

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 110 (2002)
Heft: 42

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

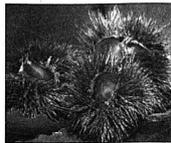
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 23.08.2025

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



BERNHARD CEVEY/ Der Tübinger Psychologe zu den Anforderungen an die Führungspersönlichkeiten in der Hotellerie. **SEITE 2**



SAISONVERLAUF/ Trotz Rückschlägen im Sommergeschäft herrscht teilweise Zuversicht für den Herbst und Winter. **SEITE 4**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT **Avec cahier français**

BLICKPUNKT

You've got Mail

MARIETTA.DEDUAL@SWISSHOTELS.CH

Haben Sie heute Ihr Mailfach schon geleert? Anders gefragt: Hatten Sie Ihre Portion digitalen Stress schon? Ich meine nicht die Flut der E-Mails, sondern das Vokabular. Was in einem Brief ungesagt, ungeschrieben bliebe (vielleicht auch ungedacht), scheint in der virtuellen Welt Platz zu haben.

Ich bekam noch nie einen Brief mit der Anrede Hallöchen, Hi oder Na Sie! Im Web gehört dies aber - nebst anderen literarischen Experimenten - zur Tagesordnung. Verabschiedet wird sich dann mit einem «So long» oder mit «grüsslichst» (Zusammenzug von Grüsse und herzlichst), und dann teilt der Absender per Emoticon noch seine Befindlichkeit mit. Sie kennen das grinsende Gesicht? Doppelpunkt, Minus, Klammer :-). An tristen Tagen sieht es dann so aus :-((.

Dabei gilt es auch im elektronischen Briefverkehr ein paar Spielregeln zu beachten: Wer keine aussagekräftige Betreffzeile liefert, kann sich die E-Mail sparen; manche Redewendung - ohne die im Gespräch sichtbare Mimik und Gestik - kann ganz anders interpretiert werden; wer auf E-Mails nicht reagiert oder sie erst nach Tagen beantwortet, missachtet die Gesetze des schnellen Mediums (nur Krakeeler und Wahnsinnige sollten Sie ignorieren); Grossbuchstaben stehen für Schreien und sind daher out. Flockigkeit hin oder her, zählt der Empfänger nicht zum Freundeskreis, ist auf jeden Fall die Sie-Form angebracht. Und dann steht noch im E-Mail-Knigge: keine Romane, keine Pseudonyme, keine Rechtschreibfehler. Alles klar?
Ich freue mich auf Ihre E-Mails.

INHALT

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



TOURISTISCHE INFRASTRUKTUR / Die Tourismusgemeinden fordern in einer Resolution mehr Eigenverantwortung von der Tourismusbranche sowie genügend Mittel von Bund und Kantonen. **SONJA STALDER**

Jetzt wehren sich die Tourismusorte

Wer soll in Zukunft die touristischen Infrastrukturen finanzieren? Die touristischen Betriebe leiden unter finanziellen Schwierigkeiten, die Banken vergeben nur noch zurückhaltend Kredite. Viele Forderungen landen deshalb auf den Schreibtischen der Tourismusgemeinden. Die Gemeinden selbst sind jedoch häufig auch nicht mehr in der Lage, in den Tourismus zu investieren.

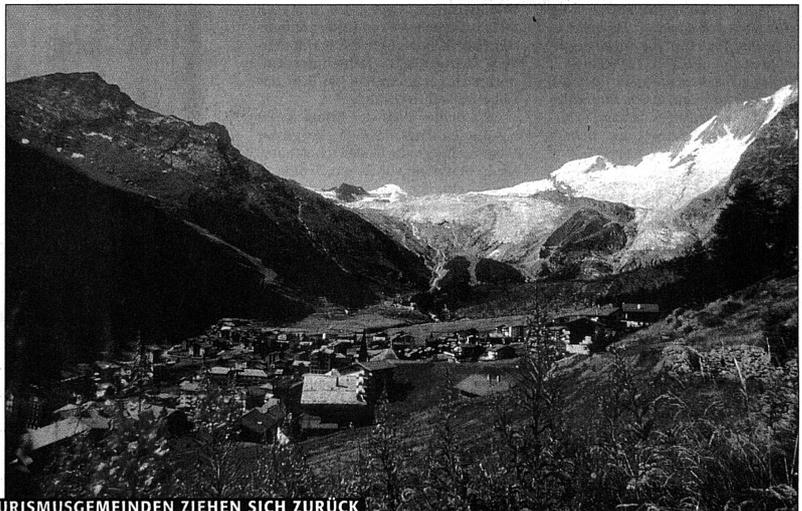
Um auf diese Situation aufmerksam zu machen, hat die «Konferenz der GemeindepräsidentInnen von Ferienorten im Berggebiet» an einer Tagung in Andermatt eine Resolution verabschiedet. Das Papier beinhaltet zwei Hauptforderungen: Zum einen den Appell an die Tourismusbranche, in erster Linie eigenwirtschaftlich zu arbeiten. Zum anderen sollen die Bergkantone vom Bund genügend Mittel zur Verfügung gestellt bekommen, damit sie die Tourismusgemeinden besser unterstützen können.

Die Resolution wird jetzt dem Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco), den National- und Ständeräten, den Kantonen und Tourismusgemeinden zugestellt.

SST

Siehe Seite 5

Foto: htr



TOURISMUSGEMEINDEN ZIEHEN SICH ZURÜCK

Saas-Fee gehört zu jenen Tourismusgemeinden im Berggebiet, die sich weitgehend von touristischen Investitionen zurückziehen wollen.

EXPO.02 / Eine erste Bilanz gibt ein positives Bild

Der Tourismus profitiert

Wenige Tage vor Expo-Ende ziehen die Touristiker und Wirtschaftsorganisationen der Drei-Seen-Region eine erste positive Bilanz. Dass die Expo.02 die Entwicklung in der Region vorantreiben hat, scheint unter den Interessenvertretern unumstritten zu sein, obschon detaillierte Zahlen über die wirtschaftlichen Auswirkungen auf die Region noch fehlen.

Tourismus und Hotellerie haben von der Expo.02 profitiert und werden dank der gestiegenen Beliebtheit der Drei-See-Region noch lange über die Schliessung hinaus profitieren. Dies hat eine Umfrage bei Touristikern gezeigt. Die Drei-Seen-Region verzeichnete von Mai bis August 2002 1,12 Mio. Logiernächte.

Die Landesausstellung gab im Drei-Seen-Land den Anstoss. Projekte schneller als üblich in Angriff zu nehmen und grosszügigere Investitionen zu tätigen, sei es in Tourismus und Hotellerie, Infrastruktur, Gebäudesanierungen, Strassenbau oder Eisenbahn. Das Institut für wirtschaftliche und regionale Forschung der Universität Neuenburg bewertet die «qualitativen Auswirkungen» für die Drei-Seen-Region als «sehr gross». Dank der Expo.02 sei vor allem in Biel und Neuenburg die städtische Infrastruktur verbessert worden. Weniger konnten die Stadt Bern und der Jura von der Expo.02 profitieren: Die erhoffte Steigerung der Logiernächte blieb aus. **TRU/sda**
Siehe Seiten 2, 3 und 6

BUCHMESSE / Schweizer Autoren in Frankfurt ausgezeichnet

Medaillen in Gold und Silber

An der diesjährigen Buchmesse in Frankfurt zeichnete die Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) wiederum die besten Werke über Küche, Keller und Tafelkultur aus. Mit der Goldmedaille geehrt wurde das Buch von Andreas Morel «Der gedeckte Tisch» in der Rubrik «Tafelkultur und Landeskundliches». Gelobt wurde das Buch wegen der «grossartigen Einblicke in die Tafelzenen der Jahrhunderte» sowie für die «lebendige Darstellung». Der Tisch werde - ganz ohne elitären Anspruch - zur Bühne.

Eine Silbermedaille ging in der Rubrik «Kochen» an den Titel «Vanille» von Annemarie Wildeisen im AT-Verlag, Aarau. «Vanille - Gewürz der Göttin» hat die Journalistin und «Kochen»

Chefredaktorin Annemarie Wildeisen ihr nun ausgezeichnetes Buch genannt. «In Kürze, gleichwohl umfassend und faszinierend», so die GAD-Jury, vermittelte das 128-Seiten-Buch Wissenswertes über Vanille.

Mit der «Goldenen Feder» wurde das Werk «Von Henriette Davidis bis Erna Horn» geehrt. Es handelt sich um eine Bibliographie; zugleich Sammlungskatalog hauswirtschaftlicher Literatur und Kochbücher des 19. und 20. Jahrhunderts mit 300 Autorenbiographien und über 1000 Illustrationen sowie Buchcommentaren. Die «Goldene Feder» gilt als besondere Auszeichnung; gemäss Jury wird dieser Preis nur sehr selten vergeben. **CM**
Siehe Seite 13

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

BRASSERIE MICROS RESTAURANT

Restaurant Brasserie-Lipp, Zürich

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

CHECK IN DATA

ht IN KÜRZE

Bilanz 2002 / Im vergangenen Sommer mussten die klassischen Feriendestinationen der Schweiz Rückschläge bei den Übernachtungen hinnehmen. Das Herbstgeschäft aber soll wieder besser werden. **Seite 4**

Finanzierung / Auch die Gemeinden haben leere Hände: An einer Tagung der «Konferenz der GemeindepräsidentInnen von Ferienorten im Berggebiet» diskutierten Gemeinde- und Tourismusvertreter über die künftige Finanzierung der touristischen Infrastruktur. **Seite 5**

Öffentlicher Verkehr / Die Forcierung der Bahn als Teil eines nachhaltigen Tourismus war das Thema einer Tagung des Netzwerks Europäischer Tourismus mit sanfter Mobilität (Nets) im österreichischen Werfenweng. Auch Schweizer Projekte wurden präsentiert. **Seite 7**

Accor / Der französische Tourismus- und Hotelgigant möchte verstärkt auch im Schweizer Hotelmarkt Fuss fassen und setzt auf das Franchising-Konzept, das möglichst wenig Eigenkapital bindet. **Seite 11**

Buchmesse / Die Gastronomische Akademie Deutschlands zeichnet alljährlich an der Frankfurter Buchmesse die besten Bücher über Küche, Tafelkultur und Weinkeller aus. Die Punktum AG in Zürich holte mit dem Buch «Der gedeckte Tisch» die Goldmedaille; das Buch «Vanille» im AT-Verlag Aarau gewann Silber. **Seite 13**

Spanien 1 / Das auf kulinarischem Gebiet traditionsbewusste Baskenland – und mit ihm die Fischerstadt San Sebastián – entwickelt sich immer mehr zu einem der wichtigsten Gourmet-Zentren Europas. **Seite 14**

Lebensmittel / Sicherheit im Lebensmittelbereich ist zum Dauerthema geworden, seit kleinere und grössere Skandale das Vertrauen der Konsumenten erschüttert haben. Welche Strategien mehr Sicherheiten garantieren auf **Seite 15**

Solarpreis 2002 / Der diesjährige Solarpreis in der Kategorie «beste Bausanierung» geht erstmals an ein Hotel. Das im Jahr 1900 erbaute «Guesthouse Epinettes» neben den Geleisen des Bahnhofes Lausanne wurde im Minergiestandard mit Sonnenkollektoren und Fotovoltaikanlage restauriert. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Spanien II / Die 86 historischen Hotelanlagen der «Paradores»-Kette, die Eigentum von Spanien ist, sind oft sehr spektakulär. Könnten sich die historischen Hotels in der Schweiz aus Iberien marketingmässig inspirieren lassen? **CF Seite 1**

Watch Valley / Mit akademischem Blick: Das Destinationsprojekt des Jurabogens mit seiner Uhrmacherindustrie hat auch die Studenten der Tourismusfachschule Academia Engiadina in Samedan interessiert. Eine Analyse auf **CF Seite 2**

Ökotourismus / In der Schweiz gewinnt der sanfte Tourismus immer mehr an Bedeutung. Die Tourismusverantwortlichen des Val Ferret im Unterwallis beispielsweise stürzten sich jüngst mit einer Sensibilisierungsaktion ins Abenteuer. **CF Seite 2**

Gastronomia / Am Salon der Gastronomieberufe Anfang November in Lausanne wird auch das Internet und die Informatik präsent sein. Einige Ratschläge, wie Sie aus Ihrer Website ein exzellentes, effizientes Schau- fenster machen. **CF Seite 5**

FORUM

Mega-Events

HANSRUEDI MÜLLER*

Im September hat das Berner Volk den Olympiaplänen eine klare Absage erteilt. Nach erhitzten Diskussionen schliesst in den nächsten Tagen die Expo.02 ihre Tore. Und die Augen beginnen sich auf die Ski-WM 2003 in St. Moritz, zu richten, die auch Turbulenzen durchzustehen hatten. Einmalige Mega-Events haben es schwer. Sie haben nun einmal die Eigenart, nicht auf



Erfahrungen bauen zu können. Erfahrungen aus einmaligen Mega-Events finden kaum Gehör, denn beim nächsten Mal ist alles anders: der Ort, die Zeit, das Programm, das OK und die Rahmenbedingungen. Müsstig deshalb, Erkenntnisse aus einmaligen Mega-Events aufzubereiten. Trotzdem: Prinzip Hoffnung!

Einmalige Mega-Events haben eine wichtige gesellschaftliche Funktion: Sie werden zu einem Thema, über das eifrig debattiert werden kann. Sie bieten kollektives Spektakel und ermöglichen individuelle Erfahrungen. Sie schaffen medienrächtliche Plattformen für neue Helden. Und praktisch alle Beteiligten bezeichnen ihr Engagement stets als Erfolg.

Einmalige Mega-Events bieten Gelegenheit, Zeichen zu setzen. Die Expo.02 hat den vier Arteploges mit ihren einprägsamen Zeichen ein Profil gegeben. Sie waren massgebender Werbeträger für den Publikumsauftrag und werden bildhaft in Erinnerung bleiben. Solche Zeichen können a priori nutzlos sein. Sie sind in ihrer Zeichenhaftigkeit sich selbst genug. «Es macht viel Sinn, diese Zeichen nur temporär zu denken. Das befreit von irdischen Zwängen», meint Karl Ganser, der bekannte Ausstellungsmacher aus München.

Einmaligen Mega-Events fehlt oft der Mut zum kritischen Diskurs oder gar zur Provokation. Sie bieten flache Inhalte, bekömmliche Unterhaltung, heitere Unverbindlichkeit. Sie muten dem Publikum zu wenig zu oder kapitulieren vor der Mittelmässigkeit. Die Erklärungen sind immer dieselben: nicht mehrheitsfähig. Am Schluss ist man erstaunt, dass der Monolith zum Liebling der Expo.02 wurde.

Und eine letzte Erkenntnis: Der Ärger mit den Finanzen einmaliger Mega-Events ist nicht zu vermeiden. Die Ausgaben zu budgetieren, ist heikel, die Finanzierung schwierig und die laufenden Einnahmen sind bis nach dem Event offen. Eines sollte man erkennen: Die Risiken einmaliger Mega-Events werden kaum von der Privatwirtschaft übernommen. Die öffentliche Hand muss entscheidend mittragen – also soll sie auch entscheidend mitbestimmen.

* Professor Universität Bern und Leiter des FIF

BERNHARD CEVEY / Der Tübinger Psychologe und Unternehmensberater Bernhard Cevey findet, dass die Anforderungen an die Führungspersönlichkeit in der Hotellerie sich geändert haben. **MARIETTA DEDUAL**

«Nicht in die Macherfalle tappen»

Bernhard Cevey, Sie sind seit 16 Jahren Referent am Unternehmensseminar (US) des Schweizer Hoteliervereins. Und alle US-Teilnehmer erinnern sich gerne an Sie. Wo liegt das Geheimnis Ihres Erfolges?

Ich denke, dass der Erfolg damit zusammenhängt, dass ich eine grosse Freude, eine grosse Leidenschaft habe, Menschen voranzubringen, Teams zu entwickeln. Ein wesentlicher Aspekt der nachhaltigen Wirkung ist, dass im US viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Erfahrung machen, dass man in ganz kurzer Zeit wunderbar miteinander Dinge bewegen kann.

Was machen Sie besser als andere?

Ich weiss nicht, ob man das so sagen kann. Ich konzentriere mich sehr darauf, mich auf die Teilnehmenden einzustellen, und ich konzentriere mich darauf, die emotionalen Prozesse, die notwendig sind in so einer Situation, gezielt zu beeinflussen.

Hat sich in diesen 16 Jahren im Führungsverhalten in Hotellerie und Tourismus etwas geändert?

Ja, definitiv. Wenn es in der Vergangenheit relativ gut ausgereicht hat, die Leute zu motivieren, also emotional zu agieren, und auf der Ebene Team/Teamentwicklung Massnahmen in Gang zu setzen, ist es heute so, dass die Führungskräfte sich sehr viel stärker mit strategischen Aufgaben beschäftigen müssen: strategisches Marketing, Strategieausrichtung des Hotels, des Betriebes. Sie sind in diesem kognitiven Bereich sehr viel stärker gefordert.

«Es gibt kaum eine Branche, in der das Profil eines Betriebes so sehr über die Person geprägt wird.»

Was sind also die spezifischen Eigenschaften, die eine Führungspersönlichkeit haben müsste?

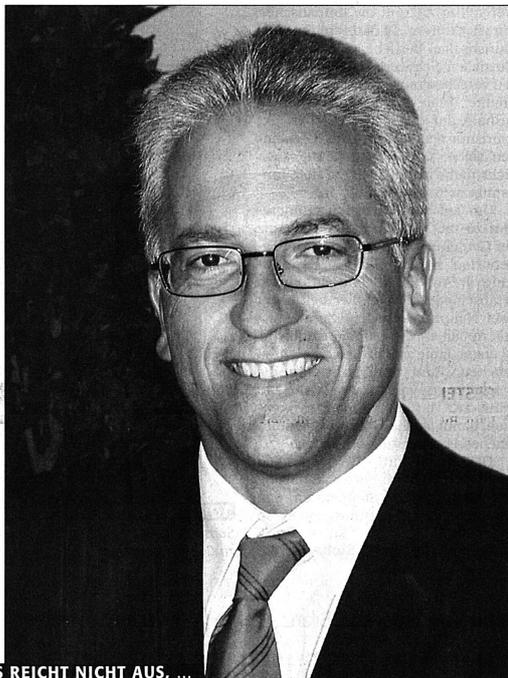
Strategische Fähigkeiten und emotionale Intelligenz.

Wie weit sind diese Eigenschaften lernbar und wie weit müssen sie Teil der Persönlichkeit sein?

Was Sie ansprechen, ist eine zentrale Frage der Psychologie, und das seit 100 Jahren. Ich denke, es ist eine Frage der Mischung. Ein sehr zentraler Aspekt ist, ob ich mir auf der strategischen Seite darüber klar bin, was ich erreichen möchte, und ob ich dann in der Lage bin, im Rahmen meiner Tätigkeit im Betrieb die Ziele umzusetzen.

Sie brauchen oft den Begriff «Nachhaltigkeit», der zum Ausdruck bringen soll, dass Dinge gelebt wer-

Foto: Marietta Dedual



«ES REICHT NICHT AUS, ...

... sich die Frage zu stellen, was man erreichen möchte, sondern man muss sich selber, Mitarbeiter und Kollegen dazu bringen, es auch zu tun.»

den müssen, damit sie zum Laufen kommen.

Es gibt ein Schlagwort, mit dem ich gerne arbeite, und das heisst «Vom Wollen zum Tun». Es reicht nicht aus, sich die Frage zu stellen, was man erreichen möchte, sondern man muss sich selber, Mitarbeiter und Kollegen dazu bringen, es auch zu tun.

Wie coache ich meine Mitarbeitenden, damit sie es tun?

Ein ganz wichtiger Punkt der Führung ist, dass ich den Mitarbeitenden deutlich mache, warum sie bestimmte Dinge tun, dass die Sinnfrage geklärt ist. Ich muss den Mitarbeitenden das Gefühl vermitteln, dass ich mich für sie interessiere, dass mir wichtig ist, welche Stärken sie haben, und ich muss dafür sorgen, dass sie Aufgaben bekommen, bei denen sie in ihrem Stärkebereich agieren können.

Gibt es auch den Mitarbeiter, der sich nicht motivieren lässt?

Den gibt es.

Was macht man mit dem?

Ich würde zwei oder drei Versuche starten und dann darauf hinwirken, dass er selber erkennt, dass er in diesem Betrieb keinen Platz hat.

Und wie coache ich mich selber, damit ich meine Mitarbeiter vom Wollen zum Tun führen kann?

Es ist wichtig, dass ich als Führungskraft relativ konsistent bin in der Art und Weise, wie ich mit den Mitarbeitenden umgehe, dass ich mich selber in einer Balance von Arbeit und Freizeit befinde, dass ich konsistent und nachhaltig meine Themen und Projekte verfolge, also eine hohe Verlässlichkeit aufweise. Ebenso wichtig ist, dass ich von Zeit zu Zeit einen Kurs besuche, ein interessantes Buch lese, mich durch Dinge stimulieren lasse.

Was sind die grössten Böcke, die in der Chefetage geschossen werden?

Zu wenig Information, einseitige Entscheidungen und die Macherfalle.

Die Macherfalle?

Macherfalle heisst: Ich mache überall mit und ziehe überall Verantwortung an mich und habe 20 Baustellen. Das ist demotivierend.

Wenn ich merke, dass es nicht rundläuft, wie komme ich da wieder raus? Wie schaffe ich den Turnaround?

Ich würde zunächst die Situation beobachten, dann würde ich im Team mit meinen Leuten zusammensitzen und sie fragen, was gut geht, was weniger gut geht und was sie vorschlagen, zu tun. Auf der Grundlage der Empfehlung meiner Mitarbeiter würde ich dann einen sehr klaren

Massnahmenplan erarbeiten und umsetzen.

Wie unterscheidet sich die Hotellerie von anderen Branchen?

Es gibt kaum eine Branche, in der das Profil eines Betriebes so sehr über die Personen geprägt wird. Insofern sind Sie in der Hotellerie in der Führung gefordert, dafür zu sorgen, dass dort Personen mit Profil sind bzw. dass die Mitarbeitenden ihre Eigenheiten konstruktiv und positiv einbringen können. Das ist das eine. Das andere ist der grosse Gap zwischen den hoch qualifizierten Mitarbeitern und den angelernten, die sehr eng, nach klaren Prinzipien und Vorgaben und nach Qualitätsmanagementvorgaben geführt werden müssen. Dieser Spagat ist eine besondere Herausforderung.

«Einmal ausrasten bedeutet nämlich als Folge etwa ein Jahr Autoritätsverlust.»

Was haben Sie persönlich von der Branche gelernt?

Ich habe sehr viel gelernt, was Lebensart, Genuss, Wohlbefinden betrifft. Auch habe ich gelernt, emotionale Seiten bei Seminaren stärker zu beachten, dafür zu sorgen, dass Menschen sich wohl fühlen, um dadurch auch Lernprozesse zu erleichtern.

Was tun, was unterlassen? Geben Sie noch ein paar Tipps auf den Weg.

Man soll klare Strategien und Ziele haben, den Leuten Verantwortung übertragen, Feedback geben, man soll coachen, man soll auch konfrontieren wo notwendig, also auch Kritik äussern. Man soll nicht abwerten, nicht aktionistisch agieren, nicht chaotisch reagieren. Einmal ausrasten bedeutet nämlich als Folge etwa ein Jahr Autoritätsverlust.

Zur Person

Bernhard Cevey von Cevey Consulting GmbH, Unternehmensberatung in der Optik des Menschen, ist seit 1984 selbstständiger Berater und Trainer und hat als Tätigkeitsschwerpunkte die Identifizierung und Förderung der Human Resources in Organisationen unter strategischen Gesichtspunkten. Die Trainingschwerpunkte liegen in den Bereichen Führung, Verhandlungstechniken, Kommunikation, Persönlichkeitsentwicklung, Coaching und Motivation.

Nach eigenen Angaben hat Bernhard Cevey seine Trainertätigkeit mit Seminaren für den SHV begonnen und ist der Hotellerie seither immer verbunden. MD

ZERMATT / Telegraph Travel Award verliehen
Beliebtester Skiort

Die englischen Wintersportler wählten Zermatt zu ihrem favorisierten Skiort. Damit gewinnt die Destination erstmals den «Telegraph Travel Award» und verdrängt den Sieger der Vorjahre, Whistler/Kanada, auf den zweiten Platz. «Die Engländer schätzen den Abwechslungsreichtum unseres Skigebiets und die Pistengastronomie», so Daniel Luggen, Marketingleiter von Zermatt Tourismus. Der Award gelte in der

englischen Reisebranche als der aussagekräftigste Preis. Ermittelt werden die Ergebnisse aufgrund einer Umfrage bei Reisenden in ganz England. Der gewonnene Award bestätigt laut Zermatt Tourismus auch einen gewissen Trend für die Schweiz und somit gegen die nordamerikanischen Skiorte. Als weiteres Schweizer Unternehmen wurde Kuoni als beliebtester Reiseveranstalter gewählt. TRU

SALZ&PFEFFER / Wechsel im Aktionariat des Verlages
Steigt Meier ein?

Schon seit geraumer Zeit machen Gerüchte über Veränderungen im Aktionariat der Edition Salz&Pfeffer AG («Salz&Technik», «Salz&Pfeffer») in Winterthur die Runde. Anfang September sind die Verwaltungsräte Sikander von Bhiknaphari (Vize-Präsident), Helmut Koch (Delegierter) und Richard Altendorfer zurückgetreten, wie der Verwaltungsrat der Salz&Pfeffer AG bekannt gibt.

Nun hat nach dem Rücktritt der erwähnten Verwaltungsräte die Verwaltungsrätin Désirée Egli eine ausserordentliche Generalversammlung einberufen. Voraussichtlich wird künftig die Mehrheit der Stimmrechte, nämlich rund 53 Prozent der Edition Salz&Pfeffer AG, durch Robert Meier sen., Verwaltungsrats-Präsident der Horego AG – Einkaufszentrale, und die Familie Egli kontrolliert. CM

Gastronomie hilft Hungernden

Welternährungstag. 217 Restaurants in der Deutschschweiz haben am Mittwoch einen Teil ihres Tageseinkünfte für Ernährungsprojekte von Terre des hommes gespendet. Die Wirte waren zuvor telefonisch auf die Aktion aufmerksam gemacht worden. Die Mindestspende lag bei 200 Franken, ansonsten waren die Betriebe frei, wie viel sie spenden wollten. Im Jahr 2001 wurden durchschnittlich 349 Franken gespendet. DST

Martell wird restrukturiert

Frankreich. Pernod-Ricard meldet die Reorganisation seiner Cognac-Division. Geplant ist der Bau einer modernen Abfüllanlage und die gleichzeitige Schliessung von sechs Lagereinheiten, was 113 Entlassungen zur Folge haben wird. Man will so die Wettbewerbsfähigkeit verbessern, denn nach Worten des Managements ist man in den letzten zehn Jahren von Platz zwei auf Platz drei der Weltrangliste gerutscht. HAS

KONJUNKTUR / BAK-Prognosen nach unten revidiert

Schwere Zeiten für Tourismus

«Gegenüber dem Frühjahr haben wir unsere Prognose für 2002 und 2003 deutlich nach unten revidiert.» Dies erklärte Christoph Koellreuter, Leiter der BAK Konjunkturforschung Basel AG, anlässlich der BAK-Prognose-Tagung in Basel. Die Schweizer Wirtschaft werde von der verzögerten Erholung der Weltkonjunktur überdurchschnittlich stark tangiert. Zu den Ursachen zählt Koellreuter u.a. auch «die vergleichsweise grosse Bedeutung des von der weltweiten Konjunkturlaute hart betroffenen Tourismus».

Dieser Wirtschaftszweig leide überdurchschnittlich stark unter der sich verzögernden Erholung. So habe sich die Fernreise- und Flugunlust der Konsumenten nach dem 11. September 2001 entgegen den Erwartungen bisher nicht wieder gelegt. Hinzu komme die ungünstige konjunkturelle Entwicklung in wichtigen Herkunftsländern, allen voran in Deutschland.

Daher erwarten die Basler Konjunkturforscher für das Gastgewerbe, das rund zur Hälfte durch touristische Nachfrage geprägt ist, im laufenden Jahr einen Rückgang der Wertschöpfung von über 1%. Damit entwickle sich das Gastgewerbe deutlich schlechter als die Gesamtwirtschaft. Für das kommende Jahr wird jedoch eine Erholung erwartet, so dass das Gastgewerbe ein Wachstum von gut 1% erreichen dürfte.

NEGATIVE FOLGEN FÜR DIE BESCHÄFTIGUNG

Gesamtwirtschaftlich erwartet die BAK für das Jahr 2002 eine Stagnation des Schweizer Bruttoinlandsprodukts (BIP), im Jahr 2003 dagegen ein Wachstum von 1,6%. Für den Zeitraum 2004 bis 2010 gehen die Basler Ökonomen nicht mehr von einem durchschnittlichen Anstieg des Schweizer BIP um 2,4% pro Jahr aus, sondern rechnen lediglich mit Zuwachsraten von 2,1%. Unter den Schlüsselbranchen werde auch der Schweizer Tourismus mittelfristig unter der Exportorientierung stärker zu leiden haben als bislang angenommen.

Die zu erwartenden Entwicklungen wirkten sich auch auf die Beschäftigung in der Schweiz auf, so BAK-Mitarbeiter Thomas Kübler weiter. Vor allem für die Jahre 2002 und 2003 geht die BAK jetzt von einer deutlich ungünstigeren Entwicklung aus, als noch zu Beginn des Jahres zu erwarten war. 2002 werde die Zahl der Erwerbstätigen um 0,6% abnehmen. Für 2003 wird nur mit einer marginalen Zunahme gerechnet (0,1%). Für das Gastgewerbe wird 2002 mit einem Schrumpfen der Zahl der Erwerbstätigen um 0,9% gerechnet, im Jahr 2003 gar um 1,3%. Erst für das Jahr 2004 wird eine Stagnation prognostiziert.

Für die Weltwirtschaft insgesamt geht die BAK im laufenden Jahr von einem Wachstum des realen BIP um 1,6% aus, das sich im kommenden Jahr auf 2,8% erhöhen dürfte. DST

EXPO.02 / Noch bevor statistisches Zahlenmaterial vorliegt, zweifeln die Tourismusdirektoren der Drei-Seen-Region nicht daran, dass die Expo.02 touristisch mehr Gewinner als Verlierer bringt. TONI RÜTTI

Promotion für die Drei-Seen-Region

Nächsten Sonntag schliesst die Expo.02 ihre Tore. Was bleibt der Drei-Seen-Region? Die Tourismusdirektoren der Artepilge-Städte sind sich einig, dass der Tourismus von der Expo.02 profitiert hat und noch weiter profitieren wird bezüglich Bekanntheitsgrad der Drei-Seen-Region, Verbesserungen der Infrastruktur, Angebotsoptimierungen in Gastronomie und Hotellerie sowie Qualitätsbewusstsein. «Innovative und zuvorkommende Restaurateure sind die Gewinner der Expo.02. Verlierer sind jene, die glaubten, die Expo.02 werde es als Mega-Event schon richten», so Samuel Kocher, Direktor von Biel Seeland Tourismus. Selbstverständlich spiele der Standortvorteil oder -nachteil eine Rolle.

QUALITÄTSBEWUSSTSEIN GESTEIGERT

Laut Bundesamt für Statistik verzeichnete die Drei-Seen-Region von Mai bis August insgesamt 1,12 Millionen Logiernächte oder 13% mehr als im Vorjahr (gesamtschweizerisch: minus 6,1%). Allein im August wurden in der Drei-Seen-Region 317 000 Übernachtungen gebucht, was gegenüber August 2001 einer 20-prozentigen Zunahme entspricht.

«Im Strudel der Qualitätsoffensive hat sich in der Expo-Region bezüglich Qualitätsbewusstsein einiges getan, was sich in einer spürbaren Abnahme der Reklamationen manifestiert», so Kocher. Touristiker, Hoteliers und Gastronomen bemühten sich mehr als zuvor, kulant auf Beanstandungen zu reagieren. «Das Expo-Lächeln wird immer noch gepflegt», so Monika Schneeberger, Direktorin von Murten Tourismus.

AUF NACHHALTIGKEIT BEDACHTETE WERBUNG

Den grössten, wenn auch nicht bezifferbaren Nutzen, den der Tourismus aus der Expo.02 zieht, sehen die Tourismusdirektoren in der permanenten Medienpräsenz der Artepilges und Artepilge-Städte und -Regionen. «Was die Reportagen für die Tourismusregionen wertmässig darstellen, lässt sich kaum abschätzen. Sicher ist, dass Werbekampagnen in Millionenhöhe nötig wären, um einen nur annähernd vergleichbaren Bekanntheitsgrad zu erlangen», so Marcel Vallotton, Direktor von Yverdon-les-Bains Tourismus.



VOR DEM EXPO.02-ENDE
Biel (unser Bild) hätte zum Leader unter den Artepilges werden sollen. Neuenburg verzeichnete indessen mehr Besucher.

Besucher, die per Bahn nach Murten reisen, bekommen auf dem Weg vom Bahnhof zur Artepilge einen Teil des historischen Städtchens zu sehen. Monika Schneeberger weiss, dass dies eine kostenlose und gleichsam unbezahlbare Werbung für die Zukunft ist. Dass die Stippvisite auf einer Artepilge kaum Zeit zum Verweilen am Ort selber zulässt, nehmen die Touristiker als eine Gegebenheit hin, aus der es das Beste zu machen gelte. Die Angestellten der Tourismusorganisationen versuchen denn auch, die Gäste mit Charme und Dienstbarkeit für die Region und spätere Besuche zu gewinnen. In Yverdon-les-Bains wird pro Tag durchschnittlich 480 Besuchern eine touristische Auskunft gegeben, das heisst, zehnmal mehr als im letzten Jahr. In Murten kommt es zu durchschnittlich 300 Kontakten, in Neuenburg bis zu 2500 pro Tag; die Unterschiede erklären sich auch mit den unterschiedlichen örtlichen Gegebenheiten. «Die Expo-Besucher wollen nicht kilowise Prospektmaterial mitschleppen», sagt Kocher.

Yann Engel, Direktor von Neuenburg Tourismus, kann nicht nachvollziehen, warum es der Expo nicht gelungen ist, die Landesausstellung im benachbarten Ausland zu einem starken Zugpferd zu machen. «In den vergangenen fünf Jahren hatten wir einen grösseren Zustrom von ausländischen Gästen als im Expo-Jahr», so Engel. Dabei seien doch verlockende Pauschalarrangements kreiert worden. «Besuchern, die ausserhalb Neuenburgs logieren, etwa in La Chaux-de-Fonds, vergüteten wir die Bahnfahrt, vorausgesetzt, dass sie über Neuenburg Tourismus buchen.» Er vermutet, Leute aus den Euro-Ländern machten einen Bogen um die Schweiz. In Yverdon-les-Bains ist das Pauschalarrangement mit der Visite im renovierten Thermalbad kombiniert, in Biel bieten etliche Hotels Spezialofferten für Familien.

LOGIERNÄCHTE-PLUS IM EINZUGSGEBIET

Im Vergleich zum Vorjahr lag Neuenburg bei den Logiernächten vor der Expo-Eröffnung im Mai noch im Minus. Die Baisse liess sich dann aber rasch wettmachen. «Bis und mit Juli konnten wir ein Plus von 20% registrieren», so Engel. Die Region Biel Seeland liegt um 30% über dem Vorjahrsstand. Viele Übernachtungen von Expo-Besuchern gab es auch im angrenzenden Berner Jura. Eine «starke Zunahme» der Logiernächte kann Yverdon-les-Bains melden. Wie viele Übernachtungen auf die Expo zurückzuführen sind, kann man in Murten im Moment noch nicht beziffern. «Dank den zusätzlichen Logiernächten konnten sich etliche Ho-

tels finanzielle Pösterchen zulegen, die nun bauliche und infrastrukturelle Verbesserungen erlauben», so Monika Schneeberger.

SANIERUNGEN UND BAUVORHABEN

Ohne die Expo wären verschiedene Infrastrukturvorhaben nicht oder erst viel später realisiert worden, glauben die Tourismusdirektoren. Verkehrsführungen wurden optimiert, Gebäude renoviert und öffentliche Plätze verschönert. «Ein Beispiel einer aus langer Hand vorbereiteten Optimierung ist der neue Autobahnabschnitt Solothurn-Biel. Oder die Sanierung des Bieler Kongresshauses», so Kocher. Biel hatte laut eigenen Einschätzungen einen grösseren baulichen Nachholbedarf als andere Expo-Städte, wo sich diesbezüglich aber auch einiges getan habe. Siehe Seite 6

Neuenburg läuft Biel den Rang ab

Auf Grund des weitläufigen Einzugsgebietes und der Artepilge selber hatte die Expo.02-Leitung damit gerechnet, Biel werde Leader unter den Artepilges. Doch Neuenburg hat Biel überflügelt, namentlich dank den Gästen, die abends auf der Artepilge Neuenburg kulturelle Angebote geniessen. Eine Woche vor der Expo-Schliessung vom 20. Oktober verzeichnete Neuenburg 3 144 852 Eintritte,

Biel 2 736 823, Murten 1 880 052 und Yverdon 1 797 334. «Wir sind überall in der geplanten und erwarteten Zahlenbandbreite – mit der Differenzierung, dass wir in Neuenburg und Murten leicht oberhalb, in Biel und Yverdon knapp unterhalb des erwarteten Durchschnitts, aber immer in der erwarteten Bandbreite angelangt sind», so Tony Burgener, Leiter Information und Öffentlichkeitsarbeit Expo.02. TRU

Reklame

IFAS 2002
Zürich
22. - 25.10.2002
Halle 5, Stand 156

Divina
Ambiance d'inspiration

DIVINA Textil AG
Rorschacher Str. 32, CH-9424 Rheineck
Tel. 071 888 25 31, Fax 071 888 40 54

www.divina.ch

SOMMER-, HERBST- UND WINTERGESCHÄFT / Wenn gleich im Sommer in den Ferienregionen Rückschläge bei den Übernachtungen hingenommen werden mussten, lassen die Touristiker den Kopf für die Herbst- und Wintersaison nicht hängen. **TONI RÜTTI**

Das Wetter spielt eine entscheidende Rolle

Während in der Drei-Seen-Region dank der Expo.02 erfreuliche Steigerungen der Logiernächte verzeichnet wurden (siehe Seite 3), haben die Schweizer Ferienregionen in diesem Jahr zum Teil happige Einbussen zu verkraften. Die Rückgänge liegen in einzelnen Regionen sogar weit über dem gesamtschweizerischen Logiernächte-Rückgang (siehe Kasten). Trotz dieser Ausgangslage herrscht aber in Bezug auf das Herbst- und Wintergeschäft mehrheitlich Zuversicht, wie eine Umfrage zeigt.

GRAUBÜNDEN: SKI-WM SOLL AUFTRIEB BRINGEN

«Im Kanton Graubünden ist der Direktbuchungsanteil hoch. Wir bekommen die Konsumentenstimmung und die Reaktionen auf das Konjunkturverhalten jeweils stark zu spüren», so Olivier Federspiel, Direktor Graubünden Ferien, zum bisherigen Jahresverlauf. Die Gäste neigten eher zu kürzeren Aufenthalten, denn die Expo.02 habe das Ferienbudget vieler Familien strapaziert. «Nicht zu vergessen das schlechte Wetter beziehungsweise die Schlechtwetterprognosen. Oftmals war das Wetter dank Föhnlage schliesslich besser als angekündigt», so Federspiel.

Gut fällt seiner Meinung nach das Wintergeschäft aus, falls der Schneefall früh einsetzt und der Schnee liegen bleibt. «Wir versprechen uns viel von der Ski-WM. Schneiden die Schweizer gut ab, schlägt sich dies letztlich in zusätzlichen Übernachtungen nieder», so Federspiel. «Einen Strich durch die Rechnung könnten uns weitere negative Ereignisse politischer oder wirtschaftlicher Natur machen», gibt Federspiel zu bedenken.

DAS WALLIS IM JAHR DER BERGE

Wenn man das aktuelle wirtschaftliche Umfeld berücksichtigt, könne das Wallis auf eine ansprechende Sommersaison zurückblicken, so Marcel Perren, Marketingverantwortlicher bei Wallis Tourismus. «Das Wallis konnte sich im Jahr der Berge gut einbringen und war auch medienmässig stark präsent, zum Beispiel im Zusammenhang mit dem Unesco-Weltnaturerbe Jungfrau/Aletsch/Bietschhorn.» Im Branchenvergleich seien die Logiernächte unterdurchschnittlich gesunken. Viele Walliser Leistungsträger mussten je-

doch grössere Rückgänge im Wert schöpfungsbereich hinnehmen. «Bisher kann man von einem zufriedenstellenden Herbstverlauf sprechen», so Perren. Die Übernachtungszahlen präsentierten sich allerdings von Destination zu Destination unterschiedlich. «Für den Winter sind wir zuversichtlich. Die Hochsaisonzeiten sind schon sehr gut gebucht. Ein gewisse Unsicherheit herrscht noch für die zweite Winterhälfte», so Perren.

OSTSCHWEIZ: FLUMERSBERG LEGTE ZU

«Die Gäste kamen in diesem Sommer weniger lang als im Vorjahr, dafür öfters», so Hanspeter Mazenauer, Bereichsleiter Marketing Ostschweiz Tourismus. Verhalten und durchgezogen lief das Geschäft in der Ferienregion Heidiland. «Es müssen Expo-Nachwehen befürchtet werden. Überdies macht der frühe Winterereinbruch Wanderern einen Strich durch die Rechnung», so Marco Wyss, Direktor Ferienregion Heidiland. Starke Schwankungen sind insbesondere im Markt Deutschland auszumachen. Flumersberg konnte im Juni um 20 Prozent und im Juli um 11 zulegen. Worauf das zurückzuführen ist, soll jetzt abgeklärt werden.

Einbussen bei den Logiernächten musste die Region Rapperswil Zürichsee hinnehmen. Doch bereits gehen für Weihnachten und den Jahreswechsel Buchungen ein, also früher als sonst.

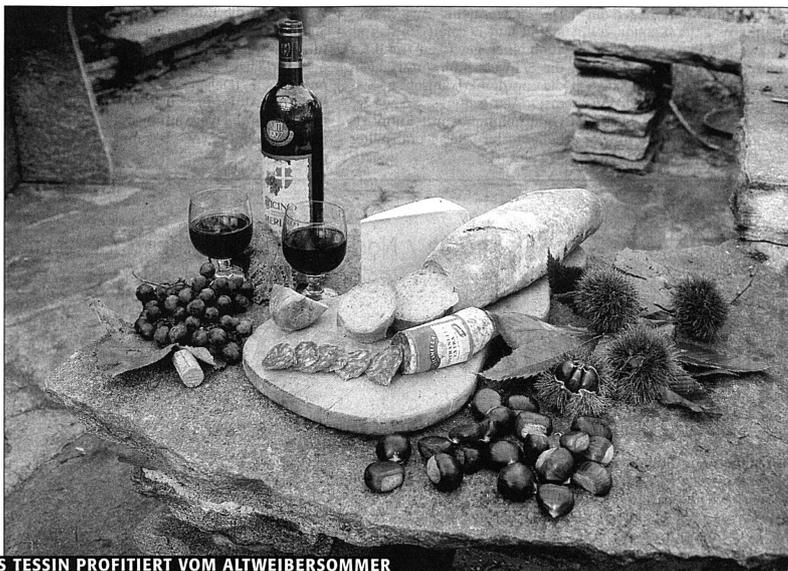
In der Ostschweiz läuft das Wintergeschäft an, namentlich für Weihnachten und Neujahr, wenn auch noch nicht auf vollen Touren. «Mit den ersten Schneefällen kommen dann auch die Hotelbuchungen», so Sascha Antenen, Direktor Tourist-Center Glarnerland Tourismus.

BERNER OBERLAND: ZUVERSICHT FÜR WINTER

Für Roger Seifritz, Direktor Gstaad Saanenland Tourismus, war die Sommersaison «durchgezogen, aber nicht dramatisch». Für die Wintersaison erwartet er mindestens Ergebnisse auf Vorjahreshöhe.

«Schweizer warten jeweils die Wetersituation ab, bevor sie sich für eine Destination entschliessen», so Benno Küng, Marketingleiter Interlaken Tourismus. «Was das Auslandgeschäft angeht, sorgen Faktoren wie der star-

Foto: Swissimage



DAS TESSIN PROFITIERT VOM ALTWEIBERSOMMER

Mit dem Angebot «Ticino und seine kulinarischen Köstlichkeiten» lockt Tessin Tourismus Deutschschweizer Gäste an.

ke Schweizer Franken im Bereich der Europa-Märkte, die politische Situation in den USA und die Wirtschaftslage in Japan für Buchungshemmnisse», so Küng. Die Thunerseeregion schliesst die Sommer- und Herbstsaison schlechter ab als im Vorjahr. «Wir haben aber etwas weniger hohe Minuswerte als die gesamte Schweiz», so Beat Anneler, Direktor Thunersee Tourismus. «Für den Winter sieht es gut aus», so Margrit Brawand, Vizedirektorin Grindelwald Tourismus. Die Ferienregion Lötschberg erlebt aufgrund des guten Wetters einen Besucheransturm. Die Nachfrage steige von Tag zu Tag.

ZENTRALSCHWEIZ: «MODERATE SAISON»

Die Sommersaison verlief in der Region Zentralschweiz «moderat» aufgrund der Nachwirkungen des 11. September 2001, der schleppenden Konjunktur und des starken Frankens. «Die Leistungsträger erzielten jedoch unterschiedliche Ergebnisse», so Alfonso Llopert, Projektleiter bei Luzern Tourismus AG, Region Zentralschweiz.

Dank dem Einsatz neuer Beschneigungsanlagen sollen die Abfahrten in der Zentralschweiz schneesicher werden. «Die Saison kann dadurch früher gestartet werden, in Andermatt-Gemsstock und Sörenberg bereits Mitte November», so Llopert.

TESSIN: GEGENSTEUER MIT NEUEN ANGEBOTEN

Das Tessin musste in diesem Jahr einen Logiernächterückgang von 11% hinnehmen. «Wir unternehmen sehr

viel, um Gegensteuer zu geben. So haben wir neue Angebote lanciert wie «Ticino und seine kulinarischen Köstlichkeiten», so Bettina Stark, PR- und Kommunikationsverantwortliche von Ticino Turismo. Das Tessin profitiere

vom schönen Herbstwetter. «Das gibt in der deutschen Schweiz einen zusätzlichen Anreiz, ein paar Tage ins Tessin zu fahren», so Bettina Stark. Für eine Prognose für den Winter sei es noch zu früh.

Winterangebote und -attraktionen

Zehn Skiregionen der Kantone St. Gallen, Glarus und Schwyz sowie des Fürstentums Liechtenstein bieten zusammen die Saisonkarte «meilenweiss» an. Es stehen 97 Bahn- und Lifanlagen und 333 Kilometer präparierte Pisten zur Verfügung.

Kandersteg präsentiert sich als «eines der bedeutendsten Eiskletterzentren der Welt». Kurse der Bergsteigerschule Kandersteg finden am Eisturm und an Wasserfällen statt.

Snowvolleyball gilt in Amden als die neue Wintertrendsportart. Das Spielfeld liegt auf 1400 m ü. M. Snowvolleyball wird aber auch anderswo angeboten, zum Beispiel in Adelboden.

Das so genannte Airboard, ein luftgefülltes Board für den Schnee, wird in Kerenzerberg als neuester High-Tech-Hit angepriesen.

Im Tessin gibt es Übernachtungsmöglichkeiten selbst im Iglu. TRU

Skepsis für die Wintersaison 2002/03

Die neueste von der UBS durchgeführte Umfrage zeigt Skepsis für die Herbst- und Wintersaison.

46 von der UBS befragte Kurdirektoren meldeten mehrheitlich einen Rückgang der Logiernächte im Sommerhalbjahr 2003. Die Talfahrt setzt sich laut UBS im Tourismus fort und die Skepsis überwiegt. Im September meldeten nur gerade sieben von 46 befragten Tourismusdirektoren, die Frequenz für das Sommerhalbjahr 2002 sei besser als ein Jahr zuvor, noch im Juni hatten sich bei der gleichen Umfrage die «Zunahme- und «Abnahme-

Meldungen die Waage gehalten. 33 Destinationen rechnet im September mit weniger, sechs mit gleich vielen Hotelübernachtungen.

Für das Winterhalbjahr 2002/03 ist die Stimmung laut UBS-Umfrage einzig im Berner Oberland und im Wallis «leicht aufgehellt», während andernorts ein skeptischer Grundton überwiegt. Einen negativen Einfluss auf das Wintergeschäft sprechen die Kurdirektoren der Währungssituation und der Wirtschaftslage zu. 11 Befragte rechnen mit weniger Logiernächten als im letzten Winter, 27 mit etwa gleich vielen und sieben mit weniger. TRU

Logiernächte Januar bis August 2002

Regionen	Logiernächte	Veränderung zum Vorjahr
Berner Oberland	2 441 793	- 8,8%
Graubünden	4 216 653	- 10,5%
Ostschweiz	1 179 645	- 4,6%
Tessin	1 823 521	- 11,0%
Wallis	3 184 371	- 3,0%
Zentralschweiz	2 199 935	- 10,5%
Schweiz total	23 137 342	- 6,3%

Quelle: Bundesamt für Statistik (BFS)

Fotos: ZVG

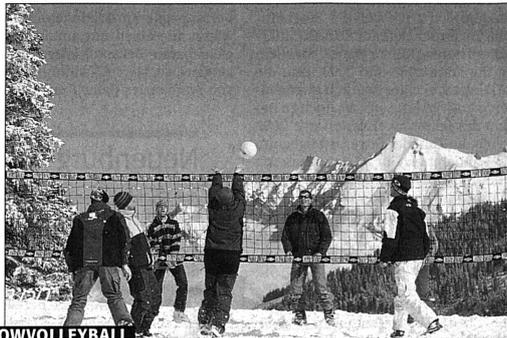


SCHNEESPORTSCHULE

Erste «Gehversuche» auf dem Zauberteppich im Kinderklub Bobo der Schneesportschule Grindelwald.



Das luftgefüllte Airboard ersetzt den klassischen Schlitten.



SNOWVOLLEYBALL

Nach Beachvolleyball liegt jetzt auch der Ballsport im Schnee (hier in Adelboden) voll im Trend.

INFRASTRUKTUR / An einer Tagung der «Konferenz der GemeindepräsidentInnen von Ferienorten im Berggebiet» diskutierten Gemeinde- und Tourismusvertreter über die künftige Finanzierung der touristischen Infrastruktur. **SONJA STALDER**

Auch die Gemeinden haben leere Hände

Die Situation ist verzwickelt: Viele touristische Betriebe leiden unter wirtschaftlichen Schwierigkeiten. Die Zeiten, als die Banken grosszügig Kredite sprachen, sind vorbei. Das Anklöpfen bei den Gemeinden verhält jedoch immer häufiger auch im Leeren. Den Tourismusgemeinden in den Berggebieten fehlen die Mittel, um wie bis anhin touristische Infrastrukturen unterstützen zu können. «Wenn wir aber den Tourismus aus den Berggebieten herausnehmen, was bleibt dann?»

des Nachmittags heraus: Zum einen müssten die touristischen Betriebe mehr Eigenverantwortung übernehmen. Zum anderen sollten die Berggemeinden von Kantonen und Bund mehr Unterstützung erhalten. Zusammengefasst sind diese Forderungen in einer Resolution, die an der Tagung verabschiedet worden ist (siehe unten).

GEMEINDEN HELFEN MIT RAHMENBEDINGUNGEN ...

Sowohl die Tourismus- als auch die Gemeinde-Vertreter waren sich einig: Damit die touristischen Betriebe ihre Finanzen selber in den Griff bekommen können, sind Kooperationen unumgänglich. Furger: «Man hat in den letzten Jahrzehnten vergessen, den Tourismus zu industrialisieren. Wir haben zu wenig grosse Einheiten, um industriell verkaufen zu können.»

TOURISMUS: MEHR EIGENVERANTWORTUNG

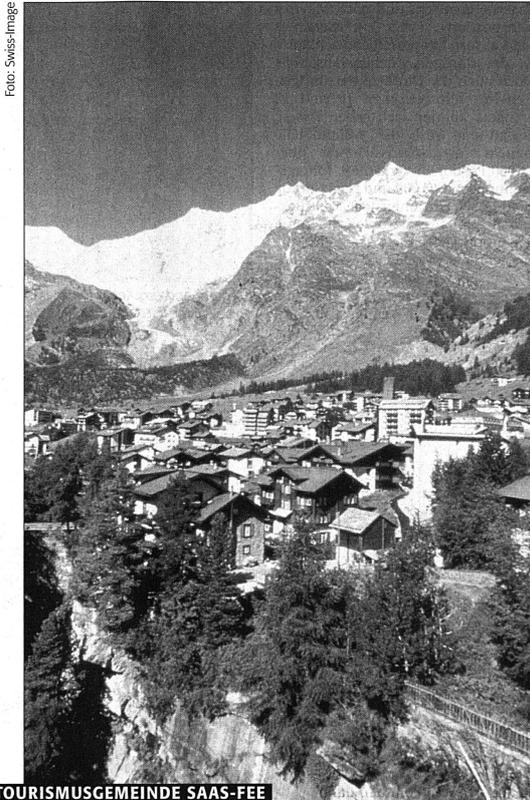
Diese Frage stellte der Finanzberater Peter Furger an einer Tagung zum Thema «Zukünftige Finanzierung der touristischen Infrastruktur aus Sicht der Tourismusgemeinden im Berggebiet» in Andermatt. Zwei Lösungsansätze kristallisierten sich im Laufe

Das Fallbeispiel Saas-Fee

Die Finanzsituation von Tourismusgemeinden wurde an der Tagung in Andermatt am Beispiel von Saas-Fee aufgezeigt: Saas-Fee musste vor drei Jahren einen Kredit von 10 Mio. Franken ablösen und nach einem neuen Kreditgeber suchen. Die Gemeinde konnte die Mittel – mit Hilfe eines Beratungsunternehmens – aufreiben. Die prekäre Situation bot jedoch Anlass, die Finanzstrategie der Gemeinde neu auszurichten. Heute arbeitet Saas-Fee mit einem Businessplan; die Gemeinde rechnet mit einem jährlichen Cashflow von 2 Mio. Franken. Rund einen Viertel dieser Summe will Saas-Fee investieren und mit den restlichen 1,5 Mio. Franken Schulden zurückbezahlen.

«Wir wollen uns von touristischen Investitionen nicht total, aber möglichst weit zurückziehen», sagt Donat Anthamatten, Finanzverwalter der Munizipalgemeinde Saas-Fee, mit Blick auf diese Vorgaben. Die letzte grosse touristische Investition liegt vier Jahre zurück, damals hatte sich die Gemeinde am Bau einer Beschnieungsanlage beteiligt.

Pro Jahr unterstützt Saas-Fee den Tourismus mit rund 400 000 Franken. Rund 90% der Bevölkerung verdient am Tourismus. SST



TOURISMUSGEMEINDE SAAS-FEE
Saas-Fee zählt zu den Tourismusgemeinden, die sich soweit als möglich von touristischen Investitionen zurückziehen wollen.

Was die Hilfe der Gemeinden anbelangt, war der Tenor ebenfalls einstimmig: Gemeinden können Tourismusbetriebe in erster Linie mit sinnvollen Rahmenbedingungen unterstützen. Fulvio Sartori, Vizedirektor von Seilbahnen Schweiz, forderte beispielsweise eine «bewegliche Raumplanung». Christian Rey, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, plädierte dafür, dass Gemeinden die strategische Führungsrolle wahrnehmen.

... UND KANTONE MIT REGIONALPOLITIK

Die Seite der Kantone vertrat Daniel Wüthrich vom kantonalerbarnischen Amt für wirtschaftliche Entwicklung. Aus seiner Sicht können Kantone den Tourismus in Berggebieten in zweierlei Hinsicht unterstützen: Zum einen mit Regionalpolitik, zum anderen mit «Zwangssolidarität». Die Möglichkeiten der Regionalpolitik schränkte er allerdings gleich selber wieder ein: «Es macht keinen Sinn, ein Hotel aufzupäppeln, wenn im gleichen Ort andere Angebote für den Aufenthalt fehlen.» Unter dem Stichwort «Zwangssolidarität» versteht Wüthrich das Instrument der Tourismusförderungsabgabe.

Regionalpolitische Massnahmen forderte auch Christian Rey von den Kantonen: Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) werde in Zukunft nur noch wettbewerbsfähige Betriebe unterstützen. «Deshalb müssen Kantone in die Lücke springen und Betriebe in Randregionen unterstützen, die für die lokale Wirtschaft von grosser Bedeutung sind.» Dennoch werden laut Rey 10% bis 15% der heutigen Hotelbetriebe vom Markt verschwinden.

THOMAS EGGER / Der Direktor der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete ist der Autor der Resolution, welche die «Konferenz der GemeindepräsidentInnen von Ferienorten im Berggebiet» verabschiedet hat. **INTERVIEW: SONJA STALDER**

«Wir wollen ein Gegengewicht setzen»

Herr Egger, wollen die Tourismusorte ihrem Lebensnerv, dem Tourismus, den Geldhahn zudrehen?

Nein, das ist natürlich überhaupt nicht die Idee. Aber es kann auch nicht die Idee sein, dass die Gemeinden automatisch die Defizitgarantie für einzelne Tourismusbetriebe übernehmen.

Weshalb hat die «Konferenz der GemeindepräsidentInnen von Ferienorten im Berggebiet» denn die Resolution verabschiedet?

Wir wollen aufzeigen, dass man nicht alle Lasten nur auf die Tourismusgemeinden abwälzen kann. Beim Bund heisst es, dass die Kantone selber schauen sollen – gerade im Tourismusbereich. Den Kantonen fehlen die Mittel jedoch meistens auch, so dass die Gemeinden als letztes Glied der Kette gefordert sind. Wir sind der Meinung, dass sich der Bund in der Tourismuspolitik viel stärker engagieren sollte.

Das Papier fordert, dass die Tourismusbranche in erster Linie eigenwirtschaftlich arbeiten muss. – Ein frommer Wunsch, angesichts der finanziellen Probleme einiger Hotels und Bergbahnen.

Das ist klar. Wir müssen uns aber bewusst sein, dass man längerfristig nicht alle Betriebe erhalten kann. Das kommt auch im Tourismusbericht des Bundesrates klar zur Geltung: Man will sich auf die überlebensfähigen Betriebe konzentrieren.

An der Tagung wurde aber gesagt, dass sich die Regionalpolitik für die Erhaltung von Betrieben in Berggebieten einsetzen sollte.

Der Tourismus ist gerade in Berggebieten meistens der wichtigste Arbeitgeber. Deshalb kann es nötig sein, diese Betriebe zu unterstützen. Genau dort müssten die Gemeinden, die Kantone, aber auch der Bund eingreifen.

Die öffentliche Hand soll laut Resolution nur dann eingreifen, wenn ein öffentliches Interesse besteht. – Wann trifft dies zu, wann nicht?

Diese Unterscheidung darf nicht einfach vom Schreibtisch aus gemacht, sondern muss in einem politischen Entscheidungsprozess auf der lokalen, regionalen und kantonalen Ebene vorgenommen werden. Wenn aber beispielsweise ein Betrieb der einzige Arbeitgeber in einer Region ist, dann macht es wahrscheinlich Sinn, diesen aufrechtzuerhalten.

«Der Bund sollte sich in der Tourismuspolitik viel stärker engagieren.»

Wie stellen Sie sich die zukünftige Zusammenarbeit zwischen Bund, Bergkantonen und Tourismusgemeinden – Stichwort Finanzausgleich – vor?

Der neue Finanzausgleich regelt grundsätzlich nur das Verhältnis zwischen Bund und Kantonen. Da ist es unser Anliegen, dass die Bergkantone vom Bund genügend Mittel zur Verfügung gestellt bekommen, damit sie beispielsweise auch die Tourismusgemeinden besser unterstützen können. Im Prinzip ist das so aufgeleitet. Im Parlament hat es jetzt aber Vorstösse gegeben, die dieses System pervertieren wollen: Die Agglomerationsgemeinden sollen vielmehr Mittel erhalten als die Bergkantone. Genau hier wollen wir ein Gegengewicht setzen.

Bund, Kantone, Tourismus und Banken sollen eine nationale Risikokapitalgesellschaft errichten, schreiben Sie. Wie stellen Sie sich das konkret vor?

Das ist noch nicht ausformuliert. Es handelt sich dabei um ein Anliegen, das vor vier Jahren im Parlament mit zwei Postulaten gefordert, aber nicht umgesetzt worden ist. Aus unserer Sicht besteht ein Bedürfnis nach Risikokapital; die Finanzknappheit wird sich immer weiter verschärfen.

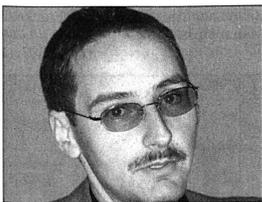
Was geschieht jetzt mit dieser Resolution? Verschwindet sie in einer Schublade?

Nein, wir werden sie dem Staatssekretariat für Wirtschaft, den Parlamentariern, den Kantonen und Tourismusgemeinden zustellen.

Welches politische Gewicht kann eine solche Resolution haben, wenn Sie an einem Anlass mit rund vierzig Teilnehmern verabschiedet worden ist?

Das hängt nicht von der Teilnehmerzahl ab, sondern von dem, was man mit einer solchen Resolution macht. Was wir darin gesagt haben, ist das Anliegen von praktisch allen Tourismusgemeinden. Durch die Verbreitung wollen wir der Resolution ein gewisses politisches Gewicht geben.

Zur Person



Thomas Egger (35) ist seit dem 1. Februar 2002 Direktor der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für die Berggebiete (SAB*). Zuvor leitete der studierte Geograf die SAB-Regionalstelle in Brig und arbeitete während fünf Jahren in einem Walliser Planungs- und Beratungsbüro. SST

*Die SAB führt das Sekretariat der «Konferenz der GemeindepräsidentInnen von Ferienorten im Berggebiet».

Die Resolution im Wortlaut

«Die Konferenz der GemeindepräsidentInnen von Ferienorten im Berggebiet fordert, dass – die Tourismusbranche in erster Linie eigenwirtschaftlich arbeiten muss. Dazu können u. a. (...) branchenübergreifende Kooperationen Lösungswege sein; – die öffentliche Hand nur dort einschreitet, wo ein entsprechendes öffentliches Interesse besteht. Die finanzielle Beteiligung sollte dabei nur subsidiär sein; – der Bund die Neugestaltung des Finanzausgleichs und der Aufgabenteilung zwischen Bund und Kantonen zu Gunsten der Berggebietskantone ausgestaltet und möglichst rasch vorantreibt;»

– die Kantone – soweit nicht bereits erfolgt – ihren innerkantonalen Finanzausgleich revidieren und dabei die besonderen Anliegen der Tourismusgemeinden berücksichtigen; – Bund und Kantone bei der Ausgestaltung ihrer Sektoralpolitiken die besonderen Interessen der Berggebiete und der Tourismuswirtschaft berücksichtigen; – der Mehrwertsteuer-Sondersatz für Beherbergungsleistungen dauerhaft in der Bundesverfassung festgeschrieben wird; – Bund, Kantone, Tourismuswirtschaft und Banken gemeinsam eine Lösung suchen zur Errichtung einer nationalen Risikokapitalgesellschaft.» SST

KURZ VOR TORSCHLUSS / Der Besucheransturm an den letzten Expo-Tagen brachte den meisten Wirten gute Umsätze. Und wen wundert's: Besonders gefragt waren preisgünstige und schnell verfügbare Gerichte. **CHRISTIAN MEYER**

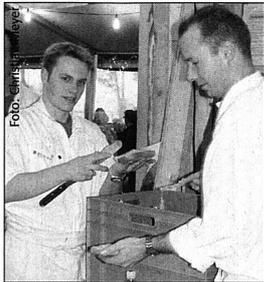
Verkaufshits: Käseschnitten und Raclette

Ein goldener Oktobertag, Meyriez am Murtensee, abends um sechs. Der oft zitierte Besucheransturm kurz vor Expo-Schluss findet tatsächlich statt. Die Menschenschlange vor dem Restaurant der Schweizer Armee wird länger und länger – drinnen im Militärlager mit 250 Plätzen wird es eng. Preiswertes und währschaftes Essen findet hier reissenden Absatz: Gegen 115 000 Käseschnitten, zu 4 Franken das Stück, werden die Soldaten bis Expo-Ende an hungrige Besucher ausgeteilt haben.

DIE MEISTEN EXPO-WIRTE HABEN'S GEPAKT

«Bisher wurden über elf Tonnen Käsemasse in den Küchen der Thuner

Kaserne gemischt und nach Meyriez transportiert», sagt «Postenchef» Markus Jost, hauptamtlich Fachlehrer an der dortigen Küchenchefschule. Doch auch die Umsätze der übrigen Gerichte, alle zwischen 10 und 12 Franken, können sich sehen lassen: Pot-au-feu wird die Militärküche gemäss Jost voraussichtlich über 14 000 Portionen verkaufen, Mittagsmenus gegen 17 000 und Nasi Goreng rund 11 000 Portionen. Jost ist zurückhaltend mit Umsatzzahlen, doch die Rechnung ist schnell gemacht. Voraussichtlich wird das Militärrestaurant insgesamt gegen 1,3 Millionen Franken einnehmen, legt man die übliche Expo-F&B-Relation von 70:30 zu Grunde.



Korporal Andreas Kohler (links im Bild) und Wachtmeister Dominik Rössli beim Zubereiten der Militär-Käseschnitten.

Eine Umfrage bei den übrigen Expo-Restaurants förderte keine grossen Überraschungen mehr zu Tage. Im Grossen und Ganzen haben sich die Hochrechnungen der Verantwortlichen anlässlich einer «Halbzeit-Bilanz» bestätigt. Teilweise werden die gegenüber der hier im Juli genannten Zahlen gar leicht übertroffen; die Mehrzahl der Festwirte gibt sich mit dem bis wenige Tage vor Expo-Schluss Erreichten zufrieden. Vereinzelt waren auch ausweichende Antworten zu hören: Man müsse zuerst «Kassensturz» machen, oder man werde mit einer «schwarzen Null» davonkommen.

Willy Jaillard vom «Resto Valais» in Biel gehört zu den Erfolgreichen; die Walliser Stube wird voraussichtlich bis

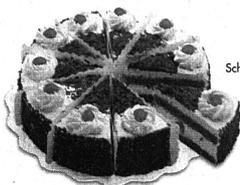
am 20. Oktober gegen 60 000 Käseschnitten- und 180 000 Raclettes-Verkäufe verbuchen können.

Auch Geschäftsführer Roland Witschi vom Bio-Restaurant Biotavola in Neuenburg meldet Zahlen deutlich «über Budget», ohne genauere Angaben machen zu wollen. Vorgesehen war ursprünglich ein Umsatz von über 5 Millionen Franken. Bisher als Renner entpuppte sich das «Suppenbrot», ein ausgehöltes Brötchen, mit Suppe gefüllt, alles Bio, versteht sich.

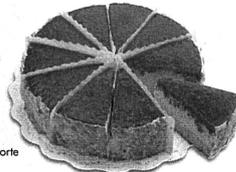
Expo-Projektleiter Bruno Dahinden vom Migros-Restaurant Mistral (380 Plätze) in Biel hofft, die budgetierten 8 Millionen Franken Umsatz deutlich übertreffen zu können.

Anzeige

G A S T R O N E W S



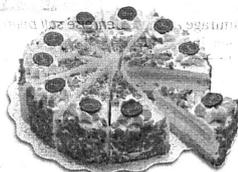
Schwarzwäldertorte



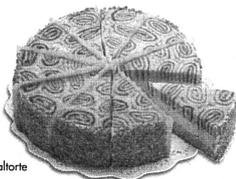
Himbeertorte

Sie haben die Wahl.

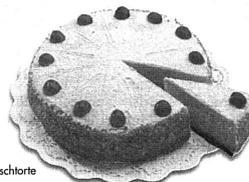
Und zwar die beste.



Quarktorte

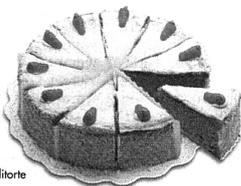


Royaltorte



Kirschtorte

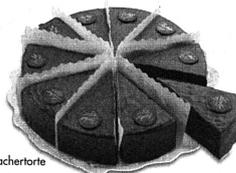
Telefon 055 293 36 55



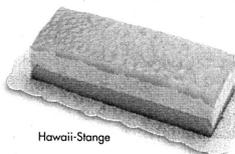
Rüebliertorte

Fax 055 293 36 37

Internet www.romers-



Sachertorte



Hawaii-Stränge

hausbaeckerei.ch



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

FEINBACKWAREN, TIEFGEKÜHLT!

Neubuchstrasse • 8717 Benken SG • ... und auch bei:

Casty Tiefkühlprodukte 7526 Cinoos-chel Telefon 081 854 10 27 • Fruit-Alpina 7031 Laax Telefon 081 921 44 44
Produits surgelés Satisfaction SA 1260 Nyon Téléphone 022 361 20 34 • Produits surgelés E. Aeby 1734 Tentlingen Téléphone 026 418 23 45

GUNTER DOLD / Restaurant «La Tour du Monde» Yverdon: über 4,5 Millionen Umsatz

«Ganz gut zufrieden»

So leicht lässt sich Gunter Dold nicht aus der Ruhe bringen. Der 37-jährige gelernte Koch und Festwirt aus Berlin ist der Betreiber des grössten Expo-Restaurants überhaupt, des «Tour du Monde» auf der Artepilge Yverdon, mit 1000 Innen- und 500 Aussenplätzen. Vor ein paar Wochen wollte er an einer regionalen Ausstellung bei Dresden wirten, mitten im Überschwemmungsgebiet.

«Natürlich war's ein 'totaler Reinfall', sagt Gunter Dold. Da sind die Nebelschwaden der Artepilge-Ikone «Blur», die extrem schwachen Besucherfrequenzen der ersten Expo-Wochen, das müde Abendgeschäft in Yverdon und die Besucherspitzen anlässlich der Kantonstage Kleinigkeiten für den gebürtigen Schwarzwälder. «Biel und Neuenburg sind grössere Städte mit Einzugsgebieten; entsprechend mehr Besucher mit Dauerkarten hat es, das wirkt sich vor allem abends aus. Über 4,5 Millionen Franken Umsatz werde er allemal erzielen, sagt Dold, und damit sei er zufrieden. «Doch auf den Artepilges Biel und Neuenburg hätte mein Konzept so richtig eingeschlagen», schiebt Dold bedauernd nach. «Innert 20 bis 25 Minuten können wir mit 80 Mitarbeitern bis zu 800 Mahlzeiten ausgeben.»

Das Konzept: Ein Free-Flow-Restaurant mit Spezialitäten aus aller Welt, waren gestellt in Riesenpfannen, von drei bis vier Köchen in der Produktionsküche in riesigen Chargen teilweise frisch zubereitet; beispielsweise schwäbische Spätzle mit «Saucenfleisch» (Geschnetzeltem), Paella, Poulet Sweet Sour und Gulasch, alles um 18 bis 20 Franken pro Teller. Einer der Renner im «Tour du Monde» ist jedoch das Menu Champignons an Rahmsauce mit Spätzle zu 16 Franken. Man rechne. **CM**



Gunter Dold wirtet oft an drei bis vier Ausstellungen gleichzeitig.



GABRIEL GRICHTING /
Der Leukerbader Hotelier
übergab je einen Betrieb
an seine drei Töchter. Die
Kantonalbank half. SEITE 10



ACCOR / Die französische
Hotelgruppe sucht
Schweizer Hoteliers als
Franchise-Nehmer im
Economy-Bereich. SEITE 11

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

TESSIN / 5. Kantonale
Tourismuswoche

Kreativität und Aktion

Unter dem diesjährigen Dachthema «Kreativität und Aktion» hat der Tessiner Verkehrsverein seine fünfte kantonale Tourismuswoche veranstaltet. Drei vorbildliche Initiativen wurden prämiert und mehrere Schulklassen für das Thema Tourismus sensibilisiert.

Die kantonale Tourismuswoche soll helfen, in der Bevölkerung eine «Kultur der Gastfreundschaft» einzupflanzen und die Bedeutung des Tourismus deutlich zu machen. Dass dies nötig ist, machte die Schriftstellerin Anna Felder am Abschlussabend im Grand Hotel von Locarno-Muralto deutlich. Eine Analyse von Reiseartikeln über das Tessin ergab, dass wohl Natur, Landschaft und Klima in höchsten Tönen gelobt werden, nur die Menschen – die Einheimischen – in diesen Berichten nicht vorkommen. «Schöne Häuser, aber die Türen sind geschlossen», brachte es Felder auf den Punkt. Das heisst: Die Tessiner sollten sich den Feriengästen gegenüber mehr öffnen.

BEREICHERNDES ENGAGEMENT

Solch eine Kultur ist nicht über Nacht zu erreichen und das Bewusstsein dafür muss schon bei den Kleinsten geschaffen werden. Deshalb hat der Verkehrsverein mit drei Schulklassen einen Aktionstag veranstaltet, um gemeinsam die Schönheiten der jeweiligen Region zu entdecken und herauszufinden, was das Tessin in den Augen von Gästen interessant und einzigartig machen könnte.

Unter dem diesjährigen Dachthema «Kreativität und Aktion» hat man zudem drei vorbildliche Privatinitiativen prämiert, die von touristischer Bedeutung sind. Ein Preis ging an den Luganeser Journalisten Stefano Pescia für seine Flugshow «Lugano con il naso all'insù». Private Flugzeuge und Militärfjets drehen über der Bucht von Lugano ihre Kreise – 50 000 Zuschauer zieht das Spektakel mittlerweile an.

Ein zweiter Preis ging an Emilia Tonolla-Rosa aus dem bündnerischen Lostalio, die in Bellinzona die Opernfestspiele auf dem Castelgrande auf die Beine gestellt hat. Trotz zahlreicher bürokratischer Widerstände hat sie diesen Traum verwirklicht. Bereits vier Ausgaben von «Opera in Castelgrande» gab es. Die dritte Auszeichnung ging schliesslich an die Sanierung des «Palazzo Gamboni». Das historische Gebäude aus dem 18. Jahrhundert in Comolengo – am äussersten Ende des Onsernonetals – wurde in einer gemeinsamen Initiative von Gemeinde, Bürgergemeinde und privaten Sponsoren für fünf Millionen Franken in eine stilvolle Mini-Hotel verwandelt. GL

ÖFFENTLICHER VERKEHR / Der Zug für einen sanften Tourismus ist noch nicht abgefahren. Das zeigte die NETS-Tagung in Werfenweng. Auch zukunftssträngige schweizerische Projekte wurden präsentiert. FRED FETTNER

Innovative Bahn-Projekte fördern

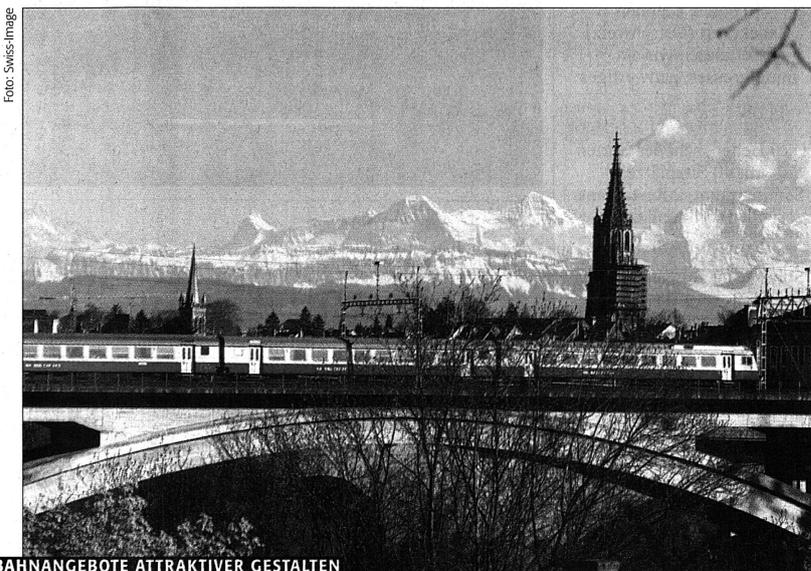
Werfenweng, ein österreichischer Vorzeigort für sanft-mobilen Tourismus, profitierte von seiner Position, organisierte doch das Netzwerk Europäischer Tourismus mit sanfter Mobilität (NETS) eine internationale Konferenz an diesem Ort im Pongau/Salzbürgerland. Thematisch ging es dabei um die Forcierung der Bahn als Teil eines nachhaltigen Qualitätstourismus in Europa.

Mehr als 29 Prozent aller Deutschen wünschen sich «bequeme Anreisemöglichkeiten mit Bus oder Bahn» zu ihrem Ferienziel. Dies zeigt eine an der Konferenz vorgestellte Sonderauswertung der Reiseanalyse 2002, die vom EU-Projekt VISIT in Auftrag gegeben worden war. Werden die potenziellen Feriengäste für die Alpenregionen aus dem gesamten Datensatz herausgefiltert, liegt dieser Wert noch etwas höher. Gar 41,6 Prozent der befragten Gäste von Bergregionen erhoffen sich wenig Autoverkehr und gute öffentliche Verkehrsverbindungen am Ferienort.

Aktuelle Marktforschungen zeigen ein Potenzial von 20 bis 30 Prozent für autofreie Ferien, wie es an der Konferenz hiess. Die Einschränkung: Es muss bequem sein und die Qualität muss stimmen. Auch eine NETS-Umfrage unter Reiseveranstaltern hat grosse Interesse an «sanft-mobilen Packages» gezeigt. 63 Prozent orteten sehr gute oder gute Marktchancen für derartige Angebote. Seitens der Gäste signalisiert ein Viertel prinzipielle Bereitschaft, aufs Auto zu verzichten, 40 Prozent argumentieren rein ökonomisch gegen die Bahnreise.

SANFTES REISEN: ZUG NOCH NICHT ABGEFAHREN

Dass zwischen der grundsätzlichen Bereitschaft, das Ferienziel mit der Bahn und dem öffentlichen Verkehr zu erreichen, und der praktischen Umsetzung dieser Vorstellung eine Lücke klafft, gilt hier wie für fast alle anderen Umweltaspekte des Reisens. Trotzdem beweist nicht zuletzt das Beispiel Werfenweng, dass der Zug in Sachen sanftes Reisen noch nicht abgefahren ist. Schon ein Viertel aller Gäste dieser Vorzeigdestination für «Sanfte Mobilität» kommt per Bahn. Vor zwei Jahren lag dieser Wert noch bei 10 Prozent. Entscheidend ist das attraktive Angebot: So erhalten Gäste unter anderem ein kostenloses Handy, mit dem sie jederzeit den Elektromobil-Shuttle «Elois» anfordern können. Hinzu kommen die kostenlose Nutzung von Elektroautos, Elektro-Fahrrädern und Nachtaxis. «Entscheidend für den Erfolg bei den Gästen sind sowohl wirt-



BAHNANGEBOTE ATTRAKTIVER GESTALTEN

Die Ferienreise soll beim Projekt «New Mobility International» von Tür zu Tür mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erfolgen.

schaftliche Vorteile als auch der Faktor «New Fun», bestätigt Bürgermeister und Tourismuschef Peter Brandauer. Trotz des hohen Aufwands für die «sanfte Mobilität» ist Brandauer nicht nur vom ökologischen, sondern zusätzlich vom gesamtwirtschaftlichen Nutzen des Angebots überzeugt. Förderungen seien nur zur Startfinanzierung, etwa für Elektromobile, geflossen.

REISE-DIENSTLEISTUNGSKETTE BAHN

An der NETS-Konferenz waren auch Projektmanager aus der Schweiz vertreten. Einen Schwerpunkt für die Akzeptanz der sanften Mobilität möchte Peter Lehner bei der Anreise setzen. Er ist Vertreter der Gemeinschaft autofreier Schweizer Tourismusorte GAST sowie Direktor der Wengen-Mürren-Lauterbrunnental Tourismus AG. Die Verkehrsprobleme müssen seiner Meinung nach bereits am Herkunftsort des Gastes gelöst werden. Dort sollte ein entsprechender Gepäcktransportservice zur Verfügung stehen. Die Tendenzen zeigten indessen, dass die Tourismusbranche bei den Bahnunternehmen nach wie vor eine untergeordnete Rolle spiele. Die Bahn verliere demzufolge gegenüber dem Auto verstärkt an Attraktivität, so Lehner.

Präsentiert wurde das Projekt «New Mobility International». Bei diesem wird davon ausgegangen, dass neben dem Aufenthalt und den Erholungsaktivitäten in den Alpen auch die An- und Abreise erhebliche Folgen für die Umweltbelastung darstellen. «Das Teilprojekt «New Mobility» geht aus einem Prozess hervor, der 2001 mit der Orientierung auf eine Zusammenarbeit mit autofreien Orten in Österreich und in der Schweiz in Gang gesetzt wurde», so Lehner. New Mobility wende sich speziell an den Transportsektor. «Durch das Projekt soll erreicht werden, dass das Angebot an öffentlichen Verkehrsmitteln in den Alpen attraktiver wird, indem Pauschalpakete offeriert werden». Der Gast soll dank diesem Projekt samt Gepäck mit Taxi, Bus und Bahn von Haustür zu Haustür gelangen.

Vorgestellt wurde zudem das Projekt der Tourismusregion Berner Oberland: Das Projekt SpediBeO stellt eine Plattform für die Erarbeitung von Logistikprojekten für Güter und Reisegepäck dar. Innovativen Lösungen soll dabei zum Durchbruch verholfen werden. Synergien sollen genutzt und aktuelle Probleme branchenübergreifend diskutiert werden. Die Trägerschaft besteht aus Interessenvertretern aus den verschiedensten Bereichen; die Gründung der Vereinigung Spedition

Berner Oberland ist erst im Juni 2002 erfolgt. Zur Sprache kamen auch praxiserprobte Angebote wie «Wedelweiss» der Österreichischen Bundesbahnen ÖBB, die «1. touristische Mobilitätzentrale Mobilito», das «Fahrziel Natur» von Deutscher Bahn DB und Verkehrsclub Deutschland VCD und das Projekt der Schweiz, «Saas Fee New Mobility». Diese Angebote bieten Möglichkeiten, ohne Auto zum alpinen Sommer- oder Winterferienort zu reisen.

SIEBEN-TAGE-TICKET FÜR 15 EURO

Breit abgestützt war an der Konferenz die Vorstellung, wie viel ein Sieben-Tage-Ticket für den öffentlichen Verkehr kosten darf: Wer 80 Prozent der Gäste dafür gewinnen will, sollte nicht mehr als 15 Euro verlangen, hiess es an der Jahreskonferenz. Die sinnvolle Abstimmung des Angebots des öffentlichen Verkehrs am Ferienort ist aber nur ein Teil der Empfehlungen für sanfte Mobilität. Neben der Verkehrsberuhigung durch autofreie Zonen, gepaart mit optimaler Mobilität zu Fuss, per Rad oder mit alternativen Verkehrsmitteln am Ferienort, müssen beste Reise- und Gepäcklogistik die öffentliche Anreise ermöglichen.

Mitarbeit Toni Rüttli

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

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. Karlsruhstrasse 74 • CH-6004 Luzern
Telefon 041 241 10 10 • Fax 041 241 10 12
info@luzern-hotels.ch • www.luzern-hotels.ch

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

- Attraktive Website Online Booking hobooBx
- Aktualisierungsdienst integriert
- 360° Panoramabilder Website Promotion

Planung, Beratung und Support

FORUM.CH
Complete Internet Solutions for Hotels & Restaurants

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

HESSERUnternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

- Verkaufen/Vermieten
- Buchhaltung/Treuhand
- Werbegestaltung
- Rechtsberatung
- Neue Betriebskonzepte
- Managementseminar
- Fachbücher

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen - zu vermieten - suchen Sie einen Betrieb, wir haben Ideen und Kontakte

Poststrasse 5, CH-8808 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06In einem schönen
Badekurort (Ostschweiz)
verkaufen wir ein
mittelgrosses, neuwertiges**4-Stern-Hotel**120 Betten, schöner Garten
mit 40 Sitzplätzen,
Seminarraum, 2 Restaurants
mit 165 Sitzplätzen**Preis auf Anfrage**Solvente Interessenten melden
sich unter:Südostschweiz Publicitas AG
Chiffre 513-319026
Postfach 7001 Chur

151627/382708

Tessin

Zum Verkauf steht ein gepflegtes

**exklusives
3-Sterne-Hotel
am Lago di Lugano**

Direkt am See gelegen.

Mit 23 Doppelzimmern,
3 Restaurants, Schwimmbad,
Schiffssteg und Personalhaus.Weitere Infos:
PLT Invest SARL,
Postfach, 8033 Zürich,
Telefon 01 361 11 25,
Fax 01 361 12 55,
E-Mail: em-orn.steiger@plt.ch

150398/247804

Oberhalb Vevey, an schöner Lage
für Ferien und Sport, gepflegtes**CHALET-RESTAURANT**Grosse Sonnenterrasse,
5 Gästezimmer, rustikale Wohnung,
3228 m² Land, ca. 30 Parkplätze,
Stammgäste und Touristen.Seit 24 Jahren bestens geführt.
Verkauf direkt am Eigentümerin,
Telefon 079 325 85 47.

152121/74390

BERATUNG SHV

Wir vermieten im Auftrag

Boutique-Hotel**
in historischer Stadt**Das Hotel - zeitgemäss und mit viel
Geschmack renoviert - ist im histo-
rischen Teil einer grossen Schweizer
Stadt gelegen.Der Betrieb ist ausgezeichnet posi-
tioniert und hat eine überdurchschnitt-
liche Zimmerauslastung mit
Individualgästen. Ausserdem verfügt
das Hotel über einen kleinen und feinen
Restaurationsteil mit integrierter Bar.Der aktuell erwirtschaftete Jahres-
umsatz ist 2 Mio. Fr. und das histo-
rische Eigenkapital für Mobilien und
Einrichtungen beträgt 600 000 Fr.Weitere Informationen über das nicht
alltägliche Objekt erhalten Sie unter
folgender Kontaktadresse:SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN
Beratung SHV
Tel 031 370 43 40
E-Mail: beratung@swiss-hotels.ch
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern**BERATUNG SHV**

152194/84735

**Einmalige Chance
am Thunersee-Ufer**Auf einem teilweise
bebauten Grundstück
von über 50'000 m²
mit rund 400 m See-
anstoss soll Neues,
etwas Besonderes ent-
stehen. Es bietet sich
die einzigartige Gele-
genheit zur Realisie-
rung differenzierter Wohn-/Gastronomie- und
Hotellkonzepte in der Gössenordnung von rund
16'000 m² Bruttogeschossfläche. Kapitalkräftige
und kreative Unternehmer finden hier ein grosses
Chancenpotenzial. Wir freuen uns auf ein erstes
Gespräch.**WITTMER
MARKETING & IMMOBILIEN**Waghausgasse 5 CH-3011 Bern
info@wmti.ch www.wmti.ch
Telefon 031 310 16 16 Fax 031 310 16 10**Zu verkaufen**Bäckerei - Ladenlokal
mit Inventar, Mobilien,
Kundenstamm, Mietvertrag,
an sehr guter Pasantenlage,
beim Bahnhof in Aarau.Interessenten melden sich
unter Chiffre 152140,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

152140/419833

Top-AngebotZu übernehmen auf den
1. Januar 2003, im Herzen der
Altstadt von Schaffhausen, sehr
schönes Restaurant, mittlere Grösse.
Preiswertes Inventar,
alles gut im Schuss.Anfragen unter Chiffre 152134,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

152134/419828

**Zu verkaufen
Restaurant-Liegenschaft
im Kanton Zug**Restaurant 50 Plätze, Bar 30 Plätze,
mit 3 Wohnungen, grosser Parkplatz,
Liegenschaftsgrösse 2500 m².
Preis Fr. 930 000.- inkl. Inventar.

Interessiert?

Anfragen bitte schriftlich an:
Jessa Restaurations-Betriebs AG,
Moosbachweg 11, 6300 Zug.

152176/419850

Im wunderschönen Malcantone/Tessin
vermieten wir ab Juni 2003:**Restaurant mit Zimmer,
Pizzeria, Bar 100 Plätze**

(vollständig ausgestattet)

- Gedeckte Terrasse mit 30 Plätzen
- 10 Zimmer mit Bad/WC
- Mehrzwecksaal (100 m²)
- 40 Parkplätze
- Garten

Kompletter Neubau in ruhiger und
sonniger Lage, 800 m ü. M. und nur
10 Minuten von der Autobahnausfahrt
Lugano Nord entfernt.Für weitere Informationen wenden Sie
sich bitte an:

Involti Bruno, 6939 Arosio 152032/419798

Für einen 4-Stern-Betrieb am
Viervaldstättersee suchen wir einen**neuen Pächter**Das Hotel, das über eine
sehr gute Infrastruktur verfügt,
ist nach einer kürzeren inaktiven Phase
in einer Neuausrichtung.Es bietet 28 Zimmer,
drei Konferenzräume, eine
Liegewiese direkt am See, eine Bar,
Bistro/Frühstücksstube und ein gedie-
genes A-la-Carte-Restaurant
mit ausgezeichneter Küche.Wenn Sie ein innovativer Schaffer sind,
der gerne am Wiederaufbau eines
zukunftsreichen Betriebes
mitarbeiten möchte, freuen wir
uns auf Ihre Bewerbung.Auf Grund der günstigen Pacht-
konditionen ist mit einem Kapitalbedarf
von nur rund Fr. 50 000.- zu rechnen.
Im Weiteren kann ein ansprechender
Buchungsstand für das nächste Jahr
übernommen werden.Interessenten melden sich bitte
unter Chiffre 152162,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

152162/13382

Im Auftrag vermieten wir auf den
1. Januar 2003**Café-Restaurant Bahnhofli
in Zäziwil**

Der Betrieb umfasst:

- Restaurant 40 Sitzplätze
- Sälli 30 Sitzplätze
- Wintergarten 30 Sitzplätze
- Gartenterrasse 28 Sitzplätze

Mitten im Emmental bietet der gepflegte Betrieb einem
innovativen Gastronomienpaar, dem Gastfreundschaft
eine Selbstverständlichkeit ist, viel Raum für Kreativität.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung

Tina Müller

Telefon 031 340 66 29

Standstrasse 8

Fax 031 340 66 33

Postfach, 3000 Bern 2

tinamueller@gastroconsult.ch

151975/200152

HESSERUNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELIERE & RESTAURATIONWIR KÖNNEN VERSCHIEDENE BETRIEBE ZU INTERESSANTEN
KONDITIONEN ANBIETEN Z.B.:**HOTEL MIT 150 BETTEN, SEMINARIEN, BANKETTE,
MIT 3,5 MIO UMSATZ IN MIET-KAUF****SPEZIALITÄTENRESTAURANT IM KT. AARGAU
MIT 3,5 MIO UMSATZ IN MIETE****FERIENHOTEL (GR) MIT 140 BETTEN DIREKT
AN DER SKIPISTE IN MIET-KAUF****ZUNFTHAUS MIT 160 PLÄTZEN IN CH-HAUPTSTADT
IN MIETE****GEMEINDEZENTRUM MIT RESTAURATION UND
BANKETTE BIS 1200 PERSONEN IN MIETE****DIVERSE ATTRAKTIVE RESTAURATIONS-BETRIEBE
UND HOTELS**POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24 - Fax 055/410'41'06

Von Privat zu verkaufen

**Kleinhotel/Bar
und Restaurant**

Baden-Altstadt, Toplage.

Nur wenige Schritte zum Grand Casino.

12 moderne Studios.

Eignung als Anlageobjekt oder
zur Selbstnutzung.Offerten unter Chiffre 152133,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

152133/419827

**Wir vermieten**auf den 1. Juni 2003
das im Zentrum von Blatten gelegene**Hotel Blattnerhof**Hotel: 42 Betten
Restaurant, Sälli: 120 Sitzplätze
Saal: 100 Sitzplätze
Gartenterrasse: 80 SitzplätzeDas Hotel wurde 1993 umgebaut und renoviert.
Moderner Ausbaustandard.Wir suchen ein initiatives, kreatives Hoteller-Ehepaar,
das mit Freude und Begeisterung die Gäste betreut
und den Kontakt zu den Einheimischen pflegt.

Sind Sie interessiert?

Dann erteilen wir Ihnen unter der Telefonnummer 027 921 65 16/17
gerne weitere Auskünfte oder sind bereit,
Ihnen das Hotel zu zeigen.Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bis spätestens
am 31. Oktober 2002 unter dem Vermerk «persönlich» an:Belalp Bahnen AG
Direktion
3914 Blatten b. NatersTelefon 027 921 65 16/17
Fax 027 921 65 15
E-Mail: bahnen@belalp.ch
152136/405776Wir verkaufen in **Platja d'Aro** im Einkaufs- und
Vergnügungszentrum der Costa Brava in Spanien:

- Im Zentrum gelegenes **RESTAURANT**
- Vollständig renoviert
- In perfektem Zustand
- 71 m² Lokalfäche
- 67 m² Keller- und Toilettenraum
- 270 m² überdeckte Gartenterrasse
- 60 m² Boulevardterrasse (Eigentum)
- 220 Plätze
- Preis 450 000.- Euro / 675 000.- Fr. (Banco Popular)
- In der Schweiz INFO-Telefon: 0041 79 630 12 41
(Video vorhanden)

PGP Assessors
Lluís Pujol Pijoan
Graduat Social
Fax 0034 972 82 80 17
E-Mail: LluísPujol@graduados.sociales-com

152135/419830

Gelegenheit für tüchtige Gastgeber

Zu verpachten: Ein gut laufendes, gepflegtes

Restaurant mit Hotelzimmer

im Zentrum von Einsiedeln.

Das Haus bietet mit seinen gediegenen Räumlichkeiten
vielfältige Nutzungsmöglichkeiten (Tagesrestaurant -
Gourmetstübel - Bankettsaal) und zählt seit vielen Jahren
zu den besten Adressen im Dorf.Einem innovativen Gastgeberduo bietet es viel Raum für
Kreativität.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte schriftlich an:

Treuhand- und Revisionsgesellschaft

Mattig-Suter und Partner

Dr. F. Mattig

Bahnhofstrasse 28

6431 Schwyz

10022/152122

Die Gelegenheit

Zu verkaufen, evtl. zu vermieten (Mietkauf möglich)

**Nähe Wil SG
Pizzeria-Restaurant in MFH**

- Restaurant ca. 60 Plätze
- Garten ca. 20 Plätze
- kann noch ausgebaut werden
- sehr schöner moderner Ausbau
- gute Durchgangslage
- sehr günstiger Preis

Solvente, fachlich ausgewiesene Interessenten
melden sich unter Chiffre F 182-757331
an Publicitas AG, Postfach 337, 9501 Wil SG.

152123/382708

Am Thunersee, mit Blick auf die

**Spiezer Bucht von Privat zu
verkaufen voll belegtes****Alters- und
Pflegeheim**Freistehende, renovierte Liegenschaft
mit 15 Zimmern, Gemeinschafts- und
Nebenräumen. Umschwing 880 m².
Für den Kauf ist ein Eigenkapital von
ca. Fr. 500'000.- erforderlich.
Solvente Interessenten erhalten
weitere Angaben und Unterlagenunter Chiffre E 005-235129 an
Publicitas AG, Postfach 7621,
3001 Bern**DAVOS**

Auf kommende Wintersaison

2002/2003 vermieten wir

Pizzeria/RestaurantEinrichtung in sehr gutem Zustand
Kein Kauf des InventarsInteressenten für diese Heraus-
forderung wollen sich bitte schriftlich
bewerben bei Bautreuhand Christoffel,
Obere Strasse 19, 7270 Davos Platz.

151162/382697

GRAUBÜNDEN / Machbarkeitsstudie «Parc Adula»

Bevölkerung nicht dafür

Eine Machbarkeitsstudie für das Nationalparkprojekt «Parc Adula» zeigt, dass die räumlichen Voraussetzungen und das ökologische Potenzial gegeben sind, die Akzeptanz durch die Bevölkerung jedoch nicht. Vom «Parc Adula» sind rund 40 Bündner und Tessiner Gemeinden betroffen. Für den Leitungsausschuss ist klar, dass der Nutzen für die Region im Vordergrund stehen müsse. So gehen die Macher auf Grund relativer Nähe zu

grossen städtischen Agglomerationen umliegender Länder und touristischen Zentren in der Umgebung von einem grossen Nachfragepotenzial aus. Daraus sollten wesentliche Vorteile für die Entwicklung der Region resultieren.

Gemäss der Studie und der «Südschweiz» kann die Ausdehnung des Parks denn auch bis zu 600 km² betragen, wovon 250 km² zur wildnisähnlichen Zone gehören würden. *MG*

ÖSTERREICH / Den Seilbahnen geht's gut

12% mehr Umsatz

In der Saison 2001/02 erwirtschafteten Österreichs Seilbahnen 1,1 Mrd. Franken Umsatz. Dies seien 12 Prozent mehr als in der Vorjahressaison, teilt der Fachverband der Österreichischen Seilbahnen mit. Die Zahl der Skitage habe sich um 9 Prozent erhöht, teilt der Verband weiter mit. Sowohl kleinere als auch grössere Seilbahnunternehmen hätten mehr Passagiere befördert. Umsatzmässig habe das aber vor allem den grös-

seren Betreibern eingeschickt.

Die Tagestouristen würden eine immer grössere Kundengruppe ausmachen. So seien im vergangenen Winter 40 Prozent der Gäste einen Tag gekommen. 54 Prozent dagegen seien Freizeigäste gewesen und 6 Prozent Einheimische. Punkte Freizeitaktivitäten im Schnee stünde das Skifahren immer noch an erster Stelle, das Snowboarden dagegen sei um 15 Prozent zurückgegangen. *MG/sda*

SAVOGNIN BERGBAHNEN AG / Umsatzeinbusse

15% weniger Besucher

Die Savognin Bergbahnen AG hat im Geschäftsjahr 2001/02 eine Million Franken weniger Umsatz gemacht als im Vorjahr. Die letzte Wintersaison geht als die schneeärmste in die Geschichte des Unternehmens ein. Der Umsatz der Bahnen mit angegliederten Nebenbetrieben sank auf 7,9 Mio. Franken, wie die Savognin Bergbahnen mitteilen. Der Cashflow verringerte sich um 760 000 Franken auf 1,25 Mio. Franken. Mit

226 000 Gästen wurden rund 15 Prozent weniger Besucher registriert. So sank auch der Winterverkehrsbeitrag um 15 Prozent auf 5,68 Mio. Franken.

Der Grund für die durchgezogene Bilanz sind laut dem Bergbahnunternehmen die ungünstigen Schneeverhältnisse im letzten Winter. Dank der künstlichen Beschneidung der Skipisten habe aber ein noch schlechteres Resultat verhindert werden können. *MG/sda*

WALLIS / Promotion in Deutschland

Swiss fliegt nach Sion

Wallis Tourismus (WT) und seine Destinationen läuteten in der Skihalle von Neuss bei Düsseldorf (Deutschland) den Winter ein. Man hat sich damit für eine Lokalität entschieden, in der gezielt Wintersportler über die Schneesportmöglichkeiten im Wallis orientiert werden konnten. Geboten wurden in der Skihalle Boarder-Cross, Demo-Skifahren, Snowboard-Show, Plauschskiren und Kinderanimation. Man habe versucht, den deutschen Besuchern einen Winterauftakt mit vielfältigen Programmhilights zu bieten, so Marcel Perren, Marketingverantwortlicher bei WT. Die Walliser Präsenz wurde von Schweiz Tourismus



Winterauftakt von Wallis Tourismus in der Skihalle von Neuss.

und der Fluggesellschaft Swiss ergänzt. Gestartet wurde die Promotion mit einer Pressekonferenz, an der Urs Zenhäusern, Direktor von Wallis Tourismus, über die Angebote im kommenden Winter orientierte. Wallis Tourismus führt zusammen mit ST Deutschland eine Winterkampagne mit Anzeigen, Medienreisen, Ausbildungsprogrammen usw. durch. Es sollen unter anderem Direktflugmöglichkeiten nach Sion mit dem Schwerpunkt Frühjahrs-Skifahren angeboten werden. Mit rund 22 Prozent aller Logiernächte registriert das Wallis jährlich rund drei Millionen Übernachtungen aus Deutschland. *TRU*

KURZ UND BÜNDIG

Um 6,5% mehr Sitzauslastung. Im dritten Quartal 2002 konnte die Swiss 3,48 Mio. Passagiere (europäisches Streckennetz: 2,658 Mio.) verzeichnen. Die Sitzauslastung betrug 77,3%. Im zweiten Quartal 2002 waren es auf identischem Streckennetz 3,28 Mio. (europäisches Streckennetz: 2,544 Mio.) Fluggäste und 70,8% Sitzauslastung. *TRU*

«Swiss Peaks» in New York. Vom 3. März bis zum 30. April 2003 findet in New York das Festival «Swiss Peaks» zum Thema «Schweizer Gipfel – New York lernt die Schweiz kennen» statt. In den Bereichen Lifestyle, Business, Kunst und Bildung sollen über hundert Veranstaltungen an rund 25 Orten in New York durchgeführt werden. Unter anderem sollen die Lifestyle-Projekte vermehrt Leute anregen, die Schweiz zu bereisen. *MG/sda*

GEFÄNGNISHOTELS / Die Hotels Löwengraben in Luzern und Au Violon in Basel bieten einen besonderen Reiz: Die Gäste finden in ehemaligen Zellen den Komfort eines modernen Hotelzimmers. *GREGOR WASER*

Ohne böse Tat in der Zelle schlafen

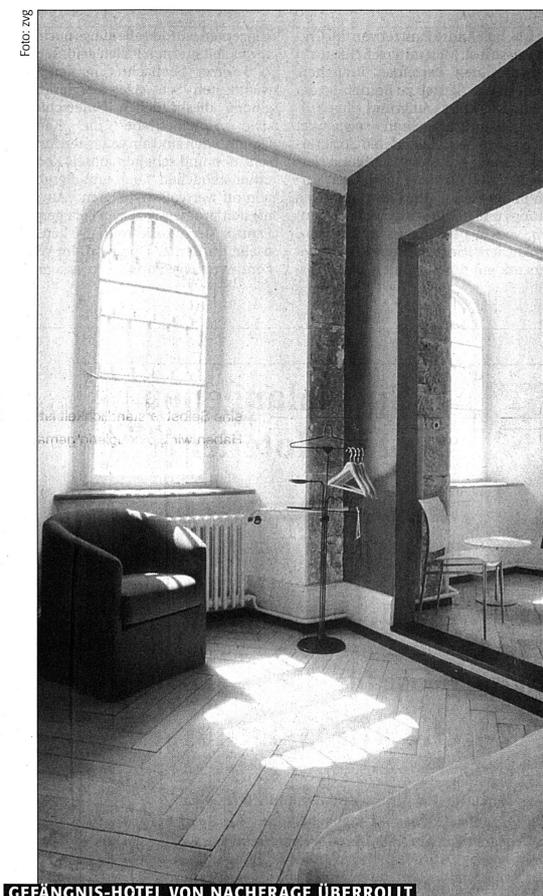
Noch im Herbst 1998 zählten die Insassen des Luzerner Zentralgefängnisses Löwengraben ungeduldig die Tage bis zu ihrer Entlassung. Wenige Monate später, die Luzerner Haftanstalt war in ein Hotel umgebaut worden, schliefen bereits die ersten Gäste friedlich und freiwillig in den umfunktionierten Zellen. Dass es sich vormals um ein Gefängnis gehandelt hat, ist im «Löwengraben» dabei un schwer festzustellen, denn die Betreiber haben die Gefängnis-Ambiance belassen und das Thema mittlerweile noch vertieft. Die Bandbreite der Zimmerauswahl verdeutlicht den Bezug zur Geschichte. So hat man als Gast die Wahl zwischen einer Originalzelle, dem ehemaligen Direktionsbüro oder einer Suite im einstigen Besucherzimmer.

LUZERN: PACKAGE MIT WASSER UND BROT

Zu Beginn legte die Löwengraben Management AG den Fokus auf günstige Übernachtungsmöglichkeiten für Backpacker-Gäste mit diversen Mehrbett-Zimmern. Die Nachfrage nach den Gefängniszellen bei einer breiten Gästeschicht veranlasste die «Löwengraben»-Crew dann aber, das Thema Gefängnis verstärkt herauszustreichen und den Komfort zu steigern. In den 57 Zimmern stehen statt den ursprünglich 190 nun noch 135 Betten. Dass sich das Hotel Löwengraben nicht über mangelnde Nachfrage beschweren kann, überrascht angesichts der zentralen Lage mitten in der Altstadt nicht. Doch dass der Aufhänger «Gefängnis» dermassen ziehen würde, konnte auch Geschäftsführer Thomas Dittrich zunächst nicht wissen: «Wir sind von der Nachfrage überrollt worden. Offensichtlich motiviert das Thema «Gefängnis» unsere Gäste sehr.» Entsprechend haben die Betreiber das Angebot erweitert und die Atmosphäre verstärkt. Zur Event-Bar im ausgehöhlten Gefängnis Hof und der Knast-Bar in der ehemaligen Garage sind beispielsweise für Incentive-Gruppen neue Ideen umgesetzt worden. Wer sich etwa mit dem Thema «Grenzen erfahren. Grenzen überschreiten» auseinandersetzen will, kann den «echten Gefängnis-Alltag» buchen: mit Sträflingskleidung, Wasser und Brot, Abgabe der persönlichen Utensilien beim Check-in oder dem Abführen in die Zelle sowie mit dem Absolvieren von Strafrunden.

BASEL: GESCHICHTE STEHT IM VORDERGRUND

Nicht so weit geht das Basler Hotel Au Violon mit dem Thema Gefängnis. Die Devise der Pächter Erika und Emmanuel Trescher lautet vielmehr, so wenig wie möglich am bestehenden Gebäude mit Gefängnisstrukt, Fahndungsbüro oder Untersuchungsgefängnis zu verändern. Einst Sitz der Lohnherren und während mehrerer hundert Jahren Kloster, fungierte der Lohnhof dann ab 1826 bis 1995 als



GEFÄNGNIS-HOTEL VON NACHFRAGE ÜBERROLLT

Die «Falling Waters Suite» im Luzerner Gefängnishotel Löwengraben: Das Konzept war zunächst im Backpackers-Segment platziert und ist durch die grosse Nachfrage in einen komfortableren Bereich aufgestiegen.

Gefängnis. Beim Umbau Anfang 1999 zu einem Hotel wurden je zwei Zellen für ein Hotelzimmer beansprucht. Heute bietet das Hotel Au Violon auf

zwei Stockwerken total 20 Zimmer. Das Gefühl des Zellenlebens kommt bei 14 der Zimmer mit Blick in den Innenhof auf. Wer lieber in der Rolle

des Gesetzeshüters nächtigen will, bucht das Polizeibüro mit Blick über die Altstadt. Die Gefängnisstimmung steht aber für Erika Trescher – im Gegensatz zum Luzerner «Löwengraben» – nicht im Vordergrund: «Wir verfügen über ein historisches Gebäude mit viel Charme. Die Leute sollen im Nachhinein das Gefühl haben, an einem sehr speziellen Ort gewesen zu sein.» Und offensichtlich zieht das Argument, ein besonderes Hotel zu sein. Sowohl in Luzern wie in Basel fällt das Fazit in diesem eigentlich schwierigen Jahr äusserst positiv aus. «Bei uns läuft's sehr gut, wir spüren keine Krise», sagt Erika Trescher. Auch Thomas Dittrich registriert unter dem Strich ein gutes Jahr.

MEDIEN SORGEN FÜR AUFMERKSAMKEIT

Marketingmässig sind die beiden Hotels zu beneiden. Denn mit dem speziellen Thema «Gefängnis» müssen sie sich kaum um Publizität bemühen. «Kürzlich waren Journalisten aus Finnland und Belgien hier, vorher lichtete uns ein US-Magazin ab», sagt Erika Trescher. «In vielen Reiseführern oder Kulturmagazinen wurden wir bereits erwähnt.» Aktiv in der Kundenakquisition müsse man deswegen kaum sein. Die Presse und die Mund-zu-Mund-Propaganda bringe sehr viel, entsprechend wichtig sei die Homepage mit Infos und der Buchungsmöglichkeit. «Jeder der bei uns war, ist ein Werbeträger», sagt Erika Trescher.

«DIE KRAFT, DIE AUS DER ZELLE KOMMT»

Auch Thomas Dittrich spricht von einem gewissen «Selbstläufer-Effekt». Ganz wichtig dabei ist ihm die Authentizität: «Wir machen nicht auf Gefängnis, wir sind ein Gefängnis.» Und diese echte Ambiance hat in den letzten dreieinhalb Jahren etliche Magazine und TV-Sender nach Luzern gelockt. Letztlich war ein deutscher Fernsehsender im «Löwengraben», um ein aktuelles Wellness-Angebot bildlich festzuhalten.

Mit «Knast vital» haben die «Löwengraben»-Hotellers erneut tief in die Kreativ-Kiste gegriffen und gleich auch noch den passenden Slogan dazu gesetzt: «Die Kraft, die aus der Zelle kommt.» Für Thomas Dittrich, der aus der Film- und TV-Branche in die Hotellerie gewechselt ist, scheint klar: «Das Thema unterscheidet uns zur Konkurrenz, das Produkt spricht für sich.» Gleichzeitig kennt sich der Ur-Luzerner auch in der lokalen Kulturszene aus und hat im «Löwengraben» neben dem Thema Gefängnis auch eine umfangreiche Kultur-Agenda geschaffen. So ist jeweils freitags «DJ gangsters of sound» zu hören, aber auch Kunstausstellungen oder ein Ess- und Musiktheater zum Vollmond prägen den Kalender im «Löwengraben».

Themenhotels locken neues Publikum

Mittlerweile haben sich die beiden Gefängnishotels in Luzern und Basel bei einem sehr breiten Publikum verankert. «Neben Touristen aus aller Welt haben wir auch viele Geschäftsleute, die wegen einer Messe in Basel sind. Dann aber auch Leute, die Verwandte besuchen oder wegen Musikals und Museen in Basel sind», erklärt Erika Trescher, deren Gatte Emmanuel in der Brasserie des Hotels mit klassischen französischen Gerichten aufwartet. Thomas Dittrich in Luzern ortet beim Thema Gefängnis eine grosse Fangemeinde in der

Schweiz, Deutschland und Österreich. «Weniger auf Themen sprechen japanische Gäste an. US-Amerikaner eher, doch unsere Mittel sind zu limitiert, um im US-Markt grosse Anstrengungen zu unternehmen», sagt Dittrich. Künftig sucht nun das Hotel Löwengraben Partnerschaften mit Themenhotels, um in einem gemeinsamen Auftritt auf die Besonderheiten der einzelnen Häuser aufmerksam zu machen. Denn schliesslich sei die Anzahl Gäste, die das Besondere suchen, am wachsen, sind beide Hoteliers überzeugt. *GW*

HOTELKREDITE / Aufgrund finanzieller Probleme mit ihrer Erneuerung sind viele Hotels auf Bankenhilfe angewiesen. Grosse Finanzinstitute stellen dafür harte Bedingungen, kleinere Banken in Tourismusregionen sind an manchen Orten kulanter. **ROBERT WILDI**

Regionale Banken können kulanter sein

«Früher drehte sich alles nur ums Volumen, und die Bankinstitute glaubten, ihre Position mit jedem gesprochenen Kredit verbessern zu können», erinnert sich UBS-Sprecher Rudolf Bürgin. Grosse Summen wurden in Betriebe investiert, die keine ökonomische Grundlagen hatten und nicht selten Pleite machten. Die qualitativen Merkmale wurden vernachlässigt. «Aus Schaden wird man klug», mit diesen Worten eröffnete UBS-Direktor und Leiter Firmenkunden im Berner Mittelland, Jürg Stucki, unlängst einen Vortrag, der die Neuorientierung im Kreditgeschäft der Schweizer Banken in der zweiten Hälfte der 90er-Jahre zum Thema hatte. Diese ist geprägt von harten Bonitätsprüfungen und Finanzanalysen bei jedem potenziellen Schuldner. Viele Betriebe, vor allem KMUs, sind durch die Maschen gefallen. Ein markanter Rückgang des gesamten Kreditvolumens ist die Folge.

«WIR MÜSSEN RISIKO GENAU ABSCHÄTZEN»

Kredite sowie Hypothekenzinssenkungen werden heutzutage nur noch denjenigen Hotels gewährt, die entsprechende Auslastungs- und Umsatzzahlen sowie die notwendigen Kapitalstrukturen vorweisen können. «Wir müssen genau abschätzen können, wie gross das Risiko einer Zinssenkung oder Kreditsprechung zugunsten des bittstellenden Betriebs für unser Insti-



Foto: Robert Wildi

LEUKERBADER NACHFOLGE-REGELUNG

Kann auf Bankenhilfe zählen: Gabriel Grächting, der die von ihm aufgebauten Leukerbader Hotels an seine Töchter übergeben hat, mit Ehefrau Ursula und Enkel.

tut ist», hält André Pantzer von der Credit Suisse fest. Man unterscheide nicht zwischen den einzelnen Branchen, sondern von Betrieb zu Betrieb, so der Kredit-Spezialist. Aufgrund eher trüber Zukunftsaussichten sowie der noch lange nicht beendeten Strukturereinigung halte die Hotellerie derzeit in der Tat nicht die allerbesten Karten in der Hand. «Dies führt zu tiefen Ratings und damit schlechteren Chancen, von uns begünstigt zu werden», konkludiert Pantzer. Innovative Hoteliers mit gut durchdachten Geschäfts-

konzepten würden allerdings nach wie vor in den meisten Fällen gefördert.

Pantzer beobachtet in den drei wichtigsten Schweizer Bergferienregionen diesbezüglich Unterschiede: «Die Hotelbetriebe im Kanton Graubünden sind am weitesten fortgeschritten und schaffen mittels Kooperationsmodellen auch mit Bergbahnen oft wertvolle Synergien.» Am wenigsten progressiv zeigen sich gemäss Pantzer derzeit die touristischen Betriebe im Berner Oberland. Im Wallis könne er einige Fortschritte erkennen,

allerdings seien die innerkantonalen Unterschiede frappant.

KANTONALBANK MIT REGIONALEN INTERESSEN

Der Leiter der Walliser Kantonalbank (WKB) Oberwallis, Mario Kalbermatter, ist mit den von UBS und CS angewandten Prüfsystemen zur Kreditwürdigkeit zwar absolut einverstanden. «Auch wir sehen es nicht als unsere Aufgabe, den notwendigen Strukturwandel in der Hotellerie durch sinnlose Kreditvergaben an schwache und zukunftslose Betriebe zu behindern», so der in Visp stationierte Kalbermatter. Allerdings sei in einem der-

art vom Tourismus abhängigen Kanton natürlich auch das Interesse von Seiten der Bankinstitute gross, wenn immer möglich finanzielle Lösungen für die Hotels zu finden. Das kann so weit führen, dass Betrieben zur Überbrückung von Engpässen kurzfristige Zinssenkungen gewährt werden. «Natürlich unter der Voraussetzung, dass die Unternehmung ansonsten die finanziellen Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft mitbringt», fügt Kalbermatter an. Auch die WKB müsse ein striktes Risikomanagement betreiben und könne bei allem guten Willen die Unterstützung für die lokalen Hotelbetriebe nicht über das eigene Gewinnstreben stellen.

Beispiel in Leukerbad: «Einvernehmlich»

Die spezifische kundenorientierte Politik der Walliser Kantonalbank (WKB) sei anhand des folgenden Beispiels unterstrichen, das sich jüngst in Leukerbad ereignete. Hotelier Gabriel Grächting hat seinen drei Töchtern je eines der von ihm aufgebauten Hotels im Oberwalliser Kurort vermacht. In einem Fall hat die WKB Leukerbad gewisse Sanierungen übernommen, die Zinsen gesenkt und Schulden erlassen. Grächting erklärt diese Hilfeleistung mit dem Umstand, dass er in Vergangenheit im Gegensatz zu vielen Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz stets Fi-

nanzierungen vorgenommen und ein solides Fundament für seine Hotels erstellt habe. Dies sei von der Bank honoriert worden. Bei der WKB Leukerbad möchte man zu einzelnen Fällen nicht Stellung beziehen. «Auch wir leben natürlich stückweise von einem intakten Tourismus in Leukerbad und sind bestrebt, für unsere Kunden einvernehmliche Lösungen zu finden», bestätigt allerdings Filialleiter Stefan Schmidt. In Härtefällen komme es Stückweil auch auf das Entgegenkommen des entsprechenden Hotelbetriebs an, ob Finanzhilfen gesprochen werden. ROW

Anzeige



Spezialangebot für Hoteliers

Machen Sie sich fit für eine gute Wintersaison

Ferienhotel Wörthersee ****

Nutzen Sie die Saisonpause für eine **BODY-TÜV-Woche am Wörthersee**

Gönnen Sie sich einmal das, was Ihnen für Ihr Auto selbstverständlich ist, einen BODY-TÜV mit Austesten aller Organfunktionen – Ursachenfindung für Beschwerden, Störfelderbeseitigung u.v.a.m. Wir erstellen ein individuelles Programm für Sie.

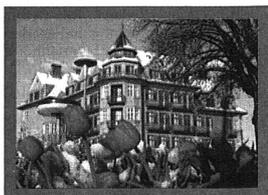
Unser Gesunderhaltungszentrum bietet ausserdem:

Sehr wirkungsvolle Behandlung von Rückenbeschwerden, Wirbelsäulentherapie, AYURVEDA ALPIN, Magnetfeldtherapie
Weltneuheit auf dem Gebiet Anti-Aging: VITASALIN Vital Therapie!
Hallenbad, Wellness, Freizeitgestaltung (Theater- und Casinobesuche, Sport, Golf etc.)

Fordern Sie noch heute nähere Informationen an:

Ferienpark Wörthersee
Telefon 0043 (0) 42 72-2509
Fax 0043 (0) 42 72-2504
E-Mail: info@ferienhotel-woerthersee.at

Aparthotel Carinthia in Velden
Telefon 0043 (0) 42 74-2171
Fax 0043 (0) 42 74-2171-1
E-Mail: hotel.carinthia@aon.at



Aparthotel Carinthia in Velden ****

Spezielle Angebote:
Facelifting ohne Operation.
Aroma-Derm zur Cellulitebehandlung
Wellness-Wohlfühlwoche mit Fortuna-Paket
Besuch des Spielcasinos in Velden

KURZ UND BÜNDIG

Flaute im Luzerner Sommertourismus: minus 16%. Im Hochsommer ist der Tourismus in der Stadt Luzern nicht auf Touren gekommen. Im Juli wurden 102 683 Übernachtungen registriert, im August 102 958. Gegenüber den Vorjahresmonaten bedeutet dies einen Rückgang von je rund 16%.
Wie Luzern Tourismus mitteilte, war der Rückgang vor allem bei den amerikanischen Touristen gross (-33,86% im Juli und -28,99% im August). Insgesamt wurden 2002 bis Ende August 579 837 Logiernächte gezählt (-11,4%). Im Langzeitvergleich beläuft sich das Minus auf 6,3%. *sda/KJV*

Ferienhausanbieter Interhome trotz der Tourismusflaute. Der Ferienhausanbieter Interhome trotz der Flaute im Tourismusgeschäft. Die Hotelplan-Tochter hat im Geschäftsjahr 2001/02 (per 30.9.) den Umsatz

um 2% auf 183 Mio. Franken gesteigert. 524 000 Reisegäste nahmen die Dienste von Interhome in Anspruch, 4% mehr als im Vorjahr.

Wie Interhome weiter bekannt gab, entfielen vom Umsatz 147 Mio. Franken auf die Marke Interhome, 18 Mio. Franken auf den Italien-Spezialisten Solemar und 13 Mio. Franken auf Utoring, den Spezialisten für Ferienresidenzen in der Schweiz.

Für 2003 rechnet das Unternehmen mit einem Umsatzzuwachs von 3%. Interhome will nach eigenen Angaben auch weiterhin das Augenmerk auf einen hohen Qualitätsstandard richten.

Ferienhäuser und -wohnungen, die den Qualitätsansprüchen nicht mehr genügen, sollen aus dem Angebot getrieben werden. Interhome gehört mit mehr als 20 000 Ferienunterkünften in 15 Ländern zu den grössten Ferienhausvermittlern Europas. *sda/KJV*

LESERBRIEFE

Blümlisalp und Lötschberg

Artikel «Lieber Blümlisalp als Lötschberg» in der *hotel + tourismus revue* vom 3.10.02

Über zukünftige Strategien, Erscheinungsbilder, CI, CD etc. kann man ja durchaus verschiedener Meinung sein, dass man aber – ich glaub's immer noch nicht – einen engagierten Tourismusdirektor, welcher für die regionale Entwicklung des Tourismus sein Herzblut vergiesst, öffentlich indirekt als inkompetent und erst noch Ausländer taxiert, ist schon starker Tabak.

Als Berufskollege von Jerun Vils muss ich deutlich sagen, dass ich Jerun als integren, fähigen und engagierten Kämpfer für die zukunftsweisende Zusammenarbeit im Rahmen einer neuen Destination – deren Erscheinungsbild und Name ja gar noch nicht definitiv bestimmt ist – kennen gelernt habe. Dass er dank seiner Abstammung auch der holländischen Sprache mächtig ist, kommt der Destination ja mit Sicherheit auch zugute.

Ich wünschte mir eine ruhige und sachliche, durchaus auch kritische interne Auseinandersetzung über die zukünftige Strategie unserer schönen Ferienregion; hoffentlich in Zukunft vor allem in den internen zuständigen Gremien und nicht – als Torpedo – in den Medien.

Lötschaltal Tourismus/Lauchernalp Bahnen, Christian Schindler, Unternehmensleiter

Als gebürtiger Holländer dachte ich, dass Diskrimination in der Schweiz verboten ist. Aber in htr 40 scheint es, dass Herr Albert Rikli, Seniorchef des Royal Park Hotels in Kandersteg, dies noch darf.

Seit 1995 führe ich mit meiner Frau (CH) das Zwei-Sterne-Parkhotel Gemmi. Von 2500 haben wir auf 7500 LN gesteigert. – So schlecht sind Holländer also doch nicht?

Peter Hoogland-Wäfler
Parkhotel Gemmi
Kandersteg

BOSTON / Umfangreiche Renovation des Hotels «The Ritz-Carlton»

Butler sorgt fürs Cheminée-Feuer

Das Hotel «The Ritz-Carlton» in Boston ist nach einer umfangreichen Renovation wieder öffnet worden. Während der letzten zwölf Monate wurden rund 45 Millionen US-Dollar investiert, um das Hotel auf den neuesten Standard zu bringen. Das im Mai 1927 eröffnete, nunmehr 273 Zimmer umfassende Haus feiert mit der Wiedereröffnung ebenfalls seinen 75. Geburtstag. Der Innenarchitekt Frank Nicholson schuf

eine Kombination aus Antikem und Modernem. In allen Suiten wurde ein Cheminée eingebaut. Um das offene Feuer wirklich geniessen zu können, steht den Gästen ein «Fireplace Butler» zur Verfügung. Der Gast kann unter verschiedenen Hölzern wählen, der Butler entfacht dann in Kürze ein lodernes, je nach Holzsorte unterschiedlich duftendes Feuer.

Anhänger und Stammgäste des Ritz-Carlton in Boston

müssen jedoch nicht befürchten, dass der Charakter des Hotels durch die Renovation verloren gegangen sind. Viele Mitarbeitende kehren an ihre alte Arbeitsstätte zurück. So zum Beispiel Doorman Norman Pashoian, der seit 55 Jahren diese Tätigkeit ausübt. Unzählige Male hat er die Türen an der Newbury Street geöffnet und Koffer getragen, darunter übrigens auch für elf amerikanische Präsidenten. CK

RELAX GUIDE 2003 / Österreichische Wellnesshotels

Sechs mit Höchstnote

In nur fünf Jahren hat sich die Anzahl der österreichischen Wellnesshotels um 609% gesteigert: 1997 waren es 88 Betriebe, heuer sind es 536. In diesem Jahr beispielsweise ist jeden dritten Tag ein neues Wellnesshotel eröffnet worden. Im neu erschienenen «Relax Guide 2003» für Österreich sind 536 Betriebe vorgestellt und kritisch beleuchtet. Sechs Hotels haben die Höchstnote (vier Lilien, 20 Punkte) erhalten: Der

«Hochschober» auf der Turracher Höhe, der «Lanserhof» in Lans, das Posthotel Alchenkirch in Alchenkirch, das Ronacher Thermenhotel in Bad Kleinkirchheim, der «Salzburgerhof» in Zell am See und der «Steirerhof Resort & Spa» in Bad Waltersdorf. 42% der österreichischen Betriebe erfüllten die Testkriterien nicht. Die schlechtesten Häuser erhalten die Note 9 mit dem Zusatz «unangenehm». CK

Zweites Hotel in Japan

Four-Seasons-Hotel. In Tokio hat das zweite «Four Seasons Hotel and Resort» in Japan eröffnet. Das Hotel ist Teil des 31 Stockwerke hohen, gläsernen Pacific Century Place Marunouchi und verfügt über 57 Zimmer und Suiten auf fünf Etagen sowie ein Spa mit Health-Club. Zielpublikum des neuen Luxushotels sind Geschäfts- und Ferienreisende. Ihnen steht rund um die Uhr ein Übersetzungsdienst zur Verfügung. CK

NACHRUF

Trauer um Olga Amstutz

Olga Amstutz, langjährige Direktorin des Hotels Orselina in Orselina bei Locarno und Mutter des ehemaligen Präsidenten des Schweizer Hoteliervereins (SHV) Alberto Amstutz, ist im Alter von 93 Jahren verstorben. Die Tessiner Hoteliers haben eine Grande Dame verloren. «Sie war eine Pionierin der Tessiner Hotellerie, sie hat Geschichte geschrieben», würdigt Corrado Kneschaurek, Präsident des kantonalen Hoteliervereins, ihre Verdienste.

Olga Amstutz wuchs in der Hotellerie auf. Ihre Eltern hatten die «Kuranstalt Schöneck» in Emmetten ob Beckenried geführt. Nach dem frühen Tod der Eltern zog sie zusammen mit ihren Geschwistern ins Tessin. 1937 lernte sie ihren künftigen Ehemann Albert Amstutz kennen, den Besitzer des Hotel Orselina. 1946 wurde Sohn Alberto geboren. Olga Amstutz packte im Betrieb mit an und übernahm das Geschäft nach dem Tod ihres Mannes im Jahr 1960. Dank eines Erweiterungsbaus machte sie das Hotel Orselina mit 180 Betten zum grössten des Kantons. Mit unermüdlichem Einsatz, Schaffensgeist und mit Charme legte sie den Grundstein für ein Haus, das bis heute zu den renommiertesten in der Region gehört. Das Personal nannte sie zulezt zärtlich «Nonna», Grossmutter.

Pioniergeist bewies Olga Amstutz nicht nur bei der Führung des Hotels, sondern auch in Sachen Emanzipation. 1961 wurde sie als erste Frau in den Verwaltungsrat des Verkehrsvereins Locarno und in den Vorstand des lokalen Verkehrsvereins gewählt. GL

HOTEL VIKTORIA / Das Haslberger Hotel wird bald verkauft

Es bleibt christlich

Das Drei-Sterne-Hotel Viktoria Haslberg soll Ende Monat verkauft werden: Käufer ist ein holländischer, christlich ausgerichteter Unternehmer, wie die Vizepräsidentin der Stiftung Viktoria, Daniela Hüni, mitteilt. Unterschrieben sei der Vertrag allerdings noch nicht – Ende nächster Woche soll die Unterzeichnung erfolgen. Die Stiftung Viktoria gehört zur Evangelisch-methodistischen Kirche der Schweiz und ist Eigentümerin des Hotels auf dem Haslberg. Das «Viktoria Haslberg», das schon länger zum Verkauf stand und von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH vermittelt wird, soll nach der Handänderung weiterhin dem Verband christlicher Hotels VCH angehören.

Das Haus wird von Nils Glatthard, Direktor des Hotels Alpin Sherpa in Meiringen, seit gut 14 Monaten auf Mandatsbasis geführt. Am 20. Oktober wird das Haus, das 180 Betten umfasst und dem zwei Nebengebäude mit weiteren 90 Betten angehören, geschlossen. Der Käufer beabsichtigt, das Hotel diesen Winter wieder zu eröffnen. Laut Daniela Hüni hat er Umbaupläne. CK

ACCOR / Der französische Tourismusgigant möchte mit Einsatz von wenig Eigenkapital verstärkt im Schweizer Hotelmarkt Fuss fassen und setzt auf die Karte Franchising. ROBERT WILDI

Franchising – ein Rettungsanker?

Während sich die Schweizer Hotellerie im laufenden Jahr mit einer Gästeplaute konfrontiert sieht, schmiedet der französische Tourismus- und Hotelkonzern Accor auch hierzulande Wachstumspläne. Besonders mit dem wenig Eigenkapital bindenden Franchising-Konzept sollen in der Schweiz neue Betriebe in der Economy-Hotellerie eröffnet und die Marktdeckung vergrössert werden. Die positiven Jahresabschlüsse dieses Segments haben die Pariser Direktion von Accor in den Expansionsplänen bestärkt.

In der Schweiz betreibt Accor bereits elf Gästehotels der Marke Ibis, ein Etag- sowie zwei Formule-1-Hotels. Im Bau stehen ein Etag-Hotel in Basel sowie ein Hotelkomplex in Bern, bestehend aus je einem Novotel, Ibis und Etag. Weitere sieben Etag-Hotels sollen bis 2006 folgen. Einige der Hotels sind mit Eigenkapital finanzierte Filialen, bei anderen wurden Investoren gefunden und Accor führt lediglich den Betrieb. Sie verzeichnen entgegen dem Branchentrend kaum Gästeinbussen und weisen überdurchschnittliche Auslastungen aus. In diesem Jahr sind die Betten zu durchschnittlich rund 74% belegt.

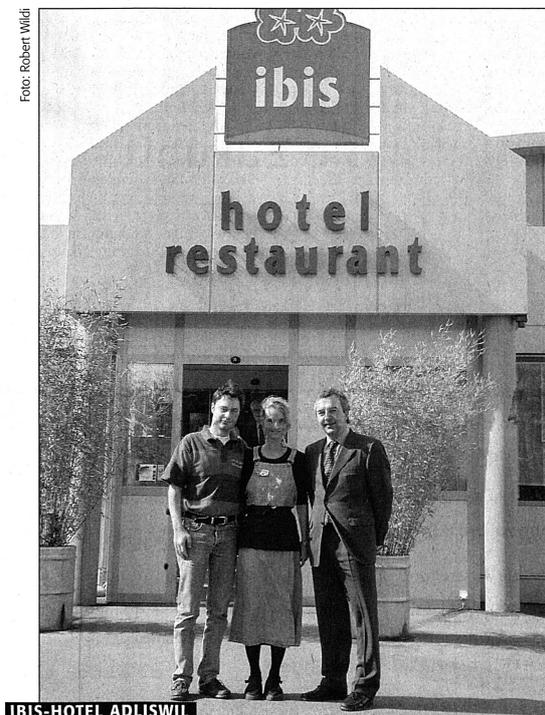
FRANCHISE BETRÄGT 4% DES UMSATZES

Accor stellt interessierten Schweizer Hoteliers für das Franchise-Modell geeigneten Betrieben seine Marke sowie ein ganzheitliches Geschäftskonzept gegen ein Entgelt (Franchise) zur Verfügung, investiert allerdings nicht in das Gemäuer und trägt keine Umbaukosten. Der Hotelier und Franchise-Nehmer führt den Betrieb auf eigenes wirtschaftliches Risiko, welches sich aber dank der Marktkraft des weltweit bekannten Brands vermindert. Das Ziel ist eine klassische Win-win-Situation.

Als Vorzeige-Beispiel in der Accor-Kampagne soll das Hotel Ibis in Adliswil dienen. Als zurzeit einziges mit einem Accor-Franchise-Vertrag geführtes Schweizer Hotel zeigt es exemplarisch auf, was eine starke Marke bewirken kann. Mit Hilfe von Investitionen der UBS, welche das Accor-Konzept für gut und gerecht befand, entstand das «Ibis» Adliswil 1997 aus dem ehemaligen «Mövenpick Jolieville». Geführt wurde es während fünf Jahren vom Hotelierhepaar Astrid und Jörg Joos, und zwar sehr erfolgreich. Der Auslastungsgrad lag stets bei deutlich über 90%. Vom erwirtschafteten Umsatz gehen 4% als Franchise an Accor, die dafür ein weltweit aktives Reservationsystem, Einsatz von Management- und Kontrollinstrumenten, ISO-9001-Zertifizierung mit Qualitätskontrollen sowie nationales und internationales Marketing zur Verfügung stellt.

ER GLAUBTE AN DIE WIRKUNG DER MARKE

Im Mai dieses Jahres übernahm der Hotelier Martin Studer das Hotel Ibis in Adliswil, das Ehepaar Joos hat sich



IBIS-HOTEL ADLISWIL

Das Franchise-Modell soll Anreize für Schweizer Hoteliers liefern: Ex-Hoteliers Jörg und Astrid Joos mit dem Schweizer Accor-Verantwortlichen Georges Schneider (r.).

nach fünf erfolgreichen Jahren in einen längeren Ferientaufenthalt verabschiedet. «Ich glaube an die Wirkung der Marke Ibis», gibt sich Studer zuversichtlich, in den kommenden Jahren wie seine Vorgänger eine gute Rendite

erzielen zu können. Die weltweit prägnante Marke und das in sämtlichen Betrieben standardisierte Angebot sorgen für einen grossen Bekanntheitsgrad und Vertrauen bei der Kundschaft. «Man weiss, was man bei uns hat und

schätzt die vorteilhaften Preise», sagt der Hotelier. Ein grosser Teil der «Ibis»-Gäste in Adliswil seien Leisure-Touristen. «Reisende aus aller Welt, die uns aufgrund der bekannten Marke frequentieren», ist Studer überzeugt. Die Zimmerauslastung liege auch heute bei über 90%.

Den sicheren wirtschaftlichen Erfolg für jeden Hotelbetrieb garantiere ein solcher Franchise-Vertrag aber nicht, so Studer. Um die Eignung für dieses Konzept feststellen zu können, bedürfe es der Berücksichtigung wichtiger Komponenten wie der Lage oder baulichen Voraussetzungen des Betriebes. «Es kann unter Umständen kostspieliger sein, ein bestehendes Hotel umzuwandeln, als ein neues Ibis- oder Etag-Hotel zu bauen», gibt er zu bedenken. Er sei allerdings überzeugt, dass in der Schweiz diverse Hotelbetriebe von einem Accor-Franchising profitieren könnten.

ASCHENPUTTEL IN PRINZESSINNEN WANDELN?

Die Aussicht auf ein florierendes Geschäft mit guten Renditen möchte der Konzern bei weiteren Schweizer Hoteliers als Argument für den Abschluss eines Franchise-Vertrages ins Feld führen. «In der Schweiz gibt es fast 5800 Hotels mit 220 000 Betten. Darunter befinden sich Aschenputtel, die durch Renovierungen in Prinzessinnen verwandelt werden können», meint Georges Schneider. Der Verantwortliche für die Accor-Economy-Hotellerie in der Schweiz glaubt, dass an günstigen Standorten ein Franchise-Vertrag mit den Marken Ibis oder Etag zu raschem wirtschaftlichem Erfolg führen könne.

Accor hat genaue Vorstellungen, wo man aktiv werden möchte. «Wir suchen lebendige Agglomerationen mit mindestens 50 000 Einwohnern oder vom Verkehr stark frequentierte Knotenpunkte wie Adliswil», erläutert Schneider. Als Schweizer Standorte schweben ihm St. Gallen, Lugano, Aarau, Solothurn, Thun, Basel Stadt und weitere Städte vor. Es werden bewusst Hotels in kleineren Städten angegangen, die nur lokal bekannt sind und in einem engen Konkurrenzverhältnis zu ähnlichen Betrieben stehen. «Genau diesen Hotels kann die Marke Ibis zu höheren Auslastungen verhelfen», so Schneider.

Die Erfolgchancen erachtet er als gross. «Statistiken belegen, dass mittels Franchising-Verträgen zu Ibis gewordene Hotels die Auslastung um rund 20% erhöhen konnten. Bei einer Franchise von 4% bleibt dem Unternehmer eine satte Rendite», so der Manager. Die Attraktivität des Franchising-Modells belege auch die Situation in Frankreich, wo seit Jahren unzählige Hotels mit einem Franchise-Vertrag von Accor gute Geschäfte generierten. Franchising-Bemühungen betriebe man in der Schweiz schon seit zehn Jahren, bislang trotz des Anreiz bietenden Beispiels in Adliswil jedoch erfolglos.

Dem lokalem Markt anpassen

Als generell erfolgreiches Konzept wird Franchising beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) erachtet. Die freie Nutzung des Know-hows einer ganzen Unternehmensgruppe gepaart mit dem verminderten unternehmerischen Risiko eröffne dem Franchise-Nehmer durchaus attraktive Perspektiven, meint SHV-Sprecherin Isabel Garcia. «Gefahren drohen einzig, wenn die Vorgaben aus dem Headquarter des Franchise-Gebers nicht auf die lokalen Verhältnisse des Zielmarktes abgestimmt werden», fügt sie an. Auch könne eine derartige Systemkontrolle den Spielraum für individuelle Ansätze des Hoteliers einschränken und zu einer nicht unbedingt positiv zu bewertenden Vereinheitlichung des Angebots führen. Bisher werde Franchising in der Schweizer Hotellerie von Holiday Inn in Luzern betrieben, mit Erfolg. «Accor betreibt eine sehr gute Marketing-

strategie», sagt der Direktor von Gastroussie, Florian Hew. Die Erfolge würden für die von Accor betriebene klare Segmentierung sprechen. Zu einer betriebswirtschaftlichen Bewertung des Franchise-Modells möchte sich Hew nicht hinreissen lassen, das Modell sei hierfür bei Gastroussie in seinen Details noch zu wenig bekannt.

Von der Zukunft des Franchising gibt sich Christoph Wildhaber überzeugt. Der Präsident des Schweizer Franchise-Verbandes glaubt, dass Accor bei Berücksichtigung der wichtigen Punkte den richtigen Weg gewählt hat. Wer aber schützt Franchise-Nehmer vor Übervorteilung? Ein Franchise-Gesetz gebe es in der Schweiz nicht, so Wildhaber. «Allerdings sind Franchise-Geber angehalten, sich nach in einem Ehrenkodex zusammengefassten Verhaltensweisen zu richten.» Diese Ersatzordnung werde auch eingehalten. ROW

GRAUBÜNDEN / Rückgang der August-Logiernächte

Minus 7,8%

Die Zahl der Logiernächte in Graubünden ist im August 2002 gegenüber dem Vorjahr von 675 694 auf 623 053 gefallen, was gegenüber dem Vorjahr einem Minus von 7,8% entspricht. Gegenüber der «Südostschweiz» sagte der Pressesprecher von Graubünden Ferien, Gieri Spescha, dass die verschlechterten Bündner Zahlen mit der angespannten Wirtschaftslage und dem harten Schweizer Franken zusammenhängen. Hinzu sei das miserable Wetter gekommen. Besonders krass war der Rückgang mit 37,7% in Pontresina; hier war allerdings im August das 500-Betten-Haus «Schlosshotel» des Club Méditerranée geschlossen. Von den grossen Kurorten konnte einzig Davos (mit 4,9%) ein Plus verbuchen; Arosa verlor gegenüber dem Vorjahr 14,2% seiner August-Logiernächte, St. Moritz 12,8%, und Flims/Laax/Falera 5,7%. *KJV*

SCHLOSS SINS / Das Hotel ist Schritt für Schritt sanft renoviert worden. Jetzt bietet es sich als diskrete Zeitinsel für Gäste an. **KARL JOSEF VERDING**

Das ganze Schloss ist mietbar

An einem Tag der offenen Tür konnte erstmals das sanft renovierte, für die Bündner Geschichte bedeutungsvolle Schloss Sins Paspels im Domleschg besichtigt werden. Über die letzten zehn Jahre hinweg ist es von der Besitzerfamilie Corina Barblan sukzessive renoviert worden. Es soll nur den Gedanken einer Zeitinsel verkörpern. Zuletzt wurden aussen die Fassade und das Dach renoviert, und seit zwei Jahren wurde mit Pia Schmid die Erneuerung der Hotelzimmer an die Hand genommen. Elf Zimmer mit 17 Betten hält das Schloss jetzt bereit. Ausserdem drei Seminarräume von 45, 31 oder 20 Quadratmetern. Neu kann man es auch zur alleinigen Benutzung mieten.

www.schlosspaspels.ch

PHOTO: ZVG



MIETBARES GÄSTE-SCHLOSS

Das renovierte Schloss Sins enthält 11 individuelle Gästezimmer.

ST. MORITZ / Grand Hotel des Bains und Casino

Termingerecht

Das Kempinski Grand Hotel des Bains und das neue Casino von St. Moritz werden nach einem Tag der offenen Tür am 15. Dezember den Betrieb aufnehmen, heisst es in einer Pressemitteilung. Das total renovierte Hotel umfasst insgesamt 374 Betten (25 EZ, 111 DZ und 43 Suiten), eine neue Küche, ein neuer Speisesaal, ein italienisches Spezialitätenrestaurant, eine Vinothek, Bar, Wellnessanlage mit Hallenbad und Fitnessräumen, Konferenz- und Bankettsälen; das neue Casino von St. Moritz hat sechs Spieltische, 75 Spielautomaten und eine Bar.

Mit der Sanierung und Erweiterung des Hallenbades kann nach der Ski-WM (1.-16.2.2003) begonnen werden. St. Moritz Bäder AG und Gemeinde planen gemeinsam die Umwandlung des alten Heilbadzentrums in ein modernes Bäder- und Medizinalzentrum. Mit den Bauarbeiten soll Ende April 2003 begonnen werden. *KJV*

Anzeige

Intuitionen
für die Zukunft

Intuitions
pour le futur

Erfolg hängt oft von einer ganz besonderen Eingebung ab, diesem gewissen Extra, das wir den 6. Sinn nennen.

Die Gastronomie 2002 hat diesen 6. Sinn zu ihrem Thema gemacht.

Entdecken Sie die Ausstellung und folgen Sie Ihren Intuitionen: dies ist der beste Weg um Ihre Erwartungen zu erfüllen!

Le succès tient souvent à ce petit plus que l'on appelle le 6^e sens.

Gastronomie en a fait le thème de son édition 2002.

Venez découvrir le Salon et suivez vos intuitions: c'est le meilleur chemin vers la réussite!

Le 6^e sens
Gastronomia
Der 6. Sinn

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION DE LA RESTAURATION ET DE L'HOTELLERIE
INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR LEBENSMITTEL GAST- UND HOTELGEWERBE

2. - 6. NOVEMBRE 2002 - LAUSANNE-BEAULIEU

10.00 - 18.00

www.salongastronomia.ch



KURZ UND BÜNDIG

Pierre & Vacances mit Rekordbelegung. Die europäische Nummer eins der Ferienresidenzen meldet für den vergangenen Sommer Rekordbelegungszahlen von bis zu 96% im Juli und August. Für den Winter wird ein Jahr nach Übernahme von Maeva eine Neuorganisation gestartet: Die Marke Orion verschwindet allmählich und einige «Pierre&Vacances»-Anlagen werden in Zukunft als Maeva-Einheiten fungieren. Um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden, will man zudem Residenzen aufkaufen und renovieren. Das Center-Parc-Projekt im Elsass wird nicht zustande kommen, hingegen ist jetzt eine 800-Bungalows-Anlage unweit von Laon in Nordfrankreich geplant. Mit dieser Anlage will man vor allem britische Gäste ansprechen. Für die Schweizer und deutsche Klientel wird jetzt an einen Center Parc in Lothringen gedacht. *HAS*

Société du Louvre mit Einbussen. Die zur Familie Taittinger gehörende Hotelgruppe Société du Louvre (Concorde-Hotels, Campanile, Première Classe, Kyriad) meldet für das erste Semester des laufenden Geschäftsjahres einen Rückgang des Umsatzes um 2,1% auf 335,2 Mio. Euro (489,3 Mio. Franken) und einen Gewinnrückgang um 32,5% auf 15,6 Mio. Euro (22,8 Mio. Franken). Besonders schlecht hat die Concorde-Gruppe abgeschnitten, die unter der anhaltend schlechten Lage der Luxushotelserie in den grossen Geschäftsstädten gelitten hat: Der Umsatz ging um 11% auf 119,1 Mio. Euro (174 Mio. Franken) zurück und der Belegungsquotient fiel auf den des Jahres 1997 zurück. Noch mal davon gekommen ist die Budgethotellerie der Gruppe Envergere und meldet ein Umsatzplus von 6,2% auf 151 Mio. Euro (221 Mio. Franken). Für das 2. Halbjahr geben sich die Verantwortlichen daher optimistisch. *HAS*

Frankreich bleibt erste Destination. Der neue französische Staatssekretär für Tourismus, Léon Bertrand, hat vergangene Woche im Ministerrat erklärt, dass Frankreich auch in diesem Jahr die Nummer eins der touristischen Destinationen bleiben wird. Er rechnet für das Gesamtjahr 2002 mit insgesamt 76,5 Millionen Ankünften ausländischer Gäste und Einnahmen von 34 Mrd. Euro (49,6 Mrd. Franken). Damit könnte die touristische Handelsbilanz Frankreichs einen Überschuss von 15 Mrd. Euro (22 Mrd. Franken) ausweisen. Im einzelnen verlief der Sommer in den Bergen deutlich schlechter als im Vorjahr, während die Lage an den Küsten global gesehen stabil war – dabei musste die Côte d'Azur Einbussen hinnehmen, während die Bretagne und die Region Loiretal-Atlantik zu legen konnten. Katastrophal ist die Lage auf den Antillen mit einem Minus von 20%. *HAS*



SAN SEBASTIAN / Dank Köchen wie Martin Berastegui wurde das Baskenland zum kulinarischen Zentrum Spaniens. SEITE 14



SOLARENERGIE / Auch in der Schweiz wächst der Sonnenkollektor-Markt für Warmwasser und Heizung rasant. SEITE 17

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

DÜSSELDORF / Die «hogatec 2002» schloss mit deutlich rückläufigen Besucherzahlen

Konjunktur drückt aufs Geschäft

«Qualität statt Quantität» schien in diesem Jahr das Motto der Ausstellung für Gastronomietechnik. Inneneinrichtung und Ausstattung zu sein, auf der sich 750 Aussteller aus 28 Ländern präsentierten. Die zurzeit angespannte wirtschaftliche Situation in der Hotellerie- und Gastronomiebranche war auch in den Messehallen zu spüren. Waren es vor zwei Jahren noch 41 000 Besucher, kamen an die kürzlich zu Ende gegangene Fachmesse rund 31 000 nach Düsseldorf. «Zwar haben wir einen quantitativen Besucherrückgang bemerkt, aber die Besucherqualität war äusserst hoch», resümierte ein Aussteller. Parallel zur hogatec fand in den Nachbarhallen das bewährte Foodmessen-Trio aus InterCool (Tiefkühlprodukte), InterMopro (Molkereiprodukte) und InterMeat (Fleisch) statt.

Unverkennbar ist der Trend zu noch einfacherer Bedienung, geringem Energieverbrauch und gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Küchengerätehersteller konzentrierten sich weiterhin auf das Frontcooking und zeigten ihre Weiterentwicklungen. So präsentierte beispielsweise Blanco modular aufgebaute Möbelemente, in denen sämtliche Geräte einer komplett ausgestatteten Küche Platz finden und beliebig angeordnet werden können. Auch im Spülbereich dominierte der Wunsch nach einfachem Handling. Winterhalter zeigte beispielsweise eine Ein-Knopf-Bedienung mit verbessertem Piktogramm für den flexiblen Einsatz.

NEUE SONDRERSCHAU «COFFEESHOP»

Gleich mehrfach war das Thema Kaffee präsent: Nicht nur die neue Sonderschau Coffeeshop widmete sich auf 2000 Quadratmetern der schwarzen Bohne, auch Anbieter wie Kahla-Porzellan oder Arcoroc zeigten neue, moderne Formen rund um den Kaffeesevice. Und: Kaffeemaschinen sind und bleiben im Fokus. Innovationen gab es u.a. von Melitta SystemService, die eine Spezialitätenmaschine mit Milchpump präsentiert, oder WMF Hotel, das mit einer zweiten Filterkaffeefabrikation dem zusätzlichen Bedarf nach entkoffeinierter Kaffee Rechnung trägt. Die Aussteller waren sich einig: Die Investitionsbereitschaft für Küchen- und Kaffeemaschinen ist auch in finanziell schwierigen Zeiten gut. Im Bereich Innenausstattung und Design hingegen zeigten sich Besucher wie Aussteller eher zurückhaltend.

Noch ein Blick auf die drei Food-Messen: Die Gewinner dort heissen Pizza, Ethno-Backwaren (Bagels & Co.) sowie Snacks mit neuen Komponenten. So kooperiert beispielsweise der Pommes-Spezialist McCain jetzt mit Feinkostprofi Beec-Homann, und Spezialanbieter wie Eipro/Wiesenhof oder Schne-Frost bieten neue Kreationen für den Fingerfood-Bereich an. AK

KURZ UND BÜNDIG

Zehnter im Konkurs. Die Firma Gastrobler AG des Gastronomen Peter Zehnter ist in Konkurs gegangen. Zur Gastrobler gehörten einst zehn Restaurants, darunter bekannte Betriebe wie «La Vilette» in Muri und in Bern das «Café Fédéral», der «Ratskeller» und die «Brasserie Bäregrenaben». MJP

BUCHMESSE FRANKFURT / Die Gastronomische Akademie Deutschlands zeichnet jährlich die besten Bücher über Küche, Keller und Tafelkultur aus. GEORG UBENAUF

Gold und Silber für die Schweiz

Die kleine «Punktum AG» in Zürich hat glänzendes Gold für die Schweiz geholt. Von der «Gastronomischen Akademie Deutschlands» (GAD) wurde das Buch «Der gedeckte Tisch» mit der Goldmedaille in der Rubrik «Tafelkultur und Landeskundliches» ausgezeichnet. Und eine Silbermedaille ging in der Rubrik «Kochen» an den Titel «Vanille» von Annemarie Wildeisen im AT-Verlag, Aarau.

«KULTURHISTORISCH EMPFEHLENSWERT»

Die «Punktum AG» ist ein Ein-Frau-Unternehmen, vielseitig und innovativ von der 1945 in Basel geborenen Marianne Flüeler-Grauwiler geführt. Sie war bei dem jetzt mit Goldmedaille ausgezeichneten Buch des Kunst- und Kirchengeschichtlers sowie Archäologen Andreas Morel nicht nur für Redaktion, Konzept und Produktionsleitung verantwortlich, sie hat auch einen Teil der Finanzierung übernommen. Die Kapitel «Von der Augenlust zur Gaumenfreude», «Zur Ikonographie des Tafelgeräts», «Besteck im Wandel der Zeit», «Der Klostertisch» und «Die Philosophie vom «richtigen» Weinglas» wurden von der GAD-Jury denn auch wegen der «grosartigen Einblicke in die Tafelkulturen der Jahrhunderte», für die «lebendige Darstellung» und dafür gelobt, dass sie «den Tisch – ganz ohne elitären Anspruch – zur Bühne werden» lassen. Die GAD hat daher das Buch nicht nur mit Gold bedacht, sondern auch mit dem lobenden Hinweis «kulturhistorisch besonders zu empfehlen».

VANILLE: SÜSSES UND PIKANTES ABRUNDEN

«Vanille – Gewürz der Göttin» hat die Journalistin und «Kochen»-Chefredaktorin Annemarie Wildeisen ihr nun mit Silber ausgezeichnetes Buch genannt. «In Kürze, gleichwohl umfassend und faszinierend», so die GAD-Jury, vermittelt das 128-Seiten-Buch «Wissenswertes über Vanille». Die Autorin verrät, dass man «mit dem in der Dessertküche wohl am meisten verwendeten Gewürz nicht nur Süsses lieblich abrunden, sondern auch man-

Foto: Manin Bühler/ag



FASZINATION TAFELKULTUR

Einmal an der Arbeit, vergass der Autor Andreas Morel die selbst definierten Grenzen: Aus der geplanten Jubiläumsschrift wurde das Buch «Der gedeckte Tisch». Das Werk erlaubt Einblicke in die Tafelkultur der Jahrhunderte.

chem pikantes Gericht eine exotisch- raffinierte Note verleihen kann».

Sie erzählt Geschichten und Geschichten zur Vanille, deren Schoten aus den Blüten einer Orchidee gewonnen werden. Heilmittel und Aphrodisiakum ist die Vanille und erstmals von den Mexiko-Eroberern aus Europa für die Alte Welt entdeckt. Auch die mexikanische Liebesgeschichte vom Mädchen Vanila und dem Jüngling Chocollati erzählt sie (auf Seite 119) in ihrem Buch. Annemarie Wildeisen, 1946 in Baden AG geboren, hat im AT-Verlag auch schon andere Bücher, u.a. den mit 100 000 verkauften Exemplaren besonders erfolgreichen Titel «Fleisch sanft garen bei Niedertemperatur», publiziert.

Dass ihr Vanille-Buch jetzt mit Silber ausgezeichnet wurde, erfüllt Marianne Wildeisen mit Stolz: «Es ist schon erfreulich, wenn man dann eine solche Anerkennung erfährt.» Ein gutes halbes Jahr hatte sie daran gearbeitet; der

Verlag hatte dann noch mal rund vier Monate bis zur Herausgabe gebraucht. Zusammen mit ihrem Mann hat sie sich für die Bücherschau nun drei Tage Auszeit genommen, wie sie der htr verriet.

ANDREAS MOREL: EIN VIELSEITIGER GELEHRTER

Andreas Morel, 1938 in Basel geborener Autor von «Der gedeckte Tisch», hat schon 1985 einmal seine «Gedanken eines Amateurkochs zum Design von Tafelgeschirr» publiziert und 1989 über «Cucina povera: Man nehme, was man hat» geschrieben. Der vielseitige Gelehrte war fünf Jahre lang Präsident der Wissenschaftlichen Kommission der Gesellschaft für Schweizerische Kunstgeschichte und ist membre titulaire der Académie suisse des gastronomes. Für ihn ist der gedeckte Tisch nicht nur «die Tafel, die für eine Mahlzeit hergerichtet wurde», der Titel steht

auch «für die simple Tatsache, dass Nahrung zur Verfügung steht». Verzeih und Genuss dieser Nahrung, so legt Morel in opulent illustrierten Beispielen dar, reichen vom einfachen Teilen der Nahrung bis zur reich bestickten fürstlichen Tafel, aber auch weiter bis hin zum Business-Lunch unserer Tage und der Vereinzelung der Nahrungsaufnahme an der Snackbar und vor dem Fernsehgerät.

Eigentlich hätte «Der gedeckte Tisch» eine einfache Jubiläumsschrift zum 100-jährigen Bestehen der Luzerner Tafelgeräte-Firma Buchecker werden sollen. Doch: «Einmal an der Arbeit, vergessen sowohl die Herausgeberin wie der Autor schon bald die selbst definierten Grenzen. Zu vielfältig waren die Quellen, zu faszinierend das Thema, zu spannend die Suche nach immer neuen, aussagekräftigen Bildern und deren Interpretation», verrät Marianne Flüeler-Grauwiler im Vorwort. Die Bilder allein sind eine Zeitreise – vom Firstclass-Service mit Porzellan auf einem Flug der ehemaligen Swissair bis zum Mittagstisch bei Hans Peter Tschudi mit Gattin, ein Jahr, bevor er 1960 Bundespräsident wurde. Dazu Trouvaillen wie das Kaffeesevice, das die Leipziger Zuckerbäckerei 1873 ihrem aus Davos stammenden Mitglied Valair zur Silberhochzeit verehrt.

Alle Preisträger der GAD 2002

«Goldene Feder»:

– «Von Henriette Davidis bis Erna Horn», Bibliographie hauswirtschaftlicher Literatur, Kochbücher, Ev. Kirchengemeinde Volmarstein-Oberwengern

Goldmedaillen:

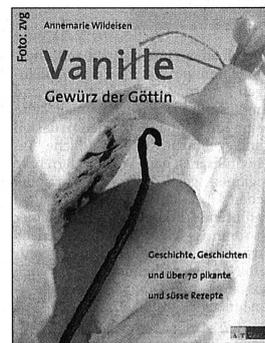
Gruppe Kochen und Warenkunde
– Food. Die ganze Welt der Lebensmittel, Christian Teubner, Teubner Edition
Gruppe Konditorei und Patisserie
– «Die Garniertüten», Heinrich Fischer, Matthaes Verlag
– «Schokoladen» (Lizenzausgabe), Mancel E. Presilla, Collection Rolf Heyne
Gruppe Tafelkultur und Landeskundliches
– «Der gedeckte Tisch», Andreas Morel, Punktum AG, Zürich
– «Japan, Kultur des Essens» (3. Auflage), Reinhart Wolf, Collection Rolf Heyne

Silbermedaillen:

Gruppe Kochen
– «Vanille», Annemarie Wildeisen, AT Verlag
– «Chicken» (Lizenzausgabe), Gillie Basan/Jonathan Basan, Collection Rolf Heyne
– «Suppen aus Asiens Küchen», Suzie Smith, Collection Rolf Heyne

– «Die Philosophie der grossen Küche», Jean-Claude-Bourqueil/Thomas Ruhl DuMont Buchverlag
– «Eckart Witzgmann. Sechs Jahrzehnte», Mechthild Pipenbrock-Fischer/C.P. Fischer, Food-edition Fischer-Pipenbrock
– «5 Jahreszeiten», Frauke Koops/Ulrrike Holsten, Gräfe und Unzer Verlag
– «1 Nudel – 50 Saucen», Reinhardt Hess Gräfe und Unzer Verlag
– «Lachs & Forelle», Christian Teubner/Eckart Witzgmann, Teubner Edition
– «Das grosse Buch vom Gemüse», Odette Teubner/Andreas Miessner/Helga Buchert-Weisbrodt/Hans-Georg Levin Teubner Edition
Gruppe Länderküche und Kultur
– «Italien. Die klassische Küche», Isolda von Mersi, Verlag Zabert Sandmann
– «Burgund. Küche, Land und Leute», Martina Meuth/Bernd Neuner-Duttenhofer, Droemer Knauer
– «The culinary chronicle. S. South & South Eastern France», Bruno Hausch/Chris Meier/Christine Messer-Hausch, Verlag Walter Hädecke
Gruppe Konditorei und Patisserie

– «Petits Fours & Co.», Peter Hauptmeier, Matthaes Verlag
– «Marzipan», Ignace Proot/Daniel Leroy Matthaes Verlag
– «Chocolat (Lizenzausgabe)», Robert Linxe Mosaik Verlag
Gruppe Wein, Bar und Getränkekunde
– «Fischpost aus der Toskana», Horst Dohm, Keyserische Verlagsbuchhandlung
– «Vini d'Italia» (Lizenzausgabe), Daniele Cermelli/Carlo Petrini, Hallwag Verlag, München
– «Single Malt Notebooks», Walter Schobert, Walter Hädecke Verlag
– «Das grosse Buch vom Tee» (4. Auflage – Lizenzausgabe), Alain Stella/Gilles Brochard/Catherine Donzel, Collection Rolf Heyne
Gruppe Diät und Gesundheit
– «Das grosse GU Koch- und Backbuch Cholesterinspiegel senken», Angelika Illies/Doris Muliar/Edita Pospisil Gräfe und Unzer Verlag
Gruppe Ausbildung
– «Prüfungsbuch Koch/Köchin» (10. Auflage), Hermann Grüner Fachbuchverlag Planneberg
– «Das Bankett», Thomas E. Goerke, Matthaes Verlag



GU Silber für Annemarie Wildeisen.

«Feinschmeckerparade»

Klagenfurt. Im Mittelpunkt der «Gast Klagenfurt 2003», der Gastro- und Hotel-Fachmesse, wird vom 9. bis 12. März 2003 mit Koch- und Servicewettbewerben die internationale Kochkunst stehen. Im Rahmen «Innovationsbörse» werden Experten wie Jörg Löhner, Klaus Kobjoll sowie Matthias Horx referieren, der Ausstellungsbereich ist dem Produktbereich «Wine» gewidmet. *MJP*

www.kaerntnermessen.at

LONDON / Die Compass Group steigt bei Onama ein Expansion nach Italien

Nachdem die Compass Group ihr Geschäftsjahreszufriedenstellend zu Ende gebracht hat – man rechnet mit einem organischen Wachstum von 6% – meldet der Gemeinschaftsverpflegungs-Riese jetzt die Übernahme von 60% des Kapitals des italienischen GV-Marktführers Onama aus Mailand.

Die Compass Group investiert an die 127 Mio. Euro, um auf dem italienischen Markt verstärkt Fuss zu fassen, der im-

mer noch stark zersplittert ist. Die Onama-Gruppe erzielt rund die Hälfte ihres Umsatzes (497 Mio. Euro im Jahr 2002) auf dem GV-Sektor. Die Gruppe ist aber auch im Bereich der Restauranttischen und der Firmenserviceleistungen (Reinigung, Lagerverwaltung, Abfallverwertung) sowie im Vending-Business aktiv. Neben Italien ist das Mailänder Unternehmen auch in Deutschland und Brasilien tätig. *HAS*

Trends und Innovationen

Paris. Die internationale Nahrungsmittel-Fachmesse SIAL, die alle zwei Jahre in Europa stattfindet, gilt als der Weltgipfel der gesamten Foodbranche. Vom 20. bis zum 24. Oktober werden in sechs Hallen des Messegeländes Paris Nord Villepinte über 130 000 Besucher erwartet. Präsentiert werden Neuheiten und Innovationen von rund 5200 Unternehmen aus über 90 Ländern. *MJP*

www.sial.fr

PARIS / Hippopotamus und Bistro Romain im Plus Flo reduziert Verluste

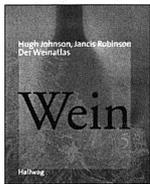
Nachdem sich die Flo-Gruppe unlängst von ihren Catering-Aktivitäten getrennt hat – Flo Prestige wurde an Fauchon verkauft –, meldet das Unternehmen jetzt für das erste Halbjahr des laufenden Geschäftsjahres eine Reduzierung seiner Schulden von 4,5 Mio. auf 2,7 Mio. Euro. Der Umsatz ging um 6,5% auf 173,7 Mio. Euro zurück, was allerdings darauf zurückgeführt werden muss, dass mehrere Betriebe abgestossen wurden –

zieht man deren Umsätze ab, konnte der Umsatz um 3,5% gesteigert werden.

Positiv hat vor allem Hippopotamus abgeschnitten mit einer Umsatzsteigerung von 10% auf 65,8 Mio. Euro. Auch die neu positionierten Bistros Romains konnten wieder steigende Gästezahlen registrieren. Jedoch wurden im ersten Halbjahr sechs Restaurants geschlossen, weshalb der Umsatz insgesamt noch rückläufig ist. *HAS*

LESEBAR

Der Weinatlas. Um den in den letzten Jahren erfolgten grossen Veränderungen in der Weinwelt gebührend Rechnung zu tragen, hat sich das britische Duo Hugh Johnson und Jancis Robin-



son zusammengetan und eine vollständig überarbeitete Neuauflage verfasst. Auf 148 aktualisierten Seiten sowie 30 komplett neuen Karten gibt «Der Weinatlas» einen umfassenden Überblick über sämtliche Weinanbaugelände der Welt, ergänzt durch neue Kurzübersichten der wichtigsten Fakten zu jeder Region. Länder wie Argentinien und Kanada, in der letzten Ausgabe nur am Rande erwähnt, haben sich heute einen festen Platz innerhalb der Weinwelt erobert und werden darum mit eigenen Seiten aufgenommen. Farbige abgebildete Etiketten stellen die wichtigsten Weine jedes Herkunftsgebietes vor. Eine Einführung in die Welt des Weins mit Hinweisen zu Rebsorten, Terroir, Weinbereitung, Degustation und Lagerung, ein Glossar sowie ein allgemeines Register und ein Ortsregister runden das Werk ab. *DST*

352 Seiten; ISBN 3-7742-0775-5; 113 Franken; Hallwag Verlag, München.

Der kleine Johnson 2003. Dieser Weinführer erscheint bereits zum 24. Mal. Die vorliegende Ausgabe enthält Informationen zu über 15 000 Weinen aus der ganzen Welt. In Zusammen-



arbeit mit einem internationalen Korrespondentennetz von über 50 unabhängigen Testern, Weinbaufachleuten und Connaissseuren hat Hugh Johnson diese kleine Enzyklopädie auf den neuesten Stand gebracht. Der handliche Taschenführer ist nach Weinländern bzw. -regionen gegliedert. Jedem Kapitel stehen Übersichtskarten sowie kurze einführende Erklärungen allgemeiner Art voran. Es folgen alphabetisch nach Orts-, Wein- und Witzernamen geordnete Notizen, wobei den Weinen auch Jahrgangs- und Qualitätseinschätzungen hinzugefügt sind. *DST*

448 Seiten; ISBN 3-7742-0783-6; 33,60 Franken; Hallwag Verlag, München.

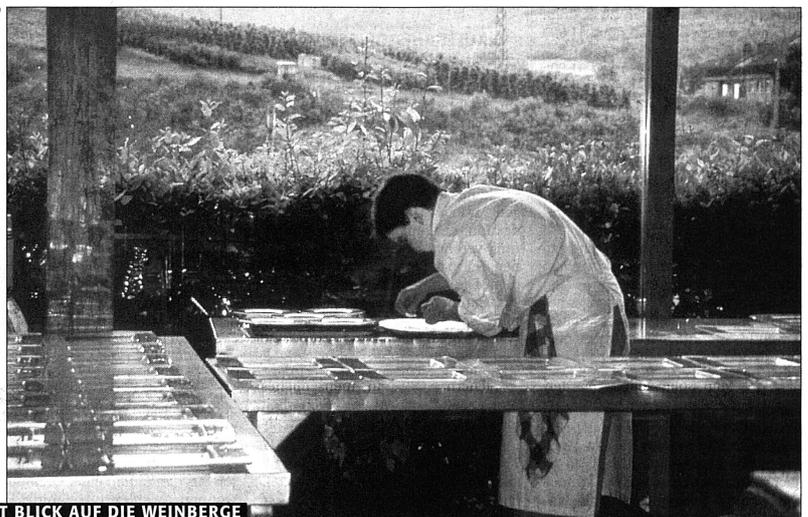
SAN SEBASTIAN / Das traditionsbewusste Baskenland hat sich zu einem der wichtigsten europäischen Gourmet-Zentren entwickelt. Einer der baskischen Kochkünstler ist Martin Berasategui. *ELISABETH LANG*

«Cultura culinaria» im Baskenland

«Nirgendwo anders auf der Welt – mit Ausnahme von Paris – findet man auf einem so engen Raum so viele Michelin-Sterne», behauptet das spanische Magazin «Iberia Ronda». San Sebastian, heisst es weiter, habe sich zu der kulinarischen Hauptstadt Spaniens entwickelt. Und diese ganz im Norden Spaniens gelegene, nur 20 Kilometer von der französischen Grenze entfernte und rund 180 000 Einwohner zählende Fischerstadt habe sich zu einem wahren Gourmet-Zentrum Europas «hochkatapultiert», wird gar gejubelt.

Nur einige Kilometer vom noblen Bade- und Kurort San Sebastian entfernt, unweit der Autobahn Bilbao – San Sebastian liegt Lasarte. Das letzte Haus in Lasarte-Oría wirkt mit seinen üppigen Blumenrabatten eher wie ein schmuckes Privathaus. Seine Lage auf einem Rebhügel gibt den Blick in eine grüne und grossartige Landschaft frei. Nur wenig lässt darauf schliessen, dass sich darin ein Spitzenrestaurant verbirgt. Hier wirkt und wohnt Martin Berasategui, einer der vier Drei-Sterne-Köche Spaniens. Das Restaurant «Martin Berasategui» umfasst 45 Sitzplätze,

Fotos: Elisabeth Lang



MIT BLICK AUF DIE WEINBERGE

Restaurant «Martin Berasategui»: Ein Küchenatelier auf 325 Quadratmetern für rund 30 Köche – und 45 Restaurationsplätze.

Martin Berasategui

Er reise nicht gerne, sagt Spitzenkoch Berasategui, denn er habe viel Arbeit in der Küche. Und seine Einstellung zum Kochen erklärt er so: «Bevor wir laufen lernen, lernen wir zu essen.»

Martin Berasategui ist 42 und hat erst vor 15 Jahren mit dem Kochen angefangen. Dabei wollte er eigentlich nie Koch werden, denn er musste bereits als Neunjähriger im Restaurant seiner Eltern aushelfen, wo seine Mutter kochte. Er studierte lieber später, bis ihn dann aber doch der Ehrgeiz packte.

Martin Berasategui eröffnete 1993 sein erstes Restaurant in Lasarte-Oría. Im Jahr 1998 kam in Bilbao das ultramoderne Design-Restaurant im Guggenheim-Museum hinzu und 1999 eröffnete Berasategui sein drittes Restaurant im Kursaal von San Sebastian. *EL/MJP*

es ist elegant in Grün und Weiss gehalten, und durch eine grosse Fensterfront wird ein Panorama auf das Hinterland geboten.

325 QUADRATMETER KÜCHENFLÄCHE

Der baskische Kochkünstler Berasategui, seine zwölf Köche und nochmals so viele Lehrlinge arbeiten in einem 325 Quadratmeter grossen Küchenatelier mit Blick auf die Weinberge. «Wir sind hier auf dem Land und wir haben genug Platz», so Martin Berasategui, auf die Grösse seiner Küche angesprochen. An Platz mangelt es ihm hier genauso wenig wie an Anfragen aus aller Welt für ein Küchen-Stage. Seine Brigade wird zusätzlich durch sechs Küchen-Stagiaires aus der ganzen Welt ergänzt.

Der Mindestaufenthalt für ein Praktikum bei Martin Berasategui beträgt drei Monate, aber es sollte nicht zwölf Monate überschreiten. Ein Gehalt wird dabei nicht gezahlt, dafür müssen die ambitionierten Jungköche oder ihre Heimbetriebe, die sie zur Weiterbildung hierher entsenden, selber geradestehen.

Für Martin Berasategui sind die besten Komponenten der baskischen Küche «die Eleganz der Gerichte, der gute Geschmack der Zutaten sowie die Persönlichkeit der Menschen, die sie herstellen – und dann natürlich diejenigen, die daraus etwas kochen».

«Lo mejor de la cocina de Martin Berasategui» steht auf der Menükarte. Jedes Gericht wird von der Jahreszahl seiner Kreation angeführt. Darunter die Neuheiten des Jahrgangs 2002, wie beispielsweise «Foie-gras caliente, con

soufflé de pan, jugo de anís y fruta de la pasión», «Txipiron saltado con su crujiente y raviolis cremosos de su tinta» (Tintenfisch) oder «El Mosaico de vieira y cigala, con licuado gelatinizado de su coral» (Meeresfrüchte-Mosaik). Die jeweilige Präsentation auf den Tellern wäre reif für eine Kunstaustellung. Das «El Gran Menú Degustación» umfasst zwölf Gerichte und kostet 90 Euro.

Unterstützt wird Martin Berasategui von seiner Frau Onika, die ein zehnköpfiges, streng schwarz gekleidetes Service-Team leitet und im Restaurant resolut das Zepter führt. Die Tischreservierungen sollten drei bis vier Wochen im Voraus getätigt werden. Und «Zeit mitbringen, aber nicht später als um 15.30 Uhr zum Mittagessen erscheinen», rät Onika Berasategui. *Mitarbeit Martin J. Petras*

Zwischen Tradition und Moderne

Gute freundschaftliche Kontakte und einen regen Austausch pflegt Martin Berasategui mit dem spanischen Koch-Altmeister Juan Mari Arzak (62) im nahen Alto de Miracruz, San Sebastian, der lange Jahre als bester Küchenchef des Landes galt (drei Michelin-Sterne und drei Sonnen im Guia Campsa).

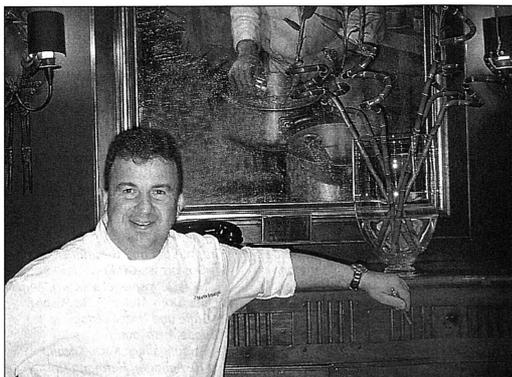
Arzak erlernte das Kochhandwerk bei seiner Mutter und von seiner Tante, bevor er von Paul Bocuse erfuhr, dass Kochen genauso Kunst sein kann. Auch Arzak wird von Ehefrau Marta im Restaurant-Service unterstützt.

Grossen Wert legen Martin Berasategui und Juan Maria Arzak auf eine perfekte Ausbildung und Weiterbildung. So ist es beiden gelungen, grossartige Teams im Restaurant- und

Küchenbereich auszubilden, die in ganz Spanien zur Elite zählen. Die Ausbildungsplätze bei den beiden Grossen sind heiss begehrt und stehen als Garant für hohe Professionalität in Service und Küche.

Für Arzak und Berasategui sind die absoluten Spitzenköche in der Umgebung Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Juan Mari und Hilario Arbelaitz, welche sich bereits durch eine grosse Professionalität und mit genialem Können einen Namen gemacht haben.

Und was hält Martin Berasategui vom «Küchenchemiker» Ferrán Adriá, dem experimentierfreudigen Drei-Sterne-Koch von der Costa Brava? «Er ist der Bocuse Spaniens und er hat die spanische Küche neu positioniert. Aber es gibt gleichwertige ...» *EL/MJP*



BASKISCHER KOCHKÜNSTLER

Der 42-jährige Martin Berasategui hat vor 15 Jahren mit dem Kochen angefangen.

AGRAPOLITIK 07 / Bauern und Metzger machen Front gegen Fleischpolitik

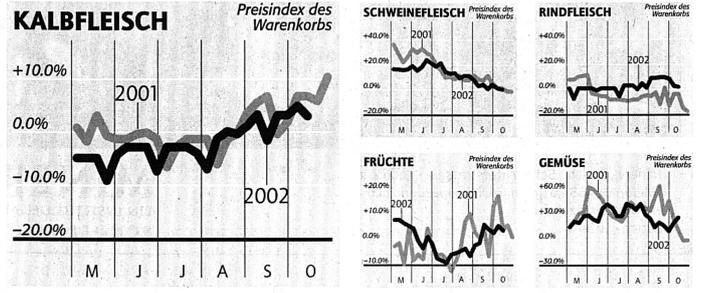
Kritik an Versteigerungsmodell

Bauern und Fleischverarbeiter machen gemeinsam Front gegen die Pläne des Bundesrates in der Agrarpolitik. Besonders kritisiert wird das Versteigerungsmodell für Fleischimporte. Der Bundesrat schlägt in seinem Entwurf zur Agrarpolitik 2007 vor, dass Importkontingente versteigert werden. Diese «marktwirtschaftliche» Verteilung stösst auf Abwehr beim Bauernverband, den Schweizer Metzgermeistern und den

Schweizer Fleisch-Fachverbänden (SFF). Die Verbände plädieren für das alte System der Agrarpolitik 2002. Danach darf Fleisch aus dem Ausland einführen, wer eine Leistung im Inland erbringt. Wichtigstes Kriterium für die Inlandleistung ist die Zahl der Schlachtungen. Dieses System stütze die Nachfrage nach Schlachttieren und beeinflusse den Schlachtviehpreis positiv, sagt SFF-Präsident Rolf Büttiker (FDP, SO). Weil

eine Schlachtung den Anspruch auf Importrechte mit sich bringt, werden selbst alte Milchkühe in der Schweiz noch verarbeitet. Bei einer Umstellung auf das Versteigerungsmodell müssten diese Kühe entsorgt werden, warnen die Verbandsvertreter. Vom Versteigerungsmodell würde nur die Bundeskasse profitieren; die Bauern, die Fleischwirtschaft und die Konsumenten würden drauflegen. *CM/da*

PRODINDEX 14. 10. BIS 19. 10. 2002 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



GESUNDHEITSRISIKEN / Hygienemängel, Krankheitskeime, Fehlernährung und Schadstoffe

Die Reihenfolge der Risiken

«Das grösste Gesundheitsrisiko durch Lebensmittel sind die Krankheitskeime als Folge von Hygienemängeln», gibt Renato Amadó, ETH-Professor für Lebensmittelchemie, zu bedenken. «Das zweitgrösste ist die Fehlernährung, erst an dritter Stelle kommen Schadstoffe.» Die Öffentlichkeit glaubt an die umgekehrte Reihenfolge, wie Studien in Europa und der USA festgestellt haben: Am meisten fürchtet sie die «Chemie» in der Nahrung.

Die Laboranalytiker geben ihnen Schützenhilfe: Sie finden immer bessere Methoden und winzigere Schadstoffgehalte, und die Medien überinterpretieren dann manchmal solche Befunde. Man solle «den gesunden Menschenverstand walten lassen», appelliert daher Amadó.

EINE HOHE DUNKELZIFFER

Zurück zu den Krankheitskeimen: Meistens kann nur ein Labor herausfinden, welche Speise zum Beispiel an Brechdurchfall schuld ist. In milden Fällen geht man jedoch selten zum Arzt, daher ist die Dunkelziffer hoch. Das BAG schätzt, dass sogar mehrere tausend Fälle pro Jahr allein aufs Konto von «NLV-Viren» gehen, von denen man erst seit kurzem spricht: Laut amerikanischen Studien verursachen sie die meisten lebensmittelbedingten Erkrankungen.

Eine hohe Sicherheit erreicht man hier und generell mit HACCP allerdings nur bei bekannten Risiken. Bei neuen müssen auch die Behörden erst Erfahrungen sammeln: Dies war so bei BSE.

DIE «ÖFFENTLICHEN» RISIKEN

Die unterschiedliche Einschätzung von Experten und Öffentlichkeit hat viel mit Psychologie zu tun, denn die Ängste sind subjektiv. Die Menschen reagieren bei so genannten «öffentlichen Risiken» viel sensibler als bei «freiwilligen». Ein öffentliches Risiko war BSE während einigen Jahren, bis die Tiermehlfütterung verboten wurde. Diese Art von Risiko geht man beim Konsum gezwungenermassen ein, währenddem man die freiwilligen weitgehend vermeiden kann: Freiwillig ist beispielsweise die Fehlernährung, doch diese Tatsache blendet eben der menschliche Verstand gerne aus und schiebt die Schuld ab.

Andererseits versuchen viele Experten, solche Ängste durch Aufklärungskampagnen zu bekämpfen – eine Sisypusarbeit, wenn Emotionen im Spiel sind. Einfacher geht es mit Wahlfreiheit: Wer Rückstände und Zusatzstoffe restlos vermeiden will, soll zu Frisch- oder Bioprodukten greifen und auf «Clean Label»-Deklarationen (keine E-Nummern) achten. *GB*

LEBENSMITTELSICHERHEIT / Seit Jahren erschüttern Skandale das Vertrauen der Konsumenten. Strategien für risikofreie Lebensmittel sind Schweizer-, Bio- oder zertifizierte Rohstoffe sowie HACCP. **GUIDO BÖHLER**

Sichere Lebensmittel will das Land

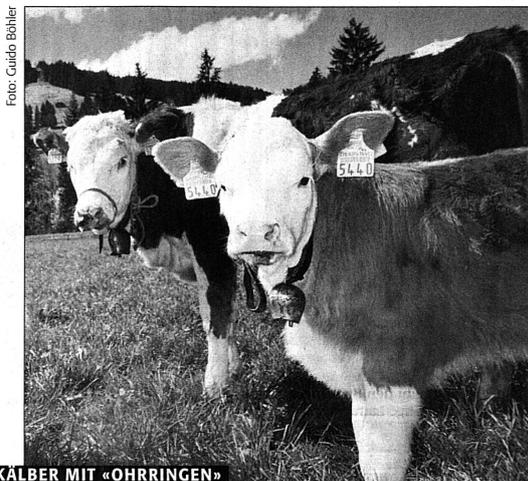
Viele Behördenvertreter betonen, unsere Lebensmittel seien noch nie so sicher gewesen wie heute. Das stimmt nur teilweise: Wohl fördern unsere heutigen Gesetze die Sicherheit. Früher verlangten sie nur Schutz vor Schaden, heute auch vor blosser Gefahr. Aber die Verbraucher sind verunsichert, vor allem bei BSE und Antibiotikafleisch. Und die Risiken werden nicht kleiner im Zug des globalen Handels und des Kostendrucks: Man erinnert sich: BSE entstand in England aus Sparmassnahmen in der Futterherstellung durch Recycling von Tierkadavern in die Nahrungskette und gleichzeitig durch abgeschwächte Tiermehl-Sterilisation. Ähnlich 1999 der Dioxinkanal in Belgien: Der Schadstoff gelangte ins Hühnerfutter via Abfallfett, das mit Motorenöl verunreinigt war.

Sicherheit ist ein menschliches Grundbedürfnis. Aber «Sicherheit ist immer relativ», gibt Renato Amadó, ETH-Professor für Lebensmittelchemie, zu bedenken. An einer Tagung des Bundesamtes für Landwirtschaft veranschaulichte er die Relation um gesundheitlichen Risiko zu andern Gefahren wie Arglist anhand eines Cartoons: Hänsel und Gretel sind geneigt, ins Hexenhaus einzutreten, wenn ihnen die Hexe verspricht, dass ihre Lebkuchen keine Zusatzstoffe enthalten – was sie natürlich tut.

WENIGER AKUTE RISIKEN

Täuschungen kommen keineswegs nur im Märchen vor. «Sicher bedeutet nicht nur ungefährlich», definiert der Berner Kantonschemiker Urs Müller, «sondern auch hochwertig, rein und richtig deklariert.» Damit zieht er am selben Strick wie die Konsumentenorganisationen. «Akute Vergiftungen sind zwar selten geworden, dafür haben Täuschungen und Langzeitrisiken zugenommen.» Bis vor kurzem war es nicht ausdrücklich verboten, in China gemästetes Poulet als Schweizer Produkt zu verkaufen, wenn es hier nur mariniert wurde. Gerade beim Fleisch ist das Vertrauen der Konsumenten noch labil.

Täuschungen machten schärfere Deklarationsvorschriften nötig, die zwar schwer praktikabel sind, aber gerade sie schaffen Vertrauen. Eine weitere neue Gefahr ortet Müller beim heutigen Trend zum Vorkochen und länger Lagern, ein Risikofaktor für Wertverminderung oder Verderb.



KALBER MIT «OHRRINGEN»
Die Ohrmarke sichert die Rückverfolgbarkeit vom Stall bis zum Schlachthaus. Einige Fleischlabels garantieren dies sogar bis zum Teller.

Schadstoffe bzw. «unerwünschte Stoffe», wie man sie heute oft nennt, haben weniger tatsächliche Bedeutung, als man meint. Aber sie lauern am bisher kaum wahrgenommenen Anfang der Nahrungskette. Kontrollen vom Stall bis zum Teller reichen daher nicht – schon die Futtermittel müssen überwacht werden. Analysen helfen

hier erst bei Verdacht – man kann nicht auf alle denkbaren Schadstoffe hin testen. Die wichtigste Sicherheits-

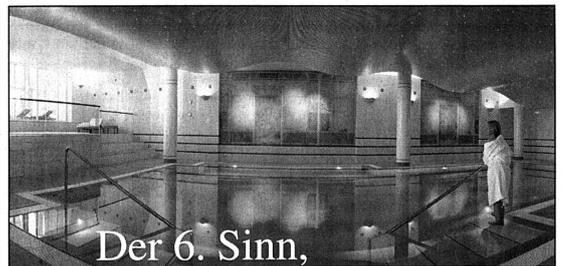
massnahme ist daher die Kontrolle der Produktion. Leichter gesagt als getan: Je entfernter eine Produktionsstätte liegt, desto aufwändiger ist dies. Aber man kann sicherer sein, wenn das Produktionsland strenge Gesetze hat und der Vollzug dort konsequent vorgeht. Die Schweiz hat natürlich einen Heimvorteil, und «unser Vollzug funktioniert besser, weil er dezentral organisiert ist», betont Müller. «Die kurzen Distanzen erleichtern die Überwachung.»

Mehr Sicherheit dank regionalen Rohstoffen ist auch der Rat von Richard Schnyder, Mitinhaber der unabhängigen Zertifizierungsfirma Pro-Act in Bern: «Probleme entstehen oft durch komplexe Warenflüsse und verantwortliche Personen mit geringen Produktkenntnissen.» Tatsächlich werden die Wertschöpfungsketten länger und komplizierter: Immer mehr verschiedene Instanzen handeln und lagern Rohstoffe, bearbeiten Komponenten oder verpacken Halbfabrikate. Fehler und Schummeleien wirken sich oft erst beim Verbraucher aus. «Der Einzelne verliert den Überblick und erkennt die Gefahren nicht mehr», klagt Schnyder. Mit kürzeren Wegen beherrscht man daher die Warenflüsse besser («Nähe schafft Vertrauen»).

Zertifizierung: Doppelte Kontrolle

Die Produkte-Zertifizierungen verbessern die Sicherheit, weil nicht nur der amtliche Kontrolleur, sondern auch der Auditor einer Zertifizierungsfirma Inspektionen macht. Hersteller erhalten ihr Zertifikat nur, wenn sie detaillierte Normen erfüllen und ihre Eigenverantwortung wahrnehmen. Ohne Zertifikat dürfen sie ein entsprechendes Markenzeichen nicht verwenden oder disqualifizieren sich als Lieferant: Migros und Coop planen derzeit, eine HACCP-Zertifizierung nach der strengen britischen «BRC-Norm» von ihren Lieferanten zu verlangen. Auch Müller bestätigt, dass «eine Zertifizierung zusätzliche Sicherheit gibt, wenn sie seriös gemacht wird.» *GB*

Anzeige



Der 6. Sinn, die Zeit der Gastronomía ...

Verbinden Sie Arbeit mit Entspannung und lassen Sie sich verwöhnen ...

«Der 6. Sinn, im Lausanne Palace & Spa»

Sfr. 280.– pro Nacht, Frühstücksbuffet und Eintritt zu unserem Spa Center inbegriffen ... Ihre Begleitung ist für nur Sfr. 50.– ebenfalls herzlich willkommen.

Angebote gültig vom 2. bis 6. November 2002



LAUSANNE PALACE & SPA

Grand-Chêne 7-9 • 1002 Lausanne • Switzerland
Tel. +41 21 331 31 31 • Fax. +41 21 323 25 71
Toll Free N° +41 0800 0331 31 31
Internet www.lausanne-palace.com
E-mail: reservation@lausanne-palace.ch



151618/18724

Strategien für mehr Sicherheit

Massnahmen	Begründung
Schweizer Produkte	Strenge Bestimmungen, griffiger Vollzug, überschaubare Wege
Zertifizierte Produkte: AOC-Produkte, einige Regionalmarken, IP Suisse, Bioprodukte	Kontrolle durch unabhängige, staatlich anerkannte Stelle
Persönlich bekannter Stammlieferant	Eigene Kontrolle
Nähe zum Produzent, Regionalprodukte, Frischprodukte	Kurze, einfache Wertschöpfungskette
Konsequente Sorgfalt und HACCP	Vermeiden selbst verursachter Risiken

HOTEL-HANDELSSCHULE SHV *****



Vom Diplom Hotelsekretär/in bis zum KV-Abschluss, inkl. internationale Sprachdiplome.

Minerva Zürich · Scheuchzerstrasse 2 · 8006 Zürich
Telefon 01 368 40 20 · info@minervazuerich.ch
www.minervazuerich.ch
Zürich · Luzern

MINERVA
EIN INSTITUT DER AKAD-KS GRUPPE
SCHULE FÜR CHANCEN

SOUTHBOURNE SCHOOL OF
ENGLISH
BOURNEMOUTH ENGLAND

★★★★★

Fünf Sterne für Ihr Englisch

- **Kurse für Hotel und Gastgewerbe**
17. Februar bis 28. März 2003
21. April bis 30. Mai 2003
3. November bis 12. Dezember 2003
- **Kurse für Anfänger**
Beginn jeden ersten Montag des Monats
Beratung und Buchung
Rebeka Henzi und Verena Wittwer
Agent Metz Consulting
Worbstrasse 221, 3073 Gümligen
Tel. +41(0)31 950 28 27
E-Mail english@metzco.ch



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressaive
F-79370 CELES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279-275
Fax: 0033-5-49-272-179
E-Mail: cciel@meilecom.fr
http://www.meilecom.fr/ciel

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer
Landhaus-Atmosphäre
- * inklusive Exkursionsprogramm/Dégustation
(Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- * Günstige Langzeitpauschalen in Meeresnähe
- * Menu-Übersetzungen für Hotelbetriebe

145391/362204

ANZEIGEN

THOMAS HAUSER **GASTROCOM**

Ein Traditionshaus schliesst seine Pforten. Jedoch nicht ohne vorher seine Gäste, Hoteliers,
Wirte, Sammler, Nostalgiker und alle andern an die

Total-Liquidation

der gesamten Betriebseinrichtung sowie des Inventars, mit Ausnahme des Zimmernobilars,
zu sich, ins

Kurhotel-Restaurant Verenahof, Baden

während drei Tagen, vom Samstag 26. Oktober, bis Dienstag 29. Oktober 2002,
jeweils von 9.00 bis 16.00 Uhr, ein vorläufig letztes Mal einzuladen.

Neben älteren Sammler- und Liebhaberstücken bietet sich auch Gelegenheit,
die neueren Investitionsgüter, wie z.B. eine Tiefkühlzelle, Inbetriebnahme 2001,
einen Gewerbekochherd Thema, Inbetriebnahme 1998, eine Druckbraisiere Thema,
Inbetriebnahme 1997, etc. etc. zu günstigen Preisen zu erwerben.

Einrichtungsgegenstände, Saal und Restaurantmobiliar

Elektro-Schiebetüren, Elektro-Türschliesser, Büromobiliar, Fischbassin, Wandtafel und
Arbeitsische CNS, Konditoreiarbeitsische, Korpusse, Polsterstühle, Tisch-Klappfüsse,
Banktischuntersätze, Vorhänge mit sehr langen Massen, Rollbuffets, Bareinrichtung und
Barmobiliar, Gartenmobiliar, Lampen, Abraumwagen, Etagenwagen, Anstellische, Wäschewagen,
ein Klavier Yamaha etc. etc.

Maschinen und Apparate

80 Fernsehgeräte, Videogerät, Hellraumprojektoren, 80 Telefonapparate, Registrierkasse Omron,
Kaffeemaschinen Egro, Aufschneidemaschinen, Combi-Dämpfer Franke, Cullter, Digitalwaagen,
Paco-Jet, Salamander Franke, Küchenmaschinen Lips, Vacuumverpackungsmaschine Inauen,
Aquamat Taski, Bodenreinigungsmaschine Taski, Schuhputzmaschine, Gewerbe-Kühlschränke,
Gläser- und Geschirrpulmaschinen Hobart, Eiswürfelmaschine Wessamat,
Wein klimaschrank Hypro, Tischventilatoren etc. etc.

Gastronomie-Kleininventar

Trinkgläser, Schalen, Coupengelche, grosser Posten Teller und Tassen, Ausstellplatten Silber
und verkupfert, gepflegte Hohlwaren Silber, Chafing-Dishes, Aperowagen, gepflegtes Silberbesteck,
Baguettes, Kochbatterie CNS, GN-Schalen CNS, viele Küchenutensilien in CNS etc. etc.

Textilien, Wäsche

ca. 200 neuere Bettinhalte garnituren nordisch, sehr gepflegte Bettwäsche weiss, neuere
Tischwäsche farbig und weiss, Frotteewäsche und Bademantel weiss, neue Küchen-
und Officewäsche etc. etc.

Grosse Bestände an neuen Glühlampen, Bürotensilien, Minibarinhalte
und eine Vielzahl von Gegenständen, die wir nicht einzeln auflisten können.

Ein Besuch lohnt sich für alle. Es wird alles zu günstigen Preisen gegen Barzahlung und
sofortige oder vereinbarte Wegnahme verkauft. Jede Nachwährschaft ist ausbedungen.
Telefonische Auskünfte können wir leider nicht gewähren. Kommen Sie doch einfach vorbei,
es könnte sich im "Fundus" etwas finden lassen, was man schon längst sucht.
"S'ine cho und s'luege isch gratis."

GASTROCOM der Partner für die Gastronomie www.gastrocom.ch

152193/395245

**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

Ausverkauf

www.exposale.ch

... für jeden etwas!

WWW.SWISSHOTELS.CH

SCHALTEN SIE IHR EIGENES
FERIENANGEBOT IM INTERNET!
4 WOCHEN à FR. 99.-
INKL. MWST
ODER ZU GÜNSTIGEN
ABO-PREISEN.



Schweizer Hotelier-Verein

NAME/VORNAME

HOTEL

STRASSE

PLZ/ORT

TELEFON

FAX

FÜR MEHR INFORMATIONEN AUSFÜLLEN UND EINSENDEN AN:
SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN, LAST MINUTE CH, MONBJOUSTRASSE 130, POSTFACH, 3001 BERN,
TELEFON 031 370 43 14 ODER ANJA.MISCHLER@SWISSHOTELS.CH

**Über
Marketing
und
Dumping.**

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

**Über Internet
und nette Gäste.**

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

GALLUS CADONAU / Gespräch mit dem Geschäftsführer der Solar Agentur Schweiz

INTERVIEW: THOMAS GLATTHARD

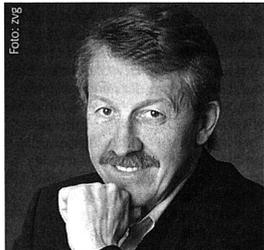
Chance für Hotels und Restaurants

■ Gallus Cadonau, welche Bedeutung hat dieser Preis für Hotels und Restaurants?

Der Schweizer Solarpreis hat eine sehr grosse Bedeutung für Hotels und Restaurants sowie für den Tourismus überhaupt. Er ist Anreiz für die effiziente Energienutzung und für erneuerbare Energien. Am besten sehen wir dies in St. Moritz mit dem Projekt Clean Energy, mit welchem die Gemeinde längerfristig vermehrt auf erneuerbare Energien umstellen will. Zurzeit bauen wir zwei Photovoltaik-Anlagen an den Bergbahnen Corviglia und Piz Nair und eine kleine Demo-Windanlage. Zudem entschied sich die Gemeinde, zusammen mit Hotels und Restaurants sowie weiteren Betroffenen das Energiestadt-Programm durchzuführen. St. Moritz führt seit 1930 die Sonne als Logo! Auch viele andere Tourismusgemeinden setzen auf Solarenergie und erneuerbare Energien.

■ Wo kommt die Solarenergie in der Branche zum Einsatz?

In Gastrobotrieben ist die thermische Solarenergie geradezu ideal nutzbar: An schönen Tagen verzeichnen die Gastrobotriebe mehr Gäste – genau, wenn die Solaranlage am meisten Energie liefert. Bereits vor 20 Jahren erstellten wir beim Hotel Ucliva in Waltensburg/GR eine 96-m²-Solaranlage kombiniert mit einer Holzheizung. Diese decken 83% des Energiekonsums. Zusammen mit 16% Wasserkraft wird das 72-Betten-Hotel während 365 Tagen zu 99% problemlos mit erneuerbarer Energie versorgt. Es erhielt vom SHV die Auszeichnung «Schweizer Ökohotel des Jahres».



Gallus Cadonau, Geschäftsführer Solar Agentur Schweiz, Mitgründer Hotel Ucliva, Waltensburg/GR.

■ Viele Hotels haben Erneuerungsbedarf. Kann hier Solarenergie zum Zug kommen?

Auch bei Hotelrenovierungen lohnt sich die Solarenergie. Hier muss man prüfen, ob eine thermische Solaranlage einen Grossteil des Warmwasserbedarfs decken kann oder ob sie auch einen Beitrag für die Heizung liefern soll. Bei einer Dachrenovierung sollte die Fläche unbedingt genutzt werden: Ein Quadratmeter Sonnenkollektoren ersetzt rund 50 Liter Öl pro Jahr. Grosse Fenster- und Fassadenflächen können einen erheblichen Teil der benötigten thermischen Energie decken. Dies hilft die Betriebskosten zu senken.

■ Hilft Solarenergie der Imagepflege und dem Marketing?

Die Solarenergie kann ein sehr wichtiges Marketingelement sein. Die Feriengäste wollen saubere Luft, ein gesundes Klima und eine intakte Umwelt. Für all diese Ziele wirkt selbstredend die saubere Solarenergie. Die mehrfachen und mehrseitigen Medienbeiträge über das innovative Hotel Ucliva im redaktionellen Teil der in- und ausländischen Presse entsprachen Werbung von rund 6 Mio. Franken, weit mehr als die Investitionen von rund 4,5 Mio. Franken.

SOLARPREIS 2002 / Die erste Hotelrenovierung im Minergiestandard mit Sonnenkollektoren und Fotovoltaikanlage wurde mit dem Solarpreis ausgezeichnet. **THOMAS GLATTHARD**

Guesthouse in Lausanne erhält Schweizer Solarpreis 2002

Die Solar Agentur Schweiz (früher Solar 91) erteilt seit 1991 jährlich den Schweizer Solarpreis unter dem Patronat des Bundesamtes für Energie (BFE) und in Zusammenarbeit mit den unterstützenden Solarpreispartnern ewz, SIG, Flumroc, Holzenergie Schweiz und Swissolar sowie den innovativen Gewerbeverbänden SSIV, Clima Suisse, SZFF, SSES und SVDW.

Ziel ist für jede der rund 3000 Schweizer Gemeinden mindestens eine Solaranlage von 1 kW bis 10 MW auf der überbauten Fläche. In mehreren Kategorien werden jeweils die besten Anlagen und innovativsten Personen und Institutionen ausgezeichnet. Am 11. Oktober 2002 fand die Preisverleihung für den Solarpreis 2002 in Genf statt. Dabei wurde in der Kategorie «beste Bausanierung» ein Hotel mit dem begehrten Preis ausgezeichnet.

Das renovierte Hotel aus dem Jahre 1900 an lärmintensiver und staubiger Lage neben den Gleisen des Bahnhofs Lausanne bietet auf zwei Etagen Vierbettzimmer und auf drei Zweibettzimmer. 25 Zimmer liegen an der Südfassade und die 20 dazugehörigen Sanitäräume an der Nordfassade. Im Erdgeschoss befindet sich Empfang, Küche, Esszimmer, Aufenthaltsraum und Sanitäräume.

ENERGETISCHE SANIERUNG

Das denkmalgeschützte Gebäude wurde sehr sensibel restauriert und energetisch saniert. Die alte Struktur des Gebäudes wurde übernommen. Um die Fassade aus der Jahrhundertwende in ihrer architektonischen Form zu erhalten, konnten nur 3 cm Isolationsputz aufgetragen werden. So konnten die inneren Oberflächentemperaturen verbessert und die Holzbauteile geschützt werden. Das Dach wurde mit 18 cm Steinwolle, die Kellerdecke mit 12 cm isoliert.

Alle Fenster wurden durch Kunststofffenster mit Isolierverglasung ersetzt. Da in jedem Zimmer ein alter Kamin vorhanden war, konnten die Kaminkanäle für die Leitungsführung der neuen Komfortlüftung umgenutzt werden. Die warme Abluft der Sanitäräume und der Küchen gelang zum Lüftungsmonoblock im Dachgeschoss, wo via Wärmetauscher die Frischluft für die Zimmer vorgewärmt wird.

Foto: zsg



«BESTE BAUSANIERUNG»

Mit dem Solarpreis 2002 ausgezeichnetes Guesthouse Epinettes: Renovation des Hotels aus dem Jahre 1900 an lärmintensiver und staubiger Lage neben den Gleisen des Bahnhofs Lausanne.

Durch die Luftkanäle wird die Frischluft in jedes Zimmer einzeln eingeblasen. So wird nicht nur eine optimale Luftqualität in den Räumen geschaffen, sondern auch die hohe Lärm- und Staubbelastung von aussen verhindert.

SOLARBOILER UND ZUSATZWÄRMESPEICHER

Auf der Südseite des Daches wurden 62 m² unverglaste Wasserkollektoren mit einem Jahresertrag von 20 000 kWh zur Warmwassererwärmung installiert. Unverglaste Kollektoren wurden aus Integrationsgründen und zur Halbierung der Kosten eingesetzt. Der Solarboiler fasst 1000 Liter Wasser. Er wird durch einen Zusatzwärmespeicher ergänzt, welcher mit einem Gastofen nachgewärmt werden kann, der in

der kühlen Jahreszeit zugleich die Radiatoren mit Warmwasser beliefert. Die gesamte Wärmeproduktion aus Wärmerückgewinnung, Gasheizung und solarer Warmwasseranlage wurde durch die «Service de l'énergie de la Ville Lausanne» finanziert. Die genutzte Energie wird im Contracting-Verfahren wieder an das Hotel verkauft. Die äussere Beleuchtung wird mit 1,1 kW Photovoltaikstrom beliefert.

Die Gesamtenergiekennzahl Wärme nach SIA 380/1 beträgt bescheidene 319 MJ/m². Die gewichtete Energiekennzahl Wärme für den Minergiestandard beträgt für Hotels mit Baujahr vor 1990 nach der neuen SIA Norm 380/1 noch 290 MJ/m² (80 kWh/m²) und wurde also erreicht. Das Hotel erhielt damit das Minergielabel des Kantons Waadt.

Beteiligte am Projekt

Bauherrschaft: CFF Domaine Lausanne, Michel Chavannes, Lausanne
Architekt: Patrick Chiché, Synthèse D+C, Lausanne
Planer Solarsystem / Energiekonzept: Mats-Ola Nilsson, Nyon
Solaranlage: Agena Energies, Moudon
Lüftungsanlage: Farex Inter AB
Gebäudehülle: Zschokke Entreprise Générale SA
Solarpreis 2002: Infos zu allen Preisträgern und farbige Dokumentation: Solar Agentur Schweiz, Postfach 2272, 8033 Zürich.

www.solaragency.org

SOLARENERGIE / Der Einsatz der Solarenergie boomt. Während die Wärmenutzung bereits nahe an der Wirtschaftlichkeit liegt, ist Solarstrom immer noch teurer als konventionell erzeugter Strom. **THOMAS GLATTHARD**

Wärme und Strom erzeugen

Die weltweite Produktion von Solarzellen zur Stromerzeugung stieg in den letzten Jahren um jährliche 30 bis 40 Prozent. Ebenfalls der Sonnenkollektor-Markt für Warmwasser und Heizung wächst rasant: Allein Deutschland und Österreich verzeichnen jährliche Zuwachsraten bis zu 70 Prozent.

Auch in der Schweiz wird die Solarenergie immer wichtiger. Moderne Gebäude sind gut wärmegeklämt und sparsam im Energieverbrauch. Sie kommen mit einem Viertel der Energie aus, die noch in den letzten Jahrzehnten nötig war. Eine gute Wärmedämmung der Gebäudehülle steht bei jedem zeitgemässen Neubau und bei jeder Sanierung an erster Stelle. Damit werden optimale Voraussetzungen geschaffen, um den verbleibenden Energieverbrauch mit erneuerbaren Energien zu decken.

Die thermische Nutzung der Sonne durch Kollektoren ist heute technisch ausgereift und – in grösseren Anlagen – nahe der Wirtschaftlichkeit. Sonnenkollektoren eignen sich vor allem für die Brauchwassererwärmung in grösseren Gebäuden wie Hotels und Restaurants, Sportanlagen und Wohnhäusern. Ein Quadratmeter Sonnenkollektoren ersetzt rund 50 Liter Öl pro Jahr. Dach- und Fassadenflächen eignen sich bestens für die Installation der Kollektoren.

SOLARSTROM WIRD BILLIGER

Etwas anders ist die Situation beim Solarstrom. Er ist immer noch teurer als konventionell erzeugter Strom, dürfte aber in den nächsten Jahren billiger werden. Dank den Solar-

strombörsen der Elektrizitätswerke ist Solarstrom sowohl für Gebäudebesitzer, die Solarstrom erzeugen, als auch für Solarstrombezügler, die keine Fotovoltaikanlage haben, interessant geworden. Den Produzenten werden die effektiven Produktionskosten vergütet, die Kunden können

wählen, wie viel Solarstrom sie kaufen wollen. Für die installierte Nennleistung von 1 kWp rechnet man im Schweizer Mittelland mit etwa 840 kWh jährlicher «Solarernte». In nebelreichen oder alpinen Gebieten erhöht sich dieser Wert zum Teil markant.

Informationen zur Sonnenenergie

SWISSOLAR: Dachorganisation und Netzwerk für Wärme und Strom von der Sonne.

Swissolar bietet Informationsbroschüren, Merkblätter, Newsletter, Fachzeitschrift und Links zu Förderbeiträgen und Solarstrombörsen.

Swissolar-Infoline 0848 000 104 bietet kostenlos kompetente Informa-

tionen zur Solarenergie. Swissolar Geschäftsstelle Seefeldstr. 5a, 8008 Zürich
 Tel. 01 250 88 33
 Fax 01 250 88 35
 info@swissolar.ch
 www.swissolar.ch
 Ökostromangebote: www.oekostrominfo.ch

KÜRBISZEIT / Heidi Schreiners Schnitzereien

Farbenfrohe Kunst

Der Herbst beschert uns vielerlei Genüsse – auch ein Kürbistüppchen ist nicht zu verachten. Doch aus Exemplaren der grossen Pflanzenfamilie der Cucurbitaceae lassen sich mit etwas Geschick auch grandiose Schautstücke zaubern. Eher durch Zufall zum Gemüseschnitzen gekommen, gehört Heidi Schreiner aus Gisikon heute zu den regelmässigen Preisträgerinnen (Goldmedaille an der Zagg 02, Luzern). **CM**



Kürbiskorb von Heidi Schreiner.

INTERALPIN / Saas Fee als Skigebiets-Testsieger

Ehrung als «Seilbahner des Jahres»

An der diesjährigen Interpalpin in Innsbruck erreichte die Saas-Fee Bergbahnen AG zusammen mit der Schmitenhöhenbahn (Zell am See) den ersten Rang des Skigebietstests des Fachmagazins «Seilbahn & Bus Tourismus». In der vergangenen Wintersaison wurden 15 Skigebiete in Italien, Österreich und der Schweiz nach Kriterien wie Freundlichkeit des Personals, Infrastruktur, Gastronomie, Sicherung und Präparation, Kasse und Infor-

mation bewertet. Das internationale Testteam bestand aus 220 erfahrenen Mitgliedern, die in den betreffenden Gebieten anonym Eindrücke sammelten. Neben der Auszeichnung zum besten Skigebiet konnte Hubert Bumann, Präsident der Bergbahnen, die Ehrung als Seilbahner des Jahres 2002 entgegennehmen. Dabei wurde sein Lebenswerk, die Erschliessung des Allalingslerschers in Saas-Fee, gewürdigt. **DOS**



ZITAT DER WOCHE

«Einmal ausrasten bedeutet etwa ein Jahr Autoritätsverlust.»

Bernhard Cevey, Psychologe und Unternehmensberater aus Tübingen, im htr-Interview auf Seite 2

PEOPLE FAX: 031-370 42 24 – E-MAIL: htr@swisshotels.ch

Am 1. Dezember 2002 wird im bernischen Zäziwil das weit herum bekannte Restaurant «Weisses Rössli» nach nur zwei Jahren Betriebszeit wieder geschlossen. Zur etwa gleichen Zeit wird die «Krone», die zweite Traditionsbeiz im Dorf, aus ihrem langjährigen Domröschenschlaf erwachen. Alt «Krone»-Wirt **Hans Rudolf Joss** hatte das Wirten vor acht Jahren aus gesundheitlichen Gründen aufgegeben; nun will es seine Tochter **Margot Stocker** von neuem mit der «Krone» versuchen. Auch im «Bahnhöfli», dem dritten Dorf-Restaurant, werden neue Pächter gesucht: Der bisherige Wirt **Jürg Häni** verlässt Zäziwil Ende Jahr, um sich beruflich neu zu orientieren. **DOS**

Das Kongresszentrum Basel hat die Stelle eines Projektleiters Marketing und Verkauf mit **Christian Vultier** neu besetzt. Er bringt als langjähriger Tourismusdirektor der Region Thunersee und als ehemaliger Leiter Angebots- und Nachfrage-Management bei Switzerland Destination Management hohe Fachkompetenz mit. **DOS**

Am 1. Oktober 2002 hat **Marlies Kroeze** die Aufgaben der Sales & PR-Managerin im Accor-Hotel Sofitel in Zürich



übernommen. Sie verfügt über mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Luxushotelserie in beiden Schweizer Sprachregionen. **DOS**

Das Grand Casino Baden hat mit **Pascal Meyer** einen neuen Küchenchef. Er hat in diesem Jahr das Badener Restaurant La Pendule auf Gault/Millau-Niveau gebracht und führte gleichzeitig die Restaurant-Küchen von der «Brauerei Schützenhaus» und vom «Berchthold». Davor war er Küchenchef und F&B-Manager im Hotel Merian in Basel. Meyer tritt die Nachfolge von **Ivan Croci** an. **DOS**

Nach Abschluss der Umbauarbeiten hat auch ein neuer Küchenchef die Leitung des kulinarischen Teams im «Hilton Zurich Airport» übernommen. Seit Mitte August 2002 verwöhnt nun **Michael Koller** seine Gäste im Res-

taurant Horizon und im Restaurant Market Place. Geboren wurde Koller in St.Gallen, wo er auch seine Lehrjahre verbrachte. Von dort aus begann er seine Reise durch die Welt der gehobenen Gastronomie, die ihn über Genf und Zürich bis nach Australien führte, wo er sich mit seiner Familie für mehrere Jahre niederliess. Während den Olympischen Spielen bekochte er dort Gäste aus aller Herren Ländern. **DOS**

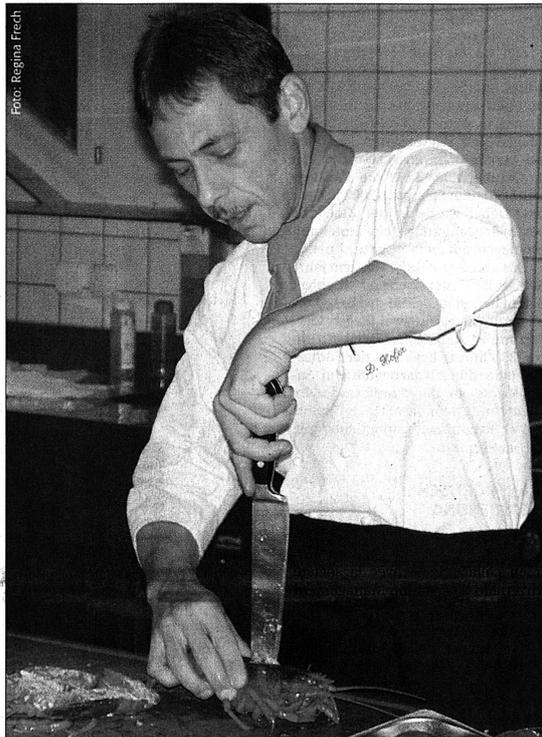
Nach rund 14 Jahren wechselt die Führung des Lindner Grand Hotels Beau Rivage in Interlaken: Das Direktionsheparch **Roland und Margrit Vescoli** verlassen das Unternehmen auf Ende Jahr. Das Hotel wird im Februar 2003 nach einer viermonatigen Renovierungsphase unter neuer Führung wieder eröffnet. **DOS**

Ralf Stöckle löst **Andrea Wrba** als General-Manager im Express by Holiday Inn in Dortmund ab. Der 42-Jährige war seit Anfang 2000 Resident-Manager im Crowne Plaza Wiesbaden. Zuvor hatte er drei Jahre lang als Executive Assistant Manager im Holiday Inn Tossens und in F&B-Positionen in Griechenland und der Türkei gearbeitet. **Andrea Wrba** übernimmt ab Oktober 2002 in gleicher Position das Vier-Sterne-Hotel Crowne Plaza Antwerpen. Sie hatte das Express by Holiday Inn Dortmund im Juli 2000 eröffnet. **DOS**

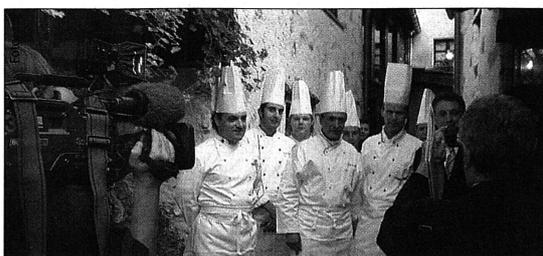
Als «Schritt zurück in die Hotellerie» bezeichnet **Christoph Schmidt** (30) seinen Wechsel zu «Four Seasons»: Seit dem 1. Oktober 2002 koordiniert er die operativen Abteilungen des Four Seasons Hotel Berlin. In den Bereichen Réception, Housekeeping, Küche, Service und Technik ist Schmidt für rund 160 Mitarbeitende verantwortlich. Zuvor arbeitete der EHL-Absolvent für



Hilton, zuletzt als Director of Operations in Dresden. «Hilton ist eher mit der Industrie zu vergleichen», sagt der Sohn von **Rudolf Schmidt**, dem Präsidenten des Hotellerie-Vereins Graubünden. Für ihn sei jedoch der Kontakt zu den Gästen und Mitarbeitenden das Wichtigste an seinem Beruf. **SST**



Hummer, so viel das Herz begehrt. Unter dem Motto «Gestern im Atlantik, heute auf dem Tisch» bietet Mövenpick von Oktober bis Februar 2003 an einem Abend pro Monat «Hummer à discrétion» für 99 Franken an. Der Rekord eines Gastes lag letzte Saison bei 18 halben Hummern. Im Bild **Daniel Hofer**, F&B-Manager bei Mövenpick Bern, der vorführt, wie ein gekochter Hummer fachgerecht zerlegt wird. **MUR**



«Motto del Gallo». Als bestes Gastgeber-Team 2003 von 29 nominierten hat guidebleu.ch das Restaurant Motto del Gallo in Lugano/Taverne ausgezeichnet. Den Mitarbeitern des Betriebes wird besondere Herzlichkeit im Umgang mit Gästen attestiert. Die Gastgeber, **Nico und José De la Iglesia** sowie **Piero Tenca**, erreichten die noch nie vergebene Höchstzahl von 99 Punkten. **CM**

GLOSSE

Kredit

HANSPETER GSELL

Es sollte ein gediegener Abend zu zweit werden, denn ich hatte in einem besonders feinen Restaurant einen Tisch reserviert. Doch kurz bevor wir uns auf den Weg machten, kam unerwartet Besuch. Spontan beschlossen wir deshalb, unsere Freunde einzuladen und sie in das besonders feine Restaurant mitzunehmen. Gesagt, getan, gestgessen und getrunken.



Unbekümmert verlangte ich die Rechnung, erschrak jedoch heftig ob des Betrages, verwarf aber umgehend den Gedanken, die Hypothek auf mein Häuschen zu erhöhen: Ich hatte ja meine Kreditkarte dabei.

Als der Uniformierte an unseren Tisch trat, räusperte er sich indigniert und verkündete mit unfroher Stimme, dass dieses Etablissement nicht gedенke, Plastikgeld zu akzeptieren. Er entfernte sich aus der Reichweite eines möglichen Ärgernisses, und ich machte mich ans Eingemachte. Doch das Portemonnaie war natürlich nur für zwei Personen bestückt worden, so dass mir nichts anderes übrig blieb, als meine Freunde anzupumpen. Mit letzter Anstrengung gelang es uns, den Betrag zusammenzukratzen, und die Zehnrapentürmchen wackelten fröhlich neben dem Tafelsilber.

Beim gewollt fluchtartigen Verlassen des nicht besonders feinen gastgewerblichen Kreditinstitutes machte ich das gekrönte Haupt auf meinen leichten Unmut aufmerksam. Worauf er mir salbungsvoll bedeutete, man hätte mir selbstverständlich auch die Rechnung nach Hause geschickt.

Vielleicht würde der Hochwohl-löbliche besser in Erwägung ziehen, seinen Haushofmeister nach Hause zu schicken oder ihm zumindest besonders feine Manieren beizubringen.

* Hanspeter Gsell lebt in Basel. 25 Jahre Erfahrung in der Gastronomie und im Weinhandel sowie ein unbändiger Drang, die Welt zu bereisen, haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen.

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelier-Verein SHV
Morbijustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung SHV-Medien ad interim:
Christina Hodler.

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Känzler (CK).
Mireille Guggenbühler (MG).
Toni Rüti (TRU), Sonja Stadler (SST),
Dr. Karl Josef Verdig (KV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).
Carrier François: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Misbauer (LM), Francis Grangé (FG).
Milestone: Dr. Peter Kühler (PK).

Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Geber (RG), Karin Cugger (KG),
Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE).

Korrektur: Paul Le Grand.
Korrespondenten:
Ueli Handschin (UH), Graubünden;
Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Heibert
Pürschler (HP), Wien; Maria
Pütz-Williams (MAP), München; Gerhard Lob (GL);
Tessin: Georg Oberndorfer (GO), Frankfurt;
Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag:
Inis Strebel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung),
Abonnemente: Nadine Blum, Anna Lisa Casali.
Stelleninserate: Andres Jakob, Marc Moser.
Geschäftsinserate: Markus Marchel (Verkaufsleitung),
Roger Stemmle.
Innendienst: Patrick Stadler.

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

Auflage:
11'156 Ex. WEMF-belegbült,
22'000 Ex. Vertriebsauflage.
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–.
ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
– Verband Schweizer Tourismus-Direktoren
und -Direktoren (VSD)
– Schweizer Vereinigung
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hotellerie-
Restaurateure SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association
(HSMA) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Bustourismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisenden
– Amicale internationale
des Sous-Directeurs et Chefs de Réception
des Grands Hôtels (AICR).

Kontakte:
Adresse:
Montbijustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swisshotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: media@swisshotels.ch
Stelleninserate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch
Geschäftsinserate:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stadler@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch
Für unvollständige Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



ECOTOURISME / Le Val Ferret s'est lancé dans l'aventure du tourisme doux. Une première action a eu lieu. **PAGE 2**



MONTREUX-PALACE / Hans Wiedemann et son épouse ont procédé lundi à l'inauguration du centre de bien-être Amrita. **PAGE 3**



hotel+tourismus revue

COMMENTAIRE

Une réaction s'impose

LAURENT MISSBAUER

La présentation des hôtels historiques espagnols Paradores, la semaine dernière à Genève, a rappelé à point nommé que les hôtels de charme helvétiques doivent plus que jamais affronter une concurrence globale. Avec leur site Internet de plus de quatre cents pages et leurs quinze



centrales de réservation à l'étranger, les 86 Paradores disposent d'atouts dont les hôtels historiques suisses ne peuvent que rêver. L'Espagne, avec ses quarante-cinq millions de touristes annuels, est certes l'un des trois pays les plus visités du monde et les Paradores appartiennent à l'Etat espagnol qui les rénove régulièrement avec l'argent du contribuable, mais ces deux éléments n'expliquent pas à eux seuls le retard accumulé par les hôtels historiques suisses. Ces derniers, livrés à eux-mêmes, doivent ainsi se battre contre des groupements qui, à l'image des Paradores, peuvent s'appuyer sur une force commerciale digne de ce nom. A la lumière de ce qui précède, on ne peut qu'applaudir les propos du directeur de la Société suisse des hôteliers qui a récemment évoqué la possibilité de former un groupement d'hôtels historiques en Suisse. On souhaiterait toutefois à ce futur groupement davantage de professionnalisme qu'au projet que l'association suisse Art et Tourisme avait élaboré l'année passée sur le thème des hôtels historiques de la Belle Epoque. Ce projet, intitulé «Les chefs-d'œuvre de la Belle Epoque en Suisse», avait donné lieu à une fort jolie brochure. Hélas, trois fois hélas, le site Internet qui y était indiqué à l'adresse de www.kunsttourismus.ch ne donne toujours pas la moindre information sur ces chefs-d'œuvre. Lorsqu'on clique sur le logo «Belle Epoque», il ne s'y passe rien. Et cela, depuis plus de douze mois! Pendant ce temps, les Paradores enregistrent 1,3 million de nuitées par année dont une bonne partie proviennent du site Internet www.paradores.es et des centrales de réservation que la chaîne compte à travers le monde: du Chili à la Suède, en passant par le Mexique, la Grande-Bretagne et la Suisse!

MÉLI MÉLO

Les nuitées ont augmenté de 20% dans les Trois-Lacs. Durant le mois d'août, la région des Trois-Lacs a enregistré 317 000 nuitées, soit 53 000 ou 20% de plus qu'au mois d'août 2001, a indiqué l'Office fédéral de la statistique. Du coup, entre mai et août, le nombre de nuitées dans la région des Trois-Lacs s'est élevé à 1,12 million, soit 13% de plus que l'année précédente. En comparaison, la demande au niveau de la Suisse durant les mois de mai à août a reculé de 6,1%. Comme pour les mois précédents, l'augmentation des nuitées dans la région de l'Expo.02 est due à la clientèle suisse. **LM**

MARKETING / Avec les Paradores, l'Espagne dispose d'une chaîne d'hôtels historiques qui pourrait servir d'exemple au futur groupement d'hôtels historiques pressenti en Suisse. **LAURENT MISSBAUER**

Les hôtels historiques espagnols sont vendus dans quinze pays

Le segment des hôtels historiques est un créneau qui gagne chaque année toujours plus d'importance. On a d'ailleurs pu s'en convaincre lors de la récente remise du prix de l'«Hôtel historique de l'année 2003» à l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey. A cette occasion, Christoph Juen, le directeur de la Société suisse des hôteliers, a en effet évoqué la création en Suisse d'un futur groupement d'hôtels historiques: «Avec la collaboration de Martin Küttel, directeur de l'Hôtel Paxmontana à Flüeli-Ranft, dans le canton d'Obwald, mais aussi avec Roland Flückiger, le président du jury de l'Hôtel historique de l'année, et d'autres personnes, la Société suisse des hôteliers étudie actuellement la possibilité de former un groupement d'hôtels historiques en Suisse», a-t-il annoncé.

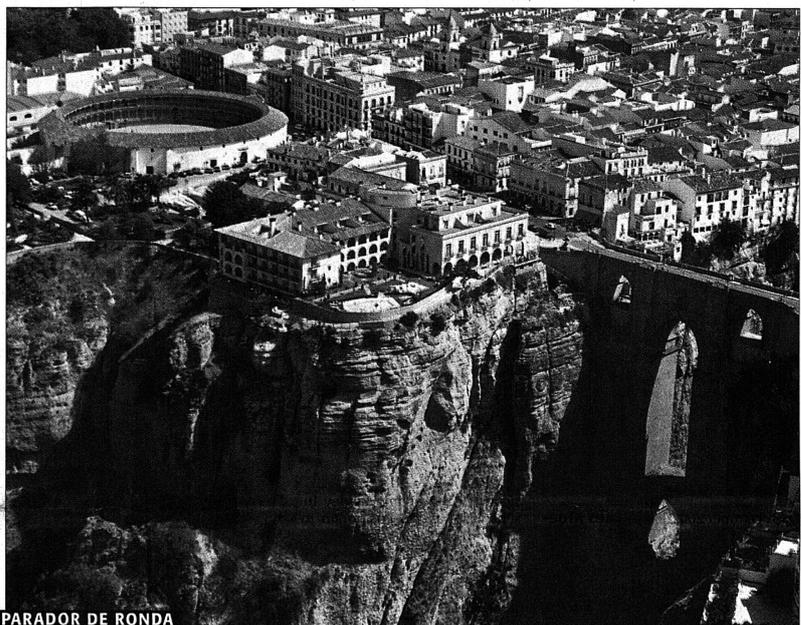
Selon Christoph Juen, plusieurs entretiens ont déjà eu lieu à cet effet et le but de ce futur groupement sera de promouvoir la notoriété des hôtels historiques en Suisse, de rassembler les offres existantes et de les commercialiser en collaboration avec la société Switzerland Destination Management (SDM) et Suisse Tourisme. L'importance de rattacher ces hôtels historiques suisses à des canaux de distribution internationaux et à des plateformes de réservations communes a également été évoquée.

L'EXEMPLE DES HÔTELS PARADORES EN ESPAGNE

Avec ce futur groupe d'hôtels historiques, notre pays entend suivre l'exemple de ce qui se pratique déjà à l'étranger depuis plusieurs années. Christophe Juen, dans l'exposé qu'il a présenté à Vevey lors de la remise du prix de l'«Hôtel historique de l'année», a mentionné l'exemple des Etats-Unis avec leur groupement «Historic Hotels of America» qui réunit les offres d'environ 170 établissements.

En Europe, c'est l'Espagne qui pourrait avoir valeur d'exemple. La péninsule ibérique possède en effet plusieurs longueurs d'avance avec la chaîne Paradores qui regroupe un total de 86 hôtels aménagés dans des châteaux, des palais, des manoirs ou d'anciens couvents. Les Paradores disposent d'un site Internet* en quatre langues (espagnol, anglais, allemand

Photos: Paradores



LE PARADOR DE RONDA

Les établissements de la chaîne d'hôtels historiques Paradores, ici celui de Ronda, dans le sud de l'Espagne, sont souvent placés dans des endroits spectaculaires.

DE L'INTÉRÊT AU MEXIQUE ET AUSSI EN HONGRIE

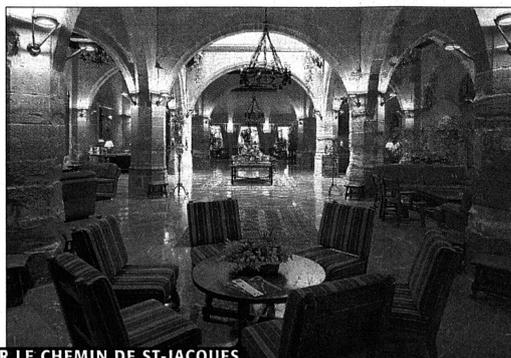
A l'occasion d'une conférence de presse organisée la semaine dernière à Genève par l'Office espagnol du tourisme, Rafael Sanchez, le directeur des ventes de la chaîne Paradores, a notamment relevé que le succès de ses

hôtels historiques était tel que des délégations mexicaine et hongroise s'étaient récemment déplacées en Espagne afin de s'inspirer des Paradores. Ces derniers ont affiché en 2001 un taux d'occupation moyen de 77% et ont réalisé 1,3 million de nuitées, soit 2% de plus qu'en 2000. La clientèle étrangère représente plus de 41,2% et les principaux marchés émetteurs sont l'Allemagne et la Grande-Bretagne. Quant au marché helvétique, il totalise 4% des nuitées. En 2001, ce ne sont pas moins de 21 087 Suisses qui ont séjourné dans des Paradores. Au cours du premier semestre 2002, ils ont été 10 411 contre 10 394 en 2001, pour la même période.

On relèvera encore que les Paradores, fondés en 1928, bénéficient d'une longue expérience et proposent

différentes facilités tarifaires aux personnes âgées de plus de soixante ans ou à ceux qui séjournent deux nuits consécutives dans le même hôtel. Des prix préférentiels sont également accordés aux jeunes âgés entre vingt et trente ans. On relèvera également l'existence d'un passeport de cinq nuits qui offre la possibilité aux touristes de changer de Parador toutes les nuits «en bénéficiant d'importantes réductions» et d'emprunter ainsi à leur guise un des sept itinéraires spécialement concoctés à cet effet. Parmi ces itinéraires, on mentionnera la route des monastères royaux, le chemin de St-Jacques ou encore la route des villages blancs en Andalousie.

* www.paradores.es
** www.sierramar.ch



SUR LE CHEMIN DE ST-JACQUES

Le Parador de Santo Domingo de la Calzada a été aménagé dans un ancien hôpital du XIIe siècle qui a été construit pour accueillir les pèlerins sur le Chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

Les Paradores appartiennent à l'Etat

La chaîne Paradores, qui regroupe 86 hôtels historiques classés pour la plupart dans la catégorie quatre étoiles, appartient à l'Etat espagnol qui la considère comme un instrument essentiel de sa politique touristique. Le fait que l'Etat soit le propriétaire des Paradores et qu'il utilise l'argent du contribuable pour rénover des hôtels historiques qui sont extrêmement coûteux à entretenir, pourrait être considéré comme une concurrence déloyale par les autres hôtels espagnols. Or, il n'en est rien selon Rafael Sanchez, le directeur des ventes des Paradores. «Nos hôtels, explique-t-il, ne se trouvent pas dans des régions touristiques telles que, par exemple, Ibiza, Majorque ou Alicante. Au contraire, ils se trouvent dans des havres de paix à

proximité de forteresses moyen-âgeuses, d'églises célèbres ou à l'intérieur même de bâtisses historiques, qu'il s'agisse de châteaux, d'anciens couvents ou de manoirs. Leur principal point commun est qu'ils sauvegardent la tradition architecturale de la région.» En guise de conclusion, on relèvera encore que les Paradores permettent au tourisme espagnol de diversifier considérablement son offre. Une offre qui est bien loin du tourisme balnéaire de masse. Grâce aux Paradores, l'Etat espagnol peut en effet miser sur le tourisme culturel et attirer une clientèle à fort pouvoir d'achat, donc nettement plus intéressante localement parlant. **LM**

MARTIGNY / Le Symposium international du tourisme aura lieu le 25 octobre

«Le tourisme estival dans les Alpes»

La 5e édition du Symposium international du tourisme se tiendra le 25 octobre à Martigny, à l'Hôtel du Parc, de 8 h à 17 h 30. Elle sera placée sous le thème «Le tourisme d'été dans les Alpes», un thème qui sera notamment abordé avec la problématique suivante: «Comment développer un tourisme profitable?». Pour en débattre, Gérald Imfeld, président et fondateur du Symposium, s'est assuré la participation de spécia-

listes du tourisme. Parmi ceux-ci, on relève notamment Dominique Charpentier, directeur du Comité régional du tourisme de la Riviera Côte d'Azur, qui assurera la présidence de ce 5e Symposium, Roland Imboden, directeur de Zermatt Tourisme, Christian Rochette, conseiller général de la région Rhône-Alpes et Urs Bauer, président de la Fédération suisse des agences de voyages. Ces deux derniers se prononceront en

particulier sur la problématique de «Comment vendre la saison d'été à la montagne?». On relèvera encore que le Symposium sera précédé la veille d'un débat sur les infrastructures et le développement durable. Celui-ci aura lieu à 14 h 30, toujours à l'Hôtel du Parc. Il sera suivi de l'ouverture officielle du Symposium, à 17 h 30, à la Fondation Gianadda. LM

www.idealp.org

RÉGION DE VAL-D'ILLIEZ / Une stratégie commune est actuellement à l'étude

Tous sous la même bannière

Quelles sont les forces et les faiblesses de la région? Comment se profiler pour l'avenir? La région de Val-d'Illeiz, les Crosets et Champoussin a décidé de se poser les bonnes questions pour déterminer quelles stratégies développer dans les trois à cinq ans pour pallier la difficulté d'une zone touristique éclatée en trois pôles. Un groupe d'étude a été constitué avec des représentants de tous les partenaires touristiques.

De nombreux points forts ont été relevés: situation géographique intéressante sur les grands axes, domaine skiable, proximité des zones urbaines, potentiel pour le tourisme rural, développement doux, accès différents vers les pistes des Portes du Soleil, hébergement skis aux pieds, etc.

Les membres du groupe de travail l'affirment: «Il s'agit maintenant d'essayer de réunir sous une même bannière tous

les acteurs du tourisme de la région. Il faut également tenter de concilier les différentes attentes, pas toujours convergentes, de ces mêmes acteurs.» Un plan d'action détaillé devrait donc bientôt voir le jour, avec une définition claire des produits et services que la région est en mesure d'offrir. Une réunion agendée en novembre prochain devrait donner les résultats attendus. DEM

WATCH VALLEY / Une analyse des étudiants de l'École de tourisme de Samedan (GR)

Un regard académique sur le projet

Le projet de création de la destination Watch Valley intéresse. Et pour cause, il est un des rares projets d'envergure, si ce n'est le seul, à voir le jour dans un région où tout ou presque est à faire sur le plan touristique. C'est cet argument qui a notamment incité une vingtaine d'étudiants de l'école de tourisme «Academia Engiadina», à Samedan, à passer, sous la conduite du professeur Felix Keller, la dernière semaine de septembre dans l'Arc jurassien pour analyser le projet Watch Valley et faire quelques suggestions pour l'avenir.

LES FAIBLESSES DU SITE INTERNET

Ce travail doit, bien entendu, être relativisé. En effet, il n'est que partiel – une version définitive sera livrée à mi-novembre – et il n'avait pas pour objectif premier de livrer des résultats inédits, mais de tester les capacités d'analyse des étudiants. Il n'en reste pas moins qu'il est révélateur de la manière dont la destination – qui n'est pas, et il faut insister là-dessus, un produit achevé, mais qui est toutefois déjà vendue au public – est actuellement perçue.

C'est ainsi qu'une lacune particulièrement mise en exergue par les étudiants, à savoir les faiblesses du site Internet. Ces derniers le trouvent peu informatif. Que ce soit sur le plan des offres locales, des images ou des liens. Le groupe qui a examiné les canaux de distribution a souligné «qu'il n'est même pas possible» de réserver un hôtel ou une excursion sur ce site.

UN GUIDE POUR LIRE LES STATISTIQUES

Les étudiants de l'école grisonne ont relevé aussi que les responsables de Watch Valley n'avaient pas d'instrument satisfaisant pour analyser la provenance de leurs hôtes. Livrées par quatre cantons et saisies sur des bases différentes, les statistiques consacrées aux arrivées ne leur sont pas d'un grand secours. Aussi, les étudiants sont-ils d'avis qu'il conviendrait, dans un premier temps, d'élaborer un guide permettant aux professionnels du tourisme de Watch Valley de mieux interpréter les statistiques qui sont actuellement disponibles.

Les auteurs du travail sont aussi arrivés à la conclusion, qu'en raison de leur caractère différent, les destinations Watch Valley et Swiss Knife Valley n'ont pas vraiment de raisons de collaborer, si ce n'est d'échanger des expériences. On rappellera que, si le concept Watch Valley consiste à positionner l'Arc jurassien comme un lieu de vacances en mettant en avant ses compétences en matière d'horlogerie, Swiss Knife Valley veut promouvoir une partie du canton de Schwytz en s'appuyant sur le très symbolique cou-teau suisse. MH

ENVIRONNEMENT / L'écotourisme progresse en Suisse. Les responsables touristiques du Val Ferret se sont lancés dans l'aventure. Premier geste concret: une action menée en septembre. MIROSLAW HALABA

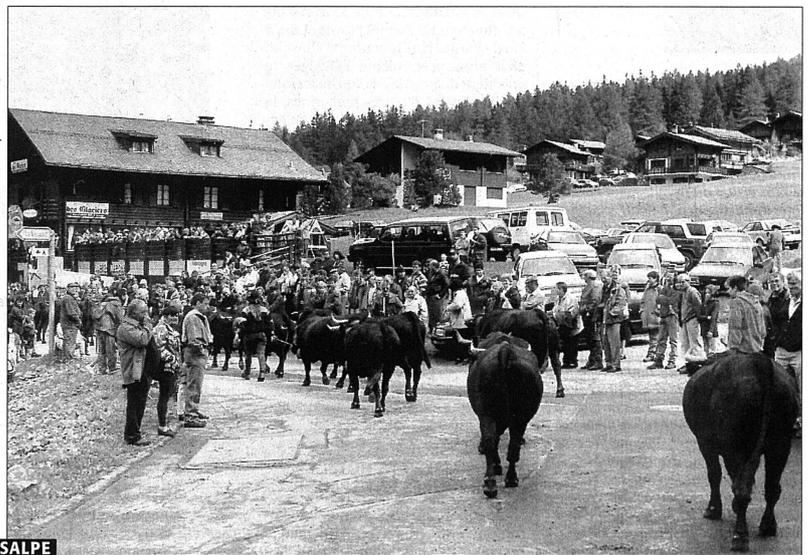
Un programme de sensibilisation au tourisme doux lancé en Valais

«L'écotourisme peut aider à protéger l'environnement et à sauvegarder la culture.» Cette déclaration, faite en janvier à New York par la vice-secrétaire générale de l'ONU, Louise Fréchette, lors du lancement de l'Année internationale de l'écotourisme en constitue une assez bonne définition. Si le tourisme doux, le tourisme rural ou encore le «slow tourism» demeurent une notion vague, il n'en reste pas moins qu'un tourisme qui se veut respectueux de l'environnement, des populations locales et de la culture fait son chemin. Selon une récente étude présentée par le Secrétariat d'Etat à l'économie, 30% des touristes indigènes qui se déplacent dans notre pays seraient favorables au tourisme doux. Un tourisme qui tend à se développer de manière conséquente dans l'Arc jurassien. Mais il y a d'autres exemples, comme celui du Val Ferret, dans le Bas-Valais.

DÉVELOPPEMENT D'UN AXE VILLE-MONTAGNE

A l'initiative, entre autres, du président de la Société de développement de la Fouly-Val Ferret, Julien Moulin, les responsables touristiques et les autorités locales ont en effet décidé de mettre l'accent sur le tourisme écologique. En collaboration avec l'association Mountain Wilderness et les Transports Martigny-Région (TMR), ils ont mis sur pied, durant le week-end de l'équinoxe, un programme de sensibilisation au tourisme doux. Ce programme s'adressait en premier à la population genevoise, qu'on dit particulièrement attachée au Val Ferret. Il prévoyait, le samedi 21 septembre, de fai-

Photo: SD de la Fouly-Val Ferret/Daniel Moret



DÉSALPE

La désalpe à La Fouly figure dans programme de sensibilisation du public au tourisme doux dans le Val Ferret.

re découvrir aux visiteurs, par le biais de forfaits, la désalpe – exemple de «tradition vivante» –, la randonnée pédestre sur le «Sentier des bergers» et des produits du terroir, les transports publics devant servir principalement de moyens de déplacement. Le dimanche, les partenaires du projet se sont retrouvés au Salon de l'écomobilité organisé à Genève dans le cadre de la journée «En ville sans ma voiture».

ORGANISATEURS SATISFAITS

Cette première action concrète sur le chemin d'un tourisme doux déclaré a ravi les organisateurs, même si le nombre d'intéressés est resté relativement modeste. Quelque 80 personnes ont notamment profité de la réduction de tarifs proposée par les TMR. Julien Moulin s'est montré «très satisfait» de ces journées et estime, à l'instar du président de la commune d'Orsières, Jean-François Lattion, que l'action doit être répétée. Responsable du projet pour le compte de Mountain Wilderness, Alain Gallet, parle également de «réussite». Le stand au Salon de l'écomobilité a permis, selon lui, d'établir des contacts qui pourraient se révéler «payants à moyen terme». Optimiste pour l'avenir, Alain Gallet est d'avis que «d'ici deux ans, peut-être», il sera possible d'établir un «modèle de développement touristique durable» pour le Val Ferret.

Les journées de sensibilisation se sont, bien sûr, qu'une étape. Les res-

ponsables touristiques du Val Ferret planchent sur d'autres projets, en collaboration toujours avec Mountain Wilderness, dont les membres sont engagés depuis 1987 dans la protection du massif du Mont-Blanc. Il est notamment question de promouvoir l'usage des transports publics en élaborant une plate-forme de report modal (parking d'échange ou de relais à Orsières) et d'aménager un espace public à la Fouly avec une infrastruc-

ture d'accueil touristique. On parle également des possibilités de rallonger la saison d'été par l'offre de diverses activités culturelles. Le succès de ces projets de tourisme doux dépendra de la promotion qui en sera faite. Julien Moulin compte dès lors beaucoup sur l'ouverture, l'an prochain à Orsières, d'un bureau régional du tourisme qui pourra prendre en main cette tâche de manière professionnelle.

Des professions pour le tourisme doux

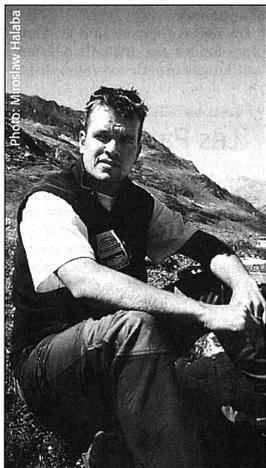
Le succès grandissant de l'écotourisme a engendré la création de professions touristiques considérées comme nouvelles pour notre pays. C'est ainsi que l'on a vu se propager celle d'accompagnateur en montagne. Formés au Centre de formation de Saint-Jean (VS), ces nouveaux professionnels font découvrir une région aux touristes par «les valeurs essentielles que sont notamment le patrimoine, la faune, la flore, la géologie», indique Julien Moulin, président de la Société de développement La Fouly-Val Ferret et accompagnateur lui-même.

Cette activité a été reconnue par l'Etat du Valais qui honorera, en novembre, les 26 premiers diplômés. La demande étant là, le Centre de Saint-Jean n'a aucune peine à remplir son effectif annuel de quinze candidats au diplôme, indique la responsable du centre, Madeleine Wiget.

Une autre formation, modulaire cette fois, mais qui présente des similitudes avec la précédente, a aussi vu le jour, c'est celle de guide-interprète du patrimoine. Quatre modules sont prévus: animation en plein air, accompagnement touristique, interprétation du pays et intégration. Le premier module commencera lundi 21 octobre avec l'effectif maximum de seize personnes, venues de la plupart des cantons romands. «Un beau succès», estime le coordinateur de cette formation, Pierre Gigon.

L'idée de ces cours est de former des guides capables d'accompagner des clients lors de randonnées en milieux naturels et semi-naturels.

Une procédure est en cours pour que cette formation débouche sur la remise d'un brevet fédéral. Les premiers diplômés devraient être délivrés en 2005. MH



Président de la SD, Julien Moulin pousse à la roue pour promouvoir la cause du tourisme doux.

MONTREUX / Plus de 250 invités ont été conviés lundi soir à l'inauguration du nouveau centre de bien-être «Amrita Wellness» du Montreux Palace. Dirigé par Marc Engel, ce nouveau centre a coûté 20 millions de francs. **LAURENT MISSBAUER**

Un concept de luxe créé par Raffles



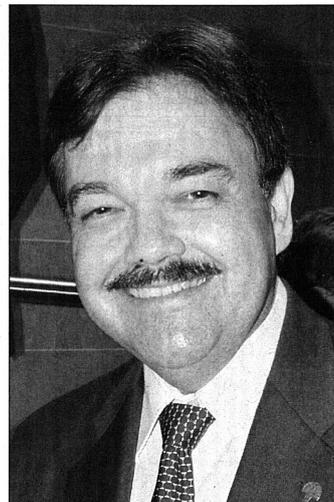
Le directeur du Montreux Palace Hans Wiedemann et son épouse Martha.

Photos: Laurent Missbauer



AVEC EMIL STEINBERGER

Le célèbre humoriste (2e depuis la g.) était présent en compagnie de son épouse Niccel, de la conseillère en affaires économiques Susanne Sinclair et de Claude Nobs (de g. à dr.), le patron du Montreux Jazz Festival.



Richard C. Helfer, président directeur général du groupe Raffles.



PASCAL RICHARD ET CARINE LOUP

Le champion de cyclisme sur route aux Jeux olympiques de 1996, en compagnie ici de l'assistante gouvernante générale du Montreux Palace.

Du beau monde

Le moins que l'on puisse écrire, c'est qu'il y avait du beau monde, lundi soir, au Montreux Palace, à l'occasion de l'inauguration du nouveau centre de bien-être «Amrita Wellness» dirigé par Marc Engel. De nombreuses personnalités du monde de la politique, de la culture, du sport et du tourisme s'étaient en effet déplacées de toute la Suisse et même de l'étranger pour répondre favorablement à l'invitation de Hans Wiedemann, le directeur du Montreux Palace.

Au niveau des invités étrangers, on relèvera avant tout une importante délégation du groupe «Raffles International Hotels & Resorts» qui possède les chaînes hôtelières Raffles, Merchant Court et Swissôtel – et qui est à l'origine des centres «Amrita Wellness». Ces derniers répondent en effet à un nouveau concept de luxe créé à Singapour par Raffles International.

Au sujet de Raffles, on relèvera que son président directeur général, Richard C. Helfer, avait tenu à être de la partie lundi soir. Parmi les autres invités, on citera, sans vouloir être exhaustif, Emilie Boiron (20 ans), Miss suisse romande, le célèbre humoriste Emil Steinberger (69), accompagné de son épouse Niccel (37), Claude Nobs (66), le patron du Montreux Jazz Festival, Harry John (37), le directeur de Montreux-Vevey Tourisme, Pascal Richard (38), champion de cyclisme sur route aux Jeux olympiques de 1996 et Dano Halsall (39), multiple champion de Suisse de natation et finaliste aux Jeux olympiques de 1984, 1988 et 1992. LM



EMILIE BOIRON ET HARRY JOHN

Le directeur de Montreux-Vevey Tourisme s'est notamment entretenu avec la très séduisante Miss Suisse romande.



LA BONNE HUMEUR AU RENDEZ-VOUS

De gauche à droite: Methaf Daoud, le directeur du Harry's New York Bar de Montreux, Dalila et Michel Pitteloud, directeur général des montres Corum.



ANNE-MARIE ET BLAISE MONTANDON

Le directeur d'exploitation du Montreux Palace, accompagné ici de son épouse, a été une des principales chevilles ouvrières du nouveau centre de bien-être Amrita.

Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.

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

htr

Réclame

Tableware for the world

STEEELITE

Exklusiv bei

Buchecker

Tel. 041 360 42 44
www.buchecker.ch

MIRAGE E.P.O. 02
GRILL & DANCING Concessionnaire

LIQUIDATION

Nous vendons le total de l'inventaire, en usage depuis 6 mois, du restaurant Mirage sur les lieux de l'arpeplage d'Yverdon.

Eléments frigorifiques, mobilier, matériel de cuisine, vaisselle, verre à boire, chaîne de musique, lustres, palmiers, etc.

Pour plus d'informations ou listes définitives de l'inventaire appelez le numéro 079 786 09 58 M. Meier, entre 14.00 et 17.00 heures.

htr

Tout sur l'actualité et la crème fouettée.

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



Société Suisse de Crédit Hôtelier
Financement · Conseil

A VENDRE

HÔTEL 3 ÉTOILES LAC LÉMAN

cadre idyllique, face au lac, à proximité de Genève et de Lausanne

50 chambres; restaurant; terrasse; salles de banquet et séminaires; clientèle d'affaires importante

HÔTEL DE FRANCE STE-CROIX

Hôtel de séminaire 3 étoiles, infrastructure moderne et attractive, dans le Jura vaudois. Proche d'Yverdon et de l'autoroute A1.

28 chambres chaleureuses, avec douche et WC, 2 restaurants, terrasse, 3 salles de séminaires bien équipées, salle de séjour, places de parc. Exploitation rationnelle.

Pour tout renseignement:

Société Suisse de Crédit Hôtelier
Gartenstrasse 25, 8039 Zurich
Tel. 01 209 16 38, Fax 01 209 16 17

Mme A. Cheseaux (acheseaux@sgh.ch) - www.sgh.ch

Tout sur Internet et les bénéfiques nets.

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

Enrichissez-vous en lisant:

Gagnez 10'000.- francs en espèces!

Les nouvelles ont toujours la cote

Aimeriez-vous être au courant de ce qui se passe dans votre branche? Connaître les nouvelles, les tendances et les événements marquants? Vous informer des offres? Et apprendre ce que disent les leaders d'opinion? Il vous suffit de lire «l'hotel+tourismus revue» de la Société suisse des hôteliers: la plateforme d'information pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs.



Renvoyer de suite votre coupon «Gagnez et Profitez» dûment rempli.

Profitez de cette occasion unique! Pour ce faire,

- retournez le coupon ci-dessous
- appelez-nous au 031 370 42 22
- ou envoyez-nous un e-mail à media@swisshotels.ch

Semaine après semaine, des informations de première main

«L'hotel+tourismus revue» fait des recherches minutieuses et soulève des sujets qui vous permettront d'actualiser votre savoir. De plus, le journal offre le plus grand marché de l'emploi de la branche et de Suisse. Il contient également des cahiers supplémentaires comme le «Café-Bistro/Cafetier».

Abonnez-vous de suite - au prix spécial unique!

ABO A L'ESSAI

10 numéros pour seulement Fr. 25.- (au lieu de Fr. 43.-)

ABO ANNUEL

51 numéros pour seulement Fr. 145.- (au lieu de Fr. 219.30)

Prix pour l'étranger sur demande.

Société suisse des hôteliers · hotel+tourismus revue
Monbijoustrasse 130 · 3001 Berne · téléphone 031 370 42 22 · fax 031 370 42 23
E-Mail media@swisshotels.ch · www.swisshotels.ch

hotel+tourismus revue

COUPON «GAGNEZ ET PROFITEZ»

- Je souhaite un abonnement à l'essai:
Envoyez-moi les 10 nos de «l'hotel+tourismus revue» pour seulement Fr. 25.- (au lieu de Fr. 43.-).
- Je souhaite un abonnement annuel
(51 nos) de «l'hotel+tourismus revue» pour seulement Fr. 145.- (au lieu de Fr. 219.30).

A renvoyer de suite pour prendre part au tirage au sort.

Nom/prénom _____

Entreprise _____

Rue/no _____

NPA/lieu _____

Téléphone (la journée) _____

E-Mail _____

Je participe uniquement au tirage au sort.

Prière de découper et de retourner dûment rempli à l'adresse suivante:
Société suisse des hôteliers, hotel+tourismus revue,
Monbijoustrasse 130, case postale, CH-3001 Bern, fax: 031 370 42 23

Conditions de participation:
Tout le monde peut participer au tirage au sort, à l'exception des collaborateurs de la Société suisse des hôteliers. Toute forme de correspondance est exclue, au même titre que le recours juridique.
Le tirage au sort aura lieu le 30 décembre 2002.

LAUSANNE / Rénové, l'Hôtel Carlton 4 étoiles est managé par la chaîne espagnole

Le Carlton sous l'aile de Sol Melia

Totalement rénové entre 2001 et la première moitié de cette année, l'ancien Hôtel Carlton a rouvert en juillet sous management de Sol Melia, la grande chaîne hôtelière espagnole. L'établissement est déjà intégré aux offres du groupe.

Suite aux déboires financiers de l'ancien propriétaire, Philippe Leclerc, l'établissement avait été racheté par la société Nash Investment en novembre 2000 lors d'enchères

organisées par l'Office des faillites de Lausanne. C'est elle qui en a confié la gestion à Sol Melia.

Emanation du groupe du financier égyptien Amr El-Nasharty, Nash Investment avait acquis le Carlton pour 5,1 millions de francs avec pour ambition annoncée d'en conserver, voire d'en améliorer le standing.

Le nouveau Melia Carlton Boutique Hôtel devrait réinté-

grer le Guide suisse des hôtels en quatre étoiles. Il compte 44 chambres (dont 9 suites) climatisées et équipées pour l'accès direct à Internet. La brasserie L'Ardoise propose des mets français et espagnols, alors qu'un bar à tapas s'animera pour des vendredis à thème: dégustation de whisky, de cigares, de cognac, etc.

L'établissement de l'avenue de Cour est dirigé par Prudencio Vicente. *JJE*

VERBIER / La station est associée à une chaîne de magasins de sports

Un «partenaire anglais de poids»

La hausse de la clientèle britannique enregistrée ces dernières années à Verbier pourrait être «expliquée en partie par un partenariat stratégique avec une société britannique». Tel est l'avis de l'office du tourisme de la station valaisanne qui revient, dans un communiqué, sur la coopération avec un «partenaire de poids en Grande-Bretagne», la chaîne de magasins de sports d'hiver Rock & Snow. «Depuis 1999, son départ-

ement marketing a choisi Verbier pour réaliser les photos de son catalogue hiver», précise Verbier Tourisme. La contribution de l'office est, quant à elle, «d'ordre logistique avant tout: organisation du logement pour une vingtaine de personnes durant deux semaines et coordination avec les remontées mécaniques pour la préparation des lieux de prises de vue.

En contre-partie, Verbier se voit offrir deux pages de publi-

té dans le catalogue. Une publication doublement importante: par son volume (350 pages) et par son tirage (250 000 exemplaires). Cette «bible du matériel de sports d'hiver» est distribuée dans les neuf points de vente de la chaîne et par Internet. Grâce à Snow & Rock, Verbier bénéficie aussi d'une présence au «Daily mail ski & snowboard show», la plus importante foire de Londres consacrée aux sports d'hiver. *FG*

TOURISTORIAL

Quels hôtels pour la Suisse?

JOSÉ SEYDOUX

Les grandes lignes de la politique touristique du Conseil fédéral semblent convenir à tout le monde: qualité, innovation, ressources humaines, formation, modernisation de l'hôtellerie sont des mots-clés en forme de principes que personne ne conteste. On eût cependant souhaité que l'aide financière accordée - 135 millions de francs sur cinq ans -



soit un peu plus substantielle, en regard de celles accordées à l'agriculture - un partenaire vital de l'industrie touristique en montagne -, à l'informatisation technologique (le CIM ayant reçu des centaines de millions il y a quelques années) et à une certaine compagnie aérienne nationale... Mais ne faisons pas la fine bouche, tout en espérant que la cohérence caractérise les décisions touchant le tourisme prises par les sept départements fédéraux!

Plus gênantes et plus inquiétantes, sont les considérations critiques sur l'hôtellerie, celle-ci étant qualifiée de «trop généraliste»: sept établissements sur dix n'auraient ainsi pas de «position claire sur le marché». C'est à nouveau le type même d'assertion portée en méconnaissance des mécanismes qui régissent le tourisme et venant tout droit, sans nuance, de l'économie d'entreprise industrielle. Or, un hôtel, surtout, dépend essentiellement de son emplacement, c'est-à-dire d'une destination, critère premier dictant le choix de ses hôtes. Dès lors, dans sa fonction première de loger la clientèle d'une ville ou d'une station, il doit s'attacher à en accueillir la plus large part, tous segments confondus. Sa taille critique, seule, déterminera le ou les type(s) de marché qu'il est à même de traiter.

Soyons réalistes: quels sont les établissements qui, en Suisse, à l'exception de quelques hôtels de séminaires ou de wellness/cure, peuvent se positionner sur une unique catégorie d'hôtes: 3e âge, familles, sportifs, golfeurs, etc. Même les hôtels dits d'affaires s'efforcent de trouver une clientèle de loisirs pour les week-ends. Les hôtels doivent bien traduire l'image et l'USP de leur destination, ce qui équivaut souvent à jouer la carte de la diversité. Cela consiste, plus simplement, à ne pas mettre tous les œufs dans le même panier! L'offre hôtelière est donnée par sa localisation et le salut de la majorité des hôtels suisses réside, précisément, dans leur polyvalence d'accueil et leur potentiel de diversification de la clientèle. Jouer sur tous les tableaux reste le meilleur moyen de ne pas peindre le diable sur la muraille.

INTERNET / D'excellente vitrine, un site peut se révéler un redoutable piège s'il n'est pas orienté client. Il faut donc y prendre garde: quelques conseils pour éviter les erreurs. *JEAN-JACQUES ETHENOZ*

En informatique, la sobriété rime bien souvent avec l'efficacité

Contrairement aux deux dernières éditions, l'informatique et l'Internet seront peu présents, cette année, à Gastronomia. Signe que la technologie est entrée aujourd'hui dans les mœurs? Certainement! Signe que le réseau est aujourd'hui maîtrisé? Pas si sûr...

Gastronomia

Ainsi, selon les dernières analyses de l'observateur européen «e-market strategies», si en termes de maîtrise, de convivialité et de pratique, d'incontestables progrès ont été réalisés, tout n'est pas encore pour le mieux. Il n'est donc pas inutile de revenir ici sur les vertus d'un bon site Web et sur son impact avéré sur le chiffre d'affaires.

EVITER LES ERREURS DUES À LA TECHNIQUE

Deux aspects, également importants, sont à considérer: la technique et la communication. Il faut bien, en effet, parler technique. C'est elle qui commande l'accès à un site. Ainsi trouve-t-on trop souvent encore des «homepages» très lourdes à charger et d'une taille qui n'est pas compatible avec le format standard d'un écran. Or, l'efficacité voudrait que la page d'accueil d'un site ne dépasse pas 80 k et, encore mieux, que cette page d'accueil s'inscrive dans sa totalité dans une résolution de 800x600 pixels. Au-delà, pour en saisir la portée - donc l'intérêt -, le visiteur virtuel devra actionner une barre de défilement verticale (le plus souvent) pour en découvrir les subtilités.

Autre point d'importance, la sobriété est impérative. Il faut éviter les nuisances visuelles (fenêtres «pop-ups» intempestives, animations in-



LA PAGE D'ACCUEIL DU GROUPE ACCOR

Pour être efficace, une page d'accueil doit notamment pouvoir être chargée rapidement. Elle doit aussi être adaptée à la taille standard des écrans.

utiles, voire même bannières publicitaires) recommande «e-market strategies». L'institut poursuit son analyse technique par les possibilités de navigation au sein du site. «Trop souvent, remarque-t-il, les webmasters ont du mal à créer des rubriques cohérentes, à respecter un ordre hiérarchique.» Un effet pervers peut-être dû à des webmasters extérieurs au monde de l'hôtellerie et du tourisme. Or, c'est à l'hôtelier commanditaire de veiller à la cohérence du site, à la faire respecter, même au détriment d'effets visuels proposés par un graphiste.

Dernier point technique, la crédibilité d'un site passe par son bon fonctionnement. Cela semble une évidence. Et pourtant, combien de sites voient-ils cette crédibilité mise à mal par des liens inopérants, non seulement vers l'extérieur (renvois vers d'autres sites hôteliers ou touristiques) mais également vers les pages internes? Pour le visiteur-surfleur, c'est rédhibitoire et il y a fort à parier que sa première visite sera aussi la dernière...

Plus ardue est l'appréciation en termes de communication, des goûts et des couleurs. Il est cependant utile

de poser quelques principes. Là aussi, selon «e-market», c'est la sobriété qui devrait commander. Point n'est besoin d'alourdir les messages, la concision est la meilleure alliée lorsqu'on s'adresse au surfleur-client potentiel; tout ce qu'il percevra et comprendra en un coup d'œil l'intéressera, ce n'est qu'ensuite, s'il le souhaite, qu'il cherchera plus loin un éventuel développement.

L'IMPORTANCE DE LA MISE À JOUR

Autre impératif, la cohérence graphique. Un site est une vitrine. Il faut donc qu'à chaque page, à chaque rubrique, le processus d'identification se fasse par une ligne constante, à l'intérieur des différentes rubriques par exemple. Mais c'est aussi en termes de services qu'il faut raisonner. Rien ne s'y prête mieux que l'hôtellerie et le tourisme. Et c'est là que la catastrophe naît. Car le «suivre», les indispensables mises à jour - l'entretien courant en somme - sont souvent «on ne peut plus hasardeux», selon «e-market». Combien de demandes, combien d'e-mails sans réponses ou avec des réponses trop tardives pour être efficaces! Alors que - c'est démontré - la rapidité de réaction reste le meilleur atout!

* Pour en savoir plus: www.emarketstrategies.com

Sécurité du paiement en ligne: Visa lance un nouveau système

La confiance est la meilleure alliée en affaires. Or, on le sait bien, la sécurité des transactions en ligne reste aujourd'hui la pierre d'achoppement en matière de commerce en ligne - et les réservations de services n'échappent pas à la règle malgré les systèmes de sécurisation en place. Et ce qui vaut pour le client (l'acheteur) est également valable pour le fournisseur de services.

C'est dans ce contexte que, poursuivant sa politique d'instauration de la confiance dans les transactions en ligne, Visa a présenté la semaine dernière, son nouveau service «Verified by Visa». Le principe en est simple, qui peut rassurer tout à la fois le client et

le commerçant en authentifiant directement en ligne la crédibilité de l'un et de l'autre. En effet, après les quelques formalités qui permettent leur enregistrement auprès de leur banque et de l'organisme de crédit, leurs échanges transiteront automatiquement par ce dernier aux fins d'identification et de certification.

Ainsi, par exemple, une fois une transaction (l'acte d'achat le plus souvent) entamée et validée, toutes les données échangées entre acheteur et fournisseur de service transitent parallèlement par un centre Visa d'après un protocole déjà sécurisé. Et client et fournisseur sont «rassurés». Dans le détail, le système agit ainsi: une fois un

numéro de carte de crédit transmis (par voie déjà sécurisée par SSL, un format devenu courant en e-commerce), une fenêtre (un «pop-up» pour les spécialistes) apparaît à l'écran.

Là, il s'agit pour chacun des partenaires de s'identifier selon les indications enregistrées au préalable (mot de passe, etc), toujours en protocole sécurisé, avant que l'organe émetteur de la carte de crédit n'autorise formellement la transaction virtuelle.

Une manière de rassurer. Les premiers essais du système ont eu lieu en France après des tests sur les marchés du nord de l'Europe. «A la satisfaction de tous», semble-t-il! *JJE*

CHEMIN DES BLÉS / Le 26 octobre, la fête sera consacrée aux vergers

Le troisième site va être inauguré

«Les vergers de nos campagnes». C'est le thème du 3e site d'interprétation qui sera inauguré, le samedi 26 octobre, sur le Chemin des blés. Ce parcours emmène les randonneurs, à travers les champs, de Granges-près-Marnand à Echallens, dans le canton de Vaud. C'est à Combremont-le-Petit, un village qui «a la particularité d'avoir conservé quelques vergers au sein même de la localité», que l'on trouve ce

nouveau poste, «aménagé dans le local du four banal qui borde l'attrayante petite place récréative au centre du village», nous apprend le 13e bulletin d'informations du Chemin des blés.

«Anciennement destiné au séchage des fruits, l'espace a été mis à notre disposition par la commune», explique Anne Quillet Razali, coordinatrice de l'itinéraire thématique. Une réfection des murs a été entreprise et sept panneaux y évoquent

l'histoire des vergers, la transformation des fruits, des recettes au vin cuit, la faune des vergers ou la culture fruitière.

L'inauguration débutera par la cuisson d'un chaudron de vin cuit et par la présence du four à pain de la Maison du blé et du pain avec «ses fameux gateaux à la crème». La partie officielle est prévue à 11 h en présence de Patrick Wagner, secrétaire général de la Communauté régionale de la Broye (Coreb). FG

Les Japonais sont de retour

Tokyo. L'engouement des Japonais pour les voyages à l'étranger, brutalement refroidi par les attaques terroristes aux Etats-Unis il y a une année, est pratiquement revenu à son niveau normal. C'est ce qu'a révélé récemment l'Agence France Presse (AFP). «Il n'y a plus d'effets du terrorisme ces derniers temps», a par ailleurs confirmé à l'AFP Hiroshi Ueno, porte-parole du Japan Travel Bureau, la plus grande agence de voyages du Japon. LM

CINÉMA / Le film ferroviaire à l'honneur à Lille (F)

Un festival sur les rails

Du 26 au 30 novembre, le Festival international du film ferroviaire vivra sa 11e édition à Lille, en France. Anciennement baptisé Cinérail, Train et cinéma – c'est sa nouvelle appellation – est ouvert comme de coutume aux participants des cinq continents. Il s'adresse à «tous les professionnels du monde des transports (chemins de fer, transports publics) qui utilisent l'audiovisuel dans le cadre de leur politique de communica-

tion, aux professionnels du cinéma et de la télévision ou au grand public passionné par l'univers des voyages par rail».

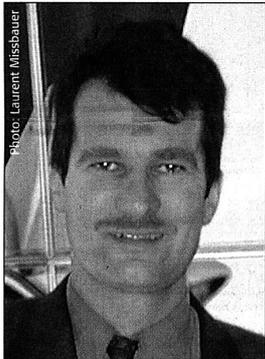
Les films présentés seront évalués par un jury présidé par Mohamed Camara, un réalisateur venu de Guinée. Une soixantaine de courts-métrages sont déjà inscrits. En plus du grand prix, plusieurs distinctions seront attribuées. FG

www.cinerail-fest.com

CHATEAU-D'ŒX / Prochain départ de Philippe Sublet

Vers une mue du paysage touristique

Directeur de l'Office du tourisme (OT) de Château-d'Œx depuis 1998, Philippe Sublet quittera sa fonction le 31 mars 2003, au terme de son contrat. «Il a souhaité donner une nouvelle orientation à sa carrière et sa décision intervient sans relation avec les remous qui, au début de cette année, ont secoué le monde touristique de notre région», précise Patrick Scherrer, président de l'OT, dans le communiqué annonçant cette démission.



Philippe Sublet est sur le départ.

On se souvient en effet qu'à la fin du printemps dernier, par voie de presse et de pétition, quelques partenaires de la station du Pays-d'Enhaut avaient fortement mis en cause l'omniprésence de Philippe Sublet, tout à la fois à la tête de l'OT et très engagé, de ce fait, dans plusieurs entreprises touristiques. Il avait fallu une assemblée générale extraordinaire pour dissiper les malentendus, une large majorité des membres votant la confiance à son directeur.

Dans le même communiqué de presse, Philippe Sublet s'exprime indirectement, «craignant ne pouvoir apporter davantage à la région dans ses fonctions et souhaitant relever de nouveaux défis». Mais il n'a rien voulu dire de ses futures activités. A Château-d'Œx, on lui doit le développement de la Semaine internationale de ballons à air chaud, l'organisation des Championnats du monde de VTT en 1997 et plus récemment la création du Festival de musique «Le Bois qui chante». Il a aussi présidé l'ATAV, l'Association touristique des Alpes vaudoises.

Avec le départ de Philippe Sublet, c'est un tournant qui se dessine pour la station du Pays-d'Enhaut. Annoncée dès le rapport d'activités 2001, la restructuration de l'OT devrait prendre effet ces prochains mois. On s'achemine vers une séparation entre la direction de l'office, qui ne se chargera plus que de celui-ci (promotion, animation, information), et de la Centrale de réservation et la gestion de sociétés touristiques (centre sportif, future patinoire, activités aérospatiales, etc.). JJE

BÉNICHON / C'est une première: une délégation fribourgeoise s'est rendue à Rigi Kaltbad pour promouvoir l'une de ses plus fameuses coutumes. JOSÉ SEYDOUX

Tradition fribourgeoise au Righi



RIGI KALTBAD

Pour la première fois, la localité lucernoise a vécu à l'heure de la bénichon.

Pour la première fois, une bénichon a été organisée à Rigi Kaltbad (LU), plus précisément au Minotel Rigi Hostellerie qui, durant tout un week-end, a été animé sur les plans folklorique et gastronomique. Entre tradition et innovation. Cette initiative, qui a obtenu beaucoup de succès, est due à une collaboration entre l'hôtel précité, les Rigi Bahnen, l'Association Produits du Terroir du Pays de Fribourg, Espace Gruyère et la CitéDelle, à Estavayer-le-Lac, en tant que coordinatrice.

Au programme, figuraient un marché des produits du terroir, la fabrica-

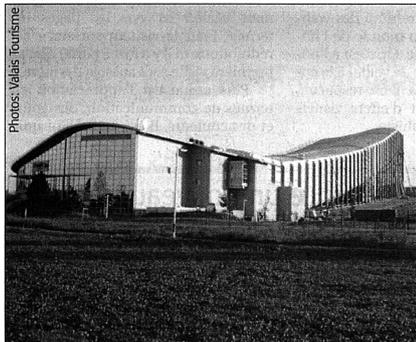
tion du vacherin fribourgeois en public, un repas de Bénichon, un défilé sous l'enseigne d'«Alpenmoo» et diverses productions de groupes folkloriques fribourgeois et lucernoises.

UNE INITIATIVE À RENOUELER

Cette rencontre – «appelée à devenir une tradition», selon nos informations – pourrait également marquer le départ d'autres opérations de plus grande envergure entre le Pays de Fribourg et la Suisse centrale, très

proches de par leur double vocation pastorale et touristique, au travers d'une collaboration entre prestataires.

Sur notre photo, on retrouve les principaux artisans de la bénichon du Righi. De gauche à droite, on reconnaît Francis Maillard, directeur de la Chambre fribourgeoise d'agriculture; Mme et M. Constant Oberson, maître fromager; Béat Kunz, directeur d'Espace Gruyère; Isabella Droz Orzali, directrice de la CitéDelle; Laurence Droz et Markus Bucheli, directeurs de la Rigi Hostellerie, et Denise Philipona, cuisinière de la Bénichon. JS



Photos: Valais Tourisme

Prélude hivernal en Allemagne par Valais Tourisme. Entre le 8 et le 13 octobre, dans la Skihalle de Neuss (banlieue de Düsseldorf), en Allemagne, représentants de la presse et visiteurs ont été invités à découvrir les nouveautés qui seront proposées cet hiver par le Valais. «Notre canton enregistre annuellement plus de trois millions de nuitées (22% des parts de marché) en provenance de l'Allemagne, communique Valais Tourisme. Délaisser ce marché serait donc une mauvaise stratégie.» Le canton et les destinations de Zermatt, Saas-Fee, Crans-Montana, Sierre-Anniviers, Sion Région et Chablais-Portes du Soleil ont donc opté pour une semaine de promotion. Au programme: présentation de toutes les offres hivernales en Valais, dégustation de raclette, de fondant et de viande séchée ou encore démonstrations de ski, de snowboard ou de boarder cross. Cette opération a été organisée en collaboration avec Suisse Tourisme et la compagnie Swiss qui, l'hiver prochain, proposera des vols directs depuis les plus importants centres européens jusqu'à Sion via Bâle (Berlin, Hanovre, Cologne/Bonn et Hambourg). FG

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Une médaille d'or pour un livre «gastronomique» suisse. Le récent salon du livre de Francfort a permis à la petite maison d'édition suisse allemande Punktum AG de décrocher une médaille d'or dans la catégorie des livres gastronomiques qui traitent de l'art de la table. Le lauréat de cette catégorie a en effet été le livre «Der gedeckte Tisch» qui a été rédigé par l'historien de l'art et archéologue suisse Andreas Morel. Page 13

Martin Berasategui: un artiste aux fourneaux. A l'exception de Paris, on ne trouve nulle part une aussi importante concentration d'étoiles Michelin que dans la région espagnole autour de San Sebastian. Parmi ces chefs étoilés, il y en a un qui sort résolument du lot. Il s'agit de Martin Berasategui. Agé de 42 ans et crédité de trois étoiles Michelin, il dirige une brigade de douze cuisiniers et de douze apprentis qui sont renforcés, pour des périodes allant de trois à douze mois, par des stagiaires qui ne touchent aucun salaire pour leur travail. Le seul fait de côtoyer le «maître» Berasategui est en effet considéré comme un investissement pour leur avenir. Page 14

Un hôtel lausannois, lauréat du prix «Schweizer Solarpreis». Décerné depuis 1991, le prix «Schweizer Solarpreis» récompense chaque année des bâtiments dont les transformations ont permis d'utiliser l'énergie solaire. Le lauréat de cette année a été l'Hôtel Guesthouse qui se trouve à proximité de la gare ferroviaire de Lausanne et qui s'est spécialisé dans une clientèle à petit budget composée avant tout de routards et de familles. Au terme de sa rénovation, l'Hôtel Guesthouse de Lausanne avait déjà reçu le label Minergie du canton de Vaud. Page 17

IMPRESSUM

hotel+tourismus revue

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

Editeur: Société suisse des hôteliers SSH, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne

Responsable des médias SSH ad interim: Christian Hodler

Rédaction: Rédactrice en chef: Manetta Dedual (MD), Responsable du Cuhier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH), Rédacteurs: Laurent Mischbauer (LM), Francis Crangé (FC), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethenzon (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Joannens (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève.

Edition: Iris Strobel (Cheffe d'édition), Markus Marchel (Chef de vente) Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casaluci Annonces: Andres 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 inclus) Vente au numéro: Fr. 4.50, Abonnement 1 an Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: htr@swiss-hotels.ch Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: media@swiss-hotels.ch Annonces: Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: muer.moser@swiss-hotels.ch Publicité: Tél. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch Internet: www.swiss-hotels.ch

stellen revue marché de l'emploi

NR. 42/17. OKTOBER/17 OCTOBRE 2002



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

hotel+tourismus revue

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Das *****SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF liegt in Brunnen, direkt am Vierwaldstättersee, und gehört zu den führenden Seminarhotels der Schweiz. Die ganze Unternehmung ist nach ISO 9001:2000 zertifiziert und hat als erstes Hotel die begehrte Urkunde SQS 9004 für die ganze Unternehmung erhalten.

Begleiten Sie uns als

Restaurationsleiter/in

auf dem Weg zur Höchstleistung!

Sie sind eine begeisterte, dynamische und kommunikative Persönlichkeit, die Mitarbeiter/innen fördern und begeistern kann. Als Service-Profi haben Sie ausgesprochenes Organisationstalent und sind Gastgeber aus Leidenschaft! Sie leiten Ihre Mitarbeiter/innen in unseren Restaurants mit grossem Elan und stellen dabei unsere Gäste in die Mitte Ihres täglichen Wirkens.

Als Mitglied des Management-Teams gestalten und prägen Sie die Zukunft des Seehotels Waldstätterhof massgeblich mit.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF
Dominic Brunner, Vizedirektor
6440 Brunnen

Tel. +41 41 825 06 06 Fax +41 41 825 06 00 www.waldstaetterhof.ch



soziale dienste zürich sozialzentrum selnau

Das Zentrum Karl der Grosse ist eine soziokulturelle Einrichtung für Begegnung, Austausch, Kultur, das sich für eine lebendige Entwicklung der Stadt engagiert. Das Restaurant Karl ist ein Treffpunkt in Zürichs Altstadt mit einer farbigen, frischen Küche und einem kleinen Weinsortiment. Offen, Montag bis Freitag 8.30 - 22.30 Uhr, Samstag 10.00 - 18.00 Uhr. Der Betrieb ist gut eingeführt und umfasst 80 Plätze.

Für die anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine qualifizierte Person per 1. Januar 2003 oder nach Vereinbarung

Leitung Restaurant 100%

Ihr Profil:

- Flexible, verantwortungsbewusste Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz
- Abgeschlossene Ausbildung und Führungserfahrung in der Gastronomie
- Betriebswirtschaftliches und ökologisches Handeln und Denken

Ihre Aufgabe:

- Sie leiten das Restaurant im Rahmen von Leitbild und Zielvereinbarungen nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen
- Sie sind verantwortlich für eine hohe Qualität und eine lebendige, persönliche Atmosphäre
- Sie führen die 9 Mitarbeitenden und arbeiten selber im Betrieb.

Unser Profil:

- Eine vielseitige Aufgabe in der Gastronomie, die Sie sehr persönlich und mit grosser Selbstständigkeit gestalten können

Interessiert?

Ihre Fragen beantwortet gerne der Leiter Fredi Murbach, Tel. 01 251 90 77, fredimurbach@sd.stzh.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Mit Foto und handgeschriebenem Brief bis 28. Oktober an Zentrum Karl der Grosse, Fredi Murbach, Kirchgasse 14, 8001 Zürich.

Weitere Stellen: www.stadt-zuerich.ch/pa

Sozialdepartement

Die **SBB, Migros** und **Kiosk AG** gründeten unter dem Namen «cevanova ag» eine Gesellschaft, die in kleineren und mittelgrossen Bahnhöfen erweiterte «Convenience-Shops» unter dem Namen «avec.» einrichtet, die 365 Tagen im Jahr von 6 Uhr bis 20 Uhr geöffnet sind. Das Angebot beinhaltet einen Lebensmittel- und einen Kioskbereich, eine Kaffeebar sowie den SBB-Billetverkauf.

Wir suchen per **Ende Oktober 2002** zur Eröffnung des

avec-Shop in Näfels

Mitarbeiter/innen für den Lebensmittelbereich

Mitarbeiter/innen für den Kioskbereich

Mitarbeiter/innen für die Kaffeebar

Wir sprechen hier Studenten, Wiedereinsteiger, gelernte oder angelernte Berufsleute und alle diejenigen an, die Freude an einem unkonventionellen, dynamischen und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld haben!

Zum Aufgabenbereich für diese Positionen gehören: Mitarbeit im jeweiligen Bereich, aktiver Verkauf, Kassenbetreuung, allgemeine Warenpräsentation, Mithilfe bei Verkaufsförderungen, Kundenbetreuung, Mitarbeit beim Qualitätsmanagement, Mitarbeit in den verschiedenen Bereichen und vieles mehr! Sie bringen Kenntnisse im Detailhandel, in der Gastronomie oder einem artverwandten Bereich mit, oder Sie haben die Bereitschaft, sich diese Kenntnisse anzueignen. Zudem sind Sie eine Person die Freude am Umgang mit Menschen hat, belastbar, teamfähig und offen für Neues ist sowie Verantwortungsbewusstsein mitbringt.

Es erwartet Sie ein völlig neues Arbeitsumfeld, wo Sie von Anfang an dabei sind und mithelfen, den Erfolg des Unternehmens mitzugestalten. Sie erhalten die Möglichkeit, eine abwechslungsreiche, selbstständige Aufgabe zu übernehmen. **Flexible, interessante Arbeitszeiten mit Voll- oder Teilzeitpensen gemäss Ihren persönlichen Wünschen** und zeitgemässe Entlohnung runden diese Herausforderung ab.

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Adecco HOTEL & EVENT

Telefon 031 310 10 10 - Andreas Schenk, Filialleiter
Adecco Human Resources AG, Postfach, 3000 Bern 7

avec.

BAHNHOF UND VIEL MEHR

Grindelwald

TO BE FIRST - GO TO FIRST

4er-, 6er- und 12er-Zimmer **BERGRESTAURANT FIRST** 2168 m ü. M.

Nach über 30 Jahren Tätigkeit hat sich unser Pächter entschlossen, per Ende Sommersaison 2003 die Führung des Bergrestaurants First abzugeben. Wir suchen deshalb per 1. November 2003 ein

Pächter-Paar Pächter/Pächterin

Das Bergrestaurant First (2200 m ü. M.) liegt unmittelbar bei der Bergstation der 6er-Gondelbahn, mitten im sonnigen Wander- und Schneesportgebiet Grindelwald-First. Der Restaurationsbetrieb umfasst ein bedientes Restaurant (120 Plätze), ein Selbstbedienungsrestaurant (200 Plätze), eine grosse Panorama-Sonnenterrasse (300 Plätze) sowie diverse Säle (20-100 Plätze). Das grosszügige Touristenlager bietet rund 90 Personen (Mehrbettzimmer) eine Übernachtungsgelegenheit. Die Elch-Bar, eine trendig-dynamische Skibar in der alten Skiflittstation Oberjoch, rundet das vielfältige Gastronomieangebot ab. An rund 290 Tagen pro Jahr ist der Betrieb offen.

Sie bringen die unternehmerischen und gastronomischen Fähigkeiten und Erfahrungen zur Führung dieses Grossbetriebes mit. Die Strategie und Positionierung des jugendlich-dynamischen Sommer- und Winter-sportgebietes Grindelwald-First setzen Sie in Ihrem Gastronomiebetrieb erfolgreich um.

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:



Bergbahnen Grindelwald-First AG
Postfach 11
3818 Grindelwald

INHALT: Kader 2-4 / Deutsche Schweiz 4-11 / Svizzera Italiana 13 / International 13 / HRC / Image / Stellengesuche 14

SOMMAIRE: Suisse romande 12 / Demandes d'emploi 14 / Marché d'emploi 14

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle
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

Mit einem Sprung
mitten drin
www.horega.ch

Der direkte Link
zum Arbeitsmarkt

Beratung
Selektion
Vermittlung

info@gastrojob.ch
www.gastrojob.ch
Luzern: 041 418 23 33
Zürich: 01 280 03 40
GastroJob

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

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

Le N° 1
en Ressources Humaines
Offres d'emploi en page 3.

People make
the difference.



Wir lancieren unter FLYING FOOD by GASTA (Schweizerische Stiftung für alkoholfreie Gastlichkeit) ein neuartiges, für die Stadt Zürich einmaliges Pilotprojekt.

Via Marktauto werden wir an zentralen Passantenlagen in und um Zürich "Streetfood" auf höchstem Niveau anbieten, um Geschäftsleute, Stadt-Bummler, Touristen und qualitätsbewusste Menschen mit lustvollem Essen und frischen, originellen Kleinigkeiten zu verwöhnen.

Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren...das einzige was noch fehlt sind Sie, die/der **urbane**

Geschäftsführerin/Geschäftsführer

Sie wollen die einzigartige Chance packen, ein trendiges, innovatives und zukunftsorientiertes Projekt selbstständig voranzutreiben, um es auf dem Platz Zürich sowie näherer Umgebung zu etablieren.

Sind Sie initiativ, kommunikativ, frontorientiert und lieben Sie zudem den Kontakt zu Ihren Gästen und Mitarbeitern?

Sie suchen die neue Herausforderung, bringen bereits Erfahrungen im Gastgewerbe mit und verfügen ferner über ein ausgeprägtes Charisma, Stilvermögen sowie ein hohes Mass an sozialer Kompetenz.

Verstehen Sie es zudem geschickt, die nötigen strategischen, logistischen, personellen und administrativen Aufgaben zeitgemäss zu lenken und verfügen Sie über ein Fahrhausweis Kat. B, dann freuen wir uns sehr, Sie möglichst bald kennenzulernen.

Stellenantritt: Februar 2003

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

FLYING FOOD by GASTA
Schweizerische Stiftung für alkoholfreie Gastlichkeit
Jaana Nierula, Geschäftsführerin
Florastrasse 12, Postfach, 8034 Zürich
Tel. 01-383 74 16
e-mail: jaana.nierula@gasta.ch
www.gasta.ch

1521603/32274

Direktion- oder Mieter-Paar

Für unser **** Seminar- und Sporthotel in einer bekannten Sport- und Ferienregion der Ostschweiz suchen wir ein führungs- und einsetzstarkes Duo, welches unserem schönen 60 Betten-Haus als Direktion oder Pächter vorsteht und weiter ausbaut. Sie sind zwischen 30 und 50 und fühlen sich (mit Familie) in der Natur und Sportwelt so richtig wohl, dann erwarten wir gerne Ihr Curriculum vitae unter Chiffre 152089 an Hotel + Tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22,
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

Suisse Tourisme.



Responsable pour la commercialisation de la Suisse en tant que lieu de séjour, Suisse Tourisme (www.MySwitzerland.com) et ses 170 collaborateurs, basés à Zurich et dans nos représentations internationales, proposent quotidiennement une image de but touristique, d'affaires et de séminaire. Notre vision novatrice nous permet de nous rapprocher de notre clientèle en utilisant les synergies de la branche et de renforcer, ainsi, notre présence sur le marché. Pour notre représentation à Paris, nous recherchons un entrepreneur, femme ou homme, comme

Directeur

En étroite collaboration avec la direction située à Zurich, vous dirigez notre représentation à Paris. En liaison avec le Directeur des marchés, vous élaborez un plan marketing visant l'augmentation des nuitées du marché français en Suisse. Vous définissez les attentes d'une clientèle très variée, puis mettez en place toutes les mesures propres à atteindre votre objectif. En lien direct avec les acteurs principaux, Key Accounts, Tour Operators et médias, vous renforcez la présence de Suisse Tourisme sur votre territoire. De nationalité suisse, ouvert et bon communicateur, vous connaissez le marché français, don't vous appréciez la mentalité. Votre expérience professionnelle est axée sur le marketing, idéalement dans le tourisme. Vous avez évolué dans un environnement qui vous a permis de maîtriser les relations publiques et la vente.

Agé de 35 à 45 ans et de langue maternelle française, vous communiquez aisément en anglais et en allemand. Une activité exigeante et enrichissante vous attend au sein de l'un des principaux marchés de Suisse Tourisme. L'opportunité de valoriser votre créativité et votre polyvalence professionnelle et ainsi de participer au résultat de notre entreprise. La chance d'élargir votre horizon en apprenant à mieux connaître la France, ses habitants et sa culture. Prenez part au succès de Suisse Tourisme et faites évoluer votre carrière.

Ce profil vous correspond? Alors ne cherchez pas plus loin et envoyez votre candidature (CV et lettre de motivation) à Schweiz Tourismus, Human Resources, Tödistrasse 7, 8027 Zürich. Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à nous contacter au 01 288 12 22.



Wir suchen für die Wintersaison per 15. Dezember 2002 in Jahresstelle folgenden Mitarbeiter

Geschäftsführer/in Paar (d/f/e) oder Stv. Geschäftsführer/in (d/f/e)

Wir bieten: 6 Tg. Woche, gute Entlohnung mit Beteiligung, 2½ Mt. bez. Ferien. Lieben Sie die Berge und die wilde Natur auf 2350 m ü. M?

Sind Sie jung, führungs- und einsetzstark, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:
Berghotel Wildstrubel / Gemmi pass
Wolfgang Loretan / 3954 Leukerbad
Tel. 027/470 12 01 / www.gemmi.ch

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch



COMPAGNIE GÉNÉRALE DE NAVIGATION
SUR LE LAC LÉMAN

Transport public, transport touristique et conservation du patrimoine sont nos missions. C'est dans ce sens que nous incarnons l'esprit du lac Léman. Basés à Ouchy et forts de 150 collaborateurs, nous exploitons une flotte de 116 bateaux. Un vaste projet de réhabilitation de nos unités est lancé et, à l'instar de cette action, nous visons à dynamiser notre image et nos revenus en recherchant

une personnalité (H/F), excellent communicateur et orienté résultats, en tant que

Directeur Marketing & Vente

Passionné par le lac, vous déterminez notre plan de navigation !

Votre mission : Au sein de notre comité de direction, vous définissez notre stratégie commerciale. Avec votre département, vous mettez en œuvre les éléments du marketing-mix permettant d'augmenter la fréquentation de la flotte. De concert avec votre collègue de l'exploitation, vous imaginez de nouveaux produits. En contact direct avec les médias, vous veillez à l'image véhiculée par notre entreprise. Au sein de différentes commissions nationales de transport et de tourisme, vous participez activement à l'échange d'idées et à la recherche de synergies.

Vous-même : Excellent organisateur, vous structurez, défendez et réalisez vos idées autant que celles de vos collaborateurs. Enthousiaste, vous savez convaincre vos interlocuteurs. Persévérant et très bon communicateur, le contact en première ligne avec les médias est l'une des sources de votre engagement. De formation supérieure et au bénéfice d'une bonne expérience de management, vous mesurez votre succès aux résultats de l'entreprise. Agé de 35 à 45 ans, vous communiquez aisément en anglais et en allemand. Une expérience dans le tourisme ou les transports serait un plus.

Nous vous offrons : L'opportunité de rejoindre une entreprise au bénéfice d'une forte notoriété et en pleine évolution. De nombreux et fréquents contacts avec les médias, mais également avec les différentes instances politiques ou milieux touristiques. Le développement de notre image en Suisse et à l'étranger par la visite des principales foires professionnelles. L'intégration au sein d'une équipe de direction soudée autour d'un projet à forte valeur affective. Le coaching d'un groupe de collaborateurs motivés et passionnés par leur activité.

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à Mercuri Urval SA, Ch. du Joran 1, CP 2428, 1260 Nyon 2, référence **492.3636** ou par e-mail à nyon.ch@mercuriurval.com. Pour de plus amples informations, veuillez téléphoner au **022 365 44 44** ou consultez notre site Internet : www.mercuriurval.ch. Nous vous garantissons une discrétion absolue.

Mercuri Urval, experts en évaluation dans les domaines : recrutement et sélection, analyse de potentiel, management development et coaching avec bureaux à Nyon, Zollikon, Bâle, Berne et Zug ainsi que 75 autres succursales en Europe, USA et Australie.

Mercuri Urval

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR SUCHEN FÜR VERSCHIEDENE INTERESSANTE
BETRIEBE EINE NEUE

DIREKTION

GROSSER RESTAURATIONSBEREIB MIT GEOBERER
GÄSTESTRUKTUR (IM KT. AARGAU) 2 RESTAURANTS,
SEMINARIEN, BANKETTE, 3,5 MIO UMSATZ

4-STERNEHOTEL MIT 120 BETTEN, 2 RESTAURANT,
SEMINARIEN, BANKETTE, 3,8 MIO UMSATZ

FERIENHOTEL IN GR MIT GROSSER RESTAURATION
UND 140 BETTEN, SPRICHT EINE PREISGÜNSTIGERE-
SPORTLICHE KUNDSCHAFT AN, DA DIREKT AN DER
SKIPISTE GELIENEN

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24 - FAX 055/410'41'06

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

human resources
management

www.hotelstaff.com

hotel
staff

Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events
Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
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



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 53 33
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

Schweizer Hoteller-Verein
Hotelljobs Personalberatung
Morbijoustrasse 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

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!
6385 offene Stellen,
3157 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Nach der Expo...

... zuerst zu Adecco!
Wir haben für alle die richtige, neue Herausforderung. In der ganzen Schweiz. Kontaktieren Sie eine unserer Filialen oder besuchen Sie unsere Website.

- 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
Telefono 091 910 20 30
lugano.hotelevent@adecco.ch

Chef de réception

Für ein Erstklass-Hotel in Zürich suchen wir eine junge und initiative Persönlichkeit mit Berufserfahrung als Chef de réception. Als versierte Fachfrau sind Sie die verantwortliche Abteilungsleiterin für den Bereich Rooms und Verkauf. Unterstützt werden Sie dabei von einem angemessenen Mitarbeiterstab. Sie verfügen über grosses Verhandlungsgeschick und verstehen es auch, Sales-Aktivitäten zu organisieren und zu betreuen. Eine ungewöhnliche Herausforderung! Ich freue mich, Sie schon bald kennenzulernen.
Zürich, Eveline Amacher 01 297 79 79

Front Office-Manager/in

Für dieses traumhafte Fünf-Sterne-Luxus-Hotel an schönster Lage am Vierwaldstättersee suchen wir den charmanten und charismatischen Chef de réception. Mit mehrjähriger Berufserfahrung und stilicherem Auftreten wissen Sie die internationalen Gäste für sich und das Hotel zu gewinnen. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Leitung der gesamten Réception und die Event-Abteilung. Das Team von rund zehn Mitarbeiter führen Sie mit hoher Sozialkompetenz. Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Luzern, Barbara Roggenmoser 041 419 77 66

Assistent/in des Geschäftsführers

Für eine internationale Restaurationskette suchen wir den verkaufs- und frontorientierten Gastronomieprofi für den Betrieb in Bern. Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule oder Serviceteamleiter mit mehreren Jahren Berufs- und Führungserfahrung und Kenntnissen in der Administration (Rechnungswesen, Sales/Marketing, EDV). Als Stellvertretung des Geschäftsführers sind Sie, eine extravertierte Persönlichkeit im Alter zwischen 25 und 35 Jahren und Kenner der Berner Szene, für PR/Sales, die Gästebetreuung und -beratung, das Führen des Serviceteams sowie administrative Aufgaben verantwortlich. Bei dieser Herausforderung mit vielen Freiräumen werden Sie von einem jungen, motivierten Team unterstützt. Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Bern, Alex Trinkler 031 310 10 10

Direktionsassistent

Für das à la carte-Restaurant eines Versicherungskonzerns in Zürich suchen wir eine reife, charmante und kompetente Dame mit guten mündlichen Englischkenntnissen für den Service. Sie betreuen die Gäste auf höchstem Niveau und wissen wie wichtig Diskretion ist. Wenn nötig, helfen Sie auch in der kalten Küche und am Buffet mit. Berufserfahrung in guten Häusern und Referenzen vergleichbarer Betriebe bringen Sie selbstverständlich mit. Rufen Sie mich an, ich freue mich auf Sie.
Zürich, Gianni Valeri 01 297 79 79

Servicefachangestellte/r

Für ein exklusives à la carte-Restaurant in der Stadt Zürich suchen wir versierte Servicefachprofi. Sie haben die Lehre in einem renommierten Restaurant in der Schweiz absolviert und sind es sich dementsprechend gewohnt, in einer einzigartigen Umgebung und Ambiance eine hochstehende Dienstleistung zu bringen. Sie haben ein sehr gepflegtes Erscheinungsbild, ein selbstbewusstes Auftreten und schätzen Kunden der gehobenen Kaufkraftklasse. Wenn Sie gern im Zentrum des Geschehens stehen, dann sollten Sie diese Chance nicht verpassen und mich heute noch kontaktieren.
Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

Sous chef

Für ein gepflegtes und ungewöhnliches Haus suchen wir für die Wintersaison einen kreativen, erfahrenen Sous chef. Sie zaubern mit Leidenschaft, Freude und Liebe Köstlichkeiten auf den Teller, haben bereits in internationalen Küchen gewirbelt und wissen, wie man in jeder Situation den Überblick behält. Sie arbeiten gern in einem Team mit Profis, sind belastbar, flexibel und bereit, ein längeres Engagement im Engadin einzugehen. Ich freue mich Sie sehr bald kennenzulernen.
Chur, Gaby Steg 081 258 30 75

Küchenchef/in

Abseits vom Alltäglichen sind Sie die junge Zauberperson in der Küche für ein familiäres Hotel direkt am Ufer des Bodensees (Untersee). Sie verstehen es, die Gäste mit einem saisonalen, marktgerechten und internationalen Angebot, mit Schwergewicht auf der lokalen Fischküche, zu begeistern. Sie verfügen über Erfahrung in führender Position, haben beste Fachkenntnisse, sind belastbar und motiviert. Ihre hohe Leistungs- und Einsatzbereitschaft charakterisiert Sie als ambitionierten Kadermitarbeiter. Organisation, Planung und Koordination sowie Neues zu entdecken und unternehmerisches Denken einzusetzen reizt Sie ebenso wie kreatives Kochen. Ein junges, motiviertes Team erwartet Sie per sofort bei dieser Herausforderung, die Ihnen einzigartige Perspektiven öffnet. Ich freue mich auf Ihren Anruf.
St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

Commis de cuisine/ Chefs de partie

Als stolzer Berufsmann lieben Sie es, Ihr Können in der Küche voll auszuleben. Für Betriebe im Aargau suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung selbstständige, kreative und motivierte Teamplayer, die Freude am Beruf haben. Sie haben vor kurzem die Lehre abgeschlossen oder verfügen bereits über erste Erfahrungen und möchten nun Ihre Kochkünste bei Banketten, à la carte-Gerichten und Tagesmenüs zeigen. Wenn Sie im Berufsleben weiter kommen möchten, freue ich mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Zürich, Georges Lehmann 01 297 79 79

Temporär-Stellen

Wir suchen laufend qualifizierte Mitarbeiter für temporäre Einsätze in der ganzen Schweiz. Hier eine kleine Auswahl:

- Koch**
Sofort, bis 30. Dez. | Landgasthof, Basel
- Köche**
Sofort, bis 12. Feb. | Diverse Einsätze, Graubünden/Wallis
- Koch**
Sofort, bis auf weiteres | Drei-Sterne-Hotel, Tessin
- Koch**
1. Nov.–28. Februar | Systemgastronomie, Luzern
- Koch** 60%
1. Dez.–30. April | Altersheim, Luzern
- Köche**
Laufend | Cateringanlässe, Zürich
- Jungkoch/Commis**
Sofort, bis 30. November | à la carte-Restaurant, Bern
- Bäcker-Konditor**
Sofort, bis auf weiteres | Bäckerei, St. Gallen
- Köche, Bäcker, Metzger** (Schichtdienst)
Sofort, bis 30. Dez. | Produktionsbetrieb, Aargau
- Köche/Service/Verkauf**
29. Nov.–5. Januar | Weihnachtsspektakel, Zürich
- Promotionskoch**
Laufend | Delikatessengeschäft, Luzern
- Servicemitarbeiter/in**
Sofort, bis 30. Oktober | Pizzeria, Region Thun
- Serviceangestellte**
Sofort, bis 28. Februar | Speiserestaurant, Basel
- Servicemitarbeiter/in**
Sofort, bis auf weiteres | Speiserestaurant, Lugano
- Serviceangestellte/r** (mit Auto)
Sofort, bis auf weiteres | Speiserestaurant, Thurgau
- Allrounderin**
25. November–7. März | Kinderheim, St. Gallen
- Chef-Hostess/Chef-Host**
Sofort, bis auf weiteres | Tabakfirma, Bern/Thun/Biel
- Promoter/Hostessen**
Sofort, bis auf weiteres | Diverse Einsätze, Chur
- Hostessen/Promotionsmitarbeiter**
Laufend | Ganze Schweiz

Für mehr Informationen und weitere spannende Stellen (temporär oder längerfristig) kontaktieren Sie ganz einfach unsere Filiale in Ihrer Nähe!

People make the difference.



Sind Sie auf der Suche nach einer Kaderstelle in einem internationalen tätigen Unternehmen?

Starbucks, die weltweit führende Marke im Bereich Spezialitätenkaffee sucht einen

Store Manager (Dame oder Herr)

für unser Coffee House in Basel. Starbucks sind trendige Coffee Houses, in welchen man seinen Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Macchiato in gemütlicher, warmer Atmosphäre geniessen kann.

Als Store Manager übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für Ihren Store. Dank Ihrer Führungserfahrung und Ihrer Erfahrung in der Gastronomie verstehen Sie es, ein Team zu motivieren und zu fördern. Sie sind eine leistungs- und verkaufsorientierte Persönlichkeit und verfügen über gute mündliche Englischkenntnisse.

Sind Sie bereit für Ihren nächsten Karriereschritt? Ich freue mich auf Ihre Bewerbung!

Swiss-Star Ltd.
Thomas Stauffer
Human Resources
Industriestrasse 27, 8604 Volketswil
Tel. 01 / 947 18 46
thomas.stauffer@swiss-star.com

Swiss-Star Ltd.
A Member of the Bon Appetit Group
An Authorized Licensee of Starbucks Coffee International, Inc.

Über Marketing und Dumping.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22,
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

TOURISMUS

SPORT CENTER FERIE FIESCH

Leiter/in Administration

- Anforderungsprofil:**
- HWV- oder Tourismusdiplom, evtl. Handelsdiplom oder KV-Abschluss mit mehrjähriger Berufserfahrung
 - Flair für Tourismus, Gastgewerbe und Sport
 - gute EDV-Kenntnisse, Organisationsbegabung
 - Fremdsprachen (F/E/I in Wort und Schrift)
 - angenehmer Umgang mit Gästen und Mitarbeitern
 - verantwortungsbewusst, belastbar und flexibel
 - selbständiges Arbeiten

- Hauptaufgaben:**
- Leitung der Administration
 - Personalführung/Lehrlingsausbildung
 - Reservationen/Empfang und Betreuung der Gäste
 - Korrespondenz und Rechnungswesen
 - Direktionssekretariat

- Wir bieten:**
- interessante und selbständige Tätigkeit
 - angenehmes Arbeitsklima
 - angemessenes Gehalt

Sind Sie interessiert?
Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Sport- und Feriencenter Fiesch
Direktion
«Bewerbung»
3984 Fiesch

Über Service compris und Exklusives.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

montana hotel
ZÜRICH

«Très sympa!»

Das ist unsere Bistrot/Bar "Le Lyonnais" im Zürcher Hotel Montana. Wir bieten eine auf währschafte, originelle Gerichte spezialisierte „Cuisine Française“ mit wechselnden saisonalen Akzenten, serviert in der gepflegten Ambiance eines charmanten Quartier-Bistrot. Ob als Treffpunkt an der kleinen Bar oder im Bistrot-Restaurant, ob zum Petit Déjeuner, Apéro, Lunch oder Diner: Das "Le Lyonnais" erweist sich immer als die ideale Adresse, um einen kleinen Höhenflug zu erleben!

Dafür suchen wir Sie, als unseren neuen
Chef de cuisine (m/f)

Sie haben bereits einige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position, vorzugsweise in der französischen Bistrot-Küche. Ob Quiche Lorraine oder Boudin: für jeden Tag haben Sie die passenden, marktorientierten Menü-Ideen und können diese mit modernsten Hilfsmitteln auch umsetzen. Dabei steht Ihnen eine 6-köpfige Brigade zur Seite, mit welcher Sie dank Ihrer Führungskompetenz einen hohen Qualitätsstandard erreichen. Ihre Kreativität und die Lust auf Verantwortung und Selbständigkeit ergänzen diese spannende Aufgabe. Wenn Sie sich dazu als «très sympa» bezeichnen, dann sollten Sie keinen Moment zögern, uns Ihre schriftliche Bewerbung zukommen zu lassen! Herr Karsten Hormann erzählt Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mehr über diese herausfordernde Aufgabe in einem lebhaften Betrieb im Herzen von Zürich. Wir sind gespannt auf Sie!

Hotel Montana
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Tel. 043 366 60 00
Fax 043 366 60 10
www.hotelmontana.ch

Hotel Lenzerhorn

Ihr Ferienhotel in Lenzerheide/Valbella

In unserem neu renoviertem *Hotel im Herzen von LENZERHEIDE/VALBELLA ist eine tolle Stelle frei für einen führungsstarken**

KÜCHENCHEF

Sie leiten die 5-köpfige Brigade mit den Schwerpunkten **kreative Qualität und Kontinuität.**

Sie suchen eine Herausforderung in einem Betrieb mit einem vielfältigen kulinarischen Angebot, wo Ihr Können und Ihre Kreativität gefragt sind.

Sie sind eine souveräne und loyale Persönlichkeit und haben die Fähigkeiten eines Machers und das Talent eines Organisations. Diese selbstständige und verantwortungsvolle Position verlangt viel Engagement, Interesse und Elan.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, für diese echte Herausforderung mit Zukunft, oder machen eine kleine Spritzfahrt nach LENZERHEIDE/VALBELLA

Über einen Besuch und ein persönliches Gespräch würde ich mich sehr freuen.

Aldo Bossi, Geschäftsführer
HOTEL LENZERHORN AG
7078 LENZERHEIDE, 081/385 86 87 oder
info@lenzerhorn.ch

152223/19593

Wirtschaft Adlisberg
Der Adlisberg liegt oberhalb des Dolders in Zürich. Wir kochen mit besten regionalen Produkten und suchen einen engagierten

KOCH und einen Hilfskoch die Freude an einer gehobenen einheimischen Küche haben. Die Eröffnung ist auf Anfang November geplant. Unsere Küchenchefin Linda Gilomen gibt Ihnen gerne nähere Informationen.
Linda Gilomen Neumarkt 5
8001 Zürich 01 252 79 39

B
Parkhotel Brenscino

Hier inmitten einzigartiger subalpiner Umgebung mit bezauberndem Blick auf den Lago Maggiore verschänken wir Gastlichkeit pur.

Sie möchten das auch tun?
Dann interessiert Sie bestimmt die vertrauenswürdige Kaderstelle in unserem 170 Betten Ferienparadies als:

Küchenchef
Beginn anfangs März 2003

Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung und viel persönlichem Engagement aus. Es reizt Sie ein Küchenteam von 10 Personen zu motivieren und erfolgreich zu führen.

Die kreative Gestaltung des HP-Menüangebotes sowie einer raffinierten aber klassischen à la carte Karte im "Brenscino blu", mit einer konstant hohen Küchenqualität gehört ebenso zu Ihren Aufgaben, wie die Planung, die Kalkulation der Einkaufs und das Controlling. Die solide Ausbildung und Ihre Kenntnisse befähigt Sie, diese herausfordernde Aufgabe zu übernehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Parkhotel Brenscino, Martin Faes,
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 793 01 21 / Fax: 091.793.40.56
www.brenscino.ch E-mail: info@brenscino.ch

152214/6009

Für unser aufstrebendes, professionelles Catering-Unternehmen suchen wir eine

Sales Managerin

welche selbstständig den Verkaufsbereich, Teilbereiche im Marketing, sowie Verantwortung in der Administration übernimmt.

Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung im Sales- und Gastrobereich. Sie sind extrovertiert, haben ein charismatisches, selbstsicheres und gepflegtes Auftreten, und gute Sprachkenntnisse (vorwiegend deutsch). Ihr Arbeitsplatz liegt in einem traditionsreichen Haus im Herzen Zürichs an bester Geschäftsstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

MAGMA, Stötzlistrasse 60, 8707 Uetikon
Martin Grossman, Tel. 01 920 44 88

152221/418911

HOTEL
Cascada
LUZERN

Modernes Stadthotel mit 65 schmucken Hotelzimmern (jedes hat seinen eigenen Wasserfall - Kaskade), Seminar- und Bankettbereich, Restaurant Bolero, Bar und Partyservice... das sind wir!

Für unser Team wünschen wir uns eine/n dynamische/n

F&B-Assistenten/in

Der Hauptaufgabenbereich ist im Bereich Seminar, Bankett und Catering, Organisation Frühstückservice sowie administrative Arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Roland Barmet, Gastgeber

hotel cascada - bundesplatz 18
ch-6003 luzern
tel. 041 226 80 88 - fax 041 226 80 00
info@cascada.ch - www.cascada.ch

152172/23019

Restaurant Vilette Cham
VILLETTEPARK · 6330 CHAM

Für unser Restaurant direkt am Zugersee suchen wir nach Vereinbarung
eine/einen

Restaurationsleiter / in

Sie sind eine teamfähige, belastbare Persönlichkeit mit Erfahrung im Organisieren von Banketten, Führen von Mitarbeitern und Betreuung der Gäste.

Wir sind ein Restaurant mit Gartenterrasse bis 70 Plätze, Bankett Räumlichkeiten bis 80 Plätze, gehobene, saisonale, marktfrische Küche.

Wir bieten gute Entlohnung.
Regelmässige Arbeitszeiten, Dienstag geschlossen.
Weiterbildungs Möglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:
Familie Matthey - Kohler
Restaurant Vilette
6330 Cham
Tel : 041/ 780 55 36

152230/389149

Lenzerheide Valbella
Churwalden Parpan Lenz

SPORTS UNLIMITED

Das Sunstar Hotel Lenzerheide steht an sonniger und ruhiger, aber dennoch zentraler Lage. Die Destination Lenzerheide/Valbella in Graubünden bietet sämtliche Möglichkeiten zum aktiven Wintersport.

Auf kommende Wintersaison ab ca. Mitte Dezember suchen wir für unseren Betrieb mit 168 Betten, Hallenbad, Sauna, Hotelbar mit Live-Musik und à-la-carte Restaurant mit Sonnenterrasse noch einen qualifizierten

Chef de service

in Kaderstelle, um im à-la-carte Restaurant unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. Langjährige, treue Stammgäste wissen Ihr persönliches Engagement sehr zu schätzen. Ebenfalls suchen wir noch eine/n

Kellner / Serviceangestellte

Wir pflegen ein tolles Arbeitsklima mit vielen Freiheiten in einem jungen, aufgestellten Team und bieten Ihnen die Möglichkeit, sich im Hotel einer renommierten Schweizer Hotelgruppe zu profilieren und weiter zu entwickeln. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Sunstar Hotel**** Lenzerheide
Herr Dani Meier, Gastgeber
CH-7076 Lenzerheide
Tel. 081 385 88 88, Fax 081 385 88 99
E-Mail direktion.len@sunstar.ch
http://www.sunstar.ch/lenzerheide

Sunstar
Hotels *Sei immer φίλη für dich wohl!*

Arosa * Davos * Flims * Lenzerheide * Grindelwald * Wengen * Villars

Zur Erweiterung unseres Küchenteams in unserem Schulhotel in Passugg suchen wir nach Vereinbarung einen

CHEF DE PARTIE (80-100 %)
(Dame oder Herr)

Bereitet Ihnen der Umgang mit Studenten aus aller Welt Freude und wollen Sie Ihre guten mündlichen Deutsch- und Englischkenntnisse einsetzen?

Die Einsätze in der Küche sind von Montag - Freitag jeweils für das Mittagessen und teilweise für das Nachtessen vorgesehen.

Für weitere Fragen wenden Sie sich an unseren Küchenchef David Puser (081 / 255 17 09) oder senden bitte Ihre Bewerbungsunterlagen zu Händen von Herrn Marco Oesch an folgende Adresse:

Hotel- und Touristikfachschule HTF Chur
Comercialstrasse 19, CH-7007 Chur
Phone +41 (0)81 257 06 60, Fax +41 257 06 67
info@htf.ch, www.htf.ch

Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren:
Tel. 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, www.htr.ch

Lenzerheide Valbella
Churwalden Parpan Lenz

SPORTS UNLIMITED

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 2002/2003 (ca. Anfang Dezember '02 bis ca. Mitte April '03) mit Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Réception:
Réceptionssekretärin
interessanter Aufgabenbereich

Küche:
Sous-chef/Saucier
Chef de partie
vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Kinderland:
Praktikantin/Kinderbetreuerin
zur Unterstützung der Leiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Familie Th. und R. Vogt, Direktion

Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie Th. und R. Vogt, Direktion

151119/0521

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

htr

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

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

Für unser gepflegtes Personalrestaurant Die Mobilbar in Bern (ca. 550 Mittagessen) suchen wir per **1. November 2002** oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n und kooperative/n

Alleinkonditor/in (100%)

Haben Sie viele Ideen, die Sie schon lange gerne auf den Teller bringen wollten? Wir lassen Ihnen viel Freiraum für deren Umsetzung.

Als selbstständige, teamfähige Persönlichkeit mit fundierten Fachkenntnissen sind Sie zuständig für die Planung sowie die Produktion von Desserts und Gebäck für unser Personalrestaurant mit Cafeteria und das Direktionsrestaurant. Es liegt Ihnen viel daran, unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihren kreativen und trendigen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Sie haben Erfahrung aus ähnlicher Funktion. Arbeitszeiten: 6.30 bis 15.40 Uhr (Mo – Fr).

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, Weiterbildungsmöglichkeiten und ein 13. Monatsgehalt plus 5 Wochen Ferien.

Möchten Sie unsere Begeisterung mit uns teilen? Dann zögern Sie nicht – senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, Frau Susanne Bitterli, Personalrestaurant Die Mobilbar, Postfach 2726, 3001 Bern, Telefon 031-389 69 60.

Weitere Stellen unter www.sv-group.com



Ihr Ferienhotel in Lenzerheide/Valbella

Winter 2002/03 oder auch länger

Für unser neues Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide/Valbella suchen wir noch folgende Persönlichkeiten mit Ambitionen:

Küche: CHEF DE PARTIE/JUNGKUCH mit Flair für Organisation und Planung (Italienische Küche)

Hier können Sie Ihre kreativen Kochkünste unter Beweis stellen.

Bar/Pub: Barmaid/men für unsere Treffpunkt-Apero-Skibar mit Live-Musik

Grill: Servicefachangestellte/r für fröhliche und charmante Persönlichkeiten mit guten Deutschkenntnissen.

Wir freuen uns auf Euren schnellen Anruf, damit wir Euch bei einem Vorstellungsgespräch näher kennenlernen können.

Aldo Bossi Hotel Lenzerhorn 7078 Lenzerheide
mehr infos unter 081/385 86 87 oder info@lenzerhorn.ch

152088/19593



Gesucht für kommende Wintersaison ab ca. 15. Dezember

Koch w/m ServicemitarbeiterIn

Sepp Manser
Waldhüs Bodmen
3906 Saas Fee
Tel. 027 957 20 75 oder 079 214 05 23
152167/414434

Posthotel Churwalden sucht für die Wintersaison

Koch mit Erfahrung in der klassischen italienischen Küche (evtl. Jahresstelle) sowie

Servicemitarbeiter/in Barmaid

Sind Sie motiviert und verwöhnen gerne Gäste, dann erwarten wir Ihren Anruf: Telefon 081 382 02 82.
152245/7870



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutsptial für innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untensee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter.

Zur Verstärkung unseres Réceptionsteams suchen wir per 1. Dezember 2002 oder nach Übereinkunft eine freundliche

Telefonistin

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt und Sie es schätzen in einer prachtvollen Umgebung in der Nähe von Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld zu arbeiten, dann... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet Umgang mit dem Telefon (Zentrale: DeTeWe) und Bedienung der Personensuchanlage. Koordination verschiedener Arbeiten zwischen den Departementen, diverse Sekretariatsarbeiten auf IBM PC (Microsoft Word/Excel), Arbeiten mit E-Mail. Freude am Umgang mit Patienten und Gästen an der Front.

Ein freundlicher Arbeitsplatz im Schlossteil erwartet Sie. Internes Personalrestaurant, grosszügige Anstellungsbedingungen, moderne, helle Dienstwohnungen ca. 5 Gehminuten entfernt direkt am See.

Die besten Voraussetzungen sind eine kaufmännische Grundausbildung oder Hotelfachausbildung, gute Fremdsprachenkenntnisse, gepflegte Erscheinung, angenehme Umgangsformen, 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. Auf Ihre interessante Bewerbung freuen wir uns.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG

Flandrina C. von Salis
Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Telefon 0041 52 742 11 11
fv@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



152161/23728

Region Zürich

Wenn Sie eine nachtaktive Persönlichkeit sind, die gerne in einem etwas anderen Umfeld arbeitet, sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Für unsere Kundin, ein modernes und dynamisches Unternehmen am oberen Zürichsee, suchen wir eine ganze Barcrew für eine Neueröffnung.

Chef de Bar Barmitarbeiter/innen

Sie sind kundenorientiert und absolut vertrauenswürdig. Sie finden sich auch mit klar strukturierten Arbeitsrichtlinien zurecht, dann sind Sie genau die richtige Person.

Ihr zukünftiger Arbeitgeber bietet Ihnen ein attraktives Lohnpaket, zeitgemässe Sozialleistungen, modernste Infrastruktur und spannende Zukunftsperspektiven.

Victoria.Castangia@kellyservices.ch gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung.

Für verschiedene Kunden, gediegene 4-Sterne-Hotels inmitten der Stadt Zürich, suchen wir nach Vereinbarung

Réceptionisten/innen

Als Allrounder-Talent sind Sie zuständig für Check-In und Check-out. Sie korrespondieren und kommunizieren tadellos in Deutsch, Englisch und Französisch und beherrschen Fidelio, Word und Excel. Als belastbare und vife Person verlieren Sie auch in actionreichen Momenten nicht den Blick fürs Wesentliche!

Unser Kunde bietet Ihnen faire Entlohnung, gute Sozialleistungen und ein tolles Arbeitsklima.

Bei Victoria.Castangia@kellyservices.ch unter 01 225 40 30 erhalten Sie weitere Auskünfte

Für eine edle Bar in Zürich suchen wir eine/n

Barmitarbeiter/in

Sie suchen eine neue Herausforderung in einer gediegenen Bar? Falls Sie Ihre Lehre als Servicefachangestellte/r mit Erfolg bestanden haben, und auch schon Erfahrungen in einer gehobenen Bar gesammelt haben, dann sollten Sie mich sofort anrufen.

Victoria.Castangia@kellyservices.ch wartet auf Ihren Anruf unter 01 225 40 30

Region Zürich

Für verschiedene Kunden suchen wir in Zürich und Umgebung

Chef de parties 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.

Victoria.Castangia@kellyservices.ch gibt Ihnen unter 01 225 40 30 gerne weitere Auskünfte

Für zwei Restaurants mit italienischem Touch in Zürich 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. Gute Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen sind selbstverständlich.

Melden Sie sich noch heute bei: Victoria.Castangia@kellyservices.ch unter 01 225 40 30

Für ein gediegenes Hotel ausserhalb von Zürich suchen wir qualifizierte

Servicemitarbeiter m/w

Sie haben Ihre Lehre als Servicefachangestellte/r erfolgreich abgeschlossen und sind nun auf der Suche nach einer neuen Herausforderung.

Es spielt für Sie keine Rolle, ob Sie mit Zimmerstunde und an manchen Wochenenden arbeiten müssen. Zusammen mit einem jungen Team verwöhnen Sie Ihre Gäste in einem gepflegtem Ambiente.

Unser Kunde bietet ein faires Salär und Weiterbildungsmöglichkeiten. Ein freundliches Betriebsklima und ein kollegiales Team freut sich darauf, Sie bald kennenzulernen.

Rufen Sie noch heute an.

Victoria.Castangia@kellyservices.ch erteilt unter 01 225 40 30 weitere Informationen.

Region Zürich

Für diverse Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie in der Region Zürich suchen wir einen

Commis/Jungkoch

Unsere AuftraggeberInnen bieten Ihnen beste Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien und den 13. Monatslohn ab dem ersten Tag!

Verlangen Sie mehr Details bei Bruno.Ehrat@kellyservices.ch unter 01 319 66 69

Unsere Mandantin, ein fortschrittliches Alters- und Pflegeheim im Raum Zürich-Winterthur, sucht per 1. November oder nach Vereinbarung einen

Diätkoch w/m

Ein Team von 20 Mitarbeitern ist für die Zubereitung von 600 Mahlzeiten täglich verantwortlich. Pro Tag stehen drei verschiedene Menus auf der Karte. Die Arbeitszeiten bewegen sich zwischen 07.00 und 18.00 Uhr, Sie haben an zwei Wochenenden pro Monat frei. Sie arbeiten in der ersten Woche sechs Tage und haben dafür in der zweiten Woche drei Tage frei.

Eine interessante Festanstellung in einem modernen Unternehmen, kreatives Tun, Mitspracherecht, fortschrittliche Entlohnung und ein tatkräftiges Team unterstützen Sie bei Ihrem Vorhaben, tagtäglich Ihr Bestes zu geben.

Rufen Sie uns an, wir erteilen gerne mehr Auskunft: Bruno.Ehrat@kellyservices.ch 01 319 66 69

Unsere Mandantin, ein gut frequentiertes Restaurant in Zürich, sucht per sofort einen

Hilfskoch (w)

Sie sprechen gut Deutsch und bringen bereits Erfahrung als Hilfskoch mit. In einem grossen Team arbeiten Sie in drei verschiedenen Schichten und werden auf allen Posten eingesetzt. Ihr neuer Arbeitsort befindet sich mitten in der Stadt, Unterkunftsmöglichkeit vorhanden.

Sie suchen eine neue Herausforderung mit fairer Entlohnung, ein dynamisches Team und ein modernes Umfeld? Dann könnte dies Ihre neue Challenge sein!

Bei Bruno.Ehrat@kellyservices.ch unter 01 319 66 69 gibt es noch mehr Informationen

Region Bern/Luzern

Wir suchen für unseren Kunden im Grossraum Luzern einen

Stv. Küchenchef w/m

Sie überwachen mit Ihren ausgezeichneten Fachkenntnissen die Brigade, übernehmen die Ausbildungskontrolle der Mitarbeiter und sind verantwortlich für die Hygiene im Betrieb. Sie haben den Gastronomiebereich mit Erfolg abgeschlossen und haben bereits einige Jahre praktische Erfahrung als Küchenchef in der gehobenen Gastro-Klasse gesammelt. Besonders im organisieren von Gross-Events sind Sie Profi. Sie sind zwischen 28 und 40 Jahre alt und bevorzugen weitgehend geregelte Arbeitszeiten. Interessiert?

Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisnachweise, Diplommappen und Foto) an Kelly Catering, Judith Steffen, Marktgasse 6/8, 3011 Bern, 031/313 26 26

Per 1. November oder nach Vereinbarung suchen wir in ein stadtbekanntes Restaurant je eine/n selbstständige/n und motivierte/n

Chef de partie w/m Chef de Service w/m

Sie haben die Lehre mit Erfolg absolviert und verfügen schon über einige Jahre Berufserfahrung. Sie sind zwischen 23 und 35 Jahre alt und möchten gerne in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen.

Judith.Steffen@kellyservices.ch wartet auf Ihren Anruf unter 031 313 26 26

Wohnen an der Lenk? Im Auftrag unseres Kunden, ein internationales Unternehmen der Gemeinschafts-Gastronomie suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung folgende motivierte und flexible Mitarbeiter:

Commis de Cuisine w/m Koch w/m Buffetmitarbeiter w/m

Wir bieten Ihnen gute Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien und 13. Monatslohn.

Bei Judith.Steffen@kellyservices.ch unter 031 313 26 26 erhalten Sie mehr Informationen

KELLY MEHR ALS EIN JOB!
CATERING
Löwenstrasse 29
8033 Zürich-City
Tel. 01 225 40 30

Schaffhauserstrasse 358
8050 Zürich-Orfikon
Tel. 01 319 66 69

Marktgasse 6/8
3011 Bern
Tel. 031 313 26 26

Rue du Simplon 48
1800 Vevey
Tel. 021 925 40 60

Rue du Marché
1204 Grenchen
Tel. 022 618 58 10

Get online: www.kellyservices.ch 0800 109 109

Ruhig & trotzdem zentral Lauterbrunnental

Hotel-
Restaurant



Schützen

CH-3822 Lauterbrunnen

Nur 15 Autominuten von Interlaken entfernt!
Ein Katzensprung

Für die Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch:

Service-Mitarbeiterin und Service-Bar-Mitarbeiterin sowie Küchenhilfe/Hilfskoch/Reinigung

* * *

Mit Ihrer gesunden und positiven Einstellung machen Sie aus unserer eingespielten Crew ein

DREAM-TEAM!

Interessiert? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder schauen Sie sich unseren Familienbetrieb aus der Nähe an. Kontaktadresse:

Familie P. von Allmen
Hotel/Restaurant Schützen AG
Dorstrasse
CH-3822 Lauterbrunnen Tel. 033 855 20 32
E-Mail: bewerbung@hotelschuetzen.com
Bernese Oberland/Schweiz

151844/19089

Wir sind ein grosser Restaurationsbetrieb an zentraler Lage in der Stadt Basel und suchen per 1. November 2002 oder nach Vereinbarung einen

Administrations-Leiter

In den Aufgabenbereich fallen insbesondere das Führen des gesamten Administrationssekretariats und die operationelle Kontrolle, die Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung, die Schulung und Betreuung der kaufmännischen Lehrlinge, die Programmierung und Betreuung des EDV-Konzeptes sowie, in Zusammenarbeit mit der Revisionsstelle, das Erstellen von Monatsabschlüssen, Budgets und Cash-Flowplanung.

Von unserem Kandidaten erwarten wir einen Hotelfachschulabschluss oder eine fundierte kaufmännische Ausbildung. Sie sollten über 25 Jahre sein und eventuell bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position haben. Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit sowie eine schnelle und genaue Arbeitsweise.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem zukunftsorientierten und erfolgreichen gastronomischen Unternehmen fortsetzen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Photo.

Bahnhof Restaurants Basel
Centralbahnstrasse 14
CH-4002 Basel

zhv Frau Cathrin Leiber
Telefon 061 295 39 15
leiber@bahnhofrestaurants.ch

151841/404813

HOTEL MONTE ROSA



ZERMATT

Mit dem jungen Charme der ersten Stunde.

Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind sie dabei?

Für die kommende Wintersaison 2002/03 suchen wir folgende MitarbeiterInnen:

Nachportier Tournaht m, D/F/E

HOFA-Tournaht w

Pâtissier m/w

Commis de restaurant et bar m, D/F/E

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto freut sich:

SEILER HOTEL MONTE ROSA****
Carmen Brantschen, Personalbüro
3920 Zermatt

Tel. 0041-27 966 87 56
Fax 0041-27 966 87 57

www.zermatt.ch/monterosa
E-Mail: cbrantschen@seiler-zermatt.ch

SEILER HOTELS
ZERMATT

Member of
The Leading Hotels
of the World



Hotel Restaurant
ARVENBÜHL
Amden

Das Silence-Hotel Arvenbühl auf der Sonnenterrasse Amden über dem Walensee sucht für die Wintersaison

2 Zimmermädchen

Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse, sind flexibel, an selbständiges, exaktes Arbeiten gewöhnt und haben Erfahrung in der Lingerie, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Fam. Rüedi, Silence-Hotel Arvenbühl
8873 Amden
Tel. 055 611 60 10, Fax 055 611 21 01
Montag Ruhetag

152095/41321

Berlitz

Zur Ergänzung unseres Sekretariats suchen wir

RéceptionistIn/ Admin. AssistentIn

Sie

- suchen die internationale Atmosphäre eines lebhaften Dienstleistungsbetriebes
- sind deutscher Muttersprache und sprechen zusätzlich Französisch
- haben ein Flor für Zahlen
- haben eine kaufmännische Ausbildung oder entsprechende Praxis

Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

The Berlitz Schools of Languages AG
Seefeldstrasse 7, 8008 Zürich
Frau E. Ranzato

152169/415037

Gesucht

junge, aufgestellte Barmaid

CH oder mit guten Deutschkenntnissen.

Sauna Club Zeus
6403 Küsnacht a. R.
Auskunft unter 079 341 55 85 (ab 17.00)

152128/419823

Saas-Fee

***-Hotel Derby

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

Servicefachangestellte

Koch

Kassiererin (Self-Service)

Allrounder/in

Rufen Sie einfach an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Supersaxo Iris und Familie Hug
CH-3906 Saas Fee
Tel. 027 957 23 45
Fax 027 957 12 46

151961/29645

Wir suchen für unser wachsendes Catering-Unternehmen eine zuverlässige und flexible

Person für den rückwärtigen Dienst

Sie unterstützen unser Team im Abwaschbereich der Küche und an Caterings. Führerschein Klasse B.

Faire Anstellungsbedingungen sowie ein eingespieltes Team erwarten Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Herr Gianni Segantini
Segantini Catering Ltd
Limmatquai 54
8001 Zürich
Telefon 01 771 11 33

150093/418911



Hafen-Restaurant
Hotel
MOVE

Interlakenstrasse 140
CH-3705 Faulensee am Thunersee

Für unser schön und gut ausgebautes, weithin bekanntes Ausflugs-Restaurant/Thunersee-Laube, mit vielseitigem à la carte- und Bankett-Angebot, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle

Service-MitarbeiterIn

Sie sind teamfähig, belastbar und Sie arbeiten gerne in einem flotten Team, dann fühlen Sie sich bei uns bestimmt pudelwohl. Geregelt Arbeitszeiten sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen und eine leistungsgerechte Entlohnung können wir Ihnen garantieren.

Interessiert? Rufen Sie gleich an und verlangen Sie Hans Oberli, Telefon 033 654 68 66 / www.move.ch

152069/80640

Saison 2003 (April - Oktober)
Wir suchen einen

Alleinkoch

für unser à la carte-Restaurant mit 40 Sitzplätzen.

Tel. 091 971 44 51, Sig. Lucke
Vielen Dank!

152240/61697



Wir suchen für Anfang Dezember oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

in unseren lebhaften à-la-carte- und Bankettbetrieb am Thunersee.

Haben Sie Lust, in einem aufgestellten Team mitzuwirken? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

152173/19216

***Hotel Restaurant Kreuz

Fam. R. Gmür-Gosteli, CH-3706 Leissigen,
Tel. 033 847 12 31, Fax 033 847 12 56
E-Mail: info@kreuz-leissigen.ch
Internet: www.kreuz-leissigen.ch



HOTEL POSTHUIS 6068 MELCHSEE-FRUTT OW

Für Wintersaison 02/03, Mitte Dezember bis Ende April, suchen wir:

Junge, freundliche

Service-Angestellte

sowie

Jungkoch

Geregelte Arbeitszeit, guter Verdienst, Kost und Logis im Haus.

Sind Sie sportbegeistert, naturverbunden und möchten in einem jungen Team mitarbeiten?

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie eine Bewerbung. Wir freuen uns darauf!
FAM. ROHRER-ELMIGER
TEL. 041 669 12 42

151094/24368



Hotel Mischabel

In Saison- oder Jahresstellung suchen wir aufgestellte, motivierte

Servicemitarbeiterin

Oggier Philippe
Hotel Mischabel, 3906 Saas Fee

Schauen Sie bei uns vorbei
oder rufen Sie uns an

Tel. 0041 27 957 21 18
www.mischabel.ch
mischabel@saas-fee.ch

152053/29823

Von Bümliz bis Casablanca.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22,

Telefax 031 370 42 23,

www.htr.ch



HOTEL RESTAURANT OCHSEN USTER

sucht per sofort oder Übereinkunft folgende Stelle neu zu besetzen

Koch/Jungkoch

Unser Betrieb ist bei internationaler wie regionaler Kundschaft bekannt und beliebt. Das soll auch so bleiben und darum benötigen wir Sie als Unterstützung. Sie arbeiten gerne in einer kleinen Brigade und sind bereit, Verantwortung zu übernehmen. Qualitätsbewusstsein und ein abwechslungsreiches Angebot sind die Stärken unserer Küche. Wir bieten Ihnen einen interessanten, abwechslungsreichen Arbeitsplatz in der Nähe der Stadt Zürich und doch auf dem Land. Sie haben Erfahrung und Freude im Gastgewerbe, dann melden Sie sich bei uns: Weiteres erfahren Sie unter Telefon 01 940 81 02, Herr Jörg Badertscher, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Ochsen, Zentralstrasse 23, 8610 Uster.

Erster Eindruck unter: www.ochsen-uster.ch

152048/47481



HOTEL- UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 ZURZACH KURHOTEL ****

An einem Ort arbeiten, wo Gesundheit, Fitness und Wellness sowie Erholung und Wohlbefinden gross geschrieben werden. Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

• Réceptionist/in

(Sprachen F, E von Vorteil)

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, Erfahrung im Frontbereich sowie PC-Anwender-Kenntnisse in Fidelio und Word.

Eigenmotivation, Flexibilität und Spass an der Arbeit runden das Idealprofil ab.

Wir sind ein lebhaftes Unternehmen mit grossem Entwicklungspotential. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder erwarten Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Marianne Leu unter der Telefonnummer 056 265 24 40 gerne zur Verfügung.

152112/174386



SIE

Koch
in unserer
renommierten
Privatlinik!

Die Privatlinik Bethanien ist die Klinik am Zürichberg mit 96 Betten. Unsere Patienten haben im Rahmen der Wohlfühlgastronomie Anspruch auf ein umfassendes und qualitativ hochwertiges kulinarisches Angebot.

Unsere Küchenbrigade verpflegt die Patienten und Besucher in der Privatlinik, die Pensionäre im Krankenhaus sowie die MitarbeiterInnen. Nebst den Tagesmenüs bieten wir eine breite Auswahl an à la carte-Gerichten und saisonalen Spezialitäten an. In unserem öffentlichen Bistro verwöhnen wir zudem unsere Gäste in gediegener Atmosphäre mit erlesenen Köstlichkeiten und eigenen Kreationen.

In unser Küchenteam suchen wir per 01.01.03 oder nach Vereinbarung eine/n Teamplayer/in mit ausgeprägtem Qualitätsdenken, Liebe zum Detail und ev. Zusatzbildung als Diätkoch.

Einer ambitionierten Fachperson bieten wir interessante Anstellungsbedingungen (40 Stundenwoche, 5 Wochen Ferien), attraktive Arbeitszeiten und entsprechende Wertschätzung.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Patrick A. Reiter, Leiter Hotellerie, Tel. 043 268 73 00. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Bea Gnos, Personaldienst. (personaldienst@klinikbethanien.ch)

Wir freuen uns auf Sie.

PRIVATKLINIK
BETHANIE
TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH
www.klinikbethanien.ch

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

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
5954	Chef de partie/All'koch	29	FR	L-EG	Dez.	D/E/F/I	BE-Oberland
5962	Chef de partie	27	CH	sofort		D/E/F	Bern-Spiez, Tagesbetr.
5964	Hilfskoch	19	CH	sofort		D	ZH, Gem.gastronomie
5965	Hilfskoch	31	PT	B	Nov.	D	ZH
5966	Koch	22	CH	Dez.		D/E/F/I	TI/Deutsch-CH
5969	Küchenchef	34	FR	C	Nov.	D/F	ZH/BS/BL
5973	Küchenchef	37	CH	Dez.		D/F	SG/TC/GR/FL
5974	Koch	63	CH	Nov.		D	Bern
5988	Küchenchef	56	DE	B	sofort	D/F	LU/ZH/OW/GR
5993	Kü/chef/Sous-chef	42	FR	L-EG	Dez.	D/E/F	Skigebiet
5996	Hilfskoch/Koch	42	CH	n. Ver.		D/E	
5998	Sous-chef/Koch	31	FR	L-EG	n. Ver.	D/E/F	
6001	Betreiber/Küchenchef	42	CH	n. Ver.		D	Winterthur
6003	Chef de partie	21	FR	L-EG	n. Ver.	E/F	
6004	Küchenchef	29	IT	L-EG	Nov.	D/E/F/I	ital. Spez.

5975	Kellner	23	BR	B	sofort	D	ZH
5978	Kellner	33	AT	L-EG	sofort	D/E	
5982	Kellner	22	CH	Nov.		D/E/F	Bern
5983	Kellner	41	DZ	C	sofort	D/F	Bern
5984	Saalkellner	28	IT	L-EG	Dez.	D/F/I	Baselregion
5985	Kellner	51	BA	C	Dez.	D/I	à la carte
5989	Barman/Kellner	32	GR	L-EG	Nov.	D/E	Inner-CH/GR/ZH
5992	Barman	35	AT	B-EG	sofort	D/E	
5997	Buffetdame	35	UK	B	sofort	D/E	ZH
6002	Barman	26	CH	Nov.		D	GR
6006	Service/w	36	CH	sofort		D	Aarau/Tagesbetr.
6007	Chef de rang/w	36	DE	L-EG	Dez.	D/E	GR/ZH/BS
6009	Chef de service	31	CH	Nov.		D/E/F	Zentral-CH
6011	Kellner	27	CH	sofort		D/E/F/I	Baden/Davos/Arosa
6013	Kellner	23	ES	L-EG	Dez.	D/E/F	GR

5990	Gerant	42	CH	Dez.		D	
5991	Betriebsassistent	45	CH	Nov.		D/E/A	TC/SG
5995	Chef de réception	39	DE	B-EG	n. Ver.	D/E/F/I	GR/ZH
6000	Receptionsprakt./w	23	CH	Nov.		D/E/F	GR
6005	Direktor	38	DE	B-EG	sofort	D/E/F	BS/CE/ZH/LU
6008	Receptionistin	21	AT	L-EG	sofort	D/E/I	4*-Hotel
6010	Direktionsassistent	46	CH	sofort		E/F	West-CH/BE

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
5952	Hilfskraft	24	PT	L-EG	sofort	F/I	Zentral-CH/Hotel
5955	Hilfskraft	25	PT	L-EG	sofort		Zentral-CH/Hotel
5986	Hilfskraft	24	PT	L-EG	Dez.		VS/zus. mit 5987
5987	Hilfskraft/w	21	PT	L-EG	Dez.		VS/zus. mit 5986
5994	Anfangsgouvernante	37	TK	B	Jan.	D/F	ZH
5999	Zimmerfrau	30	PT	L-EG	sofort		
6012	Chauffeur/Hausmeister	25	DE	L-EG	Dez.	D/E	Zermatt/Arosa/Davos
6014	Zimmerfrau	25	CH	Nov.		D/E/I	BS/BL

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
5950	Service/w	38	DE	L-EG	Nov.	D	BE-Oberland
5951	Buffetdame	20	BR	C	Dez.	I	GR/3*-4*-Hotel
5956	Chef de service	36	NL	B-EG	sofort	D/E/F/I	LU
5957	Service/w	19	CH	Nov.		D/E	ZH/Rapperswil
5959	Service/Hofa	22	AT	B-EG	Nov.	D/E	BE/Chur/ZH
5963	Service/w	24	SK	L-22	Jan.	D	ZH
5968	Kellner	33	FR	B	sofort	D/E/F	Zentral-CH/4*-Hotel
5970	Sefa	20	DE	L-EG	Nov.	D/E/F/I	GR/VI
5971	Chef de bar	24	AT	L-EG	Nov.	D/E	Schneebar/Hotel
5972	Kellner	44	DE	B	sofort	D	AG

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
5955	Betriebsassistent	35	CH	sofort		D/E/F	BE/Rest./Kantine
5958	Receptionistin	23	CH	sofort		D/E/F	SZ/UR, 3*-Hotel
5960	Receptionistin	21	AT	L-EG	n. Ver.	D/E/F	4*-Hotel
5961	Anfangsrecept.	42	CH	sofort		D/E/F/I	SZ/ZG/LU/ZH/UR
5967	Direktionsassistent	29	CH	Nov.		D/E/F	
5976	1. Réceptionist	38	DE	C	sofort	D/E/F	BE
5977	Aide du Patron	22	DE	L-EG	sofort	D	Zentral-CH/ZH
5979	Receptionistin	21	AT	L-EG	Nov.	D/E/F	Zentral-CH
5980	F&B-Manager/w	27	CH	sofort		D/E/F/I	
5981	F&B-Manager	28	DE	B-EG	sofort	D/E/F/I	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

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: _____ Eintritsdatum / Date d'entrée: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____ Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____ Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____ Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____ PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____ Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____ Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

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



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Für unseren Bereich Human Resources in Bad Ragaz suchen wir eine engagierte Persönlichkeit als

PERSONALBEREICHSLEITER/IN

In Ihrer Funktion betreuen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Grand Hotels Bad Ragaz. Sie pflegen gerne Kontakte zu Menschen aus verschiedenen Kulturen sowie zu internen und externen Stellen. Mit Ausnahme der Lohnbuchhaltung sind Sie für sämtliche Belange des Personalwesens Ihres Bereiches verantwortlich. Anspruchsvolle Projektaufgaben im HR runden die nicht alltägliche Kaderfunktion ab.

Sie haben die Ausbildung zur Personalfachfrau/-mann mit eidg. FA erfolgreich abgeschlossen und konnten bereits mehrere Jahre im Bereich Human Resources eines Hotels oder Touristikbetriebes Ihre praktischen Erfahrungen sammeln. Sie sind mit arbeits- und sozialversicherungsrechtlichen Bestimmungen bestens vertraut. Unternehmerisches Denken und Handeln, Kontaktfähigkeit auf allen Stufen sowie persönliche Belastbarkeit sind für Sie selbstverständlich. In den Sprachen (D, E und evtl. I) zeigen Sie sich ebenso sattelfest wie im MS-Office-Umfeld.

Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung in einem interessanten, vielseitigen und dynamischen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Hanspeter Schwendener, Leiter Human Resources, nimmt gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto entgegen und beantwortet erste Fragen telefonisch (081 303 27 20) oder per E-mail: hanspeterschwendener@resortragaz.ch



CH-7310 Bad Ragaz · Telefon +41 (0)81 303 30 30 · Fax +41 (0)81 303 27 21 · www.resortragaz.ch



Das Grand Hotel Park ist ein renommiertes 5* Luxus-hotel mit 99 Zimmern, zwei Restaurants (Gourmet-restaurant mit 16 Gault Millau Punkten), einer Bar und einem umfangreichen Wellnessangebot.

Nicht nur unsere internationalen Gäste sind anspruchsvoll, wir sind es auch. Darum suchen wir für die kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember) genau Sie!

F & B Manager Einkaufsleiter

Wenn Sie neue Erfahrungen sammeln möchten, Spaß an Ihrem Beruf haben und unsere Gäste mit exzellentem Service verwöhnen möchten, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (inkl. Photo).

Grand Hotel Park
Human Resources
CH-3780 Gstaad
Tel.: 0041-33-748 98-00, Fax: -08
Mail: b.hofel@grandhotelpark.ch
www.grandhotelpark.ch



Zur Spitze vorstossen.

Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser Stolz, als Team für unsere Gäste dazusein.



Ist das nicht auch Ihr Wunsch?

Kommen Sie zu uns! Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Direktionsassistent/ Controller

Sie sind versiert in der Finanzbuchhaltung und im gesamten Administrationsbereich, dem Bank- und Zahlungsverkehr.

Zu Ihren Aufgaben gehören u.a. die Betreuung des Netzwerkes und der entsprechenden Software, des Kassensystems Micros, AS 400 und sämtlicher Kommunikationseinrichtungen.

Dieses Stellenangebot richtet sich ausschliesslich an Bewerber mit einer fundierten Berufsausbildung und Inhaber des Diploms einer anerkannten Hotelfachschule, die interessiert sind an einem einmaligen Stellenangebot und einer karriereorientierten Kaderposition.

Richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Referenzen und Foto) schriftlich an Herrn Peter Korn, Personalchef, Suvretta House, 7500 St. Moritz. Absolute Diskretion wird zugesichert.



Via Chasellas 1
CH-7500 St. Moritz
Tel. +41(0)818 36 36 36
Fax +41(0)818 36 37 37
pkorn@suvrettahouse.ch
www.suvrettahouse.ch



150621/34096

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 Mitte Dezember 2002 suchen wir folgende Mitarbeiter/innen für unser Restaurant à la Carte «Cervin Grill»:

Chef de service m/w
D/F/E, mit Erfahrung im Service à la Carte

welche/r als Gastgeber/in sich mit Eleganz und Herzlichkeit um das Wohl unserer anspruchsvollen, internationalen Gäste sorgt und sein Mitarbeitersteam 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: s.barthassat@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin



152195/39250



BAUR AULAC

Wir - ein 5-Sterne-Luxushotel mit über 150-jähriger Tradition im Stadtzentrum von Zürich - suchen für unsere hauseigene moderne Wäscherei in Urdorf bei Zürich eine(n)

Wäschereileiter(in)

Arbeitsbereich:
- Eigenständiges Verwalten und Führen der Wäscherei
- Besorgung der gesamten Hotelwäsche und Uniformen und Betreuung der Wäschereikunden
- Führen von ca. 15 Mitarbeitern(innen)
- Gewährleistung der Qualität der Wäsche
- Aktives Mitarbeiten im täglichen Arbeitsablauf

Wir erwarten von Ihnen:
- Verantwortungsbewusstsein und grosses Engagement
- Geschick im Umgang mit Menschen
- Technisches und organisatorisches Flair
- Erfahrung im Wäschereibereich wünschenswert

Wir bieten Ihnen:
- Vielseitige und selbständige Kaderstelle
- Interessantes Salär und gutausgebaute Sozialleistungen
- Modernes und attraktives Arbeitsumfeld

Fühlen Sie sich angesprochen, diese anspruchsvolle Stelle zu übernehmen, so erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung (Lebenslauf, alle Zeugniskopien, Passfoto) an:

HOTEL BAUR AULAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach, CH-8022 Zürich
e-mail: humanres@bauraulac.ch



besuchen Sie unsere homepage
www.bauraulac.ch



Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Das DOLDER GRAND HOTEL an exklusiver Lage in Zürich, mit 163 Zimmern und Suiten, ist ein Traditionshotel der Luxusklasse und gehört zu den führenden Häusern weltweit. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember 2002 oder nach Vereinbarung:

Assistent Front Office Manager (Dame oder Herr)

mit fundierter Ausbildung in der Hotellerie und im Front-Office-Bereich, mit Erfahrung in einer ähnlichen Führungsposition sowie sehr guten Sprach- (D, E, F) und PC-Kenntnissen, verantwortungsbewusst und engagiert

Shiftleader

mit Ausbildung in der Hotellerie und Erfahrung im Front-Office-Bereich sowie sehr guten Sprach- (D, E, F) und PC-Kenntnissen (Fidelio, Word, Excel), selbständig und engagiert

Chef de Rang

für unser gediegenes Restaurant "La Rotonde", Fachfrau/mann mit Erfahrung im anspruchsvollen à la carte-Service und sehr guten Sprachkenntnissen (D/E)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns über Ihre Bewerbung. Gerne steht Ihnen Frau Barbara Sinniger, Tel. 01 269 39 20, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Dolder Grand Hotel, Personalabteilung, Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
e-Mail: bsinniger@doldergrand.ch



A member of

The Leading Hotels of the World.

152026/49150



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 Gästezimmer Ende 2002 in neuem Glanz! Nach Vereinbarung suchen wir einen

Concierge in Jahresstelle

Für diese äusserst wichtige Position sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- sehr gute mündliche Sprachkenntnisse (D/F/E)
- Organisationstalent
- Erfahrung in gleicher Position in einem Hotel der oberen Kategorie
- gute Präsentation und tadellose Umgangsformen

Chasseur in Jahresstelle

Sie sollten den Führerschein besitzen und Berufserfahrungen in ähnlicher Position haben.

Haben Sie Freude, in einem renommierten Hause zu arbeiten? Dann bieten wir Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

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

152175/4081

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland



Wir sind das erste Hotel, das von angehenden Hoteliers geführt wird. Die Studenten sind selbständig verantwortlich für alle Abteilungen im beliebten 3*-Hotel mit 24 Zimmern.

Unsere internationalen Gäste schätzen den jugendlichen Charme und die Professionalität, die an der Réception, im Restaurant, beim Kamin oder an der Bar versprüht werden.

Für die kommende Wintersaison (Start am 2. Dezember 2002) suchen wir

engagierte, interessierte, charmante, kompetente Praktikanten/-innen

die Lust haben, alle Departments des Hotels kennen zu lernen. Mehr erfahren Sie unter www.bellavista-hotel.ch

Gaby Furrer freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Bellavista, Scalettastrasse 21, 7270 Davos Platz
Telefon 081 417 56 00, Fax 081 417 56 01
bellavista.davos@bluewin.ch; www.bellavista-hotel.ch

152243/9180



Wir sind der Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Kongress- und Seminarforum.

Zur Ergänzung unseres Hotellerie-Teams suchen wir eine/n:

Rezeptionist/in

In Ihrer Funktion als Rezeptionist/in tragen Sie dazu bei, dass sich unsere Gäste anhin bei uns wohl und zuhause fühlen.

Für diese Position suchen wir eine hilfsbereite, freundliche und teamfähige Persönlichkeit, welche bereits über Rezeptionserfahrung, gute Fidelio- sowie Englisch- und Französischkenntnisse verfügt.

Wir bieten Ihnen in einem lebhaften Umfeld mit grossem Entwicklungspotential, eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe sowie ein gutes Arbeitsumfeld mit interessanten Mitarbeitervergünstigungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Claudia Zwahlen.

swiss_holiday_park ch-6443 morschach
telefon 041 825 50 20 telefax 041 825 50 10
personal@swissholidaypark.ch www.swissholidaypark.ch

ROTHORN ROSSWEID



Arbeiten in schönster Bergwelt!

Unsere Gastrobetriebe, alle mitten im Skigebiet gelegen, suchen zur Ergänzung in junge, motivierte Teams für die kommende Wintersaison 2002/2003

- Köchelnnen
- Allrounder/Hilfskräfte in Küche und Restaurationen
- Servicepersonal

Senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Bergbahnen Sörenberg AG, 6174 Sörenberg
k.lustenberger@soerenberg.ch
oder rufen Sie uns unter Tel. ++4141 488 21 21 an.
www.soerenberg.ch

152187/8088

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

htr

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie.

Im Restaurant:

Chef de service oder
stv. Chef de service
Servicemitarbeiter/in

In der Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine

In der Therme:

Bademeister/in
Med. Masseur/in
Kosmetiker/in

Im Bergrestaurant Gadastatt:

Koch

Die Wintersaison dauert vom 14. Dezember bis 6. April (im Hotel) und bis am 21. April (in der Therme) 2003. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit einem Foto oder rufen Sie uns einfach an. Wenn Sie Vals noch nicht kennen, schicken wir Ihnen gerne Informationen und Prospekte oder Sie werfen einen Blick auf: www.therme-vals.ch

Wir freuen uns auf Sie.

Sonja Dietrich

Hotel Therme Vals | CH-7132 Vals
Telefon (081) 926 89 92 | Fax 926 80 00
E-Mail sonjadietrich@therme-vals.ch

«mitarbeiten – mitgestalten» Saas-Fee | Wallis

Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen

Jungkoch m/w
Commis de cuisine
belastbar und fachkundig

einsatzfreudige/n

Réceptionist/-in
gute Sprach- und EDV-Kenntnisse
Mithilfe in Service und Gästebetreuung

versierten und motivierten

Servicemitarbeiter m/w
für unser à-la-carte-Restaurant sowie den gepflegten Speisesaal der Hausgäste

Wir sind ein kleiner, abwechslungsreicher Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Gerne schenken wir Vertrauen und sind bereit, Sie in diese abwechslungsreiche Arbeit sorgfältig einzuführen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.



Spezialitäten-Restaurant *Carl D. Amagn* - STUBE

Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
Telefon 027 957 21 75 / Fax 027 957 30 00
E-Mail: gletschergarten.saas-fee@reconline.ch

152246/0750

ZERMATT

Restaurant Le Mazot

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison in unser à la carte und Grill Restaurant (gehobener Standard, nur abends offen) noch folgende, motivierte Mitarbeiter:

Commis de cuisine
Chef de partie

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Roger Muther
3920 Zermatt
Tel. 027 966 06 06, Fax 027 966 06 07
le.mazot@reconline.ch

0391195/152200



Ein Hotel des Ferienvereins

Wintersaison
am Fusse von Eiger - Mönch und Jungfrau?

Unser Club-Hotel verfügt über 120 Zimmer, ein Restaurant, eine Cafeteria, eine Bar mit Lobby sowie einen attraktiven Wellnessbereich mit Solbad, von welchem auch unsere Mitarbeiter kostenlos profitieren können.

Für die kommende Wintersaison (15. Dezember 2002 bis 10. April 2003) suchen wir zur Verstärkung unserer Küchenbrigade einen

Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)

der/die selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten gewohnt ist. Sie sind bestrebt, zusammen mit Ihren Teamkollegen unsere Gäste in kulinarischer Hinsicht zu verwöhnen?

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und möchten Sie unser Team tatkräftig unterstützen - dann sind Sie genau die Person, die wir suchen. Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen, damit wir uns so schnell wie möglich kennen lernen.

Club-Hotel Viktoria-Lauberhorn
Pascal Anthamatten, Direktor, 3823 Wengen
Tel. 033 856 29 29, Fax 033 856 29 19

152052/37826

Haben Sie Freude am Wein?



VALENTIN'S
weinkeller

Für unsere anspruchsvolle Kundschaft suchen wir per 1. Dezember 2002 oder nach Vereinbarung einen motivierten

Weinberater

mit Detailhandelsabschluss oder Somelier.
Fachliche Kenntnisse im Weinverkauf sind Voraussetzung.

Sprachen: D, I, E-Kenntnisse von Vorteil.
Haben Sie Freude in einem lebhaften Saisonbetrieb und in einem jungen Team zu arbeiten, dann bewerben Sie sich schriftlich bei:

Valentin Pontresina AG
Valentin's Weinkeller, z. Hd. Herr H. J. Valentin
7504 Pontresina, Telefon 081 838 84 84
Fax 081 838 84 88, E-Mail: contact@vapo.ch

BâleHotels

****EUROPE/****VICTORIA/****BASLERTOR

Regional agieren, lokal Gäste verwöhnen und zentral verwalten, dies entspricht der Philosophie der "BâleHotels".

Das Hotel Europe als führendes ****-Hotel bei der Messe Basel, das beim Bahnhof SBB massstabstezende ****-Hotel Victoria, welches nach einer Totalrenovation im Jahr 2000 wiedereröffnet wurde, und das ****-Hotel BaslerTor, seit gut vier Jahren eröffnet, haben eine gemeinsame Verkaufsabteilung.

Nach Vereinbarung suchen wir die kontaktfreudige Persönlichkeit als

Sales-Manager/-in D/E/F

Sie erörtern mit den Ansprechpartnern der BâleHotels die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste, vertreten alle drei Häuser hauptsächlich auf dem lokalen und nationalen Markt, pflegen die bestehenden Partner und Kunden und akquirieren auch neue. Sie verstehen, Ihr kommunikatives Flair bei den Sales Calls einzubringen, und haben eine kreative Ader für Marketingstrategien und Werbung. Die mit Ihrer Aufgabe verbundene Administration fällt ebenfalls in Ihren Tätigkeitsbereich.

Idealerweise haben Sie eine Hotelfachschule absolviert oder adäquaten Werdegang - mit Front-Office-Praxis; Erfahrung im Sales-Bereich ist wünschenswert.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

BâleHotels, c/o Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, CH-4005 Basel
Tel. 004161/690 87 75
www.balehotels.ch
ruth.bunke@balehotels.ch

152174/3140

Seehotel **Pilatus** 6052 HERGISWIL
Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041 630 15 55
Telex 866 159

Modernstes Haus
Hallenbad 18.9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Unser Seehotel Pilatus ist das führende ****Ferien- und Seminarhotel direkt am Vierwaldstättersee. Seine 120 Betten werden ergänzt durch ein hochstehendes gastronomisches Angebot. Unsere treuen und anspruchsvollen Gäste dürfen sich nicht nur auf ein wunderschönes Haus mit allen Annehmlichkeiten in einmalig schöner Umgebung freuen, sondern auch auf ein hochmotiviertes, fachlich kompetentes Gastgeber- und Mitarbeiter-Team. Wenn auch für Sie der Kontakt mit dem Gast und seine Zufriedenheit Ihr grösstes Anliegen und Freude ist, nehmen Sie doch Teil an der grossen Aufgabe, unser Haus über alle andern herauszuheben zu lassen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab ca. Anfang/Mitte Dezember

**Réceptionist versiert
und mit Berufserfahrung, D, E**

Fühlen Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen, rufen Sie uns kurz an, gerne würden wir Sie kennenlernen und Ihnen unseren Betrieb persönlich vorstellen. Bitte bewerben Sie sich schriftlich! Für die Familie Fuchs, Fuchs Hans, Telefon 041 632 30 30

152198/15563



Eine wunderschöne Aussichtslage über dem Zürichsee, 26 moderne Zimmer, Seminar- und Banketträumlichkeiten bis 300 Personen, das gehobene à la carte-Restaurant «Säuergrill», die mediterrane Rüslikerstube, Hotelbar, Kegelhalle und 40 motivierte Mitarbeiter/innen: Das alles und noch viel mehr könnte Ihr neuer Arbeitsplatz sein, wenn Sie per 1. Januar 2003 unser/e neuer/r

SOUS-CHEF/IN

werden. Sie haben Erfahrung in der Bankett- und à la carte-Küche, Einkauf und Menüplanung sind keine Fremdwörter für Sie, und das Führen von 12 Mitarbeitern inkl. Lehrlings- und Praktikantenausbildung ist für Sie eine Herausforderung. Wenn Sie zudem bereits die Prüfung als Gastronomiekoch abgeschlossen haben, dann bieten wir Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit mit dem nötigen Freiraum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns noch heute ihre vollständige Bewerbung an unseren Küchenchef, Herr Andreas Zaugg. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hotel - Restaurant Belvoir
Säuerstrasse 37, 8803 Rüslikon
Telefon 01 704 64 64
<http://www.belvoirhotel.ch>, info@belvoirhotel.ch

152163/49352

Krankenheim Witikon

Freude am Pflegen



In unserem modernen Pflegezentrum legen wir grossen Wert darauf, unseren 172 Hausbewohnerinnen und -bewohnern, den Besucherinnen und Besuchern unseres Tageszentrums und den Gästen unserer stark frequentierten öffentlichen Cafeteria sowie unseren Mitarbeitenden ein attraktives Verpflegungsangebot anzubieten.

Zur Ergänzung unserer gut eingespielten Küchen-Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit sowie gezielte Arbeitszeiten zwischen 6.45 und 18.00 Uhr.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung und haben in der Heim-, Spital- oder Restaurantküche bereits einige Erfahrungen gesammelt. Sie sind kreativ und belastbar, arbeiten exakt und selbstständig, schätzen die Arbeit im Team und haben wenn möglich bereits etwas PC-Erfahrung. Auf Wunsch stehen schöne Wohnmöglichkeiten zur Verfügung. Unser Küchenchef, Herr H. Bänziger, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft. Telefon 01422 95 00. Die schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Krankenheim Witikon
Heimleitung
Kienastienweg 2
8053 Zürich

Amt für Krankenhäuser
 Teamwork
152168/644940



Familie Zimmermann-Birrer
Restaurant Müli
Müllrain 1
CH-5243 Mülligen

Nach einem fantastischen Um- und Anbau dieser stilvollen Alten Mühle in einem erstklassigen Restaurationsbetrieb mit hohem Niveau in allen Bereichen, direkt an der Reuss gelegen, braucht unser Küchenorchester Verstärkung!

Wir sind:
- anders als die anderen
- hoch motiviert, nur das Beste zu geben
- innovativ
- Perfektionisten und dem Kochen aus Leidenschaft verfallen!

Darum suchen wir per sofort, evtl. auf den 15. Oktober 2002

jungen Chef de Partie w/m

Was bieten wir Ihnen:
- Verwirklichung der Ideen und Kreativität
- geregelte Arbeitszeiten
- MO/Di Ruhetag
- hohen Verdienst
- Wohnungen vorhanden und vieles anderes mehr!

Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen:
Tel. 0041 56 225 11 54, Fax 0041 56 225 20 58
info@mueli-muelligen.ch / www.mueli-muelligen.ch

152064/25867



Unser Landgasthof

Ist ein renommierter, vielseitiger Gastronomiebetrieb 30 Min. von Luzern. Unser kulinarischer Ruf steht für eine saisonale, marktfrische Küche von gutbürgerlich bis hin zur Gourmetküche mit 15 Gauf-Millau-Punkten. Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Chef de partie / Commis de Cuisine

der an einer kreativen, marktfrischen Küche Freude hat und zwischen durch auch mal das Zepter in der Küche übernehmen kann

Interessiert? Dann melde Dich bei
Hotel Drei Könige, z.Hd. Fritz Grossenbacher
CH-6162 Entlebuch/Schweiz
Tel. 0041/41/480 12 27, Fax 0041/41/480 28 27
E-Mail: landgasthof@bluewin.ch / www.3koenige-ebuch.ch

152110/10589



NH, eine der grössten Hotelketten Europas, sucht für das "NH Luzern" auf Mitte November eine/einen:

Réceptionist/in

Wir:
- sind ein junges, internationales und stark expandierendes Unternehmen
- arbeiten mit modernen technischen Hilfsmitteln
- verfügen über gute Weiterbildungsmöglichkeiten

Sie:
- suchen eine neue Herausforderung?
- sind motiviert, kreativ und teamfähig?
- haben Erfahrung in ähnlicher Position?
- möchten beim Aufbau eines modernen 3- und 4-Sterne Hotels mithelfen?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns gleich an für nähere Informationen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Betriebsgesellschaft Luzern AG, Nicole Verstappen,
Löwenstrasse 16, 6004 Luzern, Tel. 041/418 31 01
www.nh-hotels.com
e-mail: nicole.verstappen@nh-hotels.ch

152226/23035

GASTHAUS KRONE

am Inn seit 1565

Das über 400-jährige Gasthaus Krone, im Engadin, wurde im Frühjahr 2002 komplett renoviert. 17 neue Zimmer und 4 Arvenstuben mit ca. 80 Sitzplätzen kombinieren Moderne mit gemütlichem und romantischem Ambiente.

Unser junges Team sucht auf Wintersaison 02/03 einsatzfreudige und freundliche MitarbeiterInnen:

Commis de cuisine

kreativ, belastbar, engagiert

Serviceangestellte

fachkundig, motiviert, selbstständig

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Gasthaus Krone
Sonja und Andreas Martin
7522 La Punt-Chamuesch
Tel. 081 854 12 69
Fax. 081 854 35 84
info@krone-la-punt.ch
www.krone-la-punt.ch

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Wir sind ein gepflegtes Seminarhotel, mit einem 16-Gaull-Millau-Punkte-Restaurant, in ländlicher Umgebung, ca. 15 Min. von Basel.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Gastronomiefach-Angestellte/ Hofa

für unseren Hauswirtschaftlichen Bereich

Servicefachmitarbeiter/-in

als Chef de Rang

Buffetmitarbeiter/in

Eintritt nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Bad Schauenburg, 4410 Liestal
Telefon 061 906 27 27, Fax 061 906 27 00
E-mail: hotel@badschauenburg.ch
www.badschauenburg.ch

152114/6610



Wir sind ein familienfreundliches Hotel an schönster Aussichtslage in Zuoz/Engadin. Die 140 Betten, die einzigartige "Bar rouge" von Gabriele Hächler und Pipiotti Rist, der nostalgische Speisesaal, eine im Engadiner Stil gehaltene "Stüvetta" sowie eine der schönsten Sonnenterrassen im Engadin und ein grosser Park mit eigener Eisbahn bilden unsere Infrastruktur. Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende motivierte und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

- Réceptionist/in
- Sous-Chef
- Chef de partie
- Commis de cuisine

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Patrick Schaffner.

Alpenschlosshotel Castell
7524 Zuoz
Tel. 081 854 01 01
Fax 081 854 31 20
e-mail: info@hotelcastell.ch
www.hotelcastell.ch

152244/41696

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

Abonnieren und Inserieren:

Telefon 031 370 42 22,

Telefax 031 370 42 23

www.htr.ch

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Das *****SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF liegt in Brunnen, direkt am Vierwaldstättersee, und gehört zu den führenden Seminarhotels der Schweiz. Die ganze Unternehmung ist nach ISO 9001:2000 zertifiziert und hat als erstes Hotel die begehrte Urkunde SQS 9004 für die ganze Unternehmung erhalten.

Zeigen Sie der Branche was Sie können!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle folgende qualifizierte und engagierte Mitarbeiter/innen:

Chef de service

mit Erfahrung im à la carte- und Bankettservice

Chef de service Rôtisserie

Verantwortlich für den Service
in unserem Spezialitätenrestaurant

Servicefachmitarbeiter/in

versiert und erfahren im gepflegten à la carte-Service

Chef de partie

qualitätsbewusst, initiativ und selbständig

Commis de cuisine

gutes Fachwissen, teamfähig

Interessiert? Zögern Sie nicht – wir freuen uns über Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:



Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen
Kontaktperson: Esther Epp, Personalleiterin
E-Mail: team@waldstaetterhof.ch

152185/6327



GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

Der Gast und Sie im Mittelpunkt!

Alle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.

Wenn sich unsere Philosophie in Ihren Gedanken widerspiegelt und Sie sich sagen «genau das ist es, wofür ich mich einsetzen möchte», dann sollten Sie unser gut eingespieltes Front-Office-Team per Anfang Januar 2003 als

Front-Office-ManagerIn

übernehmen.

Wir verlangen viel von unserem/r zukünftigen MitarbeiterIn, bieten aber eine aussergewöhnliche, abwechslungsreiche Kaderstelle, auch im Sales-Bereich.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Urs Mathys, Direktor
GLÄRNISCHHOF****
STADT & BUSINESSHOTEL
Claridenstr. 30, 8022 ZÜRICH 2
Sehen Sie sich Ihre neue Umgebung im Internet an:
www.glaernischhof.com

149176/40339

Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00
Bankette: 01 360 56 60
Internet: www.hotel-krone.ch
E-Mail: info@hotel-krone.ch



Wir sind ein schönes ****Stadthotel im Herzen von Zürich mit 57 modern eingerichteten Zimmern, dem erst kürzlich neu eröffneten Restaurant & Bar «differente» mit über 100 Sitzplätzen sowie Bankett- und Konferenzräumlichkeiten für Anlässe bis zu 160 Personen. Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

1. Réceptionisten/-in

mit guten Administrations-, Fach- und Fremdsprachenkenntnissen in Wort und Schrift. Wir stellen uns eine/n gepflegte/n, kreative/n, unkomplizierte/n und belastbare/n Kader-MitarbeiterIn vor, welcher mit Herz, viel Freude und der Sicherheit seiner/ihrer Erfahrung die anspruchsvollen Arbeiten und aber vor allem die Anliegen unserer Gäste in Angriff nimmt. Wir unterstützen unsererseits diese anspruchsvolle Kaderstelle durch ein gut eingespieltes Team, einen modernen, lebhaften und abwechslungsreichen Gastronomiebereich und natürlich attraktiven Anstellungsbedingungen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie unser Hotelbetrieb und die damit verbundene Tätigkeit anspricht, dann freuen wir uns, Sie bald kennen zu lernen. Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Roger Jutzi, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, und wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.



152229/40614



HOTEL PAVILLON

V E V E Y
www.pavillon.ch

Hôtel 4* moderne au centre de Vevey-Montreux,
95 chambres, 2 Restaurants, 2 Bars, Caveau,
Banquets et Conférences

Bienvenue sur la Riviera!
nous cherchons pour tout de suite ou à convenir:

**RECEPTIONNISTE
ET/OU RECEPTIONNISTE DE NUIT (F/E)**
avec expérience et Fidello

CHEF DE RANG

Brasserie/Restaurant (CFC, f/e)

BARMAN

avec expérience bar d'hôtel (f/e)

CHEF DE PARTIE

Places stables à l'année,
Logements disponibles
Dossiers complets de candidature
à envoyer à l'adresse ci-dessous

Place de la Gare 4, 1800 VEVEY-Montreux
mail: info@pavillon.ch

152057/36196

COUNTRY CLUB GENEVA

club multisports privés, ouvert à l'année
restaurant 60 couverts recrute

CHEF DE PARTIE GARDE-MANGER (ANTIPASTI)

PÂTISSIER

SERVEUSES

pour son restaurant de spécialités italiennes
et méditerranéennes

Pour ces postes une expérience similaire en établissement
haut de gamme est exigée.

CV, photo et dossier complet à envoyer à:

M. Jean-Charles Savarit, Directeur de la restauration
Country Club Geneva
47, route de Collex, 1293 Bellevue (GE)

152019/418512

Restaurant de l'Aigle Noir

Pour compléter notre brigade nous
cherchons de suite ou à convenir

**cuisinier qualifié
sommelier/sommelière**
qualifié

Nous offrons une place stable dans
une équipe jeune et dynamique.
Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse
ou titulaires d'un permis valable,
sont priés d'envoyer leurs offres à

D. und S. Frauendiener
Rest. de l'Aigle Noir
10, rue des Alpes, 1700 Fribourg
Téléphone 026 322 49 77

151812/95460

Cherchons

Réceptionniste

trilingue pour le 1^{er} décembre 2002
ou à convenir.

Sans permis s'abstenir.
Hôtel*** de ville, clientèle business.
Ecrire s.v.p. sous chiffre 148982 à hôtel/
revue, case postale, 3001 Berne

148982/17957

Grand hôtel 4 étoiles supérieur de
l'agglomération lausannoise cherche son

chef de cuisine

responsable des cuisines pour tous les
restaurants et banquets de tout l'établi-
ssement.

Si votre rêve est de développer une cui-
sine inventive en s'appuyant sur une
équipe compacte et motivée, faites
parvenir votre candidature sous chiffre
P 022-523782, à Publicitas S.A., case
postale 3540, 1002 Lausanne 2

152231/382708

BEAU-RIVAGE
HOTEL

Wir suchen zusammen mit 2 Partnerhotels per sofort oder nach Übereinkunft eine/n
erfahrene/n und initiative/n

Sales Manager/in oder Verkaufsleiter/in

die/der es versteht, unsere anspruchsvollen Seminar- und Kongresskunden zu
pflegen und neue Kunden zu akquirieren.

Unsere Erwartungen:

- Sie haben ein verhandlungssicheres und kommunikatives Auftreten
- Berufserfahrung im Bereich Seminarverkauf
- Sie haben Freude am Reisen
- neben Deutsch, sprechen Sie noch Englisch, Französisch und Italienisch

Wir bieten Ihnen:

- eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Jahresstelle
- einen Arbeitsplatz mit Top-Infrastruktur, zentral gelegen
- zeitgemässe Arbeitsbedingungen

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Beau-Rivage - z.Hd. Frau Katrin Westermann
1, Esplanade du Mont-Blanc - CH-2001 Neuchâtel
Tel : +41 32 723 15 15 - Fax +41 32 723 16 16



HOTEL MONTPELIER VERBIER

Restaurant «Le Hameau» Verbier

cherchent pour la saison d'hiver 2002
(1. 12. 2002-30. 4. 2003)

Cuisine: Chef de partie expérimenté
Commis de cuisine
Stagiaire de cuisine
Casserolier/Garçon de maison/
Aide de cuisine

Restaurant: Serveuse/Serveur
Stagiaire de service

Etage/Loge: Portier d'étages/
Remplaçant portier de nuit
Femme de chambres/Lingère

Wellness: Surveillant de piscine (poste à 50 %)

Veillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae,
copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier, Verbier &
Restaurant «Le Hameau» Verbier
Jürg Brupbacher
1936 Verbier VS
Fax 027 771 46 89
Tél. 027 771 61 31

151849/243906

HÔTEL-RESTAURANT DE SIVIEZ
CH-1997 Siviez-Nendaz/Valais

cherche pour saison d'hiver

cuisinier/ère**serveuses, serveurs**

Ecrivez-nous avec références à
l'adresse s.m.

ou contactez-nous:
par tél. 027 288 16 23
fax 027 288 37 50

152104/121541

Hôtel Sourire et restaurant Mont-Rouge
à Haute-Nendaz

cherchent pour la saison d'hiver:

réceptionniste (FR./All./Angl.)**maitre d'hôtel****chef de rang****serveur(euse)**

Offre écrite avec curriculum vitae à:
Restaurant Mont-Rouge
1997 Haute-Nendaz, Tel. 027 288 11 66

152204/419860



Pour notre établissement, nous recherchons:

un night-auditor

Vous êtes:

- autonome
- rigoureux et précis
- à l'aise avec l'informatique

Vous principales responsabilités:

- accueil des clients en arrivée tardive
- check in et check out
- gestion et suivi de la facturation
- tous travaux d'administration liés à la réception d'un hôtel
- sécurité de l'établissement

Nous offrons:

- poste stable dans un cadre agréable et de haut standing
- salaire selon qualifications
- taux d'activité 100 %
- entrée de suite ou à convenir

Envoyez-nous sans tarder vos offres
avec documents usuels à:

Hôtel Résidence Bristol SA
Av. de Chillon 63 - 1820 Montreux
Tél. 021 962 60 60 - Fax 021 962 60 70

D'inspiration et de motivation.



Nulle part, vous ne trouverez plus d'offres d'emploi.
Abonnez et insérez: Téléphone 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23, www.htr.ch



Parkhotel Brenscino
 Hier inmitten einzigartiger subtropischer
 Umgebung mit bezauberndem Blick
 auf den Lago Maggiore verschenken wir
 Gastlichkeit pur!

Sie möchten das auch tun?
 Dann suchen wir Sie, zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
 als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r die Ihren Beruf lieben.

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison
 Mitte März bis 05. November 2003 zu besetzen:

- **Restaurantleiter/in** D/I/F mit guten Führungsqualitäten (18 Pers.)
- **2. Chef de Service** D/I/F
- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung von Vorteil
- **Servicefachmitarbeiter/in** D/I/F, für à la carte und Saal
- **Commis de rang** D für Saal
- **Sous-Chef** mit Erfahrung in ähnlicher Position
- **Div. Chefs de partie** mit Erfahrung
- **Commis de cuisine**
- **Hilfsskoch/Casserolier**
- **Portier/Abl. Nachtportier** D/I von Vorteil

Wir bieten Ihnen eine familiäre Atmosphäre, geregelte Arbeitszeit,
 Urlaub während der Saison, Benützung unserer Sport-Infrastruktur.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!
 Parkhotel Brenscino,
 Natascha Rothermann, Personalchefin
 Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
 Tel: 091.786.81.11/Fax: 091.793.40.56
www.brenscino.ch E-mail: info@brenscino.ch

152213/6009

Stagione 2003
 Cerchiamo un
cuoco solo
 aprile - ottobre
 tel. 091 971 44 51

152241/61697

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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



giardino
 ASCONA

Mit der Eröffnung des neuen, einzigartigen Spa erfüllt das Giardino alle Ferien-Träume!

Herzlich willkommen im Giardino-Team!
 Für die Sommersaison 2003 vom 21. März bis 16. November
 engagieren wir noch folgende Mitarbeiter:

Front Office (EDV Fidelio)	KorrespondentIn (D/F/E/I) RéceptionistIn PraktikantIn Night-Auditor
Küche Ristorante Aphrodite (17 Punkte GaultMillau)	2. Sous-Chef Chef de partie Demi-Chef de partie Commis de cuisine
Service Ristorante Aphrodite	Chef de rang PraktikantIn Demi-Chef de partie Chef de rang
Pool Café (Tagesrestaurant)	Commis de bar
Bar	Gouvernante-Tournante Zimmerfrau Portier/Chasseur Office-Mitarbeiter
Hauswirtschaft	Coiffeur/-se KosmetikerIn
Giardino di Bellezza (Beauty & Spa)	

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an:
 Isolde Karle, Human Resources Manager
 Relais & Châteaux Hotel Giardino
 6612 Ascona
 Telefon 091 785 88 88

152235/19382

ROMANTIC HOTEL
ORSELINA TESSIN
 6644 ORSELINA

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Ab Januar
 2003 bieten wir einer

Réceptionssekretärin

Jahres- oder Saisonstelle. Sie haben Erfahrung an
 einer Hotelréception, sind verantwortungsbewusst,
 deutscher Muttersprache und besitzen gute mündliche
 und schriftliche Kenntnisse in F + E. Zu Ihren Aufgaben
 gehört u.a. auch die Stellvertretung des Chefs de ré-
 ception.

Saucier / Sous-chef

ab Anfang März bis Ende Oktober 2003.

Möchten Sie in einem gepflegten Betrieb und in einem
 motivierten Team mitarbeiten? Moderne Wohnstudios
 mit Balkon stehen zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Romantik Hotel Orselina, Alberto Amstutz
 6644 Orselina
 Tel. 091 735 735 0
 Fax 091 735 735 1

152199/27359

INTERNATIONAL

The Leading Hotels of the World, Ltd.
 An IHR Company

Über 400 internationale Luxushotels werden durch ins-
 gesamt 18 Regionalbüros weltweit im Verkaufs- und Mar-
 ketingbereich unterstützt.

Das Regionalbüro in Frankfurt am Main hat folgende
 Position neu zu besetzen:

SALES MANAGER

In der Schweiz

Ihr vielseitiger Aufgabenbereich setzt folgendes voraus:

- **Kundenorientierung**
- **Fundierte Marktkenntnisse in der Schweiz**
- **Genaue Beobachtung des Marktes und die selbst-
ändige Akquisition von Neukunden**
- **Betreuung von Stammkunden**
- **Unterstützung unserer internationalen Mitglieds-
hotels bei deren Verkaufstätigkeiten**

Unsere Erwartungen an Sie:

- **Sie haben bereits mehrjährige Erfahrung im
Verkaufsbereich und verfügen über fundierte
Kenntnisse im internationalen Reisemarkt**
- **Sie sind teamorientiert, engagiert, flexibel, treten
überzeugend auf und haben Koordinations- sowie
Organisationsgeschick**
- **Sie verfügen über sehr gute Deutsch-, Englisch-,
und Französischsprachkenntnisse**

Wenn Ihnen eine verantwortungsvolle und reiseintensive
 Position in der Luxushotelserie zusagt, dann senden Sie
 bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

The Leading Hotels of the World, Ltd.
 Herrn Daryl N. Kornelsen, Regionalleiter
 Berliner Strasse 44
 60311 Frankfurt am Main
 Telefon: 069 13885120

Mehr Informationen finden Sie unter: www.lhw.com

152199/27359

KANADA

Management Trainees/gelernte Köche/
 Service-Personal für mind. 6 Monate in
Top-Golf Resort, Ontario

Bewerber/innen zwischen 19 und 30 Jahren
 mit abgeschlossener Lehre oder Gastro-
 diplom senden ihre Unterlagen an:
www.1291job.com
 Eichacherstrasse 8
 8904 Aesch
 Telefon 01 777 73 64

Die Interviews mit dem Resort-Direktor
 finden am 11./12. Nov. in Zürich statt.

152217/085174

South of ENGLAND Housekeeper

Fantastic opportunity to perfect your
 English by helping in beautiful private
 country house with important interna-
 tional paying guests.
 Hotel and domestic experience preferred.
 Flexible, energetic person with sense of
 humour and charming personality a
 huge advantage!

Tel. 0044 1825840216. For more details
 152063/395818

Wir suchen für

NAMIBIA

auf unserer neu renovierten Gästefarm
 eine gute Seele
 männlich und/oder weiblich
 für die täglichen Arbeiten eines
 Gäste- und Farmbetriebes.
 Wir freuen uns über jede Anfrage.
 Johannes Schmidt: js@terranojvs.de
 +49 (0)5683-92250
 Simone Bellmann: s.bellmann@gmx.ch
 +41 (0)81-384 6273

152238/419854

INTERNATIONAL

Ihre neue Herausforderung in Thailand

Nördlich von Phuket in der Phang-Nga-Provinz, entsteht
 auf einer kleinen Insel, nahe dem Festland und den
 bekannten Surin Islands, ein neues Resort mit 20 Bungalows
 im Stil der Einheimischen gebaut. Die Eröffnung er-
 folgt im Dezember 2002.

Für die Verwaltung und Leitung des Resorts suchen wir
 einen

Resort Manager

Sind Sie interessiert an einer vielseitigen Aufgabe, möch-
 ten Sie Erfahrungen sammeln in der Leitung und Ver-
 marktung eines Hotels und lieben Sie die wunderschöne
 Natur Thailands? Dann sind Sie die Person, die wir su-
 chen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren
 Anruf. Kontaktperson in der Schweiz:

U. Scherrer, Weihermatte 20, 8204 Sempach
 Telefon 041 460 21 24 (ab 18.00 Uhr)

152201/419854

Schulung - Job Agency - Consulting - mobile Cocktailbars - Barequipment

Für unsere Partner in Übersee (Hotels, Clubs, Kreuzfahrtschiffe)
 suchen wir ständig professionelles Barpersonal.
 Folgende Positionen sind neu zu besetzen:

- 2 Barmanager (m/w)
- 3 Bartender (m/w)

Gute Sprachkenntnisse (deutsch/englisch) in Wort und Schrift
 erforderlich.

Ihre aussagekräftige Bewerbung in englischer Sprache
 senden Sie an:

i.b.s.

international bartender school

Postfach 13 30 Tel. + 49 7665 93 49 36
 D - 79013 Freiburg Mail info@i-b-school.com

www.i-b-school.com

152181/419852



JAHRESSTELLEN

Zimmermädchen 5*-Hotel Berner Oberland Dez 02
Chef de partie Seminarhotel Zürichsee,
 Wellnesshotels BeO, Familienhotel Bielensee n.v.
Küchenchef/in gehobene Gastronomie Zermatt,
 traditionelle Küche Wildhaus Dez/Nov
Receptionistin DFE Kongresshotel Näge
 Rapperswil, Bäderhotel Leukerbad n.v.
Bardame Hotelbar Lugano sofort od. n.v.
Buffetmitarbeiter/in Pizzeria Chur sofort od. n.v.
Chef de Service DE Bäderhotel Kanton GR,
 3*-Hotel Murten n.v.
Servicemitarbeiter (m) Pizzeria Chur sofort od. n.v.

WINTERSAISONSTELLEN

Floristin Erstklasshotel Zermatt
Höfa tournante 4*-Hotel Zermatt
Commis de cuisine marktfrische Küche Zermatt
Küchenchef/in (auch Anfangs-) gehobene Gastronomie
 und Berghotel Zermatt
Chef de partie Spezialitätenrestaurant Zermatt
Höfa-Praktikantin Resort-Hotel Zermatt
Nachportier tournant 4*-Hotels Zermatt
Receptionistin DFE 3*+4*-Hotels Zermatt
Buffetmitarbeiter/in Erstklasshotel Zermatt
Chef de Service Sporthotel Lenzerheide
Servicefachangestellter Zermatt und Davos
Sous-Chef/in Seminarhotel Davos

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
 Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne
 weitere Auskunft.

Weitere interessante Stellen auf
www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10
 8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25
 Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

152233/411927

DOMINO GASTRO

Der Personal-Prof
 • Für Stellensuchende kostenlos
 • Bei uns sind Sie in guten
 Händen
 • Rufen Sie an - wir haben stets
 eine Auswahl guter Stellen

In Jahres- + Saisonstellen

Schnell und zuverlässig

Zürich	01 432 73 73
Basel	061 313 40 10
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84
Bern, Solothurn	055 415 52 84
St. Gallen, Bodensee	055 415 52 84
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden	055 415 52 84
Graubünden, Davos	055 415 52 83
Engadin, St. Moritz	055 415 52 83
Interlaken, BE-Oberl.	033 823 32 32
Wallis, Zermatt	027 945 17 45
Romandie, Lausanne	027 945 17 45

www.dominogastro.ch
 personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

www.gastro.ch E-Mail gastro@bluewin.ch
Personal-Vermittlungen
 Tel. +41 794 751 133, +41 813 822 123, Fax +41 813 822 156
 Personal aus Österreich ab sofort u. kommende Wintersaison

www.Arosa.com
Stellenbörse von Arosa

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 Bin-
 ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
 134930/401646

1.507

Hoteljobs

www.hotel-career.ch



hotelcareer
 meet for success!

IMAGE

www.gastro-S.ch

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:
 Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

hoteljob

Ihr
 Weg
 zur
 nächsten
 Stelle
 führt
 zu
 hoteljob



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
 Telefon 031 370 43 33, Telefax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch, hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.
 Abonnieren und Inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

Internationale Stellenbörse
 für Hotel- und Gastroprofis
www.horesto.ch

Telefon +41 1 721 19 47
 149350/418308

STELLENGESUCHE

Versierter Barpianist

im Raum ZH, BE, BS, LU
 für Stunden und Kleinsätze
 abrufbar / 079 663 84 03
 152248/419875

Welche renommierte Firma in der Hotellerie braucht Verstärkung?

Ich, dipl. Tourismusfachfrau HF (31), su-
 che eine zukunftsorientierte Dauerstelle
 und würde Sie gerne unterstützen.
 Die Bereiche Qualitätsmanagement, Se-
 minar/Kongresse und Marketing sind
 für mich eine besondere Herausforde-
 rung.

Habe organisatorisches Flair, bin belast-
 bar, verantwortungsbewusst und auch
 eine Teamplayerin. Eintritt per sofort
 oder nach Vereinbarung möglich.
 Bevorzugte Arbeitsgebiete: AG, BS, LU, ZH
 Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter
 Chiffre 152249 an hotel+tourismus@revue,
 Postfach, 3001 Bern.
 152249/419876

Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

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:
 Monbijoustrasse 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: Ina Strehel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Andres Jakob, Marc Moser
 E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, matthias.beyeler@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. 43/2002	Nr. 44/2002	Nr. 45/2002	Nr. 46/2002
– Erscheint	Do 24. 10. 2002	Do 31. 10. 2002	Do 7. 11. 2002	Do 14. 11. 2002
– Anzeigenschluss	Mo 21. 10., 12.00	Mo 28. 10., 12.00	Mo 4. 11., 12.00	Mo 11. 11., 12.00
– Wiederholungen	Mo 21. 10., 12.00	Mo 28. 10., 12.00	Mo 4. 11., 12.00	Mo 11. 11., 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.