwaren. Unsere Produkte fördern eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung und vermitteln Genuss und Lebensfreude.

Wir suchen eine zielstrebige und selbständige Persönlichkeit als

### Key Account Gastro

In dieser verantwortungsvollen und vielseitigen Funktion sind Sie für den Einsatz der Marketinginstrumente und die Koordination des Verkauf Gastro Abholgrosshandel verantwortlich. Sie sorgen für die strategische und operative Planung, erstellen und überwachen Budgets und betreuen die Kunden vor Ort. Zudem helfen Sie mit bei der Planung von Sortimenten, Promotionen und Neueinführungen.

Mit Ihrer Ausbildung im Lebensmittelbereich und Weiterbildung im Bereich Marketing und Verkauf sind Sie in der Lage, Ihre Kenntnisse gezielt und gewinnbringend einzusetzen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich noch heute! Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Bell AG, Michel Pompanin, Postfach, CH-4002 Basel.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Bell AG  
Elsässerstrasse 174  
Tel. +41 61 326 26 26 Fax +41 61 322 10 84  
CH-4056 Basel  
Internet www.bell.ch



DORFPLATZ 1 · 6375 BECKENRIED

Das Hotel-Rest. RÖSSLI ist ein altbewährter, ideal gelegener Betrieb. Wir verwöhnen zusammen mit einem freundlichen, aufgestellten und jungen Team unsere Gäste aus Nah und Fern. Getreu unserem Motto

"Mitten im Zentrum - direkt am See - heimelig und rustikal - jung, freundlich und aufgestellt" bieten wir unseren Gästen ein besonderes und unvergesslich schönes Erlebnis unter anderem mit

- saisonalen und marktfrischen, sorgfältig und kreativ zubereiteten Speisen

Als Treffpunkt im Dorf / am See sowie als Speiserestaurant mit feiner, gutbürgerlicher Küche sind wir bekannt.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in eine Saison- oder Ganzjahresstelle einen

### Chef de partie / Jungkoch (m/w)

mit abgeschlossener Kochlehre. Für ideenreiche, selbständig arbeitende junge Berufsleute mit Freude an gepflegter, trendiger Gastronomie bietet sich hier eine neue interessante Aufgabe - wir wissen Können und Kreativität zu schätzen.

Unterkunft im Ort möglich. Für eine Kontaktaufnahme wenden Sie sich bitte an:

Josef & Christine Lussi-Waser, Dorfplatz 1 / Postfach 161,  
6375 Beckenried - in Nidwalden, am Vierwaldstättersee  
Telefon 041 624 45 11 Telefax 041 624 45 12  
E-Mail hotel@roessli-beckenried.ch  
Website www.roessli-beckenried.ch

150354/195090

## HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Verbringen Sie den Ski-WM-Winter mit uns

Wir sind ein renommiertes \*\*\*\*Hotel mit 200 Betten und überraschend vielen Möglichkeiten. Für die Wintersaison 2002 - 2003 7. Dezember 2002 bis 22. April 2003 sind noch folgende Stellen offen

### RÉCEPTIONIST/IN MIT ERFAHRUNG

#### SAALKELLNER/IN

CHEF GARDEMANGER  
CHEF ENTREMETIER  
CHEF TOURNANT  
CHEF PATISSIER  
COMMIS DE CUISINE  
COMMIS PATISSIER

#### 1 F&B PRAKTIKANT

### 2 ZIMMERFRAUEN MIT ERFAHRUNG 1 PORTIER MIT ERFAHRUNG

Wir bieten schöne Personalzimmer (EZ&DZ) mit Du/WC, TV, Telefon Einkaufsvorgünstigungen in 55 Geschäften

Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an

HOTEL EUROPA ST. MORITZ  
Direktion A. - E. Bützberger  
7512 Champfèr  
Tel: +41 81 839 55 55  
Fax: +41 81 839 55 56  
www.hotel-europa.ch  
E-mail: info@hotel-europa.ch

**GAST RATHAUSKELLER**  
Silvia Meier & Robert Erni

Wir suchen per sofort

**Pâtissier/Pâtissière**  
in Jahresstelle.

Wenn Sie Freude am Beruf haben, selbständig und kreativ wirken wollen in einem angenehmen Team, so richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Stefan Meier.

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG  
Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug  
Telefax 041 710 49 77, Telefon 041 711 00 58  
www.rathauskeller.ch  
E-mail: contact@rathauskeller.ch

106818/12038

**BELVOIRPARK**  
EINE SCHULE IN BEWEGUNG

Sie haben soeben Ihre Lehre als

**Koch oder KonditorIn**

beendet? Wir wollen Sie!

Unser schuleigenes öffentliches Restaurant Belvoirpark ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten: eine ganze Schar von fast immer gutgelaunten und wissensdurstigen jungen Menschen, Kolleginnen und Kollegen, mit denen zusammen selbst der hektischste Tag ein positives Erlebnis wird.

Sie arbeiten in unserer hauseigenen Konditorei mit und bilden sich gleichzeitig weiter in der Hotelpâtisserie. Vom Frühstück bis zur Hochzeitstorte, vom Dessertwagen bis zum Dessertbuffet ist alles im Programm. Interessante Arbeitszeiten und eine zeitgemässe Entlohnung sind selbstverständlich. Schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Hotelfachschule Belvoirpark  
Herr Manfred Stevens  
Seestrasse 125  
8002 Zürich

Haben Sie noch Fragen? Herr Stevens freut sich auf Ihren Anruf. 01/286 88 55

150425/59692



In unserem Hauptsitz in Liestal ergänzen wir die Marketingabteilung per sofort oder nach Vereinbarung mit einer/m Jüngeren

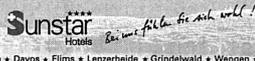
**Product Manager/in ,Verkauf Privatgast'**

In dieser verkaufsorientierten Funktion sind Sie verantwortlich für die Gewinnung von neuen Privatgästen für unsere sieben renommierten Vier-Sterne-Ferienhotels in sehr bekannten Ferienorten im Berner Oberland und in Graubünden. Neben klassischen Inserate-Kampagnen entwickeln Sie neue, erfolgreiche Absatz- und Kooperationsmöglichkeiten, die Sie zusammen mit Ihrer Mitarbeiterin - auch selber umsetzen.

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung abgeschlossen, waren einige Jahre im Verkauf in Dienstleistungsunternehmen tätig und haben vorzugsweise erste Erfahrungen in der Werbung/Kommunikation gewonnen. Sie haben ein Flair für den Tourismus, denken und handeln konzeptionell und unternehmerisch, sind flexibel, kommunikativ, leistungsorientiert und sehr selbständig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung z. H. Herrn Beat Hess, Geschäftsführer.

Sunstar Hotels  
Galmisstrasse 5  
4410 Liestal  
Tel. 061 921 15 22  
E-Mail geschaeftsleitung@sunstar.ch  
http://www.sunstar.ch



Arbeiten Sie gerne in einem angenehmen Arbeitsumfeld, suchen Sie eine geregelte Arbeitszeit und wollen Sie Ihre Gastgeberfähigkeiten einsetzen. Dann sind Sie die gesuchte Mitarbeiterin (20-35J. Schweizerin) in unserem gepflegten Restaurantbetrieb ab 19. August oder nach Vereinbarung als

**Servicefachangestellte**

(auch als Teilzeit oder Bankettaushilfe)

Wir bieten arbeitsfreie Wochenenden und gratis Parkplätze vor unserem Restaurant.

Hr. P. Zumbühl freut sich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf. 079 705 82 45  
Rest. Guggach, am Bucheggplatz, 8057 Zürich

**KLINIK SCHLOSS MAMMERN**

Akutspital für innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter.

Eine neue EDV-Verwaltungslösung schafft eine neue Stelle. Deshalb vergrössern wir unser Réceptionsteam per sofort oder nach Übereinkunft und suchen eine

**Réceptionistin**

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit einem vielseitigen Aufgabengebiet reizt, und wenn Sie es schätzen in einer prachtvollen Umgebung in der Mitte von Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld zu arbeiten, dann... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet den Empfang und die Verabschiedung der Patienten, Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale und Personensuchanlage, Erstellen der Patientenrechnungen bei deren Abreise, Tagesabschluss und diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel). Dazu kommt die Einführung einer neuen EVD-Verwaltungslösung, die bis 1.1.2003 abgeschlossen sein wird.

Ein freundlicher Arbeitsplatz im Schlossteil erwartet Sie zu Blockzeiten, 42-h-Woche zwischen 7.00 Uhr bis spätestens 21.30 Uhr, alternierendem Samstag/Sonntag-Dienst. Internes Personalrestaurant, grosszügige Anstellungsbedingungen, moderne, helle Dienstwohnungen ca. 5 Gehminuten entfernt direkt am See, Möglichkeit zur Weiterbildung und Sportangebot für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Die besten Voraussetzungen sind eine Hotelfachausbildung oder kaufmännische Grundausbildung, gute Fremdsprachenkenntnisse, gepflegte Erscheinung, angenehme Umgangsformen, w.m. Alter zwischen 20 und 30 Jahren, Bereitschaft für eine längere Zusammenarbeit.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG  
Flandrina C. von Sallis/Vize-Direktorin/Personalchefin  
8265 Mammern (Bodensee) TG  
Tel. 052 742 11 11  
e-mail: fvs@klinik-schloss-mammern.ch  
www.klinik-schloss-mammern.ch

150260/23728

**Region Zürich**

Für zwei junge Hotelunternehmen in der Umgebung von Zürich suchen wir

**Chef de Service m/w**

Als gelernte Servicefachkraft haben Sie schon einige Jahre Berufserfahrung gesammelt und sind nun auf der Suche nach einem jungen Team das Sie führen und motivieren können.

Wenn Sie gerne am **Wochenende arbeiten**, und es Ihnen auch nichts ausmacht der letzte zu sein, der das Restaurant verlässt, dann haben wir Sie gefunden.

Unsere Kunden bieten Ihnen sehr attraktive Anstellungsbedingungen und ein faires Salär.  
Victoria.Castangia@kellyservices.ch erteilt gerne weitere Infos unter 01 225 40 30

Endlich sind die Prüfungen vorbei, und Sie haben noch nicht die richtige Stelle gefunden? Wir suchen laufend

**Commis de cuisine**

Ob in der **Gemeinschaftsgastronomie** oder in der **Hotellerie**, wir haben die passende Stelle für Sie.

Planen Sie mit uns zusammen Ihren nächsten beruflichen Schritt und profitieren Sie von unserer Erfahrung und unseren Kontakten in und um die Stadt Zürich.

Rufen Sie uns für ein unverbindliches Gespräch oder eine Terminvereinbarung an. Wir freuen uns darauf, Sie schon bald kennenzulernen!

Victoria.Castangia@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf unter 01 225 40 30

Wir suchen laufend für verschiedene Hotels in Zürich Stadt und Umgebung

**Réceptionisten/-innen**

Sie verfügen über eine abgeschlossene KV-Ausbildung oder haben eine Hotelhandelschule besucht. Sie sprechen flüssig Schweizerdeutsch, Englisch und evtl. Französisch, haben gute EDV-Kenntnisse (Fidelio von Vorteil) und leben im Umgang mit Gästen richtig auf.

Rufen Sie uns an, wir finden bestimmt die passende Dauerstelle für Sie!

Bei Geraldine.McLellan@kellyservices.ch gibt es unter 01 225 40 30 weitere Infos.

**Region Zürich**

Für verschiedene Kunden suchen wir in Zürich und Umgebung

**Chef de Partie's w/m**

Sie haben Ihre Kochlehre erfolgreich abgeschlossen und bereits erste Erfahrungen im Berufsleben gesammelt. Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Ob Sie mit oder ohne Zimmerstunde arbeiten möchten, bei unseren Auftraggebern aus der System-, Gemeinschafts- und Handelsgastronomie bieten wir Ihnen alle Möglichkeiten.

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch gibt Ihnen unter 01 225 40 30 gerne weitere Auskünfte

Für zwei Restaurants mit italienischem Touch in Zürich und Umgebung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Servicemitarbeiter w/m**

Als frontorientierte, freundliche Persönlichkeit bewahren Sie auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick. Sie verwöhnen Ihre Gäste mit köstlichen italienischen Spezialitäten und verabschieden Sie mit einem herzlichen *arrivederci*.

Ein junges motiviertes Team sowie gute Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Melden Sie sich noch heute bei:  
Victoria.Castangia@kellyservices.ch oder Geraldine.McLellan@kellyservices.ch unter 01 225 40 30

Für unsere Auftraggeberin, ein modernes Restaurant mit mediterranem Ambiente, suchen wir eine motivierte

**Betriebsassistentin**

Sie sind eine Persönlichkeit mit fundierter Serviceerfahrung und verfügen bereits über erste Führungserfahrung. Es motiviert Sie, selbständig in einem lehrreichen und vielfältigen Umfeld mitzuwirken.

Falls Sie auch in stürmischen Zeiten Ihren Humor nicht verlieren, Ihren Mitarbeitern sowie menschlich als auch fachlich tagtäglich ein Vorbild sind, ist dies die ideale Stelle für Sie.

Leistungsorientierte Entlohnung und ein hilfsbereites Team können fortan zu Ihrem Alltag gehören!

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf auf 01 225 40 30

**Region Zürich**

Für unsere Mandantin, einen Betrieb der Gemeinschaftsgastronomie im Raum Winterthur, suchen wir einen

**Koch temporär w/m**

Ihr Einsatz beginnt am 15. August und dauert ca. zwei Monate. Wenn Sie in einem gepflegten Betrieb von 06.30 bis 15.30 Uhr arbeiten und an einem attraktiven Stundenlohn interessiert sind, sollten Sie uns unbedingt kontaktieren.

Die Arbeitsstelle ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut zu erreichen.

Bei Carola.Schuepp@kellyservices.ch unter 01 319 66 69 erhalten Sie weitere Auskünfte.

**Powerfrau gesucht!**

Unser Kunde, ein gehobenes Viersterne-Hotel in der Stadt Zürich, sucht per sofort eine aufgestellte

**Mitarbeiterin Frühstücksservice**  
(von 06.00 - 15.00 Uhr, Sa/So oder So/Mo frei)

Ihr aufgewecktes Wesen begeistert frühmorgens die Gäste und wenn Sie nebst Deutsch auch noch in Englisch kommunizieren können, dann haben Sie vielleicht hier Ihre neue Stelle gefunden!

Unser Kunde bietet geregelte Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlohnung, ein junges Team sowie grosses Mitspracherecht im Betrieb!

Carola.Schuepp@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf auf 01 319 66 69

1 dl Charm gemixt mit zwei dl Professionalität und Diplomatie - Sie sind unser Geheimrezept!

Für eine Bar der Luxusklasse mitten in der Stadt Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine erfahrene und sprachkundige

**Barfachfrau mit Klasse**

Sie verwöhnen Ihre Gäste nicht nur mit Cocktails und edlen Tropfen, sondern auch mit Ihrem professionellem Auftritt und Ihrem charmanten Lächeln. Nebst Deutsch kommunizieren Sie sehr gut in Englisch und evtl. Französisch. Als erfahrene Fachfrau sind Sie verantwortlich für die gesamte Bar und deren Betrieb von 14.30 bis 23.30 Uhr.

Wenn Sie sich Ihre nahe Zukunft in einem erfolgreichen Unternehmen vorstellen, fair entlohnt werden möchten, könnte dies Ihre Traumstelle sein!

Carola.Schuepp@kellyservices.ch steht für weitere Auskünfte unter 01 319 66 69 zu Verfügung.

**Ganze Schweiz**

Für ein wunderschönes Seminarhotel hoch über dem Obsee, suchen wir eine versierte

**Front Office Kraft**

Mit Stellvertretender Seminarleitungsfunktion w/m

Wenn Sie eine Verkaufsnatur sind ist dieser Job das reinste Vergnügen! Von Ihnen wird erwartet das Sie aktiv Zimmer, Seminare und Bankette verkaufen, diese von A-Z durchplanen, und auch vor Ort betreuen. Bei Abwesenheit des Seminarleiters tragen Sie die Verantwortung. Ihr wahrer Wirkungskreis ist in und um das Front Office.

Mit einigen Jahren Berufserfahrung aus dem Front Office oder F&B Bereich stehen Ihnen alle Türen offen! Ihnen wird eine attraktive Entlohnung, ein dynamisches Arbeitsumfeld und modernste Infrastruktur geboten. Auf Wunsch besteht auch die Möglichkeit für eine Unterkrant.

Bei Geraldine.McLellan@kellyservices.ch unter 01 225 40 30 gibt's mehr Info.

In eine legendäre Zürcher Bar suchen wir eine erfahrene Nachtfee als

**Chefin de Bar**

Sie haben Durchsetzungsvermögen und nehmen sich Ihrer Gäste mit natürlichem Charme und Power an. Ihr Job macht Ihnen Freude und Sie wissen es jede Art von Gast um den Finger zu wickeln.

Geboten werden Ihnen **Abendarbeitszeiten** (bis spätestens ein Uhr), Führungsverantwortung, einen attraktiven Lohn und ein Team in dem Ihre Meinung und Fachwissen wirklich gefragt sind.

Geraldine.McLellan@kellyservices.ch gibt Ihnen unter 01 225 40 30 gerne weitere Auskünfte

Ganz Heiss!! Wir suchen dringend!!

**Ab sofort bis Ende Okt. eine versierte Servicekraft**

für einen gehobenen Service mitten in der Stadt Zürich! Der Stundenlohn wird Ihnen garantiert das Leben verässern.

Victoria.Castangia@kellyservices.ch wartet schon auf Ihren Anruf, 01 225 40 30!

# POSTHOTEL

CH 7050 AROSA

Für unser trendiges \*\*\*\*Hotel mit 65 Zimmern und Suiten und fünf verschiedenen Thermen-Restaurants, Grill-Restaurant, Pizzeria, chinesisches Spezialitäten-Lokal, Fondue-Stübli, Mexicalito Bar y Bodega und Schneebär suchen wir für den kommenden Winter echte Profis für den Hotelbereich

**Chef de Réception m/w**  
Eintritt per 1. 10. 2002

**Night-Auditor**  
Eintritt per 1. 12. 2002

**Réceptions-Praktikantin m/w**  
mit KV-Abschluss o. ä.

**2. Gouvernante**  
**Zimmermädchen-Hausmädchen**  
**Etagen-Portier**

Für den Restaurationsbereich  
**Restaurations-Manager**  
**Service-Fachangestellte**  
**Barmitarbeiter m/w**

**Sous-Chef**  
**Chef de Partie**  
**Hilfsküche**  
**Officebuschen**

Wir wünschen uns fröhliche und belastbare Mitarbeiter, die mit uns am selben Strick ziehen und erfolgreich eine Wintersaison erleben. Für unser Business braucht es keine schönen Worte! Wir wollen Spass und Profiteistung miteinander verbinden. Wir bieten Ihnen ein Top-Salär, Verpflegung und Unterkunft auf Wunsch. Für ein persönliches Gespräch erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme auf Nr. 079 601 62 57 Jacques Rüdiger, <http://www.posthotel-arosa.ch> e-mail: [mail@posthotel-arosa.ch](mailto:mail@posthotel-arosa.ch) Postadresse: Posthotel Arosa AG, J. Rüdiger, Sogno Mio, 6827 Brusino.

150411/1538

## HOTEL RESTAURANT SEEGARTEN MARINA SPIEZ

Wir suchen per sofort in Saison- oder evtl. auch Jahresstelle

**Chef de Partie /  
Tournant (m/w)**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung!

HOTEL SEE GARTEN-MARINA  
Schachenstrasse 3, 3700 Spiez  
Tel. 033 / 655 67 67  
oder Fax 033 / 655 67 65  
[reception@seegarten-marina.ch](mailto:reception@seegarten-marina.ch)

150387/2085



Das sonnigste Gastro-Team in  
Wildhaus sucht noch einen

## Sous-Chef

in Jahresstelle. Wir sind eine mittlere Küchenbrigade von 8 qualifizierten Mitarbeitern und wünschen uns einen kompetenten Küchenchef-Stv., mit welchem wir unsere lustvolle, naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern können. Wenn Sie sich inmitten eines internationalen Sport- und Ferienortes so richtig wohl fühlen erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an: Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus, Tel. 071/9992333 URL: [www.beutler-hotels.ch](http://www.beutler-hotels.ch)

Ein gutes Haus  
braucht gute Leute.

Globus ist die erste Adresse für die schönen Seiten des Alltags. Um die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden ebenso kompetent wie freundlich erfüllen zu können, suchen wir eine/n

## Jungköchin/Jungkoch für unsere Produktionsküche oder für unsere Verkaufsabteilungen der \*\*\*delicatessa

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und den Wunsch, sich in einem äusserst kundenorientiertem Hause weiterzubilden. Wenn Sie sich von einem gepflegten Hause mit hohem Niveau angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhänden Frau K. Sella. Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

GLOBUS ZÜRICH  
Personalabteilung  
Schweizergasse 12  
8021 Zürich  
Tel. 226 62 61



Wir, ein junges, motiviertes, aufgestelltes Team, suchen Sie, eine top motivierte

## Hofa

welche in einem kleinen Team weiss, wie man unsere anspruchsvollen Gäste begeistern kann. Bei uns hätten Sie die Möglichkeit, sich selbst zu verwirklichen. Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, dann melden Sie sich bei:

Roland Seiler, Dir.  
\*\*\*\*-Hotel Sântis  
9657 Unterwasser  
071/998 50 20  
[saentis@beutler-hotels.ch](mailto:saentis@beutler-hotels.ch)  
[www.beutler-hotels.ch](http://www.beutler-hotels.ch)

148108/72958

## Restaurant zur Schuhmachernunft

Für unser kleines, gepflegtes Speiseraum in der Basler Innenstadt suchen wir nach Übereinkunft

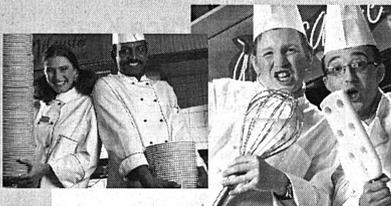
## Junge Hotelfachassistentin Buffet- und Servicemithilfe

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich absolviert und möchten nun in einem jungen, aufgestelltem Team mitarbeiten. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und Kenntnisse in englischer und französischer Sprache (von Vorteil), dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Maja Schneider  
Hutgasse 6, 1. Stock, 4001 Basel  
[www.schuhmachernunft.ch](http://www.schuhmachernunft.ch)  
Mo. - Fr. geöffnet

148102/6383

## Meine Zukunft bei der Migros!



Abwechslungsreiche Küche heisst in den M-Restaurants nicht: mal so, mal so! Vielseitigkeit statt Durchschnitt ist gefragt, und auch die Qualität muss stimmen: gesund und bekömmlich sollen die Speisen sein – und vor allem schmecken.

Für unseren Bereich M-Gastronomie der Migros Aare mit Arbeitsort Schönbühl suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

## Event Manager Partyservice (m/w)

Sie werden die Aquisition von Grossanlässen übernehmen und diese nach Kundenwünschen in Zusammenarbeit mit den Partyservice-Standorten der Migros Aare organisieren. Zudem sind Sie für die Koordination und die Durchführung dieser Anlässe verantwortlich.

Sie haben die Hotelfachschule abgeschlossen und sind ein versierter Gastronom mit Erfahrung in Food & Beverage und im Bankettwesen.

Sie sind flexibel bezüglich Arbeitszeiten, lieben den Kundenkontakt und sind stark im Verkauf. Ausserdem sind Sie ein guter Organisator und ein Praktiker mit Freude an Fronteinsätzen.

Sie können davon ausgehen, dass Sozialleistungen, Karriereöglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros über dem Durchschnitt liegen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

**Genossenschaft Migros Aare**  
Karin Pfister, Personelles  
Industriestrasse 20, 3321 Schönbühl  
Telefon 031 858 85 49  
[karin.pfister@maare.migros.ch](mailto:karin.pfister@maare.migros.ch)  
Weitere Informationen: [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

offene  
**Jobs**

**M**



Für unser 4-Sterne-Romantik-Hotel mit 100 Betten und Spezialitäten-Restaurant, Hausbar, Halbpensions-Restaurant, Gaststübli, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Ganzjahresstellung:

**RÉCEPTIONIST/IN** mit Berufserfahrung Muttersprache Deutsch mit E / F in Wort und Schrift, evtl. Italienisch- oder Spanisch-Kenntnisse.

Ab sofort oder für die Wintersaison:

**SERVICEFACHLEUTE** für unsere Restaurants und Hausbar E- und F-Kenntnisse wären von Vorteil.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:



Romantik Hotel Schweizerhof  
Anneliese & Otto Hauser  
CH-3818 Grindelwald  
Tel. 0041 (0)33 853 22 02  
Fax 0041 (0)33 853 20 04  
e-mail: [schweizerhof@grindelwald.ch](mailto:schweizerhof@grindelwald.ch)  
[www.hotel-schweizerhof.com](http://www.hotel-schweizerhof.com)

150379/14680

Das Swissôtel Zürich verfügt über 347 Zimmer, Kongress- und Banketträume für Anlässe bis zu 800 Personen, Restaurant mit 130 Sitzplätzen, Bar, Personalantenne sowie unterstützende Infrastruktur wie Tiefgarage, Wellness Center und Shops.

## Promises kept!

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Swissôtel Team Member unsere internationalen Gäste betreuen und Ihre Arbeitskollegen unterstützen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab August 2002 oder nach Vereinbarung einen

## Sales Executive (w/m)

Nach einer umfassenden Einarbeitungszeit beinhaltet das Aufgabengebiet:

- Kundenbetreuung
- Neukundenakquisition
- Organisation und Durchführung von Kundenveranstaltungen
- Teilnahme an internationalen Messen und Promotionen
- Verkauf von Meetings, Conventions sowie Zimmer
- Projekte mit Kunden und Partnern

Sie besitzen Erfahrung in der Tourismusbranche und verfügen idealerweise über Praxis im Verkauf. Ihre guten Deutsch- und Englischkenntnisse kommen täglich zum Einsatz – auch französisch ist in diesem internationalen Umfeld sehr nützlich. Sie zeichnen sich durch Organisationsstärke und durch grosse Selbstständigkeit aus. Sie sind ein überzeugender und versierter Verhandlungspartner und verstehen ihr Wissen unseren Kunden zu vermitteln. Ihre aufgeschlossene und teamfähige Art wird sehr geschätzt.

Wir würden uns freuen, Ihnen in einem persönlichen Gespräch die Vorteile einer internationalen Hotelkette vorzustellen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung. Bei Fragen gibt Ihnen Frau Laura Di Franco gerne unter Tel. 01 317 31 53 weitere Auskunft.

**swissôtel ZÜRICH**

MANAGED BY Raffles INTERNATIONAL

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich  
[www.swissotel.com](http://www.swissotel.com)  
[www.rafles.com](http://www.rafles.com)  
[laura.difranco@swissotel.com](mailto:laura.difranco@swissotel.com)

150331/0406

Waldhotel National - Jobbörse

Zurück Vorwärts Abbrechen Aktualisieren Startseite Ausfüllen Drucken E-Mail

Adresse: [www.waldhotel.ch/faq/Listellen.htm](http://www.waldhotel.ch/faq/Listellen.htm) Explorer

Suchkriterien: HelpType Entloehne Schritten Caring Pflanzentieren Kino Casino Agrar St. Parties

KÜCHE	Sous-Chefs	Wir sind das unverwechselbare und unkomplizierte **** Ferien-Erlebnis-Hotel in Arosa und suchen für die kommende Wintersaison vom 18.11.2002 bis 21.04.2003 aufstrebende und motivierte Teamees. Wenn Ihnen nebst einem interessanten Arbeitsplatz und beruflichen Spitzenleistungen auch winterliche Aktivitäten, wie Skifahren und Snowboarden, Eishockey oder Internationales High-Life wichtig sind, dann sollten Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zusenden.
	Chef Pâtissier	
	Chef Saucier	
	Demi-Chefs de Partie	
	Commis de Cuisine	
SERVICE	Küchenhilfen	Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne unsere Frau Sandra Heim, Leiterin Teamwesen.
	Chefs de Rang	
	Demi-Chefs de Rang	
BAR	Commis de Rang	
	Praktikant/Innen	
HOUSEKEEPING	Commis de Bar	
RECEPTION	EtagenmitarbeiterInnen	
	Portiers	
	Officemitarbeiter	
	Praktikant/Innen	
	Nachtportier	

WALDHOTEL NATIONAL Arosa

7050 Arosa - Tel. 081 378 55 55 - Fax 081 378 55 99  
E-Mail: [info@waldhotel.ch](mailto:info@waldhotel.ch) - [www.waldhotel.ch](http://www.waldhotel.ch)

## \*\*\*\*HOTEL OPÉRA

Dufourstrasse 5  
8008 Zürich

Klar, Sie können woanders arbeiten. Aber warum sollten Sie? Denn das Hotel OPÉRA ein modernes, internationales Erstklass-Businesshotel mit 62 Zimmern, im Herzen der Stadt Zürich, sucht per Sept. 2002 oder nach Vereinbarung eine junge motivierte

## Réceptionist/in

die bereits Erfahrung an einer Réception gesammelt hat (evtl. mit FIDELIO) und sich in D, E verständigen kann.

Sie suchen: Eine abwechslungsreiche, selbständige, verantwortungsvolle Stelle bei einem fortschrittlichen Arbeitgeber. Den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungskurse und aufgestellte Kollegen/Innen. Ja? Dann sollten Sie sich bei uns melden. Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im nahen Mitarbeiterhaus, 4 Gehminuten vom Hotel und 400 m vom See, anbieten.



**Hotels Ambassador und Opéra**  
Martin Spycher, Stv. Direktor  
Falkenstrasse 6  
8008 Zürich  
Tel. 01 258 98 98 - Fax 01 258 98 00  
[www.operahotel.ch](http://www.operahotel.ch)

150331/0406

# EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

## Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

hoteljob

Eine Dienstleistung von

**SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?**

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt).

**CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?**

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

**Stellengesuche / Demandes d'emploi**

**Küche / Cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
5533	Kü/chef/Sous-chef	48 DE	L-EG	n. Ver.	D/E/F/I	3*-5*-Hotel	
5539	Jungkoch/w	19 CH			Okt.	Tagesbetr./ZH+Umgeb.	
5541	Sous-chef	30 AT	B-EG	Sept.	D/E	Deutsch-CH/zus. m. 5542	
5557	Küchenchef	52 DE	C		D	Ober-VS	
5561	Jungkoch/w	21 CH		sofort	D/E/F	BE	
5569	Commis de cuisine	18 CH		August	D/E/I	ZH	
5572	Kü/chef/Sous-chef	33 CH		August	D/E/I	SH/ZH/Ost-CH	
5575	Koch/Kellner	44 AT	L-EG	sofort	D/E		
5577	Kü/chef/Sous-chef	37 CH		Sept.	D/F/I	Bern	
5578	Kü/chef/Alleinkoch	54 DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	Kleinbetr./BS	
5582	Hilfskoch	20 CH		August	D/E	Tagesbetr./Thun	
5585	Küchenchef	34 AT	B	sofort	D/E/F	3-4*Hotel/ÖG/LU/ZH/50%	
5590	Küchenchef/B'leiter	40 CH		sofort	D/E/F	ZH/SG, Tagesbetrieb	

5584	Chef de service	43 CH		August	D/E/F/I	TI	
5586	Kellner	33 FR	B	Sept.	D/E/F	4*-Hotel/Zentral-CH	
5587	Service/w	53 CH		August	D	BE/SO	
5588	Kellner	37 PT	B	n. Ver.	D/E/F/I	Tagesbetr./Bern	
5589	Kellner/Rest. Leiter	28 EG	B	August	D/F	Hotel, TI/VS/Deutsch-CH	
5591	Kellner	53 CH		sofort	D/F	Speiserest./Sonntag frei	

5555	Haushilfe	45 ES	L-EG	sofort	F/I	zus. m. 5554	
5563	Gouvernante	47 CH		sofort	D/E	VS	
5574	Zimmerfrau	17 PT	L-EG	Sept.	F	ZH	
5583	Hausmeister	42 AT	B-EG	sofort	D/E	Biel/Seeregion	

**Administration / Administration**

1	2	3	4	5	6	7	8
5542	Receptionistin	20 NZ	L-22	Sept.	E	Deutsch-CH/zus. m. 5541	
5543	Anfangsrecept/w	20 CH		August	D/E/F	Deutsch-CH	
5544	Geschäftsführerin	35 CH		Sept.	D/F	Ost-CH/Bodenseeregion	
5545	Receptionistin	34 IT	B	Okt.	D/E/F/I	ZH	
5548	Back Office/w	26 CH		sofort	D/E/F	ZH/BE	
5551	F&B-Manager	41 CH		August	D/E/F	3*-5*-Hotel/West-CH	
5558	Betriebl./-assistent	35 CH		sofort	D/E/F	BE	
5560	Personalassistentin	22 CH		Sept.	D/E/F		
5562	Anfangsrecept/w	24 CH		August	D/E/F	temp. bis Dez.	
5568	Geschäftsführerin	57 CH		sofort	D/E/F/I	Garni	
5571	Anfangsrecept/w	59 CH		sofort	D/E/F	AG/LU/ZH/SZ/ZG	
5573	Anfangsrecept/w	30 CH		n. Ver.	D/E/F/I	50%	
5579	Receptionistin	21 CH		sofort	D/E/F	4*-Hotel/West-CH	

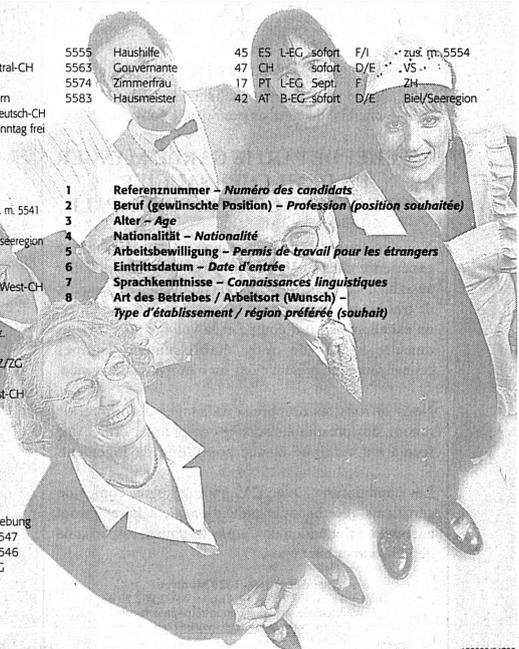
Referenznummer - Numéro des candidats  
 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)  
 Alter - Age  
 Nationalität - Nationalité  
 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers  
 Eintrittsdatum - Date d'entrée  
 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques  
 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

**Service / Service**

1	2	3	4	5	6	7	8
5536	Service/w	20 CH		sofort	D/E	Tagesbetr./AG/ZH/BS	
5538	Service/w	34 DE	B-EG	August	D/E	Rest./Ost-CH	
5552	Service/Bardame	28 DE	B	Sept.	D/E	ZH/AG	
5553	Sefa/Hofa	20 CH		Sept.	D/F	4*-Hotel/VS/VD	
5556	Serviceprakt./w	24 CN	B	August	D/E	ZH/BE/LU	
5559	Chef de bar/w	29 CH		August	D/E	GR	
5564	Barman	19 IT	C	August	D/F/I	BE/West-CH	
5565	Serviceprakt./w	18 CH		August	D/E/I	Zürich/2-3 Monate	
5566	Serviceprakt./w	22 CN	B	sofort	D/E	Deutsch-CH	
5567	Kellner/Barman	34 BE	B-EG	sofort	D/E/F	ZH	
5570	Buffet/w	50 CH		Sept.	D/E/I	Peraonalrest./ZH	
5576	Barman/Ch. de serv.	56 CH		n. Ver.	D/E/F/I	3*-5*-Hotel/LU/ZH/BE/BS	
5580	Kellner	19 CH		Sept.	D/E/F	TG/Untersee	
5581	Kellner	22 AT	L-EG	sofort	D/E	ZH/LU/GR	

**Hauswirtschaft / Ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
5534	Anfangsgouvernante	20 CH		Sept.	D/E/F	Tagesbetr./BE	
5535	Nachtportier	49 DE	L-EG	sofort	D/E/F/I	5 Wochen	
5537	Hofa	17 CH		Sept.	D/E	TG	
5540	Haushilfe	18 PT	L-EG	sofort		Gstaad+Umgebung	
5546	Küchenhilfe	25 PT	L-EG	August	I	BE/zus. m. 5547	
5547	Zimmerfrau	24 PT	L-EG	August	I	BE/zus. m. 5546	
5549	Zimmerfrau	38 PT	B-EG	Okt.	D/E/F/I	AG/ZH/BL/ZG	
5550	Küchenhilfe	46 AT	L-EG	n. Ver.	D/I		
5554	Zimmerfrau	36 ES	L-EG	sofort	F/I	zus. m. 5555	



150328/84735

**SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?**

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

**CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?**

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

## Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: \_\_\_\_\_

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes / Type d'établissement: \_\_\_\_\_

Name / Nom: \_\_\_\_\_

Strasse / Rue: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum / Date de naissance: \_\_\_\_\_

Telefon privat / No de téléphone privé: \_\_\_\_\_

Bemerkungen / Remarques: \_\_\_\_\_

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: \_\_\_\_\_ Französisch / Français: \_\_\_\_\_ Italienisch / Italien: \_\_\_\_\_ Englisch / Anglais: \_\_\_\_\_

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: \_\_\_\_\_ Ort / Lieu: \_\_\_\_\_ Funktion / Fonction: \_\_\_\_\_ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: \_\_\_\_\_ Unterschrift / Signature: \_\_\_\_\_

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden:  Ja -  Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.):  Oui -  Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

**Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne**



**Le Montreux Palace**  
A Raffles International Hotel

cherche de suite ou pour date à convenir

**UN CHEF DE PARTIE GARDE-MANGER  
UN DEMI-CHEF SAUCIER  
POUR NOTRE CUISINE PRINCIPALE**

Nous recherchons une personne au bénéfice d'une expérience dans l'hôtellerie de luxe, pouvant travailler aussi bien «à la carte» que dans la production de banquets de très haute qualité, ayant le sens des responsabilités, un excellent esprit d'équipe et la volonté de s'investir dans le succès de notre établissement. Bonnes connaissances en présentations sur miroir et en décoration.

Nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de renom, des prestations sociales de premier ordre, une formation continue et une possibilité de logement.

Les candidatures, avec CV, photographie, copies de certificats, références et prétentions de salaires seront adressées à l'attention de Carole Tarpinian, responsable des ressources humaines.

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux  
Tel. ++ 41 21 962 10 42 - Fax ++ 41 21 962 10 43  
E-mail: carole.tarpinian@montreux-palace.com  
http://www.montreux-palace.com



A member of  
**The Leading Hotels  
of the World**



Das Bellevue Palace Hotel in Bern  
verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie  
mit nostalgischem Charme.

Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt.  
Eine Chance für Sie!

Nach einem Jahr der Erneuerung erstrahlen unsere Zimmer sowie die  
Réception Ende 2002 in neuem Glanz.  
Auf Dezember 2002 suchen wir eine

**RÉCEPTIONISTIN**

in Jahresstelle

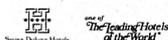
Sie sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:  
- Berufserfahrung in gleicher Position in einem Betrieb gleicher Klasse.  
- sehr gute Sprachkenntnisse (D/F/E)  
- EDV-Kenntnisse, Fidelio von Vorteil

Eine interessante Tätigkeit in einem renommierten Betrieb mit internationaler  
Kundschaft wartet auf Sie!

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und  
beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.

**HOTEL  
BELLEVUE PALACE  
BERN \*\*\*\*\***

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



A member of  
**The Leading Hotels  
of the World**

150040/4081

**HOTEL  
MONT CERVIN  
UND RESIDENCE**



Alles überragend wie das Matterhorn.

Als Mitglied der Leading Hotels of the World vereint das «Mont Cervin»  
beste Schweizer Hoteltradition mit dem Komfort eines modernen  
Luxushotels. Höchste Anforderungen machen eine der ersten Adressen  
Zermatts zur besten Referenz für Ihre weitere Karriere.

Für die Wintersaison 2002/2003 mit Eintritt zwischen Ende November  
und Mitte Dezember 2002 suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

**Sekretär/in des Vizedirektors F&B**

gute mündliche und schriftliche (Korrespondenz-) Kenntnisse in D/F/E

**1. Kassierer/in (Jahresstelle)**

D/F/E mündlich/schriftlich - mit Receptensserfahrung und einem Platz  
für Zahlen, Hogatex-Kenntnisse von Vorteil

**Réceptionssekretär/in**

D/F/E mündlich/schriftlich - mit EDV-Kenntnissen und Berufserfahrung

Telefonistin gute mündliche Kenntnisse in D/F/E

**Chef de partie**

**Commis de cuisine**

**Chef de vins/Sommelier** m/w D/F/E

**Chef / Demi-chef de rang** m/w D/F/E

**Commis de rang** m/w sprachenkundig

**2. Bardame** D/F/E, mit Berufserfahrung

**Commis de bar** sprachenkundig

**Buffetdame**

Für unser «Cervin Grill»

**Chef de service** m/w D/F/E

mit Erfahrung im Service à la carte  
welche/r als Gastgeber sich mit Eleganz und Herzlichkeit um das Wohl  
unserer anspruchsvollen, internationalen Gäste sorgt und sein  
Mitarbeiterteam mit Freude und Kompetenz führt und unterstützt

**Service-mitarbeiter/in** D/F/E

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Seiler Hotels Zermatt AG  
Sabine Barthassat, Personalbüro  
3920 Zermatt  
Tel.: 027 966 87 54, Fax: 027 966 87 57  
E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch  
Website: www.zermatt.ch/montcervin



**Arosa**

*Hatten Sie schon mal  
einen Job mit Blick  
aufs Weisshorn*



Und sind Sie sicher, dass  
Sie wirklich von allem  
genug gehabt haben?

Zum Beispiel genug Förderung? Genug in der Lohntüte?  
Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug Spass am  
Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem  
haben möchten, kommen Sie zu uns.

**WINTERSAISON 2002/03**  
[www.arosakulm.ch/jobs](http://www.arosakulm.ch/jobs)

**SERVICE - BAR D/E (F)**

Ahaan Thai Restaurant  
Chef de Service  
Service-mitarbeiter

Hotelrestaurant Taverne & Muntanella

Chef de Service  
Chef de Rang, Commis de Rang  
Servicepraktikanten

Noti-Bar & Mungge Bar

1 u. 2 Chef de Bar  
Demi Chef u. Commis de Bar

**HAUSWIRTSCHAFT**

Etagegouvernante  
Office-Buffergouvernante  
Tourenanten Etage & Lingerie  
Office-Buffermitarbeiter

Bademeister Alpin Spa (D)  
Kinder-Animator  
Floristin

**KÜCHE**

Chef de Partie  
Commis de cuisine, Commis Pâtissier  
Kochlehrling (Aug. 02)

**REZEPTION D/E (F)**

Rezeptionisten, Telefonistin  
Night Auditor  
2. Concierge, Chauffeur

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie  
deutsch und suchen eine fachliche, persönliche  
Herausforderung? Möchten Sie als zukünftige/r  
**Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen  
Freizeitsangebot profitieren?  
Dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungs-  
unterlagen mit Foto an unsere Personalleiterin  
Frau Doris Nussbaumer  
jobs@arosakulm.ch

**KULM**

**Arosa Kulm Hotel**

CH-7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of  
**swiss golf Hotels**



150027/1120



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsterhotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Nach einem Jahr der Erneuerung erstrahlen unsere Zimmer sowie die Réception Ende 2002 in neuem Glanz. Auf Dezember 2002 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

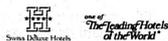
### NIGHT AUDITOR in Jahresstelle

In dieser wichtigen Position sind Sie mit dem Nacht-Chasseur in der Nacht für die Überwachung des ganzen Betriebes, den reibungslosen Arbeitsablauf am Front Office, die Abrechnungskontrolle der Restaurants sowie den Tagesabschluss verantwortlich.

Sie sollten PC-Kenntnisse haben, Fideliokenntnisse wäre von Vorteil und sind selbständiges Arbeiten gewohnt.

Dann freut sich Frau Simone Tobler auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.

**HOTEL BELLEVUE PALACE BERN** \*\*\*\*\*  
Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 47



150041/4081

### SCHWEIZERHOF BERN



Das charmante 5-Stern Gourmet-Hotel im Herzen der Stadt Bern! Der Schweizerhof ist sowohl für seine Dienstleistungsqualität wie auch für die private Antiquitäten- und Kunstsammlung bekannt, welche ihm eine ganz spezielle Atmosphäre verleiht.

Möchten Sie eine einzigartige Herausforderung annehmen und als

#### Chef Pâtissier m/w

unsere Gäste verwöhnen? Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle und vielseitige Aufgabe, in der Sie Ihre Vorstellungen einer modernen Gastronomie umsetzen können.

Wenn Sie diese interessante Position übernehmen möchten, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Frau Regula von Niederhäusern, Personalverantwortliche, freut sich auf Ihre Bewerbung.



Schweizerhof Bern  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Tel. 031/327 67 04, Fax 031/ 326 80 90  
www.schweizerhof-bern.ch  
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch



Swiss Deluxe Hotels  
150426/4600



**Grand Hotel ZERMATTERHOF**  
CH-3920 Zermatt



Sind Sie interessiert, in einem führenden Fünfsterhotellerie internationale Gäste zu verwöhnen? Dann sind Sie bei uns richtig!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab der Wintersaison 2002/03 folgende MitarbeiterInnen:

- Küche:
- Chef de Partie
- Commis de cuisine
- Restaurant Prato Borni:
- Chef de vin /étage
- Chef de rang
- Commis de rang
- Rôtisserie La Broche:
- Chef Restaurateur
- Servicefachangestellte/r
- Stars-Bar/Rudenbar/Casinobar:
- Chef de bar (d, f, e)
- Barman/frau
- Commis de bar
- Réception:
- Réceptionistin
- Loge:
- Chasseur
- Wellnessbereich:
- MasseurIn
- Housekeeping:
- Zimmermädchen
- OfficemitarbeiterIn

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an!

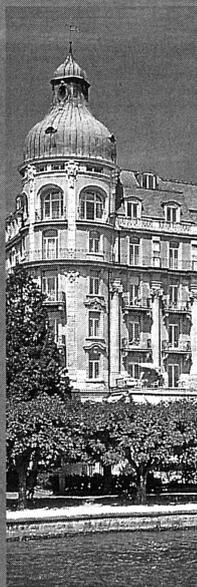
**Grand Hotel Zermatterhof**  
Personalchefin Angela Merenda  
3920 Zermatt  
Tel. 027 966 66 00  
Fax 027 966 66 99  
e-mail: a.merenda@zermatt.net



Swiss Deluxe Hotels



150438/39586



DER KULTUR GEWIDMET

### UNSER UND IHR ZIEL: ZUFRIEDENE GÄSTE, DIE GERNE WIEDER KOMMEN.

Wir suchen ab Mitte September für unsere weltgewandten Gäste einen/eine

#### FRONT OFFICE MANAGER/IN

Für diese anspruchsvolle Aufgabe stellen wir uns eine junge und kommunikationsfreudige Persönlichkeit vor, welche führen, organisieren und motivieren kann.

Für diese ausbaubare und verantwortungsvolle Position stellen wir uns eine gepflegte Persönlichkeit vor. Eine Hotelfachschulausbildung, Berufserfahrung, Sprachgewandtheit (D, E, F) verbunden mit Stilsicherheit in Korrespondenz und die üblichen EDV-Kenntnisse (Fidelio) runden Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Ihr Schreiben!

Für weitere Fragen steht Ihnen Frau Esther Unruh, Leiterin Human Resources, Telefon direkt 041 416 10 04, gerne zur Verfügung.

DAS FÜHRENDE 5-STERHOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE:  
3 RESTAURANTS, BAR,  
KONFERENZRÄUME,  
168 ZIMMER

### PALACE LUZERN

\*\*\*\*\*



Swiss Deluxe Hotels

6002 LUZERN - HALDENSTRASSE 10 - PERSONALBÜRO TEL. +41 41 416 10 04  
e.unruh@palace-luzern.ch - www.palace-luzern.com

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ:  
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN



Swiss Deluxe Hotels

14897623159

### Notre référence pour l'avenir

Afin de renforcer nos différentes équipes, nous recherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

- Chef de rang**
- Commis de rang**
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Chef pâtissier**
- Commis pâtissier**

Au bénéfice d'un diplôme hôtelier ou d'une expérience réussie dans un poste similaire, vous avez le sens de l'accueil et du service personnalisé et êtes soucieux de donner le meilleur de vous-même dans l'exercice de votre métier.

Nous vous offrons une activité diversifiée propice à un développement professionnel, une politique de formation continue adaptée à la fonction, un cadre de travail prestigieux et les avantages sociaux d'un établissement d'exception.

Les personnes intéressées sont invitées à envoyer leur dossier complet avec photographie à

**Madame Marie-Laure Stauffacher,**  
Directrice des Ressources Humaines,  
Pl. du Port 17-19, 1006 Lausanne,  
Fax 0041.21.613.33.20  
E-mail: personnel@brp.ch

150421/18406

**BEAU-RIVAGE PALACE**  
LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33

The Leading Hotels of the World

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

## Neueröffnung

SANTA LUCIA ...molto italiano...

An bester Lage in Oerlikon eröffnen wir neu am 1.9.02 unsere stilvolle SANTA LUCIA: unkompliziert das Ambiente, echt und ursprünglich die Küche.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Ende August eine/n

### Betriebs-AssistentIn

der/die mit Herz und Seele Gastgeber/in ist und die italienische Kultur kennt, liebt und liebt!

Sie bringen ausreichend Erfahrung im Service mit, kennen sich in der Administration ein wenig aus und möchten gerne eine Führungsaufgabe übernehmen. Als BetriebsassistentIn organisieren Sie vor allem die Aufgaben an der Front, unterstützen den Service und übernehmen die Stellvertretung des Geschäftsführers.

Wir erzählen Ihnen gerne mehr über unsere Philosophie und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

SANTA LUCIA, BINDELLA terra vite vita SA  
Oskar Schnyder, Geschäftsführer  
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich  
Telefon 079 544 99 74 www.bindella.ch  
BINDELLA terra vite vita

## VERDI

RISTORANTE BAR ENOTECA

Verdi heisst unser Ristorante mit Bar und Enoteca in der Altstadt von Bern. Ein unkomplizierter Treffpunkt für kulinarische und kulturelle Ereignisse.

Für das Küchenteam suchen wir einen qualifizierten

### KOCH

Eine Persönlichkeit, welche die klassische, ursprüngliche CUCINA ITALIANA kennt und liebt und diese Erfahrungen und Ideen gerne mit unserem Team verwirklichen möchte.

Wir freuen uns über Ihren Anruf, Ihre Online-Bewerbung oder Ihre Bewerbungsunterlagen per Post: (Arbeitsbewilligung muss vorhanden sein.)

Verdi Ristorante Bar Enoteca  
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8

Tibor Rakoczy - Tel 031 312 63 68 - bindellabern@access.ch

online.stellenangebote: www.bindella.ch



## Bären

HOTEL SUHR

Bernstrasse-West 56 - 5034 Suhr  
Telefon 062 855 25 25  
Fax 062 855 25 91  
E-Mail: mailbox@baeren-suhr.ch  
www.baeren-suhr.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. August eine freundliche, aufgestellte

### Servicefachangestellte

Wenn Sie Freude haben an gepflegtem Speisesevice, auch in hektischen Zeiten freundlich und nett bleiben und Sie ausserdem mündliche Fremdsprachenkenntnisse (E/F - nicht Bedingung) mitbringen, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns melden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Bären, Herr Peter Sprengler, Bernstrasse-West 56  
5034 Suhr, E-Mail: mailbox@baeren-suhr.ch

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer im Haus anbieten.

149822/32204

Hotel ☆☆☆

## NATIONAL

Davos

Für unser Erstklasshotel mit Stil und Charme und hervorragender Küche suchen wir für die kommende Wintersaison, ab 23. November 2002 und anschliessendem Sommer noch folgende freundliche und erfahrene Mitarbeiter:

Küche: **Demi-chef de partie**

Service: **Restaurateur/ Chef de Service Serviceangestellte/r**

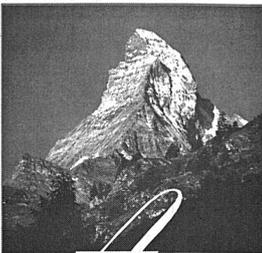
Etage: **Zimmermädchen Portier Tournant Tournante: Office, Etage Wäscher/Lingerie (w) Küchenbursche**

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihren Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien.

Familie R. & A. Bachmann  
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ  
Telefon 081 413 60 46, Fax 081 413 16 50  
www.national-davos.ch

150437/45730



Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll?

Wir haben die Schwerpunkte auf eine ausgezeichnete Küche (Gourmet-Rest. 16 Gault & Millen-Punkte) und einen excellenten Service gelegt und uns gerade auf Qualitätsmanagement (Q II) eingestellt. Darum möchten wir Ihre positive Ausstrahlung und Motivation in unseren Betrieb einbringen lassen, und zwar als

RÉCEPTIONISTIN  
SEKRETÄRIN (D, F, E)  
Eintritt ab sofort möglich

ab Nov./Dez.  
COMMIS DE CUISINE

CHEF DE RANG

BARFACHFRAU  
(für unsere kleine Hausbar)

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne die Anforderungsprofile und alle Infos, z. B. über Freizeitmöglichkeiten und Weiterbildung (auch betriebsintern) zu.

**Chalet Mirabeau**  
ZERMATT  
SEPP & ROSE JULEN  
CH-3920 ZERMATT  
TEL 027 965 26 60 - FAX 027 966 26 65  
mirabeau.zermatt@reconline.ch  
www.reconline.ch/mirabeau

RESTAURANT  
16 Gault & Millen-Punkte  
16 Gault & Millen-Punkte

## Über Internet und nette Gäste.

htr

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,  
www.htr.ch



Wir finden für Sie die Nachhilfe in Heilaufer

Für ein \*\*\*\*-Ferienhotel im Berner Oberland, mit 76 Betten und 2 Restaurants (gehobene Küche), suchen wir per Dezember 2002 Sie als:

**Küchenchef  
Chef de Service  
Chef de partie**

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen an Daniel Imboden zu senden, der Ihnen gerne auch telefonisch +41 33 821 15 15/16 Fax oder online unter info@imboden-jobs.ch alle nötigen Zusatzinformationen erteilt.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.imboden-jobs.ch

IMBODEN PERSONALSERVICE  
Daniel Imboden  
General-Guisanstr. 27 B, Postfach 74  
CH-3800 Interlaken

150008/394387

## RESTAURANT DES TROIS TOURS

Um unser Team für unser 16-Gault-Millau-Punkte- und Michelin-Stern-Haus zu ergänzen, suchen wir für August eine/n

### Servicefachangestellte/n

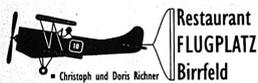
sowie einen motivierten, ehrgeizigen

### Chef de partie

Schriftliche Bewerbungen an:  
Restaurant DES TROIS TOURS  
Alain Bächler, 15. rte de Bourgouillon  
1722 Fribourg-Bourgouillon  
Tel. 026 322 30 69 / www.trois-tours.ch

Sonntag und Montag geschlossen

150385/218243



Christoph und Doris Richter  
5242 Lupfig  
Telefon 054 444 82 20  
Fax 054 444 82 85  
E-Mail restaurant\_birrfeld@bluewin.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung motivierte Berufsleute:

### Jungkoch m/w

Servicefachangestellte  
w (80-100 %)

Bringen Sie eine hohe Dienstleistungsbereitschaft sowie Flexibilität mit, dann sind Sie in unserer Crew herzlich willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

150340/024540

## GASTHOF ZUR ALTEN KANZLEI

Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee  
Tel. 01 940 58 87 / Fax 01 940 58 04

### Hermann und Helene Jochum

Gemütliches Speiseraum  
Saal 80 Personen  
Terrasse  
Gästezimmer  
Eigener Parkplatz

Für unseren schönen Landgasthof suchen wir zur Verstärkung nach Überneikunft

Sous-chef w/m  
Servicefachangestellte m/w

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Zimmer im Haus möglich. Saisonbewilligung vorhanden.

Hermann und Helene Jochum

144624/130044

## Wir suchen

Für unseren stadtbekanntesten Party-Service suchen wir per 1. September 2002 oder nach Vereinbarung eine/n

### Party-Leiter/in

Ihr Verantwortungsbereich umfasst die Akquisition, die Organisation, die Durchführung sowie die Rechnungsstellung von aussergewöhnlichen und grossen Anlässen aller Art.

Sie haben eine Kochlehre sowie die Hotelfachschule absolviert, sind dynamisch und in Ihrem Wesen der «Macher». Wenn Sie zudem über Organisationstalent verfügen und aktiv am Erfolg eines der grössten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz mitarbeiten wollen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit Foto an:

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL  
Frau Franziska Gautschi  
Centralbahnstrasse 14  
4051 Basel  
Tel. 061 295 39 39  
personalbuero@bahnhofrestaurants.ch



BAHNHOF RESTAURANTS  
BASEL



Sie sind wie wir: jung & dynamisch, ehrgeizig & kontaktfreudig, zielstrebig & verantwortungsbewusst, kommen aus der Hotellerie, haben Verkaufserfahrung

Wir repräsentieren erfolgreich 26 Seminarhotels in der Schweiz und in Süddeutschland und suchen

### Sales Assistentin

für die Gebiete Nordschweiz und Süddeutschland

Neugierig? Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen:



Swiss Sales, Denise Jenelten  
Steinbruchstrasse 30a, 8810 Horgen,  
Tel.: 01 718 48 03 / Fax 01 718 48 11  
denise.jenelten@swiss-sales.ch  
www.swiss-sales.com

150450/417487



BRIENZ ROTHORN BAHN  
Wo das Berner Oberland Dampf macht.

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb auf dem Brienz Rothorn, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort

### Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm,  
Postfach, CH-3855 Brienz, Tel: 033 951 12 21  
www.brienz-rothorn-bahn.ch

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Gerant Herr Peter Bieri

150460/5711

htr

## Inseratenschluss vor dem 1. August

Termine für die Ausgabe 31/2002:

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
Freitag, 26. Juli 2002, 12.00 Uhr

★★★





**Hôtel Crowne Plaza, Genève**  
(Six Continents Hotels)

Actuellement, 305 chambres et, en septembre 2003, ouverture de 200 chambres supplémentaires, d'un centre de congrès d'une capacité de 1000 personnes, restaurant & bar supplémentaires, 2e piscine et centre de remise en forme.

Recherche pour son département des Ventes, un(e)

**RESPONSABLE VENTE**

du nouveau centre de congrès

au bénéfice d'une formation hôtelière ou d'études équivalentes, d'une expérience dans une agence organisatrice de congrès.

Français, anglais courant, allemand un atout.

Vous serez en charge du développement et de la prospection du nouveau centre de congrès, ainsi que de l'organisation de sa préouverture.

**ASSISTANT(E) SALES MANAGER**

Au bénéfice d'une formation hôtelière et d'une expérience en qualité d'attaché(e) commerciale. Connaissance du marché genevois.

Vous serez en charge de la clientèle de conférence locale et régionale, des salons et des foires.

Vous vous êtes identifié(e) au profil et êtes attiré(e) par cette opportunité?

Nous attendons votre dossier complet par e-mail à:

Humanresources@cpgeneva.ch  
ou par courrier

HOTEL CROWNE PLAZA  
Bureau du Personnel  
26, voie de Moëns, 1218 Grand-Saconnex

Nationalité suisse, permis valable  
Age idéal: 25-35 ans

150424/236543

**Tout sur la bière et les brasseurs d'affaires.** htr

Abonnements et annonces:  
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch

**swissôtel + GENÈVE**

MÉTROPOLE

MANAGED BY Raffles INTERNATIONAL

cherche pour entrée à convenir

**2<sup>e</sup> MAÎTRE D'HÔTEL BANQUETS**

Votre profil :

- Formation hôtelière
- Disponible, polyvalent(e)
- Anglais parlé indispensable
- Talents d'organisation et de contacts

**CHEF DE PARTIE**

Votre profil :

- Formation école hôtelière ou apprentissage
- Expérience et référence dans les établissements de qualité

Nous vous offrons de travailler au sein d'une équipe jeune et dynamique, faisant partie d'un groupe international de renom, ainsi qu'un travail stable et varié avec des possibilités de formation continue dans votre branche et des perspectives d'évolution.

Les candidats intéressés, sont priés de faire parvenir leur dossier complet avec photo au bureau du personnel, 34 quai du Général Guisan, 1204 Genève.



Centre Hospitalier Universitaire Vaudois  
Soins, enseignement et recherche

Le **Service de maison du CHUV** compte plus de 300 collaborateurs. Il a pour mission l'entretien, le nettoyage et la gestion du linge pour l'ensemble des services de notre Institution. Afin de compléter son équipe de cadres, ce service recherche un(e)

**Gouvernant(e)**

Activités principales:

- Responsable de la gestion et supervision d'une équipe d'environ 60 personnes
- Garant(e) du fonctionnement du secteur confié selon les règles d'hygiène hospitalière en vigueur

Exigences du poste:

- Certificat d'une Ecole Hôtelière ou titre jugé équivalent
- Quelques années d'expérience en milieu hospitalier/hôtelier
- Capacité de coordonner et d'encadrer l'équipe
- Personnalité dynamique, ouverte aux changements
- Connaissances de base en informatique

Renseignements: M<sup>me</sup> Hanhart, Chef du service de maison,  
021 314 18 81

Vous désirez mettre vos qualités humaines et votre professionnalisme au service de notre établissement? Adressez-nous votre dossier complet au

**Bureau de gestion du personnel du CHUV,**  
M<sup>me</sup> Torti, réf. MAI, Les Allières, 1011 Lausanne

Hospices Cantonaux : www.hospvdt.ch



**Ecole Hôtelière de Genève «ES»**

ECOLE SUPÉRIEURE «ES» DE MANAGEMENT  
RECOINNUE PAR LA CONFÉDÉRATION SUISSE

Une institution de **GASTRO SUISSE** depuis 1914

**Nous recherchons pour compléter notre équipe**  
**1 PROFESSEUR DE GESTION**  
**EN HÔTELLERIE ET EN RESTAURATION**  
chargé de l'enseignement théorique

Vous êtes un professionnel de haut niveau, diplômé d'une Ecole Hôtelière, avec une expérience internationale de 5 ans minimum, et maîtrisant l'informatique. Une première expérience de la formation d'adultes serait un atout.

Vous avez entre 35 et 45 ans, le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de futurs cadres vous motive.

Nous vous offrons un travail varié, dans un cadre agréable, au sein d'une école à dimension internationale, proche des milieux professionnels et dispensant un enseignement personnalisé.

Suisse ou permis valable.  
Merci d'adresser vos offres à M.O.R. Sykora, directeur

Av. de la Paix 12, CH-1202 Genève,  
Tél. 022 919 24 24, Fax 022 919 24 28  
E-mail: info@ehg.ch  
http://www.ehg.ch



Auberge de l'Auvent Boudevillers /  
NE sucht ab 13. August 2002  
gelernte

**KELLNERIN**

eventuell Patronassistentin.  
Auskunft: Tel. 032 857 28 58

150456/118087

**NOUS CHERCHONS**  
**UN JEUNE**  
**COMMIS DE CUISINE MOTIVÉ**  
POUR FIN AOÛT. NOURRI ET  
LOGIS 15 KM DE LAUSANNE  
AUBERGE DU CHEVAL BLANC  
1059 PENEY-LE-JORAT  
TEL. 021 903 30 08

150330/146668

**Clôture des annonces avant le 1<sup>er</sup> août**

**Les dates pour l'édition 31/2002:**

Clôture des annonces pour le marché de l'emploi:  
**vendredi, 26 juillet 2002, 12 heures**

\*\*\*



**INTERNATIONAL**

**BANFF-CANADA**

Im Herzen der Rockies suchen wir für die kommende Wintersaison

**Chef de Partie-Saucier & Pâtissier-Confiseur**

Für diese Jahresstellen werden wir nur CH-Bürger (unter 29) mit Lehrabschluss und mindestens 3-5 Jahre Berufserfahrung berücksichtigen.

Restaurant Le Beaujolais  
Fax: 001 403 762 8374  
E-mail: restaurant@lebeaujolaisbanff.com  
www.lebeaujolaisbanff.com

150433/246522

**Über Marketing und Dumping.** htr

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22  
Telefax 031 370 42 23  
www.htr.ch

**HOTEL ADLON**  
Berlin

Das HOTEL ADLON Berlin als ein 5-Sterne-deluxe-Hotel verfügt über 336 Zimmer und Suiten, über drei Restaurants sowie Bankettkapazitäten für bis zu 700 Personen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab den Sommermonaten Mitarbeiter für folgende Positionen:

- STELLVERTRETENDER EMPFANGSCHEF (M/W)
- SENIOR EMPFANGSMITARBEITER (M/W)
- STELLVERTRETENDE HAUSDAME (M/W)
- ETAGENHAUSDAME

Sie überzeugen durch Ihr äußerst seriöses und gepflegtes Auftreten. Natürliche Freundlichkeit, Sprachgewandtheit sowie sicheres Beherrschen von FIDELIO und der englischen Sprache zählen zu Ihren Stärken.

- BANKETT & CATERING SOUSCHEF (M/W)
- CHEF DE PARTIE (M/W)
- SOMMELIER (M/W)
- CHEF DE RANG (M/W)

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung und haben bereits in Häusern der Spitzenklasse in dieser Position gearbeitet.

Gern erwarten wir Ihre aussagekräftige Bewerbung an folgende Anschrift:

HOTEL ADLON Berlin  
Postfach 171 - 10002 Berlin - Germany



## «Ambitionen»

Die Personalberatung- und Rekrutierung seit 1990

Küchenchef  
Sous-Chef  
Chef de cuisine  
Commissaire de cuisine  
Chef de service  
Küchenfachleute  
Gouvernante  
Réception  
Kaderpositionen

**gastro S**

gastro S Haus Howald  
XL-Zentrum / Bahnhofstrasse 8  
Tel. 062 869 40 40 / Fax 062 869 40 44  
E-Mail: jobs@gastro-S.ch

[www.gastro-S.ch](http://www.gastro-S.ch)

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

**Stellenvermittlungsbüro Hotelia**

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09  
134930/401646

[www.gastroa.ch](http://www.gastroa.ch) E-Mail [gastroa@bluewin.ch](mailto:gastroa@bluewin.ch)

**Job-Vermittlungen**

Tel. 079 475 11 33, 061 382 21 23, Fax 081 382 21 56

Sie suchen, wir haben **Personal** aus Österreich

**IMAGE**

Hier finden Sie Stellenangebote von führenden Unternehmen  
[www.horesto.ch/com](http://www.horesto.ch/com)

Telefon +41 1 721 19 47  
149350/418308

**STELLENGESUCHE**

**Hoteldirektor**

33 Jahre, aus Deutschland, sucht neue Herausforderung in einem 3- oder 4-Sterne-Hotel ab 80 Zimmern.

Stärken: Qualitätssicherung, Verkauf & Marketing, Mitarbeiterförderung und Kostenoptimierung.

Offerten unter Chiffre 150414 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern  
150414/419057

31 years old Swiss national with Bachelor Degree in Hotel Management from Cornell/AlHS and F&B as well as Rooms Division background who worked in Switzerland, Germany, USA, Australia and Middle East with International 5-Star hotels is

**looking for a new challenge**

in Switzerland or abroad. Will be visiting Switzerland from 22/8 - 03/9 2002 for possible interview. Interested parties please contact:

[helvetia1971@hotmail.com](mailto:helvetia1971@hotmail.com)  
150461/163309

**htr**

# Inseratenschluss vor dem 1. August

**Termine für die Ausgabe 31/2002:**

Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Freitag, 26. Juli 2002, 12.00 Uhr**

★ ★ ★

## Clôture des annonces avant le 1<sup>er</sup> août

**Les dates pour l'édition 31/2002:**

Clôture des annonces pour le marché de l'emploi:  
**vendredi, 26 juillet 2002, 12 heures**



**IMPRESSUM**

**htr hotel+tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi**

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern  
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:  
Mondjoustasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23  
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH: Niklaus Stuber

Verlagsleitung / Chef d'édition: Inis Stöbel  
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Andres Jakob, Marc Moser  
E-Mail: [marc.moser@swiss-hotels.ch](mailto:marc.moser@swiss-hotels.ch)

**Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):**

- Frontseite / Première page: Fr. 1.58 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
- Kaderangebote / annonces cadres Fr. 1.48 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.38 (exkl. MwSt. / sans TVA)  
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.45 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

**Termine:**

- Ausgabe	Nr. 31/2002	Nr. 32/2002	Nr. 33/2002	Nr. 34/2002
- Erscheint	Mi 31. 7. 2002	Do 8. 8. 2002	Do 15. 8. 2002	Do 22. 8. 2002
- Anzeigenschluss	Fr 26. 7. 12.00	Mo 5. 8., 12.00	Mo 12. 8., 12.00	Mo 19. 8., 12.00
- Wiederholungen	Fr 26. 7., 12.00	Mo 5. 8., 12.00	Mo 12. 8., 12.00	Mo 19. 8., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.