**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

**Band:** 110 (2002)

**Heft:** 49

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:** 18.08.2025

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

# Heute mit 139 Stellenangeboten

5. DEZEMBER / 5 DÉCEMBRE 2002 € 2.90 / FR. 4.30



HANS ZAUGG/ Null-achtfünzehn-Projekte sind von jeher nicht sein Ding: Dies gilt für den Gestalter auch für Hotels. SEITE 2



PREISPOLITIK / Mit
Beginn der Skisaison bieten
zahlreiche Hotels billigste
Packages an aus Angst
vor leeren Zimmern. SEITE 4



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

# «oe-plus» verdient Unterstützung

CHRISTINE KÜNZLER

Mit «oe-plus» ist ein Öko-Label mehr auf dem Markt gelandet. Rund 40 Öko-Labels gibt es bereits in Europa. Dieses neue Gütesiegel für Hotels und Restaurants unterscheidet sich jedoch von anderen – und das ist entscheidend: Das Label bezieht die Ökologie und die Ökonomie zu gleichen Teilen mit ein. Und zwar geht es dem Träger, dem kleinen Bündner Verein oe-plus, darum, Nachhaltigkeit in die Wirtschaft zu bringen.

Die elf ersten Hotels sind zertifiziert worden. Unter ihnen sind drei Vier-Sterne-Häuser, die ganz und gar nicht der herkömmlichen Vorstellung eines Öko-Hotels entsprechen. Was diese elf Hoteliers vormachen und ökologisch orientierte Hoteliers schon lange leben, ist vielleicht in zehn Jahren die Regel. Dann, wenn es darum geht, Betriebskosten zu senken und wenn es darum geht, die Umwelt so zu erhalten, dass sie Menschen Erholung bietet, dann führt kein Weg an nachhaltiger Ökologie und Ökonomie vorbei. Ohne das eine geht das andere nicht.

das eine geht das andere nicht.
Das oe-plus-Label macht Sinn,
es sensibilisiert die Hoteliers und
Gastronomen. Nur-allein wird es der
Bündner Verein nicht schaffen, das
Label nachhaltig zu positionieren.
Er braucht Unterstützung. Hier sind
die namhaften touristischen Organisationen gefordert.
Seite 4

2
3
4/5
7/8/9
10/11/12
13/14/15/17
18
3. Bund
4. Bund



**RESERVATIONSSYSTEME /** Das Aletschgebiet testet das österreichische System «Tiscover» und entscheidet im März über die Einführung. Der Quasi-Monopolist Feratel Schweiz reagiert schon heute. GREGOR WASER

# Erhält Deskline Konkurrenz?

Die meisten wichtigen Schweizer Tourismusorte arbeiten heute mit dem Reservations- und Backoffice-System «Deskline». Die Feratel Schweiz AG, Anbieterin von Deskline, profitiert dabei von einer eigentlichen Monopolsituation. Dies könnte sich nun schon bald ändern: denn derzeit testen einige Oberwalliser Verkehrsvereine das österreichische System «Tiscover» und entscheiden im März über dessen definitive Implementierung (siehe Seite 3). Damit könnten sie Tiscover zum angestrebten Markteintritt in der Schweiz verhelfen.

#### KLEINERE ORTE DÜRFTEN GÜNSTIGER FAHREN

Sollte sich der Tiscover-Pilot als erfolgreich erweisen, dürften viele Tourismusorganisationen im kommenden Frühling über die Bücher gehen und die beiden Systeme preislich und inhaltlich miteinander vergleichen. Bereits hat Feratel reagiert und als Antwort auf Tiscover das Produkt «Deskline Fite lanciert. Eine exakte preisliche Gegenüberstellung ist indes nicht ganz einfach und hängt von der Anzahl Arbeitsplätze und den inhaltlichen Modulen ab (siehe Kasten). Bei der aktuellen Preisgestaltung kann man aber grundsätzlich sagen: kleinere Tourismusorte mit Tiscover günstiger fahren, grössere Orte - wegen der anfallenden Kommission – aber nicht. Doch das letzte Wort in der Preisgestaltung ist mit Sicherheit noch nicht gefällen. Mit dem erstmaligen Spielen des Wettbewerbes dürften sich noch einige preisliche Chancen eröffnen.

Dass nun das Oberwalliser Projekt Türöffner für den Systemanbieter Tiscover werden könnte, beschäftigt auch

# **Preispolitik**

Die monatlichen Lizenzgebühren kosten bei «Deskline Fit» bei einer Version für drei Arbeitsplätze gegen 1000 Franken. Tiscover verlangt «deutlich tiefere» Lizenzgebühren, verlangt aber je nach Umsatzvolumen eine Kommission von 2 bis 4 Prozent pro Buchung. GW



Gregor Fuchs, Geschäftsführer der Feratel Schweiz AG: «Wir nehmen den Mitbewerber ernst.» Doch ganz so einfach, in einem neuen Markt Fuss zu fassen, sei es nicht: «Die Markterhältnisse, zum Beispiel wegen der Mehrsprachigkeit, werden total unterschätzt.» Und bei den Kosten ortet Fuchs beim neuen Konkurrenten noch wenig Transparenz. Neu will Deskline zudem für verbesserte Portalanbindungen sorgen.

#### PORTALANBINDUNG ALS EIN TRUMPF

Denn genau in diesem Punkt bietet Tiscover zweifellos Vorteile. Dank der Spezialisierung auf Tourismus, Marketing und Internet-Technologie kann die Innsbrucker Firma mit wichtigem Know-how aufwarten. Denn neben dem Backoffice-Bereich öffnet Tiscover vor allem den Zugang zu elektronischen Märkten. Tiscover-Vorstand Karsten Kärcher nennt hierzu die Anbindung an Portale wie AOL oder Travelchannel.de. Doch nicht nur in der Online-Vermarktung habe Tiscover grosse Erfahrungen: «Unsere Backoffice-Tools wie Booking-Center, Tourist-Infos, Adressmanagement oder Customer-Relationship-Management haben sich bewährt.» Und er verweist hierzu auf den Referenzkunden Lech-Zürs. Als Vorteil des Tiscover-Systems nennt Kärcher zudem das einfache Handling der Daten sowie den Aspekt, dass für die Implementierung des Systems keine zusätzliche Hardware erforderlich sei. – Dass Tiscover den guten Zeitpunkt eines Markteinstigs in der Schweiz erkannt hat und keinen Aufwand scheut, in der aktuellen

Pilotphase im Oberwallis zu punkten, ist unschwer festzustellen.

### DRAHT ZU SDM IST BEREITS GELEGT

Und wie beurteilt man bei Schweiz Tourismus (ST) das mögliche Szenario, dass neben Deskline künftig auch das österreichische System Tiscover beim Generieren der Daten eine wichtige Rolle spielen könnte? Thomas Winkler, bei ST für Portal-Management und Internet-Marketing zuständig, hat keine Berührungsängste: «Unser Ziel ist, so viele Gäste wie möglich in die Schweiz zu holen. Durch welche Systeme uns die Daten zur Verfügung gestellt werden, ist sekundär.» Der Draht von Tiscover zu SDM (Switzerland Destination Management) ist jedenfalls gelegt.

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





Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.

> Miele Professional Tel. 056 / 417 24 62





# MEINUNGEN

# htr in Kürze

oe-plus / Die ersten elf Hotels sind vom gleichnamigen Verein mit einem neuen Label für Nachhaltigkeit in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales ausgezeichnet worden. Ökologie bringt auch Wirtschaftlichkeit, sind sied die mit dem Label ausgezeichneten Hotels einig. Seite 4

Preispolitik / Tiefpreis-Angebote der Hotels sind diesen Winter viele zu finden. Hotels ohne solche Angebote ärgern sich über die Preispolitik ihrer Branchenkollegen. Seite 5 Jahr der Berge / Um den Erfolg einer Werbekampagne zu messen, brauche man zwei, drei Jahre Rücklaufzeit, glaubt man bei Schweiz Tourismus. Der Erfolg der «Berge»-Kampagne sei deshalb schwierig abzuschätzen. Seite 7

Marktpotenzial Familien / Beim Angebot an Familien-ferien hat die Schweiz einen deutlichen Rückstand auf Österreich aufzuholen. Dies wurde an einem Workshop zum Thema «Familienfreund-lichkeit» aufgezeigt. Seite 8 lichkeit» aufgezeigt.

Stéphane Houlmann / Der Pächter des Berner Hotels «Belle Epoque» hat eine Vorliebe für Innenarchitektur und machte diese Vorliebe zum Konzept. Seine Gäste kommen heute denn in erster Linie auch wegen dem attraktiven Ein-richtungsmix aus Jugendstil und Modernität. Seite 11

**Nez rouge** / Die bereits im letzten Jahr durchgeführte Ak-tion wird auch in diesem Jahr wieder durchgeführt. Wer so viel getrunken hat, dass er nicht mehr nach Hause fahren kann, wird bei Nez rouge anrufen können. Seite 14 Berufsweltmeisterschaft / 40 Teilnehmer aus verschiedenen Berufen werden am diesjährigen Wettbewerb in St. Gallen teilnehmen. Dabei qualifizierte sich Andreas Williner für die WM im Kochberuf und Monika Zbinden im Beruf der Service-fachangestellten. Seite 15

Weinkarten / Die Gestaltung der Weinkarten ist nicht jedem Betrieb gleich wichtig. Dabei würde dem Wein als kostenintensivem Produkt auf der Einkaufsliste mehr standesgerechtes Auftreten gebühren. Zudem generiert eine gute Weinkarte höheren Umsatz. Seite 17

# **AUS DEM CAHIER FRANÇAIS**

Personalrekrutierung / Eine Umfrage bei Hotels in der Romandie zeigte, dass es relativ einfach war, für die Wintersaison Personal zu finden – im Gegensatz zur Sommersaison. Die Schweiz sei für ausländische Stellensuchende immer noch attraktiv. CF Seite 1

Anzère / Zur Dynamisierung der in den Sechzigerjahren ge-schaffenen Walliser Skistation stehen grössere Projekte zur Diskussion. So etwa ein moder-ner Hotelkomplex mit Bädern und Klinik. CF Seite 2 hotelleriesuisse / Anlässlich der DV mussten die Delegierten von «hotelleriesuisse» (vormals Schweizer Hotelier-Verein) zur Kenntnis nehmen, dass die wirtschaftlichen Schwierigkeiten die Hotellerie massgeblich prägen. **CF Seite 3** 

Haute école spécialisée valaisanne / Ab Herbst 2003 können diplomierte Touris-mus-Schulabgänger ihr berufliches Wissen berufsbegleitend an der «Haute école spécialisée valaisanne» (HEVs) in Sierre perfektionieren. **CF Seite 5** 

# **FORUM**

# Neue Strukturen fördern

PETER KELLER\*

In der Schweiz wird gegenwärtig ein Satellitenkonto «Tourismus» der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung erstellt. Mit diesem neuen statistischen Instrument kann der touristische Wertschöpfungsanteil am Bruttoinlandprodukt (BIP) berechnet werden. Aufgrund der ersten Ergebnisse beträgt dieser Anteil für unser Land noch knapp vier Prozent. Er ist in den letzten beiden Jahrzehnten markant gesunken.



Dieser negative Trend ist die Folge der bei langfristiger Betrachtung deutlich rückläufigen Nachfrage. Andere Länder mit ähnlichen wirt-schaftlichen Voraussetzungen sind in den letzten Jahren touristisch gewachsen. Vieles deutet darauf hin, dass die Wachstumsschwäche des Schweizer Tourismus vor allem hausgemacht ist.

Ein Teil der schweizerischen Unternehmen ist auf den internationalen wie den einheimischen Märkten für Arbeit und Kapital nicht mehr wett-bewerbsfähig. Die notwendige innovative Verjüngung und Erneuerung des Angebotes hat nicht überall stattgefunden. Es bestehen Qualifizierungsdefizite im Bereich der Führung von Betrieben sowie der

Leistungserstellung an der Basis. In solchen Fällen sorgt der Markt für eine schöpferische Zerstörung veralteter Strukturen. Der Staat kann diesen Strukturwandel nicht oder nur unter hohen Kosten aufhalten. Es ist seine Aufgabe, sofern politisch eine Unterstützung gefordert wird, die Entstehung neuer und schlanker Strukturen zu fördern. Das bundesrätliche Tourismusprogramm für die Jahre 2003 bis 2007, welches am 11. Dezember 2002 vom Ständerat beraten wird, ist diesem Grundsatz verpflichtet.

Der Bund wird in den nächsten Jahren nur noch langfristig über-lebensfähige Strukturen fördern. Der Strukturwandel soll beschleunigt werden. Mit der Verbesserung des touristischen Produktes kann das bestehende Präferenzkapital der Schweiz als Tourismusland besser genutzt werden. Die Promotions-anstrengungen werden so noch wirksamer. Dadurch wird auch ein Beitrag für eine noch stärkere Ausschöpfung des zweifellos vor-handenen Wachstumspotenzials

# \* Leiter Ressort Tourismus des Staatssekreta-rjats für Wirtschaft Seco

HANS ZAUGG / Der Designer äussert sich zum geplanten 90-Betten-Hotel, das die Solothurner «Seminar-Meile» mit Landhaus und Palais Besenval im Stadtzentrum ergänzen soll. Interview: christian meyer

# «Ich bin der Jury nicht böse»

Als Querdenker und «Quer-Macher», bezeichnet sich der Gestalter Hans Zaugg gerne. Futuristische Projekte sind sein Markenzeichen. Des Meisters jüngster Coup: Der provokative Entwurf eines Seminarhotel-Projekts für das Solothurner Stadtzentrum. Sozusagen als Zugabe schlagen Zaugg und sein Team eine Hochbahn vor, die den Solothurner Hauptbahnhof mit dem Stadtkern verbinden soll (Bild unten rechts). Als Investoren und Initianten des Ideenwettbewerbs «Hotel am Wasser» treten Kanton, Stadt und Credit Suisse Asset Management auf.



Herr Zaugg, wie fühlt man sich, wenn man, wie Sie, eine kühne Arbeit abliefert, die jedoch offensichtlich nicht verstanden wird?

# «QUER-MACHER»

Der Visionär Hans Zaugg sprengt mit seinem Projekt «Shuttle» – Hotelneubau und Hotelbahn quer über die Aare in Solothurn – wieder mal die Grenzen.

# Zur Person

Der Gestalter, Architekt und Möbelzer Wirtschaftsgeschichte geschrieben. Zur Legende wurde er durch die Mitarbeit an spektakulären Erfolgen. Hervorgehoben seien das Projekt-Coaching bei der Massenuhr Swatch und beim ersten «Smart»-Projekt. Seinen Arbeitsplatz zieren avantgardistische Auto-Modelle und sein erster Swatch-Entwurf, ein schwarzes Stück Aluminium mit einem Karton-Zifferblatt.

Hans Zaugg wirkt in seinen Ateliers und Ausstellungsräumen am Meisen-weg in Derendingen bei Solothurn. Dort ist auch seine Schule für Gestaltung angesiedelt. Gegenwärtig absolvieren acht Schülerinnen und Schüler ihre dreijährige praxisorientierte Ausbildung un-ter dem Multitalent. CM

www.designschule.ch

Ich bin der Jury nicht böse. Wer sich nicht an die Projektauflagen hält, muss eben mit Folgen rechnen. Ausserdem habe ich vorausgesagt, dass jedem Hotelbauprojekt am vorgesehenen Ort starke Opposition erwachsen wird ich bezweifle mehr denn je, ob über-haupt gebaut wird. Am ehesten hätte ein international bekannter Architekt eine Chance gehabt.

Warum Ihr Vorschlag, eine Hochbahn mit Zwischenhalt beim Seminarhotel zu bauen?

Wir haben im Team folgende Überlegungen gemacht: Erstens könnten Passanten auf bequeme Art vom Bahn-hof zum Stadtkern und zurück gelangen; ebenso Gäste des Seminarhotels zu den Seminarräumen am gegenüberliegenden Ufer, zu bestehenden Sälen im «Landhaus» und vorgese

henen Seminarräumen im «Palais Besenval». Die heute aus Sicherheitsüberlegungen oft gemiedene Unterführung für Fussgänger beim Bahnhof müsste nicht mehr benutzt werden. Und stellen Sie sich vor, welche Freude wir den Kinder mit dieser Bahn ma-

Sie haben Ihr Team erwähnt.

Ia, es ist eine Teamarbeit, Einige meiner Schüler der Schule für Gestal-tung hier im Haus haben mitgewirkt. Für sie alle und auch für mich ist die Arbeit am Projekt eine besondere Erfahrung, auch wenn wir nicht in die Ränge kamen. Es gibt uns Hinweise zu unserer Positionierung.

Auf Ihren Skizzen und auf dem Modell ist ein Rundbau als Hotel vorgesehen. Warum ein Rundbau?

Rundbauten bieten einige wichtige Vorteile bezüglich Arbeitsabläufe. Der Eingangsbereich lässt sich mit einem Minimum an Aufwand durch Mitarbeiter oder mit elektronischen Mitteln überwachen. In Zukunft werden Hotels ohnehin teilweise elektronisch

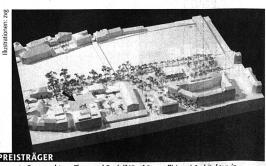
Haben Sie Wirtschaftlichkeits-berechnungen für das Hotel und die

Bahn gemacht?
Nein, das gehört aber auch nicht zur gestellten Aufgabe.

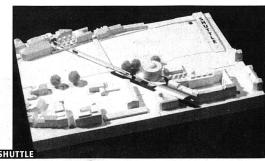
Womit beschäftigen Sie sich ge-

genwärtig sonst noch?

Wir haben uns zunehmend auf Projektbegleitung in verschiedensten Branchen spezialisiert: Aufgabenstellungen in der Industrie, im Design, aber auch in öffentlichen Diensten



Der erste Rang geht an Flury und Rudolf/Graf Stampfli Jenni Architekten in Solothurn. (Pfeil markiert Hotelneubau).



Hans Zaugg schlägt einen Rundbau vor: «Ein neutraler Baukörper, der ähnlich wirken würde wie der Monolith auf der Expo-Arteplage Murten.»

HOTEL+TOURISMUS REVUE . NR. 49 / 5. DEZEMBER 2002

«KLÖSTERLI» / In nächsten Jahr will der französische Küchenchef und Gastro-Unternehmer Alain Ducasse im ehemaligen Restaurant-Bar-Dancing Klösterli in Gstaad ein Restaurant eröffnen. CHRISTIAN MEYER

# Ducasse lanciert «Spoon» in Gstaad

Das ehemalige Restaurant-Bar Klösterli bei Gstaad soll im nächsten Sommer unter prominenter Leitung wieder eröffnet werden: Drei-Sterne-Koch Alain Ducasse steigt ein, wie Emmanuelle Perrier von dessen Büro in Monaco bestätigt. In Gstaad bekannt ist auch, dass die Liegenschaft «Klösterli» vom Besitzerkonsortium um Martin Riedi an den monegassischen Immobilienhändler mit Zweitwohnsitz in Gstaad Michel Pastor verkauft worden ist.

# «SPOON»: BEREITS WELTUMSPANNEND

«Spoon» heisst Alain Ducasses Restaurant-Konzept, das bereits in Paris, London, Tokio, St-Tropez und Mauritius verwirklicht wurde. Nun schickt sich der Restaurateur an, Gstaads Gastronomie-Szene mit Gerichten aus allen vier Ecken der Welt zu bereichern, die der Guide Rouge (Michelin) als «planétaire!» bezeichnet.

Des Lobes voll bezüglich Ducasses Küche sind auch andere Gastroführer, beispielsweise gayot.com. «Reservation dringend empfohlen», heisst es etwa für das «Spoon» in Paris mit Philippe-Starck-Design, ein paar Schritte vom Modezentrum Rue Montaigne entfernt. Asiatische, besonders chinesische und japanische Gerichte mit Zutaten aus der klassischen französi-



Bringt der Restaurantbesitzer Alain Ducasse sein Konzept «Spoon» auch im Berner Oberland zum Durchbruch?

schen Küche, beispielsweise Peking-Ente mit Sauce Béarnaise, sind charakteristisch für Ducasse, der in Paris auch eine Kochschule betreibt und inzwischen über ein Dutzend Hotels und Restaurants gebietet. Nicht immer lief es optimal für den Grand Chef: So wirbelte die Zurückstufung um einen Guide-Rouge-Stern auf deren zwei in Ducasses Restaurant in Monaco viel Staub auf. Doch immer noch drei Guide-Rouge-Sterne bleiben Ducasse im «Plaza Athénée» in Paris. Offensichtlich vergessen ist auch die Schmach in New York. Genüsslich fielen die Gastrokritiker über das vor zwei Jahren eröffnete Ducasse-Restaurant her. Inzwischen soll der New Yorker Betrieb gemäss Gayot perfekt laufen und dort das teuerste Restaurant sein.

HOTELLERIESUISSE / Der Schweizer Hotelier-Verein tritt unter neuer Firmenmarke auf

# Der neue Name gilt ab sofort

Seit dem 2. Dezember tritt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) unter der Firmenmarke «hotelleriesuisse» auf. «Das neue Corporate Design bildet den Abschluss der Neupositionierung des Unternehmens als schlagkräftige Interessenvertretung der Schweizer Hotellerie und führender Anbieter von Dienstleistungen für die Hotelwirtschaft», sagt Isabel Garcia, Leiterin Kommunikation SHV. Mit «hotelleriesuisse» habe der Verband «eine moderne, einfache und in allen Sprachen verständliche Bezeichnung» gefunden.



Das neue Erscheinungsbild stammt vom Atelier Grand in Siders. Die Agentur ging als Gewinnerin aus dem zwischen Oktober 2001 und März 2002 durchgeführten Wettbewerb hervor.

**ALETSCH /** Der Tiscover-Test ist Teil des Projekts «Service-Center Oberwallis». **GREGOR WASER** 

# Auch beim Reservieren Synergien nutzen

Die Lancierung des Projektes «Service-Center Oberwallis», der gemeinsamen Info- und Gästeservice-Plattform der Oberwalliser Tourismusanbieter, hat gezeigt: einige Destinationen haben Probleme mit dem bestehenden Reservationssystem oder sind überhaupt noch nicht buchbar. Aus diesem Grund entstand das Teilprojekt «e-Center» unter dem Dach des «Service-Centers Oberwallis». Nach einem Evaluationsverfahren mehrerer Systeme konzentrierte sich die Arbeitsgruppe «e-Center» schliesslich auf Deskline und Tiscover. Beide Systeme wurden dabei auch vor Ort in Saas-Fee und Lech-Zürs – Direktor dort ist der Schweizer Urs Kamber – begutachtet.

Obwohl es sich bei Tiscover um ein in der Schweiz noch unerprobtes System handelt, hat sich die Arbeitsgruppe nun für eine Pilotphase dafür ausgesprochen. Federführend dabei sit der Riederalp-Tourismus-Direktor Mario Braide: «Für Tiscover sprechen die zukunftsweisende Technologie, tiefere Kosten sowie die Anbindung an verschiedene Marketingkanäle.» In der Pilotphase bis im März müsse nun die Markttauglichkeit bewiesen werden.

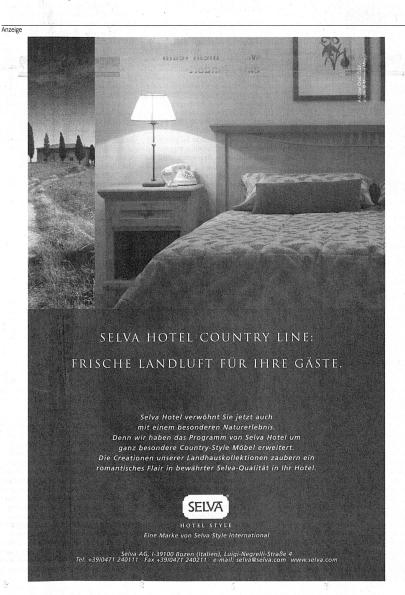
Noch ein Fragezeichen setzt Mario Braide beim Handling der im Oberwalis sehr zahlreichen Ferienwohnungen, denn im Tiscover-geprobten Lech-Zürs generieren die Hotels 95 Prozent der Übernachtungen. Bis am 21. Dezember sollen nun die Daten eingegeben werden, um auf das Ostergeschäft hin die Buchbarkeit zu gewährleisten.

# «MODELLCHARAKTER FÜR WEITERE REGIONEN»

Für Oliver Tamas, Projektleiter «e-Center» von der Beratungsfirma Daniel Fischer & Partner, die dem Projekt «Service-Center Oberwallis» zur Seite steht, ist klar: «Die Vision für das Oberwallis kann nur heissen: alle Leistungsträger müssen elektronisch erfasst werden können, um die Buchbarkeit einfach und schnell zu gewährleisten.» Doch genau in diesem Punkt ortet er vorerst noch Hürden: «Zunächst müssen alle Hotels angebunden und die Möglichkeiten des Sys tems aufgezeigt werden, die bis hin zum Yield-Management reichen. Die Einbindung der Ferienwohnungen stellt eine zusätzliche Schwierigkeit dar.» Neben der elektronischen Buchbarkeit soll das Informations- und Reservationssystem auch zur Professio-nalisierung einer Destination beitra-gen. Seien die Destinationen bisher mehrheitlich im Marketing nach aussen unter dem Dach einer regionalen Tourismusorganisation gemeinsam aufgetreten, gehe es beim «Service-Center Oberwallis» um eine Kooperationsplattform für die Aufgaben nach innen wie Gästebetreuung, Information oder Reservation "Auch im Bereich von Dienstleistungen für die touristischen Partner wie eben die Anschaffung und Betreuung eines Reservati-onssystems können Synergien genutzt werden. Hier hat das laufende Projekt sicherlich einen Modellcharakter für weitere Regionen», sagt Oliver Tamas.

# Pilot-Destination «Aletsch»

Zur Pilot-Destination «Aletsch» gehören die Orte Riederalp, Bettmeralp, Naters-Blatten-Belalp, Brig, Mörel-Breiten und Fiesch. Erweist sich die Pilotphase bis im April als erfolgreich, sollen weitere Destinationen wie Goms, Lötschberg und Rund um Visp ebenfalls auf den Tiscover-Zug aufspringen. Bei den Destinationen Saas-Fee/Saastal, Zermatt, Leukerbad und Grächen, die heute zufriedenstellend mit Deskline arbeiten, zeichnen sich keine Änderungen ab. GW



HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR. 49 / 5. DEZEMBER 2002

ARTHUR BRAUNSCHWEIG /
Der Projektleiter zum oe-plus.
INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER

# «Unser Label ist viel umfassender»

Das oe-plus – ein Öko-Label unter vielen?

Das oe-plus ist nicht ein Umwelt-Label, es enthält Umweltaspekte – aber es geht viel weiter, indem es auf dem Konzept der nachhaltigen Entwicklung basiert. Die Ökologie ist ein wichtiges Thema, danben haben aber auch der Umgang mit dem Menschen, der Gesellschaft, die wirtschaftliche Leistungsfähigkeit des Hauses, die Verankerung in der Region, die regionale Wirtschaft und Kultur sowie Managementqualitäten einen hohen Stellenwert. Damit ist unser Label viel umfassender als die anderen, die auf dem Markt sind.

In Ihrer Pressemitteilung preisen Sie das oe-plus ganz unbescheiden als Weltneuheit an. Wo nehmen Sie die Sicherheit her, dass das so ist?

Das ist die philosophische Frage nach dem schwarzen Schwan. Niemand weiss, ob es schwarze Schwäne gibt, weil niemand die ganze Welt gesehen hat. So gesehen ist auch die Aussage, unser Label sei eine Weltneuheit, gar nicht möglich. Aber: Ich habe mich über zwei Kanäle erkundigt, welche Zertifizierungen es in diesem Bereich gibt. Alle Initiativen, die es heute gibt, sind auf eine Region, eine Gemeinde oder ein Land ausgerichtet. Für eine Unternehmung aber gibt es noch keine solchen Beurteilungsraster.



Arthur Braunschweig.

Beabsichtigen Sie, das oe-plus-Label bei einer Organisation wie dem Schweizer Tourismus-Verband, Schweiz Tourismus oder hotelleriesukse zu integrieren.

suisse zu integrieren?
Wir haben bereits erste Kontakte mit Schweiz Tourismus geknüpft, bezüglich der Präsentation unseres Labels. Ich wäre sehr froh, wenn wir beispielsweise mit einem Link auf My Switzerland.com präsent sein könnten. Ich könnte mir auch eine andere Zusammenarbeit vorstellen. Der Schweizer Tourismus-Verband hat uns mitgeteilt, er wolle das oe-plus nicht aktiv bearbeiten, weil er sich klar auf das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus ausrichtet. Bei hottelleriesuisse indes liegt meiner Ansicht nach ein sehr grosses Potenzial, wir werden mit dem Verband Kontakt aufnehmen.

Wären Sie bereit, die beiden Gütesiegel zu kombinieren? Zum Beispiel, dass jeder Betrieb, der das oeplus beantragt, bereits das Q-I erarbeitet hat?

Mir scheint, eine institutionelle

Mir scheint, eine institutionelle Kooperation zwischen «Q» und oeplus wäre ein grosser Vorteil. Wie diese genau aussehen könnte, wäre zu überlegen, aber da sehe ich bereits jetzt einige mögliche Ansätze im gegenseitigen Nutzen. Denn inhaltlich lassen sich die beiden Ansätze gut nebeneinander stellen: einerseits die Qualität der Dienstleistung, andererseits die ökologischen, sozialen und wirtschaftlichen Leistungen.

**OE-PLUS /** Die ersten elf Hotels sind vom gleichnamigen Verein mit einem neuen Label für Nachhaltigkeit in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Soziales ausgezeichnet worden. **CHRISTINE KÜNZLER** 

# Ökologie und Ökonomie – ein Paar

«Ohne Ökonomie, keine Ökologie»: Da waren sich Referenten und Hoteliers einig bei der Zertifizierung der ersten elf Hotels in Lenzerheide (siehe Kasten). Und dass Ökologie auch Wirtschaftlichkeit bringt, zeigt sich konkret am Beispiel des zertifizierten Vier-Sterne-Hotels Schweizerhof in Lenzerheide: «Wir sparen monatlich zwischen 3000 und 4000 Franken Stromkosten allein in der Küche», sagt Direktor Andreas Züllig.

Das neue «oe-plus»-Label unterscheidet sich von anderen Öko-Labeln durch seine Ganzheitlichkeit: Alle drei Bereiche Ökologie, Ökonomie und Soziales werden auf Nachhaltigkeit überprüft. Trägerorganisation ist der Bündner Verein oe-plus. Das Projekt Hotel- und Restaurant-Zertifizierung ist entstanden in Zusammenarbeit mit Projektleiter Arthur Braunschweig, Geschäftsführender Partner der E2 Mänagement Consulting AG in Zürich, dem Bundesprogramm Regio-plus und dem Hotelzertifizierer Domenico Saladino von der Öko-Beratung für das Gastgewerbe in Ilanz.

Die Kriterien in den Bereichen Öko-

Die Kriterien in den Bereichen Okologie, Ökonomie und Soziales von oeplus sind streng. Das hat auch der Vertreter des österreichischen staatlichen Umweltlabels Austria, Otto Fichtl, in Lenzerheide bestätigt: «Die Schweizer sind uns um einiges voraus.»

# SO KOMMT MAN ZUM OE-PLUS-LABEL

Der Trägerverein oe-plus verteilt weder Sterne noch Punkte, sondern Steinböcke. Die Hotels und Restaurants können mit einem bis fünf Steinböcken ausgezeichnet werden. Für die erste Stufe, ein Steinbock, hat der Betrieb Musskriterien zu erfüllen: Sie beinhalten Strukturdaten zu Gebäude, Energie, Wasser, Abfall etc.; die Einhaltung des hotelspezifischen Umweltrechts sowie zentrale Elemen te des Managements. Bei den folgenden Stufen, zwei bis fünf Steinböcke, geht es darum, Punkte zu sammeln: In ökologischen, sozialen, regionalen, wirtschaftlichen Bereichen und im Management der Nachhaltigkeit. Zwar sind in den Bereichen Mindestpunkte vorgeschrieben, aber wo der Hotelier besondere Nachhaltigkeits-Leistungen erbringen will, entscheidet er selber. Ein Beispiel: Kauft der Hotelier oder Restaurateur sein Brot beim Bäcker im Dorf, erhält er beim



V.l.n.r hinten: Domenico Saladino (Zertifizierer), Roland Eberle («Balance»), Christoph Jaag («Hof de Planis»), Coni Bieler («Grischunata Weiss Kreuz»), Andreas Züllig («Schweizerhof»), Annamarie Hassler (Palottis); Mitte: Chantal Anthamatten («Walliserhof»), Ruth Jaag, Susanne Egger («Casa Selva»), Karin Gehrer und Kristina Neuhaus («Monte Vuala»), Sigrid Pischel (für «Salecina»); vorne: Santina Giordano und Beat Anthamatten («Walliserhof»), Adrian Stalder («Saratz»), Alfred Kral («Ucliva»), Arthur Braunschweig (Projektleiter).

Kriterium «Wertschöpfung am Orteinen Punkt. Wenn der Bäcker auch noch Mehl aus der Region verwendet (Umkreis von 100 Kilometer), kann der Hotelier auch noch beim Kriterium «Reeionales» vunkten.

um «Regionales» punkten.
In der Beurteilung sind Elemente
der heutigen ISO-Normen für Qualitäts- und Umweltmanagement (ISO
9001 und 14001) sowie die neuen angelsächsischen Vorgaben für soziales
Management (SA 8000) enthalten.
Neun Schritte führen zur Zertifizierung: Vorgespräch, Leitfaden und Fragebogen anfordern, Lizenzvertrag unterzeichnen, Termine planen, Fragebogen ausfüllen und dem Zertifizierer
vorlegen, Zertifizierungsaudit im Betrieb, Entscheid der Kommission über
die Verleihung, Übergabe des Zertifikats, Anregungen aus dem Audit umsetzen. Nach spätestens drei Jahren
(nach zwei Jahren bei nur einem Steinbock) wird erneut ein Audit vorgenommen. Der Aufwand für die Vorbereitung des Fragebogens hält sich in
Grenzen: «Gemäss Erfahrungen des

Zertifizierers Domenico Saladino ist in Betrieben, die gut dokumentiert sind, eine Person während fünf Tagen beschäftigt», so Braunschweig.

# CHANCE FÜR NACHHALTIG GEFÜHRTE HOTELS

Nachhaltig geführte Hotels haben einen strategischen Wettbewerbsvorteil, sagt Olivier Federspiel, Direktor Graubünden Ferien, anlässlich der Zertifizierung. Chancen sieht er im Potenzial dieses Nischenmarkts und dem noch «ungesättigten Angebotsmark». Nachhaltigkeit liege im Trend und ermögliche eine klare Profilierung. Im Gegenzug aber trage der Hotelier ein Positionierungsrisiko: «Wenn er sich für eine gewisse Zielgruppe entscheidet, verlässt ihn eine andere.» Denn die Zielgruppen des Hotels, das sich der Nachhaltigkeit verschrieben hat, seien unterschiedlich. Sie reichten vom klassischen «Körnlipicker» über Linksintellektuelle bis zu den Gutverdienenden.

«Wer Öko verspricht, muss es auch einhalten», fordert Federspiel. Das bedeutet aber, dass der Ort und die Landwirtschaft mitspielen, gibt er zu bedenken. Dann muss der Hotelier prüfen, ob der Gast die Nachhaltigkeitsleistungen auch wahrnehmen und schätzen kann.

www.oe-plus.ch

# Zertifizierte Hotels

5 Steinböcke: Hotel Balance, Les Granges. 4 Steinböcke: Frauenhotel Monte Wala, Walenstadtberg: Hotel Ferienart Walliserhof, Saas-Fee (4 Sterne); Hotel Casa Selva, Tin-Digg; Hof de Planis, Stels; Hotel Ucliva, Waltensburg; Hotel Grischunata Weisses Kreuz, Bonaduz (3 Sterne). 3 Steinböcke: Hotel Schweizerhof, Lenzerheide (4 Sterne); Hotel Saratz, Pontresina (4 Sterne); Bildungszentrum Palottis, Schiers; Hotel Salecina, Maloja. CK

# Warum die vier Hoteliers ihren Betrieb mit dem oe-plus-Label zertifizieren liessen

Adrian Stalder, Hotel Saratz: «Ich bin grundsätzlich überzeugt, dass künftig eine Unternehmung nur Erfolg haben kann, wenn sie sich der Nachhaltigkeit



widmet: der gesellschaftlichen und der technischen. Ich spüre, dasswir in unserer Branche mit den Preisen an einem Plafond angekommen sind und der Kos-

tendruck stetig wächst. Wir müssen im Bereich der Kostenstruktur einen Weg suchen, günstiger eine gleich hohe Dienstleistung anbieten zu können. Das kann mittels Kooperationen oder über ökonomisches Denken sein.

Meine Motivation, das oe-plus-Label zu erarbeiten, ist, dass ich mit Kollegen aus der Branche, die sich dieser Problematik bewusst sind, Zohlen austauschen kann. Mein Ziel wird aber nie sein, das Hotel in einem grünen Führer zu positionieren. Ein Hotel im Vier- und Führ-Sterne-Bereich, das lässt sich nicht wegreden, hat mit Verschwendung zu tun. Es braucht aber eine gewisse Bereitschaft des Hoteliers, zur Umwelt Sorge zu tragen, denn wir leben von ihr.» CK Beat Anthamatten, Hotel Ferienart Walliserhof: «Das Label ist schlussendlich die Zertifizierung, die uns ermöglicht, das, was wir schon lange tun, messbar zu machen und



uns mit andem Betrieben zu vergleichen. Wir engagieren uns für Ökologie, weil das meiner innersten Haltung entspricht. Ich finde es sehr

wichtig, dass wir versuchen, auf dieser Erde positiv zu wirken und zwar in einem guten Verhältnis mit allen Partnern, sei es mit der Landschaft oder den Menschen. Wir haben in unserem Haus schon seit zehn Jahren eine freiwillige Öko-Taskforce. Auch waren wir das erste Minergie-Hotel der Schweiz. Die oe-plus-Auszeichnung werden wir sichtbar anbringen, denn der Gast ist unser Kontrollorgan. Wenn das Label einmal erreicht ist, muss es ja auch im Alltag umgesetzt werden. Es wird Dinge geben, die wir immer realisieren, andere vielleicht nicht – je nach Situation. Auch wollen wir dafür sorgen, dass in Saas-Fee weitere Hotels das oeplus erarbeiten. Elf Hotels in der ganzen Schweiz, das ist nichts.»

Roland Eberle, Hotel Balance: «Ich bin seit 19 Jahren auf dieser Linie und bin dankbar, dass sie nun in einem breiteren Rahmen kommuniziert werden kann.



das ökologische Verhalten in unserem Hotel überprüft. Zum Beispiel, ob wir die Anreise der Gäste mit dem öffentlichen Verkehr durch

oe-plus

konkrete Massnahmen fördern. Wenn man ökologisch handelt, müssen die Gäste auf nichts verzichten – sie erhalten viel Wertvolleres dafür.

Ich bin von Beruf Betriebswirtschafter und habe einen guten Zugang zur Ökonomie. In diesem Bereich geht es darum, gegenüber den Gästen und Lieferanten ein faires Verhalten zu zeigen. oe-plus beispielsweise prüft, wie wir unsere Rechnungen bezahlen und ob unser Kapital gesund zusammengesetzt ist. Im Bereich Soziales beispielsweise hat der Verein oether und wie wir uns gegenüber Behörden verhalten. Der Verein oe-plus hat eine Möglichkeit gefunden, die Gesamtheit gut zu erfassen.» CK

Andreas Züllig, Hotel Schweizerhof: «Wir legten schon vor zehn Jahren im Unternehmensleitbild unseres Hotels fest, dass Ökologie für uns ein wichtiger Aspekt ist. Das Label ermög-



Label ermöglicht uns nun zu überprüfen, was wir erreicht haben. Wir sind nicht fundamentalistisch ökologisch, vielmehr ist der «Schwei-

zerhof ein Vier-Sterne-Ferien-Hotel, das dem Gast Service bieten will. In dieser Hinsicht machen wir nur wenig Kompromisse. Wir legen aber beispielsweise Wert darauf, regionale Produkte beim Bauern einzukartier.

Es ist auch wichtig, dass sich mehr Hoteliers der Ökologie bewusst werden, vor allem in der Ferienregion, wo die Natur mitverkauft wird. Ökologie hat aber auch einen ökonomischen Hintergrund: Alles was man ökologisch umsetzt, bringt Einsparungen. Ich finde, Ökologie sollte ein Teil des Klassifizierungssystems von hotelleriesuisse sein. Es wäre gut, wenn sich unser Verband Gedanken darüber machen würde und es uns nicht die Österreicher vormachen müssen.» (K

HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR. 49 / 5 DEZEMBER 2002

TIEFPREISE / Für den Winter sind viele Tiefpreis-Angebote der Hotels im Internet zu finden. Wer sich jedoch per Telefon nach den Preisen erkundigt, erfährt von den Aktionen meistens nichts. Vor allem Mittelklasshotels steigen in den Kampf um Preise ein. ROBERT WILDI

# Tiefpreise heizen der Konkurrenz ein

Er habe seinen Augen nicht getraut, als er im August dieses Jahres fast die teuersten Zimmerpreise von Grindel-wald angeboten habe, sagt ein Drei-Sterne-Hotelier, der nicht mit Namen genannt werden will. Er erzählt, dass umliegende Konkurrenz-Hotels diesen Sommer mit Tiefstpreisen Umsatz kaufen und die fehlende Auslastung kurzfristig nach oben korrigieren wollten. «Teilweise haben Gruppen kurz vor Ankunft bei mir annulliert und stattdessen ein Last-Minute-Angebot in einem anderen Grindelwalder Hotel gebucht», erinnert sich

# GRINDELWALDS HOTEL-PREISE SIND MASSIV TIEF

Wie zahlreiche Schweizer Ferienorte hat auch die Gemeinde im Berner Oberland einen harten Sommer mit markanten Einbussen in der Hotellerie hinter sich. Gegenüber dem Vorjahr fehlten Grindelwald heuer 40 bis 50 Prozent Japaner, die traditionell viel Geld ausgeben. Dies hat bei vielen Hoteliers Panik ausgelöst und zu teilweise massiven Preisreduktionen geführt. Wer seine Tarife nicht anpasste, musste dafür happige Rückgänge bei der Auslastung hinnehmen. Im Vier-Sterne-Hotel Sunstar wurden zwi-schen Januar und Oktober 13 Prozent weniger Logiernächte gezählt. «Wir haben in Grindelwald dennoch davon abgesehen, mit Tiefpreisen zu hantieren», sagt der Geschäftsführer der Sunstar-Gruppe, Beat Hess. Im Fünf-Sterne-Haus Grand Hotel Regina lag der Einbruch an Logiernächten sogar bei 28 Prozent. Neben der Buchungs-flaute war hier auch der Umbau eines Teils des Hotels ausschlaggebend.

Für den anstehenden Winter bleibt die Unsicherheit in den Schweizer Feriendestinationen gross. Eine Kon-junkturerholung ist nicht in Sicht und der Gästezuspruch ungewiss. Die Folge sind neuerliche Tiefpreis-Angebote.

# PREISAKTIONEN GIBT'S NUR IM INTERNET

Um der drohenden Flaute entgegenzuwirken, lanciert nun auch das Hotel Sunstar in Grindelwald eine Preisaktion. Dies sogar für die Festtage. Ein Package mit fünf Über-nachtungen im Doppelzimmer zwischen dem 20. und 26. Dezember inklusive Halbpension, Viertages-Ski-pass, Schlittelplausch, Festtagspropass, Schittelpiausch, Festfagspro-gramm und kostenloser Nutzung von Sauna und Pool ist auf MySwitzer-land.com für günstige 922 Franken ausgeschrieben. Wer sich allerdings telefonisch beim Hotel für fünf Nächte in diesem Zeitraum erkundigt, wird nicht auf die Aktion aufmerksam ge-macht und erhält nur schon für das Zimmer mit Halbpension einen Preis von 1175 Franken offeriert. Ohne Skipass notabene. Im Hotel Sunstar Park in Davos reagiert man auf die flaue Vorweihnachtszeit mit einem attraktiven Zimmerpreis. Vom 1. bis zum 21. Dezember kann im Vier-Sterne-Haus für 99 Franken inklusive Halbpension genächtigt werden. Auch die Bündner Bäderorte bie-

ten übers Web günstige Preisaktionen für die ganze Wintersaison inklusive Festtage an. Der «Wellness-Hit 2002/2003» offeriert etwa im Schloss Ragaz für 255 Franken zwei Nächte im Doppelzimmer inklusive einem Abendessen, Eintritt ins Bad sowie Wellness-Kit pro Zimmer, Bei telefonischen Anfragen wird nur für das Zimmer mit Frühstück ein Preis zwischen 270 und 315 Franken je nach Kategorie angeboten

# WENIGER PREISDRUCK IM **ERSTKLASS-SEGMENT**

Im Gegensatz zu mittelklassigen Hotels und Ketten mit grossem Zimmervolumen, lassen sich Luxushotels

weniger auf einen zermürbenden Preiskampf ein. Das Romantik-Hotel «Wilden Mann» in Luzern hat trotz Einbruch der US-Gäste ein befriedigendes Resultat erzielt. «Wir konnten mit mehr Firmenkunden das Loch weitgehend stopfen», sagt Direktor Arno Affolter. Trotz der günstigeren Corporate-Preise für Gruppen liege der durchschnittliche Zimmerpreis im «Wilden Mann» nur 2,5 Prozent unter dem letztjährigen.

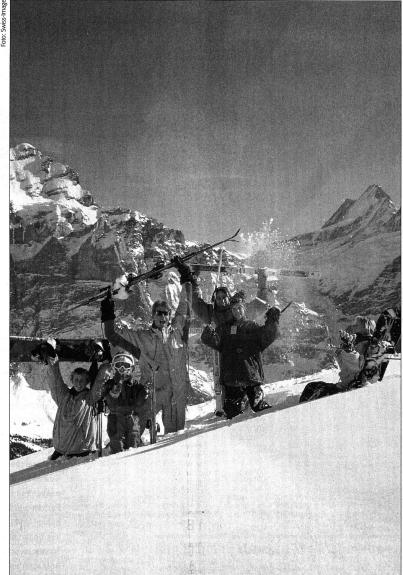
28 Prozent bei den Logiernächten hat das «Grand Hotel Regina» in Grindelwald die Preise im Sommer kaum verändert. «Der Einbruch hat in erster Linie damit zu tun, dass wegen

Trotz des massiven Einbruchs von

Umbaus Teile des Hotels geschlossen waren», hält Verkaufsleiter Meyer fest, Auch im Grand Hotel Park in Gstaad wurden die Preise während dem Jahr trotz 10 Prozent weniger Übernachtungen nicht nach unten korrigiert. «Damit würden wir unseren Markt nur kaputt machen», sagt die Verkaufs- und Marketingleiterin Bettina Sickinger. Das Hotel zählt vor allem auf die gutbetuchte Individual-kundschaft über 45. Im «Gstaad Pa-lace», dem anderen Luxushotel des Ortes, betreibe man eine ähnliche

Ories, betreibe man eine anniche Politik, so Sickinger. Gemäss Jürg Domenig, Geschäfts-führer vom Hotelierverein Grau-bünden, sind Tiefpreise zur Tilgung von Gästedefiziten eine falsche Strategie. Vielmehr seien die Hoteliers gezwungen, ihre Tarife mit mehr Qualität zu rechtfertigen. Wer bislang nur von der eigenen Substanz gelebt und nicht rechtzeitig investiert habe. gerate immer mehr in Probleme. Seine Hoffnung lautet, dass die momentane Krise die notwendige Strukturbereinigung weiter ankurble.

Reklame



Last-Minute-Angebote und Tiefpreispackages werden aus Angst vor leeren Betten zuhauf angeboten. Im Kampf um die Preise besteht die Gefahr, dass die Qualität dabei vergessen.

# Ist die Schweizer Hotellerie wirklich zu teuer?

TIEFE PREISE FREUEN DIE GÄSTE, ABER NICHT DIE KONKURRENZ

Das Grindelwalder Reispiel repräsentiert eines der aktuellen Probleme in der Schweizer Hotellerie. Eine vor mehreren Jahren durchgeführte Studie der Konjunkturforschungsstelle (KOF) der ETH Zürich hat versucht, den Zusammenhang zwischen Preisent-wicklung und Nachfrage in der Hotellerie aufzuzeigen. Aus der im Auftrag von hotelleriesuisse gemachten Studie von noteneriesuisse gemachnen sudine geht hervor, dass sich absolute Preis-erhöhungen sowie relative Teuerun-gen im Zuge ungünstiger Wechsel-kurse negativ auf die ausländische Nachfrage auswirken.

Gemäss Index der Hotelpreise vom Bundesamt für Statistik sind diese in der Schweiz seit Mai 2000 ständig gestiegen. «Im Januar 2002 sind die Tarife gegenüber dem Vorjahr noch mals um happige 5 Prozent gewachsen», sagt Roland Aeppli von der KOF. Diese Erhöhung sei im Umfeld der schwächelnden Wirtschaft sowie ungünstiger Währungssituation (Euro) nicht nachvollziehbar. Dass die Schweizer Hotelpreise sogar im dritten Quartal 2002 noch um 2 Prozent über dem Niveau im Vorjahreszeitraum lagen, empfindet er als marktfremd. In Anbetracht der ungünstigen Euro-Wechselkurse dürfe sich niemand über die schlechten Auslastungen in diesem Sommer wundern. Diese «viel zu vereinfachte» Sicht-

weise zeuge nicht von Kenntnissen der Branche, entgegnet Christian Hodler von hotelleriesuisse. Die «rein mecha-nische Sichtweise» der Studie lasse die Entwicklung der Kostenstrukturen im Inland völlig ausser Acht. «Die KOF hat einfach ignoriert, dass wir zum Beispiel die Mindestlöhne um 15 Prozent an-gehoben haben», so Hodler. Das im Index der Hotelpreise festaehaltene index der Hoteipreise lestgenatiene Tarifniveau beziehe sich auf die aus-geschriebenen Offertpreise in der Hochsaison und berücksichtige in der Realität Ständig vorgenommene An-passungen nicht. Zwischen Januar und September dieses Jahres verringerte sich das Preisniveau in der Hotellerie gemäss dem Index in der Tat um 8 Pro-zent. Hodler räumt ein, dass die früher angewendete reine Kostenabwälzung auf die Preise die Nachfrage gehemmt habe. Heute werde dies aber viel komplexer gehandhabt. Die Studie der KOF habe den Verband viel Geld gekostet, sei aber zu wenig umfassend. «Diverse Komponenten wurden zu we-nig gewichtet oder gar nicht berück-sichtigt», ärgert sich Hodler. ROW

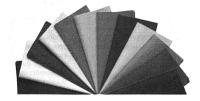




Egal welches Dekor Sie wählen, Tela® Guestline Servietten gibt es in den passenden Farben. Mit zwölf dynamischen Farben werden Sie die Qual der Wahl haben. Und Ihre Kundschaft wird Servietten aus unglaublich weichem und saugfähigem Tissue zu schätzen wissen. Weich zum Anfassen und doch stark genug, um sie zu zahlreichen Arrangements falten zu können. Diese vielseitigen Servietten werden jedem Geschmack gerecht.

Um einen ausgezeichneten Eindruck zu hinterlassen, fügen Sie einfach Farbe hinzu.

Kein Wunder wählen Profis Tela® Guestline Servietten.





FAMILIENFERIEN / Die Marketingstrategie «Platz da für Kinder» ist gut, das Produkt lässt aber noch zu wünschen übrig. SEITE 8



HOTELLERIESUISSE / An der DV in Zürich wurde das Budget 2003 beschlossen. Der Verband will bessere Erträge erzielen. SEITE 9



# hotel+tourismus revue

JAHR DER BERGE / Trotz spärlichem Echo im ersten Jahr sind sich die Schweizer Ferienregionen einig, dass ihnen die Kampagne «Berge©» von Schweiz Tourismus einen Imagegewinn und mittelfristig mehr Gäste bringt. ROBERT WILDI

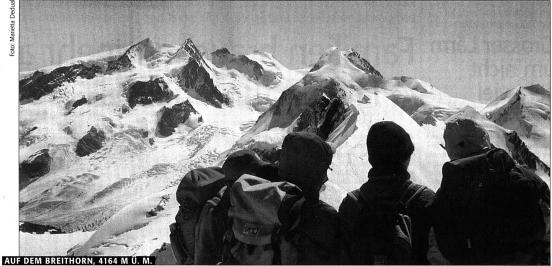
# **Botschaft versandt, Wirkung erwartet**

«Es ist nicht in Zahlen messbar, wie viele Personen aufgrund der Kampagne von Schweiz Tourismus einen Ausflug in die Berge unternommen haben», hält ST-Sprecherin Daniela Bärge» hat die nationale Marketingorganisation unter dem Label «Switzerland,
home of the mountains» und einer
gross angelegten PR-Aktion die
Schweizer Bergwelt international zu
vermarkten versucht. Das dafür erforderliche Budget von drei Millionen
Franken haben die wichtigen Schweizer Ferienregionen mit Beiträgen von
je rund 100 000 Franken unterstützt.

Die Rücklaufzeit einer solchen Aktion beträgt gemäss Daniela Bär mindes-tens zwei bis drei Jahre. Im Moment könne man deshalb nur wenig über den tatsächlichen Erfolg der Kampagne sagen. Die Rückmeldungen aus den Berg-destinationen seien relativ bescheiden geblieben. «Ein gutes Echo mit direktem Bezug auf die Kampagne hat uns zum Beispiel vom Gornergrat, dem Jungfraujoch oder Pilatus erreicht», nennt Daniela Bär einige der wenigen Erfolgsmeldungen. Aber auch da lasse sich das effektiv durch die Kampagne generierte Besucherplus nicht in Zah-len ausdrücken. Kaum Erfolg war anderen Regionen und Angeboten beschieden. «Der Alphornkurs in Braunwald oder die Aktion (Peak Collector) der Seilbahnen haben wie zahlreiche weitere Spezialangebote keinen Anklang gefunden», räumt die ST-Sprecherin ein. Ein Grund für das spärliche Echo auf die Bergkampagne war sicherlich das Wetter. Starke Regenfälle in den Som-mermonaten haben von einem Aufenthalt in den Bergen abgehalten. Den-noch ist für Daniela Bär die ST-Aktion zum richtigen Zeitpunkt erfolgt. «In wirtschaftlich schlechten Zeiten müs-sen wir investieren und alles tun, damit es wieder besser werden kann», lautet ihre Überzeugung.

### FERIENREGIONEN BEGRÜSSEN KAMPAGNE

In den Ferienregionen ist die Aktion von ST gut angekommen. Man ist sich einig, dass die Bergkampagne die wichtigste Botschaft des nationalen Tourismus in die Welt hinaus getragen hat: Eine grossartige und vielfältige Bergwelt. Für das Wallis habe die ST-Kampagne sogar einen kurzfristigen Nutzen gebracht, glaubt etwa Urs Zenhäusern. Der Tourismusdirektor des Bergkantons verweist auf die im Verhältnis zum Landesdurchschnitt bescheidenen Rückgänge der Hotellogiernächte gegenüber dem Vorjahr. Wür haben uns parallel zu den



Und dann, wie wenn jemand mit einem grossen Staubwedel vorbeigekommen wäre, ist der Nebel weg ... Ein Renner im Programm des Walliser Bergsommers war «Mein erster 4000er: Besteigung des Breithorns».

Bemühungen von Schweiz Tourismus einiges einfallen lassen und attraktive Angebote kreiert», so Zenhäusern. Diese seien bei der Besucherschaft bestens angekommen.

Auch das Bündnerland hat die STKampagne zum Anlass für die Vermarktung der eigenen Ferienregion genommen. Mit der Aktion «Graubünden
3000» hat sich der Ferienkanton als
Bergdestination in Erinnerung gerufen.
Nicht weniger als 460 Gipfel ragen im
Bündnerland höher als 3000 Meter über
Meer. Diese im «Jahr der Berge» allesamt zu erklimmen, war das erklärte
Ziel von zwei Bergsteigern. Das
Medieninteresse war gross. «Leider
machte ihnen das Regenwetter einen
Strich durch die Rechnung», bedauert
Gieri Spescha von Graubtinden Ferien.
Die Tourismusorganisation trat bei der
Aktion als Hauptsponsor auf.

Aktion als Hauptsponsor auf.
Beschaulicher wurde das «Jahr der
Berge» im Berner Oberland begangen.
In Grindelwald haben 34 Kinder aus
Bergregionen in aller Welt am UnicefKinderforum teilgenommen. Mit einheimischen Kindern diskutierten sie
über ihre Probleme, Chancen und Ziele. «Ansonsten haben wir aus Anlass
der ST-Kampagne keine speziellen
Programme aufgelegt», sagt Margrit
Brawand von Grindelwald Tourismus.
Die Elemente Natur, Berge und Seen

wurden in der Zentralschweiz besonders stark beworben. «Wir haben anlässlich der Bergsommerkampagne spezielle Packages für drei und sieben Tage kreiert», sagt Rolf Peter Pfaff von Zentralschweiz Tourismus.

Nicht offiziell an der ST-Bergkampagne beteiligt hat sich Ostschweiz Tourismus. Da die Organisation kein eigenes Marketing-Budget aufweist, wäre man auf einzelne Destinationen als Partner angewiesen gewesen. «Leider konnten wir für dieses Jahr nicht genügend Partner finden», bedauert Direktor Alberto Vonaesch. Einzig das Glarnerland meldete bei ST eine Partnerschaft im kleinen Rahmen an.

Für Daniela Bär ist vor allem die internationale Medienpräsenz entschei-

dend für eine nachhaltige Wirkung der Bergkampagne. «Die Präsenz in den weltweiten Medien wird dafür sorgen, dass unser positives Image als Bergdestination gefestigt wird», ist sie überzeugt. Das Ferienland Schweiz in den Hinterköpfen von Millionen potenzieller Gäste zu verankern, sei das Hauptziel der Kampagne gewesen.

# IMAGEGEWINN UND NACHHALTIGKEIT

Auch die Regionen wissen um die Wichtigkeit der internationalen Publizität. Das Wallis zum Beispiel hat im Zuge der Bergkampagne mit Medienauftritten verstärkt den wichtigsten Ouellmarkt Deutschland beworben. Das Marketingbudget wurde hierfür aufgestockt. «Diese Massnahme hat sich gelohnb», stellt Urs Zenhäusern fest. Der Gästerückgang aus Deutschland liegt im Wallis deutlich unter dem Landesmittel. Neben der Medienpräsenz streicht Gieri Spescha von Graubtinden Ferien vor allem die Nachhaltigkeit hervor. «Es ist sehr wichtig, dass die Kampagne insgesamt drei Jahre dauert, nur so kann sie dem Schweizer Tourismus wirklich etwas bringen», ist er überzeugt. Im kommenden Jahr wird ST die Bergkampagne mit neuen Angeboten fortsetzen. Schweiz Tourismus wird dafür auf die Unterstützung von 13 Partnergesellschaften – darunter Ostschweiz Tourismus – zählen können.

# Jürg Schmid: «Unesco-Weltnaturerbe-Label besser nutzen!»

Rund ein Jahr ist es her, seit die Walliser Region um Jungfrau, Aletschgletscher und Bietschhom zum Unesco-Weltnaturerbe erklärt worden ist. Eine bessere Marketing-Botschaft kann es für eine Tourismusdestination kaum geben. Dennoch scheint man sich vor Ort nicht recht auf eine einheitliche Vermarktung einigen zu können. Mit unterschiedlichen Konzepten versuchen die lokalen Gemeinden, Tourismusorganisationen und Bergbahnen vom neuen Label zu profitieren. «Mit zu geringem Erfolg», hat unlängst auch Schweiz-Tourismus-Direktor Jürg Schmid erkannt. Der erhoffte Ansturm von Touristen ist ausgeblieben. In einem Brief forderte Schmid die Betroffenen Anfang November auf, sich endlich zu einer gemeinsamen Markenstrategie zusammenzuraufen. Das enorme touristische Potenzial eines solchen Titels dürfe nicht aufgrund fehlender Kooperationsbereitschaft der einzelnen Leistungsträger ungenutzt bleiben, so der ST-Chef. Zusammen mit Wallis Tourismus möchte Schmid der Region Aletsch mittels eines konstruktiven Dialogs helfen, bald eine starke Ferienmarke zu kreieren. ROW

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bem • 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











# **TOURISMUS**

HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR 49 / 5. DEZEMBER 2002

LUGANO / A-Casino öffnet seine Türen

# Hoffnung Lombardei

Das Casino Lugano hat seine Türen geöffnet. Die Spielbank mit A-Konzession setzt auf die Kundschaft aus Norditalien und erwartet 900 bis 1300 Besucher pro Tag. Werbekampagnen in der Lombardei lässt sich die Società Casinò Lugano SA in den nächsten Monaten knapp eine Million Euro (rund 1,5 Mio. Franken) kosten.

Die Betreiber des Casinos Lugano rechnen damit, dass ihre Spielbank neben derjenigen Badens zur rentabelsten des Landes avancieren wird, sagte Verwaltungsratspräsident Rocco Olgiati an der Eröffnungsfeier. Lugano kalkuliert mit einem Gewinn von mindestens 90 Millionen Franken pro Jahr.

lionen Franken pro Jahr.

Das Casino Lugano gehört zu zwei Dritteln der Stadt Lugano. Den Rest der Aktien halten unbekannte Investoren. Für den Umbau des 4000 Quadratmeter grossen Casinos wurden 55 Mio. Franken investiert. SST/sda

BAD RAGAZ / Casino gründet Förderstiftung

# Heidiland profitiert

Noch bevor die erste Kugel rollt, hat die Casino Bad Ragaz AG schon Geld verteilt: Die Förderstiftung für die Region Sarganserland-Walensee-Werdenberg hat einen Check von 100 000 Franken erhalten.

Der neu gegründeten Förderstiftung gehören die Casino Bad Ragaz AG, die Ferienregion Heidiland, der Gemeindeverband Region Sarganserland-Walensee und die Vereinigung der Gemeinden der Region Werdenberg an. Präsident ist Peter Eggenberger, Chef der Grand-Hotels Bad Ragaz. Die Gelder der Stiftung kön-

Die Gelder der Stiftung können in der Region für touristische, kulturelle, sportliche und soziale Zwecke verwendet werden. Die drei Verbände partizipieren daran zu je einem Drittel. Gespiesen wird die Stiftung vom Casino, das jährlich 1,5 Prozent des Bruttospielertrags oder mindestens 100 000 Franken abliefert. SST/sda

# Ticketcorner bietet Wellness

Schweiz Tourismus. Seit Anfang Dezember sind beim Ticketcorner auch Wellnessgutscheine von Schweiz Tourismus erhältlich. Die Beschenkten können den 200-Franken-Gutschein während eines Jahres in ausgewählten Schweizer Wellness-Hotels einlösen. Bei diesem Angebot handelt es sich um das erste, das der Ticketcorner in Zusammenarbeit mit der Marketingorganisation Schweiz Tourismus vertreibt.

# Air Switzerland im Konkurs

Niederglatt. Die Air Switzerland bleibt definitiv am Boden:
Über die Fluggesellschaft ist
der Konkurs eröffnet worden.
Somit ist der Traum des 22jährigen Liechtensteiners Mario Ritter, mit einer eigenen
Airline abzuheben, geplatzt.
Das Unternehmen hatte vor
drei Wochen den verbliebenen
160 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gekündigt. Damit
haben insgesamt 220 Beschäftigte ihren Arbeitsplatz verloren. SSTIsda

**TESSIN** / Der Grosse Rat hat den 40-Millionen-Kredit für den Tourismus bewilligt

# Grosser Lärm um nicht sehr viel

Nach monatelangem Streit hat am Montag dieser Woche der Tessiner Grosse Rat mit knapper Mehrheit zwei Rahmenkredite in Höhe von 40 Millionen Franken zugunsten des Tourismus verabschiedet. 32 Millionen Franken sind für die Verbesserungen von Infrastrukturen – insbesondere für Hotels – vorgesehen, 8 Millionen Franken für Promotion. Die Beiträge fliessen über einen Zeitraum von vier Jahren, zwischen 2002 bis 2005.

Bedenkt man diese Zeitspanne und die Tatsache, dass ein Teil der Infrastrukturzuschüsse (knapp 20 Millionen Franken) schon ausgegeben sind, ging es letztlich nicht um sehrviel Geld für einen Wirtschaftszweig, der immerhin 11 Prozent des Tessiner Inlandprodukts erwirtschaftet und rund 25 000 Personen Arbeit gibt. Totzdem gab es eine lange Ratsdebatte, die einmal mehr aufzeigte, dass der Tourismus im Kanton Tessin vor allem ein politisches Streit- und Profilierungsobjekt ist.

# STINCA IST ZUR HYPOTHEK GEWORDEN

Ein weiteres Problem: Statt über Sachthemen, wird häufig über Personen gesprochen. So stand in der Debatte nicht nur der Millionensegen für die Tourismusbranche zur Diskussion, sondern auch das Agieren des kantonalen Tourismusdirektors Giuseppe Stinca. «Wenn Stinca bleibt, kann ich nicht für den Kredit stimmen», brachte es ein Lega-Parlamentarier auf den Punkt. Der Mann, der von Staatsrätin md ETT-Präsidentin Marina Masoni berufen wurde, um die Geschicke des Tourismus für drei Jahre in die Hand zu nehmen, ist heftigst umstritten. Und inzwischen ist er selbst für Masoni zur Hypothek geworden. Stinca werde mit Ablauf seines Mandats am 1. Januar 2004 nicht mehr Direktor sein, erklärte sie ummissyerständlich.

2004 incht mein Diektor sein, erkater sie unmissverständlich.
Vorläufig hat die FDP-Politikerin Masoni aber einen Sieg davongetragen. Eine Mehrheit von FDP und Lega folgte ihrem Vorschlag zugunsten der Rahmenkredite. Die Zuschüsse für Infrastrukturen werden gemäss einem Prioritätsprinzip vergeben und müssen sich in das kantonale Tourismuskonzept einpassen. Zufrieden zeigte sich nach dem Votum Corrado Kneschaurek, FDP-Grossrat und Präsident des Tessiner Hotelier-Vereins. Er hatte in der Debatte unterstrichen, dass die Gelder zur Verbesserung der Hotelstrukturen nötig und die Mittel für das Marketing keineswegs übertrieben seien

Ob die Millionen wirklich definitiv unter Dach und Fach sind, ist indes nicht sicher. Die Tageszeitung «La Regione» erwärmte sich für die Lancierung eines Referendums gegen den 8-Millionen-Marketing-Kredit. Grund: Es sei nicht einzusehen, dass der hochbezahlte Stinca nochmals mit einem Millionensegen überhäuft werde. GL

FAMILIEN / Das Marketing ist gut, das Produkt lässt noch zu wünschen übrig: Das zeigte ein Workshop von Graubünden Ferien und Schweiz Tourismus zum Thema «Familienfreundlichkeit». HANSRUEDI BERGER

# Familien brauchen mehr als nur «Platz da für Kinder»

«Es gibt noch viel zu erledigen, um Profil zu erreichen.» Mit diesen Worten eröffnete Olivier Federspiel, Direktor von Graubünden Ferien, letzte Woche in Chur einen Workshop zum Thema «Wie familienfreundlich ist die Tourismusregion Graubünden?». Organisiert wurde der Anlass von Schweiz Tourismus (ST) und Graubünden Ferien (GRF). Die gesamte Veranstaltung zeigte 'es deutlich: Die Marketingstrategie von ST («Platz da für Familien») ist zwar top, die Botschaft erreicht die potenziellen Kunden und kommt bei diesen auch an. Bei der Umsetzung aber gibt es Probleme. Das Angebot in den einzelnen Hotelbetrieben mag vielerorts die Versprechungen nicht zu halten.

# DEUTLICHER RÜCKSTAND AUF ÖSTERREICH

Die Schweiz hat beim Angebot an Familienferien einen deutlichen Rückstand aufzuholen, auf wen, das wurde unmissverständlich klar: «Medien und Bevölkerung haben das Gefühl, dass Osterreich in diesem Bereich ganz klar besser ist», zog Olivier Federspiel Bi-

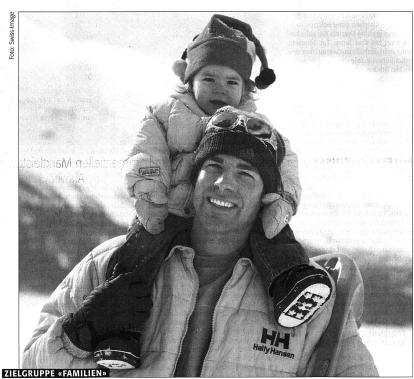
lanz.

Um diese Lücke zu schliessen gibt es, so waren sich alle Anwesenden einig, nur eines: Die Zahl derjenigen Hotels und Ferienwohnungen, die familienfreundliche Ferien anbieten, muss vergrössert werden. Neben den 18 Orten, die bis jetzt in der Schweiz mit dem Gütesiegel «Familien willkomen» ausgezeichnet wurden, müssen «wir sieben neue Orte gewinnen, die im Familienbereich investieren», ist denn auch das klar formulierte Ziel von Jürg Schmid, Direktor ST, um in der Schweiz die Marke «kinderfreundlich» erfolgreich auf dem Markt zu positionieren.

# KLARE POSITIONIERUNG LOHNT SICH

Und eine klare Positionierung im Angebot eines Hotels lohnt sich, wie Schmid gleich anfügte, dies habe eine Studie des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) deutlich zum Ausdruck gebracht. Hier sei für die Hotellerie noch ein grosser Spielraum vorhanden, hätten sich doch immer noch rund 95 Prozent der Schweizer Hotelbetriebe nicht auf ein spezielles Angebot festgelegt.

Ganz besonders zahlt sich eine Positionierung im Bereich «Kinderfreundlichkeit» aus, ist der ST-Direktor überzeugt: «Für dieses Segment ist ein grosser Markt vorhanden.» So gibt es in der Schweiz eine Million Familienhaushalte mit Kindern und nur 2 Prozent der Auslandsreisen von Deutschen mit Kindern bis 15 Jahren führen in die Schweiz. «Wir haben in Deutschland also noch ein Marktpotenzial von 98 Prozent», so Schmid.



Das Marktpotenzial der Familien ist noch längst nicht ausgeschöpft. Damit sich Familien aber wirklich wohl fühlen, muss das Angebat vielerarts verhessert werden.

Aber nicht nur das heutige Marktpotenzial bei den Familienferien ist für
die Touristiker interessant. Ein kinderfreundliches Angebot hat auch seine
Auswirkungen in die Zukunft. Kinder
kehren als Erwachsene oft an die gleichen Ferienorte zurück, sie sind die
Gäste von Morgen. Zudem ist auch ein
immer wieder gehörter Einwand, Famillen mit Kindern würden in ihren
Ferien nur wenig Geld ausgeben und
seien daher für die Hotellerie weniger
interessant, nicht stichhaltig. Ein Drittel aller Schweizer Familien mit Kindern verfügen über ein Monatseinkommen von über 6000 Franken.

# BISHER NUR VIER BÜNDNER FAMILIENORTE

Der Kanton Graubünden ist mit seinem Angebot an kinderfreundlichen Ferien gesamtschweizerisch nicht übermässig präsent. Von den mit dem Gütesiegel «Familien willkommen» ausgezeichneten 18 Schweizer Orten stammen mit Arosa, Lenzerheide, Klosters, Maloja lediglich vier aus Graubünden. Allerdings könnte sich dies in Zukunft ändern. Neben Savognin, das Kandidat für die Aufnahme in den Kreis der familienfreundlichen Destinationen ist, stehen mit Bergün, Valposciavo, Disenis-Sedrun, Obersaxen, Brigels, Alpenarena (Region Flims-Laax), Scuol, Celerina und Viamala weitere neun Orte beziehungsweise Regionen zur Diskussion, die ebenfalls auf ein kinderfreundliches Angebot setzen wollen. Yvonne Vogel, Product-Manage-

rin bei GRE, ist denn auch überzeugt, dass kinderfreundliche Angebote aus Graubünden auf dem Markt grosse Chancen haben. Die natürlichen Voraussetzungen für Familienferien sein in Graubünden in grossem Mass vorhanden. Es sei darum äusserst wichtig, dieses Angebot auch herauszustreichen. Etwas hat für Yvonne Vogel jedoch absolute Priorität: «Keine Versprechungen abgeben, die man nicht einhalten kann.»

# Erstmals Flyer im «Happy Meal»

1,5 Millionen Franken erhält Schweiz Tourismus (ST) im laufenden Jahr von Schweizer Unternehmen, unter anderem für die Kampagne «Platz da für Kinder». Und im nächsten Jahr wird es noch mehr sein: Die Fastiood-Restaurantkette McDonald's wird erstmals als Partner der Familien-Kampagne auftreten. Dabei wird nicht nur ein bedeutender Geldbetrag in die ST-Werbekasse fliessen, McDonald's stellt sich auch als Werbeträger zur Verfügung. So werden Flyers in den Kinderessboxen «Happy Meal» auf Familienferien hinweisen. Weiter sind Plakataktionen und Broschüren für die Gäste geplant.

Die Kampagne «Platz da für Kinder» wird von einer Reihe von weiteren Schweizer Unternehmungen – von ST strategische Partner genannt – gesponsert. Mit dabei sind unter anderen die SBB, die Post, Swisscom, Eurocar, Bucherer und Migros.

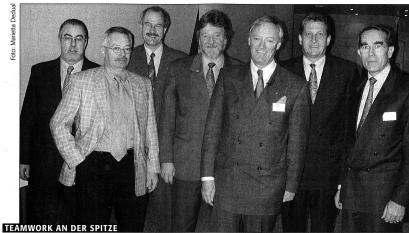
DELEGIERTENVERSAMMLUNG / Der Verband hotelleriesuisse hat ein Budget beschlossen, welches Massnahmen zur Kostensenkung und Ertragssteigerung favorisiert. Er will Grundsätze zu hotel- und tourismuspolitischen Themen erarbeiten. KARL JOSEF VERDING

# Arbeit am Leitbild der Branchenpolitik

Das von den Delegierten im Swissôtel Zürich-Oerlikon einstimmig ange-nommene Budget 2003 von hotelleriesuisse hat einen Umfang von 32,6 Mio. Franken. Es ist damit um 3,5 Mio. Franken niedriger ausgefallen als das Budget 2002. «Grundlage für das Bud-get 2003 waren die Erkenntnisse der Teilrechnung 2002 und des dazu-gehörigen Budgets sowie die beschlossenen Massnahmen zur Kostensenkung und zur Ertragssteigerung», erklärte das Vorstandsmitglied Herbert erklärte das Vorstandsmitglied Herbert Sidler. Aufgrund der realistischen Budgetierung, auch bei den Investitionen, enthalte dieses Budget keine «Luft», betonte Sidler: «Dies verlangr von allen Beteiligten grösste Disziplin.» – Der Cashflow könne bei der heutigen Wirtschaftssituation gegenüber den Vorjahren nicht verbessert werden. «Wirtschaftspielen wicht verbessert werden. «Wirtschaftspielen nicht verbessert werden.» Wirtschaftspielen nicht verbessert werden. «Wir jahren nicht verbessert werden. «Wir rechnen mit einem Cashflow von 811 000 Franken», sagte Sidler. Im 2001 waren es 824 000 Franken gewesen.

#### «AUSSAGEN VON **BESTAND**»

Für die Zukunft der Branche massgebend sind gemäss Verbandspräsident Christian Rev «iene Rahmenbedingungen, die uns Bund und Kantone vorsetzen, und die oftmals entscheidend sind über Wohl oder Untergang einzelner Beherbergungsbetriebe». Zusammen mit den Partnerverbänden der Branche sei hotelleriesuisse «an der anspruchsvollen Arbeit, ein Leithild zu den uns interessierenden hound tourismuspolitischen Themen zu formulieren». Rey will alles



Die Verbandsleitung an der Delegiertenversammlung in Zürich (v.l.n.r.): Herbert Sidler, Robert Infanger, Christoph Juen, Claudio Casanova, Christian Rey, Walter Trösch, Jacques Pernet.

daran setzen, dieses Projekt bis im nächsten März abzuschliessen: «Wir beabsichtigen nämlich, anlässlich der politischen Begegnungsplattform mit den nationalen Parlamentariern vom 4. März 2003 unsere Thesen vorzulegen. Dabei soll es sich nicht um eine Wahlkampf-Eintagsfliege handeln, wanikampi-Eintagstilege handeln, sondern um Aussagen von Bestand für die kommenden Jahre.» In einem Antrag baten die Zürcher Hoteliers die

Verbandsleitung, den Delegierten das

# ZÜRCHER FRAGEN ZUR LOHNPOLITIK

Der Gesamtarbeitsvertrag war auch ein Thema in der Berichterstattung des hotelleriesuisse-Vorstands-mitglieds Claudio Casanova an die De-

Die Zürcher Hoteliers – und wie sich herausstellte, ein breites Spektrum von Delegierten - waren in diesem Zusammenhang vor allem an folgenden Fragen interessiert: «Wie reagiert der SHV auf die massiven Veränderungen im wirtschaftlichen Umfeld in Bezug auf den L-GAV und die darin wirksam gewordenen Forderungen?» Und: «Welche Prioritäten in den künftigen Verhandlungen werden von Arbeitge-

berseite, vom SHV, festgelegt; welche Forderungen den Gewerkschaften gegenübergestellt?» – Der jetzige L-GAV lasse «keine Luft für Leistungslöhne», stellte Guglielmo L. Brentel, der Präsident der Zürcher Hoteliers fest. Dabei sei doch «die Hotellerie eine Leistungsbranche: Wer Geld verdienen will, der verdient». Es gelte jetzt, «die Tempera-tur der Basis» im Verband zu spüren. – «Wir haben zu viel gegeben», sagte Ca-sanova. Bei den Vereinbarungen habe niemand an den 11.9.01 und die da-durch ausgelöste Rezession denken können. – Susanne Fuchs, Delegierte aus Wengen, fragte: «Warum kommu-niziert der Verband seine Lohnpolitik gegenüber den Medien nicht besser: Was bedeutet ein Mindestlohn in der Hotellerie? Was bleibt netto? Es ist besser als das, was viele Schweizer Famili-en haben.» – Claudio Casanova schlägt vor, die Diskussion mit den Sozialpartnern im Frühjahr 2003 mit dieser Tendenz zu eröffnen: «Wir wollen eine Nullrunde für 2004 erreichen.

#### STRATEGISCHE **ERFOLGSKONTROLLE**

Alex R.E. Meyer, Präsident der Stra-tegischen Erfolgskontrolle, durch-leuchtet mit seinen Kollegen in der gegenwärtigen Periode die Bereiche Ver-bandsaufgaben, Dienstleistungen, Administration, Ausbildung und Schulung sowie Institutionen und Stiftungen. An der Delegiertenversammlung vom 17. Juni 2003 in Pontresina wird er die Resultate dieser kontrollierenden Kommissionsarbeit präsentieren.

HOTELLERIESUISSE / Die Verbandsleitung will die kommerziellen Marktleistungen überprüfen und ertragreicher machen. Zufrieden zeigte sie sich mit der Effizienz der wirtschaftspolitischen Lobby-Aktivität und mit der Neustrukturierung. KARL JOSEF VERDING

# «Wir wollen die Ertragskraft klar verbessern»

Der «Kernauftrag» von hotellerie-suisse. Gemäss ihrem Direktor Christoph Juen hat hotelleriesuisse, vormals toph Juen hat hotelleriesuisse, vormals Schweizer Hotelier-Verein (SHV), ei-nen «doppelten Kernauftrag»: «Wir wollen erstens durch eine aktive Inter-essenvertretung und permanente Präsenz in der Politik dazu beitragen, dass sich die Rahmenbedingungen für un sere Mitglieder zur Steigerung der internationalen Wettbewerbsfähigkeit ständig verbessern. Zweitens wollen wir die Ertragskraft von hotelleriesuisse selbst steigern, indem unsere Pro-dukte und Dienstleistungen immer besser auf die Bedürfnisse unserer Mitglieder und Kunden angepasst werden.» Hier gebe es noch Hausauf-gaben zu erledigen: «Wir wollen uns in den kommenden Jahren klar verbes-

Kommerzielle Marktleistungen von hotellerjesuisse. Im konjunkturellen Tief des Jahres 2002 habe sich herausgestellt, dass «der kommerzielle Bereich in seiner Entwicklung noch stark hinter den übrigen Aktivitäten» des Verbandes zurückgeblieben sei, stellte Juen fest: «ganz im Gegensatz zur effizienten wirtschaftspolitischen Lobby-Aktivität und zur Neustrukturierung der Administration».

Medien. Der Vizepräsident des Verbandes, Walter Trösch gab bekannt, dass aufgrund des Geschäftsverlaufs in den ersten sechs bis sieben Monaten des Jahres 2003 eine Strategiekontrolle und eine produkteweise Zunftsanalyse der vier Medien-Titel vorgenommen

Dreijährige Lehren und zweijährige Attestausbildungen. Das neue ge Attestausbildungen. Das neue Berufsbildungsgesetz wird später als ursprünglich angenommen inkraft treten. Aus diesem Grund hat sich der Vorstand der Hotel & Gastro formation für folgendes Vorgehen entschieden:

- Die neuen dreijährigen Berufslehren Restaurationsfachmann/-fachfrau und Hotelfachfrau/-fachmann sollen plangemäss auf August 2004 eingeführt werden.

- Bis die neuen zweijährigen Attestausbildungen Restaurationsangestellte/-r und Hotellerieangestellte/-r eingeführt werden können, sollen «die beiden be-kannten und bewährten zweijährigen Lehren» Servicefachangestellte/-r und Hotelfachassistent/-in als Übergangslösung weitergeführt werden.

Dieser Weg sei «keineswegs eine Wunsch-, sondern vielmehr eine durch das Ausbleiben der gesetzlichen Grundlagen bedingte Notlösung», betonte Infanger .

kaufmännischen Grundausbildung. Erklärtes Ziel dieses Projekts ist nach wie vor die Um-setzung der Reform auf August 2003. Auch die zweijährige hotelleriesuisse-Diplomausbildung zum bzw. zur kauf-männischen Mitarbeiter/in in der Hotellerie (Hotelsekretär/in) müsse den neuen Gegebenheiten angepasst werden, betonte Robert Infanger

Weiterbildung/Mitarbeiter-Empowerment. Soeben haben die ersten Absolventinnen und Absolventen dieses Lehrgangs ihre Power-Diplome erhalten. Beinahe gleichzeitig ist ein zweiter Zyklus gestartet. «Die Nachfrage ist zufriedenstellend», betonte Infanger. «Die ersten Rückmeldungen fanger. «Die ersten Rückmeldungen von Teilnehmern sind überwiegend positiv und ermunternd.»

Unternehmerseminar als Nachdi**plomstudium.** Ab dem Herbst 2003 kann das Seminar für Unternehmensführung von hotelleriesuisse neu mit einem eidgenössisch anerkannten Nachdiplom einer Höheren Fachschule abgeschlossen werden. Zusammen mit der Hotelfachschule Thun und der Ecole hôtelière de Lausanne wird die Ma-nagementausbildung «aus der Praxis für die Praxis» den neuesten Erkennt-nissen und Bedürfnissen angepasst.

Gesamtrevision der Hotel-Klassifikation. Im Jahr 2003 erfolgt die Auswertung der Vernehmlassung zur Ge-samtrevision 2006, die Erprobung der neuen Punktierung im Feldversuch und die Vorbereitung der Entscheid-Grundlagen für die Delegiertenver-sammlung vom 17. Juni 2003 in Pon-tresina. Einen positiven Entscheid vorausgesetzt, erfolgen anschliessend die Produktion der neuen Formulare, die Erarbeitung der Wegleitung und die Schulung der Inspektoren. Parallel da-zu läuft die übliche Produktion des «Hotelführers 2004».

Qualitätsgütesiegel Q3. hotelleriesuisse hat im Qualitätsrat des SchweizerTourismus ein alternatives Konzept präsentiert: Demnach soll nicht eigens ein O3 entwickelt werden, sondern die dritte Stufe des Qualitätsgütesiegels soll auf Antrag denjenigen gewährt werden, die über ein internationales oder allenfalls auch national breit abgestütztes Qualitätsmanagement-Zertifikat verfügen. «Hierbei denken wir in erster Linie an die ISO 9001:2000-Version», erklärte Claudio Casanova. «Wir sind uns bewusst, dass sich vor allem grössere Hotelbetriebe für ein ISO-Zertifikat interessieren. Wenn man aber massgeschneidert auf die Struk-tur eines Hotelbetriebs einen Leitfaden für die einfache Einführung eines Qualitätsmanagement-Systems nach ISO 9001 erarbeiten würde, könnte die Ausbreitung auch für mittelgrosse Hotels interessant werden, weil damit die Einführungskosten gesenkt werden könnten.» Diese Philosophie sei an der jüngsten Qualitätsrat-Sitzung beschlossen und für 2003 zur Umsetzung Integration des dreistufigen Qualitätsgütesiegel-Programms in das Hotelklassifikations-System von hotellerisuisse nichts mehr im Wege stehen.



heitliche Konzepte und umfassende Beratung, damit der Bau schwingt und die Bilanz am Schluss stimmt.

Bel Etage AG | Ettiswilerstrasse 26 | 6130 Willisau | Tel. 041 972 60 80 | e-mail: beletage@beletage.ch

# *TOURISMUS*

REKA-FERIENDORF-PROJEKT / Die Schweizer Reisekasse (Reka) will in Disentis im April 2003 mit dem Bau einer 51-Zimmer-Ferienwohnungsanlage inklusive Hallenbad beginnen. Die Kosten belaufen sich auf 28 Millionen Franken. TONI RUTTI

# «Die Reka sorgt für (warme) Betten»

Im Sommer 2005 soll in Disentis ein neues Reka-Feriendorf mit Hallenbad eröffnet werden. Nachdem die Verwaltung der Schweizer Reisekasse (Reka) dem Projekt und dem Baukredit am Dienstag zugestimmt hat, wird per Mitte Dezember mit der Baubewilli-gung der Gemeinde Disentis gerechnet. Der Baubeginn für die sechs Häuser zählende Anlage ist für April 2003 vorgesehen.

Die Kosten für das Feriendorf be-laufen sich auf rund 28 Mio. Franken. Ermöglicht wurde die Finanzierung laut Reka durch eine Beteiligung der Gemeinde Disentis und der Wasserkorporation «Spina de vin» in der Höhe von 2 Millionen Franken sowie die günstigen Konditionen der Bergbah-nen beim Kauf des Grundstücks. Die

restlichen Mittel bringt die Reka auf. Bei der Konzeptionierung der Anlage orientierte sich die Reka an ihrem Feriendorf Hasliberg, das auf eine Auslastung von 300 Tagen kommt. Die Anlage von Disentis soll eine optimierte Version von Hasliberg werden. Dabei sollen dort gemachte Fehlplanungen wie zu klein konzipierte Lifte nicht wiederholt werden, «Bei den vorsichtig budgetierten 50 000 Logiernächten und 250 Auslastungstagen dürften den lokalen und regionalen Tourismusbetrieben sowie dem Gewerbe über 2.6 Mio. Franken im Jahr zufliessen». sagt Reka-Direktor Werner Bernet.

# AUSLÖSER VON WEITEREN INVESTITIONEN

Martina Bischof, Tourismusdirektorin von Disentis Sedrun, ist davon überzeugt, dass sich durch das Reka-Feriendorf die Wertschöpfung in der Region steigern lässt. «Diesentis ist sehr auf den Tourismus angewiesen. Reka und ihre Gäste, namentlich Familien, passen gut hierher», sagt Martina



Konzipiert wurde die Anlage nach dem Reka-Feriendorf Hasliberg. «Disentis» soll aber eine optimierte Version werden

# Sechs Häuser mit 51 Wohnungen

Die für das Reka-Feriendorf vorgesehene Parzelle liegt im Dorfteil Aclet-ta, unweit von der Talstation der Bergbahnen entfernt. Die Überbauung wird sechs Ferienhäuser mit je-weils einem Erdgeschoss, drei Obergeschossen und einem Dachge-schoss umfassen. Geplant sind 51 Zwei- bis Fünf-Zimmer-Ferienwoh-

nungen. Sie werden mit Balkon oder Sitzplatz, offener Küche und Du-sche/WC ausgestattet. Zur Infrastruktur gehören ein Hallenbad, ein Ge-meinschaftshaus mit Réception, ein Kleinkinder- und ein Jugendspiel-raum, eine Internet-Ecke, ein TV-Raum, ein Aufenthaltsraum mit Kiosk sowie Aussenspielplätze.

Bischof. Auch Aldo Tuor, Gemeindepräsident von Disentis, ist «sehr froh», dass sich Reka für «unsere eher peripher situierte Gemeinde» entschieden hat. «Dadurch wird auch unsere Infrastruktur wieder stärker frequentiert. Wir sind allein schon wegen deren Unterhalt auf eine höhere Benutzung angewiesen.» Nur eine bessere Auslastung der touristischen Anlagen erlaube Disentis weitere Investitionen. «Die Reka sorgt zudem für (warme) und (kalte), das heisst leere Betten), sagt der

Gemeindepräsident.

Dass ein Reka-Dorf einer Gemeinde einiges bringen kann, zeigte Made-leine von Weissenfluh, Gemeindeprä-sidentin von Hasliberg, auf. In ihrer Gemeinde sei es zu einer Initialzündung für weitere Investitionen und zum Ausbau der touristischen Infrastruktur gekommen. «Die Bereitschaft zu investieren und etwas zu riskieren. ist in Hasliberg spürbar gestiegen», sagte sie auch als Gastreferentin in Urnäsch. Dort wurde im Vorfeld der Abstimmung vom 24. November über ein neues Projekt orientiert. Die Stimmbe-rechtigten hiessen dann einen Baurechtsvertrag für ein Feriendorf mit Bauernhauscharakter gut. Laut dem Urnäscher Gemeindepräsident Stefan Frischknecht wird nun eine private Trägerschaft gesucht. Die Reka wäre nicht Bauherrin der Anlage, sondern

Anzeige



# Sinfonia: perfekte Harmonie von Leistung und Geschmack



Franke Kaffeemaschinen weiss, jeder Gastronom hat seine speziellen Anforderungen an einen Kaffeevollautomaten. Die Sinfonia spielt das ganze Repertoire an Kaffeevariationen: sie ist so flexibel wie ein Improvisationskünstler und so präzise wie ein Geigenvirtuose. Sie brauchen nur zu wählen: eine, zwei oder drei Mühlen für eine echte Kaffeespezialitäten-Vielfalt vom Ristretto bis zum Latte Macchiato; Heisswasser für Tee; Dampf für manuelles Erhitzen von Milch; Kannen kaffee für den gepflegten Frühstücksservice. Und das alles verpackt in einem modernen Design. das alles Verpackt in einem modernen besign. Ob solo oder im Zusammenspiel mit dem Franke Milchsystem, die Sinfonia ist einfach ein starkes Stück in der klassischen Gastronomie.

The art of excellent coffeemaking.

Franke Kaffeemaschinen AG 4663 Aarburg Schweiz Tel. ++41 (0)62 787 36 07 Fax ++41 (0)62 787 30 10

FRANKE

**WERNER BERNET /** Der Direktor der Reka spricht über die neue Ferienanlage. INTERVIEW: TONI RÜTTI

# «Kein Dorf im Dorf»

Wieso wollen Sie gerade in Disentis ein neues Reka-Feriendorf bau-

Disentis ist ein Zweisaisonort und verfügt über die von uns gewünschte sportliche und touristische Infrastruktur. Das Skigebiet geht bis auf 3000 Me-ter. Disentis ist bezüglich öffentlichem Verkehr gut erschlossen. Der Ort ist nicht mondän, sondern kinder- und familienfreundlich und bietet gute Einkaufsmöglichkeiten. Disentis ist zudem «überblickbar» und nicht total «überlaufen» mit Tagesgästen.

# Worauf legen Sie bei der neuen

Anlage das Hauptgewicht?
Wir bauen Feriendörfer nur dort, wo wir willkommen sind. Auf eine gute Zusammenarbeit mit den jeweiligen Gemeinden, der Bevölkerung, den lokalen Leistungsträgern und dem loka-len Gewerbe legen wir grossen Wert. Wir bauen nicht ein Dorf im Dorf, wie etwa der Club Mediterranée. In einem Reka-Feriendorf gibt es beispielsweise kein Restaurant. Davon profitiert das einheimische Restaurationsgewerbe.

# Wie wird das Projekt Disentis fi-

50 Prozent sind Fremdfinanzie rung. 50 Prozent sind A-fonds-perdu-Beiträge. Anlässlich einer Urnenabstimmung im vergangenen Herbst wurde ein Zwei-Millionen-Kredit der Gemeinde gutgeheissen. Der Rest stammt aus unserem Reka-Ferien-Fonds, der primär aus dem Reka-Check-Kreislauf alimentiert wird. Diese Summe schreiben wir à fonds perdu

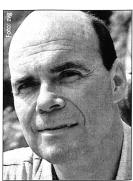
# Gab es auch Opposition?

Wir wurden in Disentis mit nur we-nigen Einsprechern konfrontiert. Es

ging um Geringfügiges, das wir korri-gieren konnten. Das Vorhaben wurde erneut aufgelegt. Jetzt darf nur noch Einspruch erheben, wer dies bereits im Rahmen der ersten Ausschreibung ge-

#### Welches sind Ihre grössten Konkurrenten?

Mitwerber sind Interhome-Utoring, Autoplan und TUI. Die privaten Ferienwohnungsvermieter sind unsere stärksten Konkurrenten. Sie bieten teilweise eine mindere Qualität zu einem hohen Preis. Mitunter trägt dies zu einem schlechteren Image des Ferienwohnungsmarktes bei. Wir begrüssen daher die Ferienwohnungsmarkt-Offensive, die im InnoTour-Projekt formuliert wurde. Ihr Ziel ist es ja, vor allem strategische Schlüssellösungen bei der Produktentwicklung, der Qualitätskontrolle und der Vermarktung zu



HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR. 49 / 5. DEZEMBER 2002

GOOD-NIGHT-INN / Neubau und Umbau in Brig-Glis

# 204 neue Hotelbetten

Der vormalige Spitzenpolitiker Peter Bodenmann will sein Hoel Good-Night-Inn in Brig-Glis durch einen Neubau mit 204 Betten erweitern. 80 davon will die Hotelfachschule ICHA für ihren Internatsbetrieb dauerbelegen. Das Hotel hat derzeit 318 Betten; 121 davon werden bereits von der «ICHA» angemietet. Das bestehende Gebäude-Center Saltina soll umgebaut und umgenutzt werden. In diese Lokalität wird die Hotelbar verlegt. Im gleichen Gebäudeteil werden aber auch 246 Schlafgelegenheiten für das unterste Preissegment eingebaut. «In der gesamten Region fehlen günstige Übernachtungsmöglichkeiten für junge Leute», erklärt Bodenmann sein Vorhaben. Neu gestaltet werden der Empfangsbereich und der Frühstücksraum. Das Investitionsvolumen beläuft sich auf total 7,2 Millionen

# Konkurs der Hotel Plattas AG

Präz. Die Hotel Plattas AG, Präz, muss die Bilanz deponieren. Das Hotel, das in ein Restaurant hätte umgebaut werden sollen, war seit Monaten zu. Aus den Hotelzimmern wollte man Wohnungen machen. Für das Objekt fehlten aber die Interessenten. Somit stand auch kein Verkaufserlös zur Verfügung, mit dem die Forderungen der Gläubiger hätte befriedigt werden können, wie die «Südostschweiz» berichtet. TRU

LOGIERNÄCHTE IM OKTOBER / Rückgang total 1,1 Prozent

# Vor allem deutsche Gäste fehlten

Im Oktober verzeichnete die Hotellerie mit 2,33 Mio. Logiernächten gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode einen Rückgang um 1,1%. Das Bundesamt für Statistik (BFS) führt dies auf die unsichere Konjunkturentwicklung, starken Franken sowie die Witterungsbedingungen zurück. Während sich der Binnentourismus um 3,8% auf 1,22 Mio. Logiernächte abschwächte, legte die Nachfrage aus dem

Ausland gegenüber Oktober 2001 um 2,1% zu und erreichte den Stand von 1,11 Mio. Logiernächten.

Gäste aus Europa buchten 760 000 Übernachtungen (-3,5%), jene aus anderen Kontinenten deren 347 000 (+17%). Der Rückgang ist insbesondere auf das Ausbleiben der Deutschen (-6,6%) sowie der Gäste aus den Niederlanden (-15%) zurückzuführen. Bei der Nachfrage aus dem Ausland fallen die Zunahmen für Japan (+35%) sowie die USA (+15%) auf. Für die Periode Januar bis Oktober 2002 ermittelte das BFS 28,5 Mio. Logiernächte (-5,6%). Der Binnentourismus verminderte sich um 1% (Stand: 12,6 Mio. Logiernächte), die Nachfrage aus dem Ausland gab um 8,9% auf 15,9 Mio. Logiernächte nach. Das Logiernächtetotal liegt um 2,4% unter dem Mittel der letzten zehn Jahre. TRUIbs

# **LESEBAR**



Wellness und Wirtschaftlichkeit.

Bei allem Wellness-Marketing und der Flut von Wellness-Artikeln und -Büchern in Richtung des Gäste-Publikums: Ein Buch wie dieses, das sich an die Anbieter der Wellness wendet, gab es noch nicht, und umso notwendiger ist es. Und zwar als ein Buch zu den wirtschaftlichen Grundlagen, der erfolgreichen Vermarktung und zur sinnvollen Konzeption der Wellness in ihrer Gestaltung und ihrem Inhalt. Unter den 10 schwerwie-genden Fehlern für Beginner im Wellness-Markt wird dieser aufgeführt: «Zu viele Hoteliers sind reine Imitatoren: Sie kopieren und investieren als Nachahmer und schaffen so Überkapazi-täten.» Das Buch ist umfassend gegliedert, von der Ausdifferenzierung der Wellness-Elemente als Tourismus-Segmente bis hin zur Checkliste der Banken-Kriterien für Wellness-Kredi-te. Auch werden die Erfahrungen des internationalen Spa-Geschäfts einbe-zogen (Spa: Abkürzung für lat. sanitas per aquas, gesund durch Wasser). Das Buch ist anschaulich und nie lang-fädig. Wer über die Zukunft der Wellness mitreden will, sollte es lesen. KTV

«Wellness und Wirtschaft – professionell und profitabel». Herausgeberinnen: Barbara Richter und Maria Pütz-Willems. 192 Seiten, 67 farbige Abbildungen. Preis: 148 Euro (218 Franken). Verlag Michael Willems, Augsburg, Telefno 1004/2-700-22 5546 42, verlag@solidpublications.de. ISBN 3-9808519-0-7



Hotels für die Flucht aus dem Alltag. Eine Auswahl europäischer Hotels zwischen Schottland und Rhodos, welche sich für den Ausstieg oder die Flucht aus dem Alltag besonders eignen, fasst der grossformatige und anspruchsvoll gestaltete Band «Great Escapes Europe» in der Reihe The Hotel Book zusammen. Aus der Schweiz sind «Badrutt's Palace» in St. Moritz und das Hotel Belvedere in Wengen mit dabei. Alle Hotels in diesem Buch, ob ein einsamer Leuchturm in Wales, eine geschichtsträchtige Residenz in Slowenien oder ein ehemaliges Kloster in Spanien, sollen beim Betrachten oder beim Besuch die Sinne wecken und inspirieren. KIV

Shelley-Maree Cassidy: The Hotel Book. Great Escapes Europe. Edited by Angelika Taschen. Taschen Verlag. Preis: 60 Franken. ISBN: 3-8228-5889-7

STÉPHANE HOULMANN / Der Pächter des Berner Hotels «Belle Epoque» braucht stets neue Herausforderungen. Stillstand lässt sein Temperament nicht zu. Die nächste Station heisst Indien. том кüтті

# «Ideenreichtum und realisierbare Visionen sind mein Kapital»

Das Gespräch mit dem 35-jährigen Berner Hotelier Stéphane Houlmann Indet in der Jugendstil-Juniorsuite «Klimt» des «Belle Epoque» statt. Das nostalgische Ambiente des Berner Vier-Sterne-Hauses inspiriert zur Offenheit. Noch bis Ende Jahr ist er Hotelpächter. Die nächste Station heisst Kerela in Südindien, wo er auf Empfehlung hin den Auftrag bekommen hat, ein Hotelprojekt zu verwirklichen.



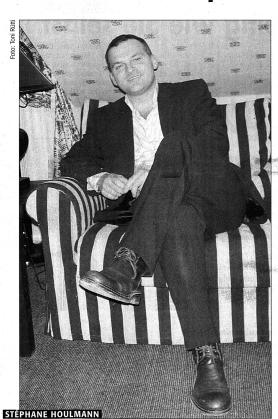
Im schriftlichen Lebenslauf begnügt sich Houlmann mit Stichworten. Laut Curriculum vitae hat er eine kaufmännische Lehre im Versicherungsbereich und anschliessend die Hotelfachschule Luzern absolviert. Es folgten Sprachaufenthalte in London und in Paris sowie Praktika in Züriche, Interlaken und Genf. In einem Zürcher Altstadtrestaurant war er stellvertretender Geschäftsführer, bevor er in Bern zusammen mit seiner Businesspartnerin Isabelle Hofstetter das «Belle Epoque» pachtete.

# SCHWEIZER MEISTER IN DIVERSEN DISZIPLINEN

Houlmann ist ein lebhafter Erzäher: «Manchmal diberfahre ich die Leute ein wenig. Ich weiss das und versuche deshalb, ihnen Zeit zu lassen, um meine Ideen und Visionen zu verdauen.» Schon als Jugendlicher habe er manchmal Energieschübe verspürt, die er nicht lange unter dem Deckel halten konnte. «Nachher trieb ich wieder eine Zeitlang in ruhigerem Gewässer, bis sich erneut ein starker Vorwärtsdrang angestaut hatte.» Den lebte er als Leichtathlet beim Stadturnverein Bern aus. In diversen Disziplinen wurde er Junioren-Schweizer-Meister oder Zweiter. «Vielleicht verdanke ich die Energie meinen hu-

# Zur Person

Name: Stéphane Houlmann
Alter: 35 Jahre
Zivilstand: ledig
Berufe: kaufmännischer Angestellter,
Hotelier SHL/HF
Lieblingsgericht: Spaghetti
Lieblingsgetränk: Rotwein
Feriendestination: irgendwo
Vorbild: Nelson Mandela
Besonderes: «Ich bin ein Tagträumer
und gleichzeitig ein Realist.»
Aufsteller: alle 14 Tage eine Tiefenmassage
Ablöscher: George W. Bush TRU



Schon immer hatte dieser Hotelier auch eine Vorliebe für die Innenarchitektur. Aufgrund dieses Flairs ist er nun beauftragt worden, in Südindien ein Ayurveda-Hotel zu realisieren.

genottischen Vorfahren.» Stéphane Houlmann trainierte etwas weniger intensiv als seine Altersgenossen, denn er hatte oft ein Quentchen mehr Glück als sie. Erfolgsverwöhnt wie er war, reizte ihn der Spitzensport mit 16 nicht mehr. Houlmann: «An den Sport erinnere ich mich nur noch, wenn ich darauf angesprochen werde.»

# MODEL IN PARIS

Houlmann nahm als Jüngling Schauspielunterricht. Seine Lehrerin war eine Grande Dame des deutschen Theaters, die von einer faszinierenden Aura umgeben war. So «gross» wie sie konnte er niemals werden. Das wusste er, obschon es ihm nicht an Selbstvertrauen fehlte. Dann war die Luft – die Theaterluft – «raus».

In Paris und London war er Model, um sich den Sprachaufenthalt zu finanzieren. Mehr als eine beiläufige Erwähnung gibt dies heute aber auch nicht mehr her. Die früh entdeckte Liebe zur Innenarchitektur ist Stéphane Houlmann indessen bis in die Jetztzeit geblieben.

# «DAS HOTEL WAR WIE EIN BABY»

«Mit 29 Jahren fühlte ich mich reif genug, um Hotelpächter zu werden. Es war aber etwas blauäugig, zu glauben, ich sei nun mein eigener Herr und Meister; die Chefrolle spielte nämlich das Hotel selbst. Es diktierte, was zu un oder zu lassen war. Das Hotel war wie ein Baby, das mitten in der Nacht zu schreien anfängt.»

Das nach eigenen Ideen gestaltete und eingerichtete Jugendstilhotel hatte immer öfter auch Gäste, die hauptsächlich wegen dem speziellen Ambiente buchten. «Leute, die das Besondere mögen, sind vom Mix aus Jugendstil und moderner Einrichtung begeistert», sagt Houlmann. «Selbst Leute aus der Region oder sogar der gleichen Strasse haben wir als Gäste gewonnen, die ihrem Partner und sich mal etwas zuliebe tun wollen. Amerikaner buchen, weil sie anderswo kaum etwas Vergleichbares finden.» – «Seit das Hotel von Isabelle Hofstetter und mir geführt wird, kam es erst zweidreimal vor, dass ein Gast mit dem ihm offerierten Zimmer nicht zufrieden war und während des Aufenthalts ein anderes begehrte.» Houlmann ist sicher, dass die Gäste emotional äus-serst positiv gestimmt werden, wenn sie ihr Zimmer betreten. Vor sechs Jahren sei das Haus jeweils nur zu 50 Prozent ausgebucht gewesen. Heute sei die Auslastung hoch. Wie hoch, bleibt ein Geschäftsgeheimnis, das Houlmann nicht preisgeben möchte. In diesem Jahr findet man das «Belle Epoque» erstmals im «Bilanz»-Rating. Unter den besten Vier- und Fünf-Sterne-Businesshotels rangiert es auf

### GÄSTE WURDEN FREUNDE – UND AUFTRAGGEBER

Aus Gästen wurden Freunde. Man besucht sich gegenseitig, egal wie viele Flugstunden eine Visite kostet. Einem Gast durfte Stéphan Houlmann das Penthouse in Chicago einrichten. Und im nächsten Jahr wird er auf Grund einer Anfrage im südindischen Kerala ein Ayurveda-Hotel-Projekt verwirklichen und versuchen, dem Hotel zu einem gelungenen Start zu verhelfen. «Noch bin ich kein Ayurveda-Spezialist, lerne aber jeden Tag Neues hinzu. Ideenreichtum und realisierbare Visionen sind indessen mein Kapital, das ich anzubieten habe.» Nach sechs Jahren Erfahrung als Hotelpächter brauche er jetzt wieder eine neue Herausforderung. Was auf das Experiment Südindien folgt, weiss er noch nicht. Seine Businesspartnerin Isabelle Hofstetter verlässt das «Belle Epoque» gleichzeitig mit Stéphan Houlmann, geht dann aber eigene Wege.

# Was sagen Sie dazu

Nullachtfünfzehn-Hotels: «Leider sind diese Hotels immer noch in der Mehr-

**Ayurveda:** «Ayurveda hat vielleicht etwas mit meinem zukünftigen Umfeld

Erfolgsverwöhnt sein: «Das geht nicht ohne persönlichen Einsatz und Kreativität.» Einfallslose Menschen: «Sie sind nicht

gerade meine besten Freunde.»

Das tun, was man selber will: «Das ist nicht immer einfach, aber erstrebens-

HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR. 49 / 5. DEZEMBER 2002

MANAGEMENT / Internes Trainingsprogramm bei Raffles International Hotels & Resorts

# Ein neues Pilot-Programm für «Swissôtel»

Raffles International Hotels & Resorts hat ein neues internes Trainingsprogramm RaSEP (Raffles-Swissötel Experience Program) entwickelt. Es sei als «neue Alternative für junge, hochmotivierte Mitarbeiter entwickelt» worden, «um deren bereits erworbenen Fähigkeiten auszubauen und zu vertiefen», sagt Penny Brown, Programm-Verantworltiche und Vice President Human Resources für Europa, den Mittleren Osten und den Mittelmeerraum von Raffles International Hotels & Resorts.

Die Besonderheit des RaSEP bestehe in der individuellen Entwicklung jedes Einzelnen, durch neue Arbeitserfahrungen und den Kontakt mit unterschiedlichen Kulturen. «Es sind zwei lehrreiche Jahre, die die jungen und engagierten (RaSEP-Teilnehmer erleben.»

Die ersten zwei Teilnehmer haben das Pilot-Management-Programm «RaSEP» erfolgreich abgeschlossen. Gauthier Hardy und Christina Aguiar-Romay sind nach einer Trainings-Woche in Singapur zum Abschluss des zweijährigen Programms wieder in Europa, um sich mit ihren neuen Aufgabengebieten vertraut zu machen.

# ALLE SECHS MONATE EIN NEUES UMFELD

Jeder Teilnehmer durchläuft vier «Missionen», die jeweils sechs Monate dauern. Jede Mission findet meistens in einem anderen Hotel und in unterschiedlichen Ländern statt. Neben der Eingliederung in ein neues Team, hat er sich somit auch auf neue Sprachen und Kulturen einzustellen.

Zusätzlich hat jeder Teilnehmer während dieser Zeit noch spezielle persönliche Projekte zu bearbeiten. Diese beziehen sich auf die jeweilige Mission und ändern sich entsprechend. Christina Aguiar-Romay, gebürtige Spanierin, ist die 2. Teilnehmerin, die das Programm diesen Herbst ebenfalls erfolgreich beendete. Sie spricht heute zwei weitere Fremdsprachen und ist Mitarbeiterin Swissötel Berlin «Am Kurfüstendamm», das zu den Leading Hotels of the World gehört. «Ich hatte ein paar schwierige Zeiten», kommentiert Christina, «aber ich bereue nicht eine Minute. Ich weiss, dass meine Erfahrungen mich gefornt haben und in Bezug auf meine zukünftigen Entscheidungen bin ich viel selbstsicherer geworden.»

Gauthier Hardy, RaSEP der ersten Stunde: «Ich bin froh, dass ich teilnehmen durfte. Sich alle sechs Monate auf ein neues Umfeld einzustellen, war eine grosse Herausforderung für mich.» Heute arbeitet Gauthier Hardy als Revenue- und Reservationsmanager im Raffles Brown's Hotel in London. KIV

**PALACE HOTEL GSTAAD /** «Weltbester Ski-Resort»

# Palace ist «Weltspitze»

Das Palace-Hotel Gstaad wurde mit dem «World Travel Award» ausgezeichnet. Der Preis wurde dem Hotel in der Kategorie «World's Leading Ski Resortverteilt. Die Organisation «World Travel Awards» hat zum Ziel, ausserordentliche Leistungen in der internationalen Reise- und Tourismusbranche anzuerkennen. Die Gewinner werden von über hunderttausend Reisebüros und Tourismusprofis aus der ganzen Welt gewählt. Die Kategorien sind aufgeteilt in: Afrika, Asien/Pazifik, Karibik, Zentral- & Lateinamerika, Europa, Mittlerer Osten, Nordamerika und Südamerika. Dazu kommt noch die Kategorie der Weltbesten, in welcher das Palace-Hotel als bestes Skihotel gewann. Die Preisverleihung fand am WTM in London statt.

**«INTO THE HOTEL» /** Heinz Julen vor Kantonsgericht

# Juristisches Nachspiel

Der Zermatter Künstler Heinz Julen hat in Sitten vor dem Kantonsgericht antreten müssen. Er wird von seinem Ex-Partner beim Zermatter «Into-the-Hotel»-Projekt, Alexandre Schärer, und dessen Lebensgefährtin der Persönlichkeitsverletzung beschuldigt. Julen hatte von seinem früheren Kompagnon, dessen Lebensgefährtin sowie von 28 weiteren am Hotelprojekt beteiligten Personen Bilder gemalt. Ale hatten einen nackten Oberkörper. Die Kläger wollen erreichen, dass Julen die beiden Bilder - von der Justiz bereits im Dezember 2000 beschlagnahmt – nicht mehr ausstellen oder zeigen darf, Ausserdem soll es Julen untersagt werden, neue Bilder von den Klägern zu malen. Im Übrigen verlangen sie eine Genugtuung in Höhe von 10000 Franken, die sie einer Berner Stiftung zur Unterstützung junger Künstler überweisen wollen. Das Urteil wird später gefällt.

# KURZ UND BÜNDIG

Wasserschaden im «Eden Roc» Ascona. Durch Unwetter ist in einem Teil des Hotels Eden Roc ein Wasserschaden von bis zu 300 000 Franken entstanden; die Gäste weilen jetzt im unversehrten Teil. «Zusätzlich zum bestehenden Hochwasserschutzkonzept wird nun eine Machbarkeitsstudie für einen erhöhten Schutz erstellt», so Direktor Daniel J. Ziegler. Verbauungen würden eine halbe Mio. Franken kosten, die von der Versicherung wegen der tiefen Lage des Hauses nicht gedeckt würden.

Hilterfingen will Hotel Marbach verkaufen. Am "11... Dezember entscheidet die Gemeindeversammlung von Hilterfingen (BE) über die Zukunft des ehemaligen Luxushotels Marbach. Die Gemeinde beantragt den Verkauf sowie eine Umzonung der Liegenschaft. Laut «Berner Oberländer» schlugen seit Jahren alle Versuche fehl, Investoren für das Hotel zu finden. Bis vor kurzem wurde das Gebäude als Asylbewerberunterkunft genutzt.

Neue Mitglieder. Seit dem Sommer 2002 konnte SRS Worldhotels Steigenberger Reservation Service in Italien zwei neue Mitglieder gewinnen: Das Hotel Ripa (First Class Collection) in Rom und das Savoy Beach Hotel in Paestum. In Italien gibt es 32 SRS-Worldhotels. Drei neue Hotels sind auch aus London dazugestossen: In West End das Hotel St. James's Club (Deluxe Class Collection); im Queens Garden The Caesar Hotel; zwischen Regnts Park und Oxford Street das Hotel Grange Langham Court. In England sind 18 Hotels SRS Worldhotels angeschlossen. CK

Hermes Award. In der Kategorie «Bester Hotelbau 2002» konnten die Mövenpick Hotels & Resorts für ihr erst kürzlich eröffnetes Hotel in Beirut/Libanon den «Hermes Award» entgegennehmen.Das Haus besteht aus 293 Zimmern, acht Restaurants und Bars, einem Health Club, einem Yachthafen, vier Innen- und Aussenpools und dem einzigen Sandstrand der Stadt. Gewählt wurde das Fünf-Sterne-Hotel von einer 22-köpfigen Jury unter dem Vorsitz von Jean-Claude Baumgarten, Präsident des World Travel & Tourism Councils. TRU

Residenz «Dünenblick». In Westerland/Sylt eröffnet Hapimag, Baar, vor Weihnachten seine neueste Ferienresidenz mit acht Häusern und 40 Appartements. Die Residenz «Dünenblick» kostete rund 13 Millionen Franken. Sie bietet 24 Zwei-Zimmer- und 16 Drei-Zimmer-Wohnungen. Die Appartements weisen Grundflächen zwischen 33 und 43 m² auf. Die Wohnungen sind im Sylter Landhausstil gehalten. Sie verfügen über einen Balkon oder eine Terrasse.

Anzeige

# So vielseitig wie Sie selbst



# Grenzenlose Vielfalt

Ebly ist ein innovatives Produkt und vielseitig verwendbar. Ob vegetarisch, als Hauptgericht oder als Beilage zu Fisch-, Geflügel- oder Fleischgerichten, ob als Suppe, Salat oder Dessert, mit Ebly bieten Sie Ihren Gästen eine willkommene und schmackhafte Abwechslung im Menuplan.

# 100% natürlich und gesund

Ebly ist ein schonend vorgekochter Hartweizen, in dem alle guten Eigenschaften des Weizenkorns enthalten sind. Ebly enthält zahlreiche Mineralien, Vitamine, Kohlenhydrate und Nahrungsfasern für eine gesunde, ausgewogene Ernährung.

Ebly ist in 15–20 Minuten zubereitet, bringt Abwechslung in Ihre Küche und bleibt auch bei längerer Servicezeit konsistent.



5 kg









# Ebly Gemüsesalat an Balsamico-Honigsauce

Rezept für 4. Personen. 200 g Ebly in Bouillon weich kochen. 1 Zwiebel und 3 Knoblauchzehen fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. 200 g Karotten in 1 cm grosse Stücke schneiden und mitdünsten. Zum Schluss 1 gelbe Peperoni und 200 g Zucchetti, beides in Stücke geschnitten, dazugeben und kurz mitdünsten. Gekochtes Ebly unter das Gemüse mischen.

# Sauce

4 EL Aceto Balsamico, 1 EL Honig, 4 EL Olivenöl, Salz und Peffer nach Gutdünken darunter ziehen. Lauwarm auf Ruccolabett anrichten und mit schwarzen Oliven, frischem Basilikum und Oregano dekorieren.



**NEZ ROUGE /** Auch dieses Jahr werden Alkoholisierte gratis nach Hause gefahren. So werden Unfälle vermieden. SEITE 14



**WEINKARTEN /** Oft lassen die Gastronomen beim Gestalten ihrer Weinkarten zu wenig Sorgfalt und Sachkenntnis walten. SEITE 17



# hotel+tourismus revue

ST. MORITZ / Koch-Gastmannschaften aus der ganzen

# Gourmet-Festival wird 10-jährig

nächstes Jahr seinen zehnjährigen Geburtstag feiern. Während fünf Tagen werden vom 10. bis zum 15. März 2003 in den teilnehmenden St. Moritzer Ho-telbetrieben international renom-mierte Spitzenköche und Kochbrigaden gastieren.

Angekündigt sind Eyvind Hell strøm, Restaurant Bagatelle, Oslo/N im «Badrutt's Palace»; Sven Kraus, The Sukhothai Hotel, Bangkok, im «Carlton»; Roger Vergé, Moulin de Mougins, Mougins/F im «Kulm»; Heinz Winkler, Residenz Heinz Winkler, Aschau/D im «Suvretta House»; Billy Marinelli, Marinelli Shellfish, Seattle/USA im «Crystal» und im «Corviglia-Restaurant»; Alfonso Iaccarino, Ristorante Don Alfonso, Neapel/I im «Monopol»; die Brigade des Dorint Söl'ring Hof, Sylt-Rantum/D im Hotel Schweizerhof sowie die Brigade des Restaurants Ah Hoi's Kitchen, Traders Hotel, Singapur im «Steffani».

### GOURMET- UND LIFE-STYLE-EVENTS

Im Rahmen des 10. St. Moritz Gourmet Festivals werden wei jedes Jahr zahlreiche Gourmet- und Lifestyle-Events stattfinden. Den Schlusspunkt der Veranstaltung wird das traditionelle «Grand-Gourmet-Finale» bilden: Im «Grant-Gournet-Finate» binden: im Badrutt's Palace Hotel werden die St. Moritzer Hotel- sowie die Gast-Küchenmannschaften gemeinsam ein mehrgängiges Menu der Superlative zubereiten. MIP

www.stmoritz.ch/gourmetfestival

# KURZ UND BÜNDIG

LeShop sucht neue Partner. Die E-Commerce-Plattform LeShop sucht nach neuen Partnern, Damit reagiert das Waadtländer Unternehmen auf die Ankündigung der Bon appétit Group wonach ein Rückzug vom Internet-Verkaufsgeschäft erwogen wird. Der Entscheid über einen Rückzug werde in nächster Zukunft fallen, kündigte Beat Curti, Grossaktionär und Vize-Präsident des Verwaltungsrates der Bon appétit Group, in einem Interview mit der «SonntagsZeitung» an. Der Be-trieb laufe ohne Einschränkungen weiter, schreibt LeShop in einer Stellungnahme. Derzeit seien mit ver-schiedenen möglichen Partnern Verhandlungen zur Rekapitalisierung im

Zürcher Gastgewerbe will Hygiene verbessern. In der Stadt Zürich wurde in den letzten Tagen die erste Ausgabe von «Blickpunkt» an die Gastgewerbe-und Bäckereibetriebe in der Stadt Zürich verteilt. Thema dieser neuen Publikation für die Lebensmittel-Profis: Mehr Selbstverantwortung und «Blickpunkt» ist – neben regelmässi-gen Schulungen der Betriebsverant-wortlichen – eine der konkreten Massnahmen, die aus einer Zusammenar beits-Vereinbarung gedeiht. Partner sind neben dem UGZ Gastro Zürich-City, der Cafetier Verband Zürich, Züri Beck und die Zürcher Hoteliers.

BRANCHENANALYSE / Gemäss David Bosshart, Geschäftsleiter des Gottlieb Duttweiler Instituts, werden in Zukunft vor allem die «Premium»- und «Discount»-Segmente kräftig zulegen. MARTIN J. PETRAS

# Der Untergang der alten Mitte

«Ich weiss, die Antwort ist brutal», lächelte David Bosshart entschuldigend und hob fast verlegen die Schul-tern. «Sie haben aber keine Chance», lautete die Antwort des Geschäftsleiters des Gottlieb Duttweiler Instituts (GDI) in Rüschlikon auf eine Frage aus dem Publikum, «es sei denn, Sie verfügen über eine unerschöpfliche Geld-

Ein Hotelier wollte von David Boss-hart wissen, wie er denn die Aussichten von Investitionen im Wellness-Bereich beurteile. Laut Bosshart müssen Investitionen in diesem Bereich vom ersten Tag an rentieren: «Das Problem ist dass, wenn Sie heute ein Jacuzzi aufstellen, die Gäste nächstes Jahr schon ein Hamam wollen.»
Für einen Einzelnen sei es finanzi-

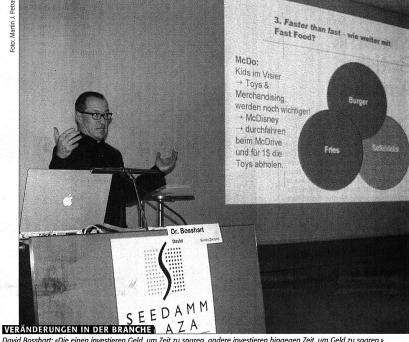
ell nahezu unmöglich, mit den Grossen mithalten zu können. Die einzige Chance bieten hier Kooperationen, so die Einschätzung des GDI-Geschäfts-leiters im «Round-Table»-Gespräch anlässlich des «8. Schweizer Gastronomie-Symposiums» im Kongresszen trum Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ.

### «NEUER GAST, NEUE MIT-ARBEITER, NEUE RISIKEN»

Das im Anschluss an ein analytisches Referat von David Bosshart durchgeführte Podiumsgespräch am runden Tisch bildete letzte Woche gleichzeitig auch den Abschluss des diesjährigen Gastrosuisse-Symposiums, welches unter dem Motto «Neuer Gast, neue Mitarbeiter, neue Risiken stand

Über aktuelle Branchenanlieger diskutierten zusammen mit Bosshart Zürcher Gastro-Unternehmer Christian Kramer; Verena Prager, Kulturstätte Sommerlust, Schaffhausen; Peter Ernst, Seedamm Plaza, Pfäffi-kon/SZ; Claudia Züllig-Landolt, Hotel Schweizerhof, Lenzerheide sowie Adrian Schaffner, Restaurant Blinde Kuh, Zürich.

Mit prägnanten Sätzen erklärte David Bosshart vorgängig in seinem Referat «Der neue Gast» die sich abzeichnenden Veränderungen in Wirt-



David Bosshart: «Die einen investieren Geld, um Zeit zu sparen, andere investieren hingegen Zeit, um Geld zu sparen.»

schaft und Gesellschaft und die daraus resultierenden neuen Kundenhedürfnisse.

#### WER IST «DER **NEUE GAST»?**

«Die einen investieren Geld, um Zeit zu sparen, andere investieren hin-gegen Zeit, um Geld zu sparen», so Bosshart. Die am stärksten wachsenden Kundensegmente seien die «Zeitarmen und Geldreichen» (Manager, Geschäftsleute, Familien mit Doppeleinkommen) sowie die «Zeitarmen und Geldarmen («Working Poor», Familien mit niedrigen Einkommen).

### «PREMIUM»- UND **«DISCOUNT»-SEGMENT**

Im Zukunftsszenario des GDI-Geschäftsleiters kommen deshalb mittel-und langfristig vor allem die «Normalos» der alten Mitte schwer unter Druck, während die «Premium»- und «Discount»-Segmente kräftig zulegen Für die Branche heisst das, so Bosshart, dass im Konkurrenzkampf diejenigen gewinnen werden, welche «die Kunden davon überzeugen können, für differenzierte Dienstleistungen und Mehrwerte auch einen entspre-chenden Preis zu bezahlen». Gemäss Bosshart führt der Kampf um den «neuen Gast» hauptsächlich über die Einfachheit und Verständlichkeit des Produkts, die Gewinnung von Vertrau-en und Loyalität der Kunden sowie ein besseres Angebot von Unterhaltung und Mehrwertigkeit.

MÖVENPICK / Erneut hat der Hotel- und Gastrokonzern mit der Kommentierung des Geschäftsganges einen Warnschuss an die Anleger abgefeuert. Zudem wurde ein Produktionsbetrieb veräussert. DANIEL STAMPFLI

# Ist dies nun der Anfang vom Ende?

«Mövenpick erwartet, dass sich die operativen Erträge im zweiten Halb-jahr 2002 gegenüber dem ersten Halbjahr nicht verbessern werden.» Diese düsteren Aussichten gab der Konzern vergangene Woche bekannt und begründete sie damit, dass sich die wirtschaftliche Stimmung seit Anfang August weiter verschlechtert habe. Die Umsätze seien bisher nicht «im für die Saison üblichen Umfang» gestiegen. Ende August dieses Jahres hatte Mövenpick für das zweite Halbjahr 2002 noch saisonbedingt steigende Umsätze und verbesserte Erträge aus dem operativen Geschäft erwartet. Für das erste Semester musste Mövenpick bereits rote Zahlen aus-weisen: minus 2,5 Millionen Franken Betriebsergebnis (EBIT) und 13 Mil-lionen Franken Konzernverlust. Somit steht fest, dass auch für das ganze Geschäftsjahr 2002 ein Betriebsverlust resultieren wird.

# GEGEN INVESTITION

Gleichzeitig mit der «Verlustwarnung» gab Mövenpick den Verkauf der Deliciel AG (Birmenstorf AG) rückwirkend per 1. Oktober 2002 bekannt. Der Produktionsbetrieb für Convenience-Food-, Bäckerei- und Patisserie-Pro-dukte wurde an die Panetta Holding AG (Zug) veräussert. Die neue Eigentümerin übernehme sämtliche Aktivitäten und auch die knapp 200 Mitarbei-tenden der Deliciel, die auch unter den neuen Besitzverhältnissen wichtiger Lieferant von Mövenpick bleibe. Die Deliciel, die im Jahr 2000 aus der ehemaligen Mövenpick Produktions AG hervorgegangen war, erwirtschaftet einen Umsatz von rund 50 Millionen Franken

Die Aktivitäten von Deliciel gehörten nicht zu den Kerntätigkeiten von Mövenpick, so die Begründung für den Verkauf. Das Unternehmen habe sich im Rahmen der vor einiger Zeit einge-leiteten Fokussierung der Gruppe des-halb entschieden, die Deliciel zu verkaufen. Mövenpick sei nicht bereit gewesen, die zur Weiterentwicklung des Geschäfts notwendigen Investitionen zu tätigen, ergänzt Mövenpick-Spre-cherin Lilly Frei. Die neuen Besitzer seien bereit, das notwendige Geld dafür aufzubringen.

# WEIN: «PROZEDERE NACH WIE VOR IN GANG»

Bereits im Sommer hatte Mövenpick auch angekündigt, das Weingeschäft verkaufen zu wollen. «Das Prozedere ist nach wie vor in Gang», kom-mentiert Lilly Frei den Stand der Verkaufsverhandlungen. Ziel sei nach wie vor, noch in diesem Jahr den Käufer kommunizieren zu können. Es sei hingegen unwahrscheinlich, dass die Transaktion – sofern überhaupt durch-geführt – auch in diesem Jahr buchhalterisch wirksam werde

«Wir haben kein Ausverkaufs-Szenario; dies entbehrt jeglicher Grundlage», beteuert Lilly Frei und widerspricht damit den immer wieder widerspricht damit den immer wieder kursierenden Gerüchten. Mövenpick führe keine Verkaufsliste. Gleichzeitig räumt die Mövenpick-Sprecherin ein, dass weder Geschäftsleitung noch Verwaltungsrat heute garantieren könnten, dass die Gruppe mittel- und langfristig so bleibe, wie sie sich jetzt darstellt darstellt.

# GASTRONOMIE

HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR. 49 / 5. DEZEMBER 2002

CASINO BERN / Vertrag läuft Ende März 2005 aus

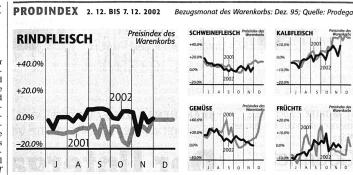
# Neuausschreibung

Die Burgergemeinde Bern wird in den nächsten Wochen die Neuvermietung des Restaureutvermetung des Restau-rants Casino per 1. April 2005 öffentlich ausschreiben. Das Vertragsverhältnis zwischen der Burgergemeinde Bern und der Mövenpick Restaurants AG, Adliswil, läuft per 31. März 2005 aus. Wie Daniel Berthoud, Ver-walter des Kultur-Casinos Bern in einem Communiqué mitteil-te, beabsichtige Mövenpick, sich an der neuen Ausschrei-

bung wiederum zu beteiligen. Die frühzeitige Bekanntgabe ermögliche eine geordnete und ermogliche eine geordnete und wohl vorbereitete Regelung der Nachfolge, so Berthoud weiter. Und dies sei angesichts des komplexen und anspruchsvol-len Betriebes unabdingbar. Die Geschäftsleitung des Restau-rants Casino und die Verwal-tung des Kultur-Casinos seien myteblesen di Coultiët der entschlossen, die Qualität der Dienstleistungen bis Vertragsende weiter zu führen.

# Schweiz gewinnt Bergkäse-Olympiade

**Nationenwertung.** Schweizer Käser haben an der 1. Olympiade der Bergkäse vor Italien und Frankreich gewonnen. Die Olympiade der Bergkäse fand laut LID-Mediendienst in Saint-Vincent im italienischen Aostatal statt. Goldmedaillen erhielten Pius Oggier aus Willisau, die Coopérative fribourgeoise des fromages d'Alpage, Josef Spielhofer aus Cormoret sowie Paul Bieri aus Girenbad.



GATE GOURMET / Verkauf der Swissair-Tochter steht noch aus

# Klemmt **British** Airways?

Der Verkauf der Swissair-Tochter Gate Gourmet an die Texas Pacific Group klemmt, Nun behindert British Airways, ein wichtiger Kunde von Gate Gourmet, den Vertragsabschluss. Der Verkauf der Cateringfirma Gate Gour-met an den US-Finanzinvestor Texas Pacific Group (TPG) hätte gemäss St. Galler Tagblatt nach schwierigen Ver-handlungen letzte Woche fixiert wer-

#### RISIKO BEI **20 PROZENT**

Doch es gibt eine weitere Verzögerung. So beziffert die involvierte Londoner Investmentbank Lazard Frères das Risiko, dass der Abschluss platzt, mit «vielleicht 20 Prozemb. Den Stol-perstein hat laut Recherchen des «Tag-blattes» British Airways (BA) gelegt, die eine Verbesserung ihrer Vertragsbe-dingungen fordert. Der geplante Eigentümerwechsel habe BA offensichtlich Gelegenheit geboten, Preis-nachlässe in ihren Verträgen mit Gate Gourmet zu fordern. Sollten die Briten erfolgreich sein, drückt dies den Unternehmenswert von Gate Gourmet. Das hätte zur Folge, dass TPG ihr Kaufangebot von 1,09 Milliarden Fran-ken reduzieren würde. Trotzdem behältTPG ihr Interesse an Gate Gourmet. Das zeigt sich bei der Finanzierung, die laut übereinstimmenden Aussagen «gesichert» ist. Bereits im vergangenen Oktober war von Hinder-nissen im Verkaufsprozess die Rede. Als Knacknuss galt damals die Anleihe über 400 Millionen Euro, die Gate Gourmet im November hätte begeben sollen. Das Geld hätte TPG dazu ge-dient, einen Teil des Kaufpreises zu begleichen. Solche risikobehafteten «Leveraged Buyouts», bei denen der Käufer einen Teil der Übernahmekosten dem Kaufobjekt selbst aufbürdet, sind derzeit gemäss «Tagblatt» schwierig zu bewerkstelligen. Es sei denn auch misslungen, die Anleihe zu platzieren. Vermutlich werde jetzt von Bankenseite ein Kredit zur Verfügung gestellt, der später in einem günstigeren Marktum feld als Anleihe aufgelegt werde.

# KULINARIUM

- 5. November bis 22. Dezember Ishiyaki – der heisse Stein Seedamm Plaza, Pfäffikor
- 12. November bis 21. Dezember Rest. Curtovino, Seedorf
- 22. November bis 20. Dezember Spécialités de fruits de mer Häberli's Schützenhaus, Münchenbuchsee
- 1. Januar bis 31. Januar Gerichte mit Knoblauch Häberli's Schützenhaus, Münchenbuchsee



Wer sich über die Festtage von der Aktion «Nez rouge» nach Hause fahren lässt, vermeidet das Risiko, alkoholisiert einen Unfall zu verursachen.

**NEZ ROUGE** / Wie jeden Dezember fahren auch in diesem Jahr Freiwillige der Aktion «Nez rouge» nachts Personen im eigenen Wagen gratis nach Hause. Zahlreiche Unfälle werden so vermieden. LIOBA SCHNEEMANN

# Wenn die Sinne schwinden

Bald sind sie wieder unterwegs, die frei-willigen Fahrerinnen und Fahrer der Aktion «Nez rouge». Seit dreizehn Jahren schon bringen sie in vielen Regionen der Schweiz während der Weihnachtszeit und an Silvester Leute nach Hause. Leute «mit geschwächten Sinnen», die lieber den Autoschlüssel einer fahrtüchtigen Person übergeben, als selber unsicher heimzufahren. Für die Kundin oder den Kunden ist dieser Service gratis. Ziel der Aktion ist es, die Anzahl der Verkehrsunfälle zumindest in dieser Zeit wegen Fahruntüchtigkeit durch zu viel Alkohol im Blut, Medikamente, Drogen

oder Müdigkeit zu verringern. Schweizweit kann der Heimfahrservice unter der Rufnummer 800 802 208 angefordert werden. Die Aktion mit dem putzigen rotnasigen Rentier als Markenzeichen kennt inzwischen schon fast jede und jeder und ist eine richtige Erfolgsstory: Im Jahr 2001 wurden fast 8000 Personen in ihrem eigenen Auto heimgefahren. Nahezu 4000 Freiwillige aus diversen Regionen der Schweiz stellten sich zur Verfügung und legten in 4232 Transporten über 156 000 Kilometer zurück. Im ersten Jahr der Aktion «Nez rouge», im Jahr 1990, waren es erst 97 Transporte.

#### FREIWILLIGE GIBT ES GENUG

«Bei uns haben sich in letzter Zeit wieder viele Leute freiwillig gemeldet. Manche Wochenenden sind bereits ausgebucht», sagt Ruedi Gerber vom Berner Regionalkomitee. In der Regel

machen in Bern etwa 80 Freiwillige mit. Dieses Jahr läuft dort die Aktion vom 6. Dezember 2002 durchgängig bis 1. Januar 2003, von abends 22 Uhr bis morgens um 4 Uhr, in der Silvesternacht bis 6 Uhr und am Freitagabend und an den Wochenenden sowie an Feiertagen sogar mit «open end». Die meisten Regionalkomirees bieten den Service zeitgleich an, manche starten aber erst am 13. Dezember. «Im Gegensatz zu anderen Regio-

nen hatten wir noch nie Probleme, Leute zu finden», sagt Gerber. Er orga-nisiert seit acht Jahren die Aktion «Nez nisiert seit acht Jahren die Aktion (sieze, rouge» und fährt dann auch jede Nacht mit. Auch das Regionalkomitee in Aargau freut sich über das rege Inte-resse. «Wir haben rund 170 Leute in der Kartei und 165 Personen sind dieses Jahr wieder dabei», sagt Kurt Röth-lisberger, Geschäftsführer der Stiftung für Gesundheitserziehung und Leiter der Aktion in Aarau. Wichtig sei eben, dass man als Organisator gute Beziehungen habe, sind sich beide Leiter ei-nig. Frauen sind ebenso dabei wie Männer, in Aarau sind rund ein Drittel Frauen und in Bern sind es mit rund 20 Prozent etwas weniger.

Während der Aktion in Bern ist im Hotel Restaurant «Bären» in Oster-mundigen die Zentrale eingerichtet. Dank diverser Sponsoren werden die freiwilligen Fahrerinnen und Fahrer wie auch in anderen Regionen gratis verpflegt. Schweizweit hat die Aktion namhafte Sponsoren gefunden, wie Swisscom oder Shell (Switzerland). Shell übernimmt seit 1995 einen gros-

sen Teil der Treibstoffkosten und Swisscom stellt seit 1996 die Infrastruktur der Gratisnummer unentgeltlich zur Verfügung. Die Autos stellen die regionalen Autohäuser bereit.

# FAST IMMER IST ALKOHOL IM SPIEL

Dass der Heimfahrservice benötigt wird, zeigen nicht nur die Zahlen von «Nez rouge» selber, sondern beispielsweise die Ergebnisse einer Kampagne, die letzten November durch die Verkehrspolizei in ganz Europa durchge führt wurde. Dabei hatten 2,5 Prozent der kontrollierten Schweizer Fahrerinnen und Fahrer zu viel Alkohol im Blut. Im europäischen Durchschnitt warer es 1,5 Prozent. Im Jahr 2000 war bei 30 Prozent aller Ausweisentzüge der zu hohe Alkoholspiegel des Lenkers oder der Lenkerin der Grund. Die Nummer der Aktion «Nez

rouge» wird auch meist aufgrund des Alkoholkonsums gerufen. Medika-mente, Drogen oder andere Ursachen spielen nahezu keine Rolle, «Allerdings ist es nicht so, dass man nur total be-trunkene Leute nach Hause bringen muss. Bei vielen merkt man gar nichts, weder ein Torkeln noch Alkoholge-ruch Andere wiederum sind stockblaus schildert Gerber seine Erfahrung. Manchmal sei es schon mühsam, da müsse man halt ein dickes Fell haben. Aber im Grossen und Ganzen

mache es schon Spass, so Gerber. Und vielleicht hat die Aktion «Nez rouge» auch einen anderen Zweck, sie hilft bestimmt einigen gegen das Gefühl der Vereinsamung oder den «Moralischen» an den Feiertagen.

Weitere Informationen: Aktion «Nez rouge», Sekretariat der Stiftung, Postfach 2129, 2800 Delémont, Telefon 032 423 05 20, www.nez-rouge.ch, Gratisnummer 800 802 208.

# Trinkgeld für einen guten Zweck

Die Aktion «Nez rouge» wird dieses Jahr in 23 Regionen angeboten. Dabei sind die gesamte Romandie, weite Teile der Nordwest- und der Zentralschweiz sowie das Tessin beteiligt. Drei Personen fahren mit: Der Chauffeur von «Nez rouge» fährt den Wagen der Aktion und nimmt, nachdem der Kunde nach Hause gebracht wurde, seine beiden Kollegen der Aktion wieder mit. Die zwei Kollegen fahren den Wagen des Kunden vom Restaurant oder dem Fest nach Hause. Einer fährt dabei den Kundenwagen, während der Kunde und die andere Person von «Nez rouae» au der Rückbank Platz nehmen. Die Dienstleistung ist gratis, vom Kunden wird nur verlangt, dass er einen eigenen Wagen besitzt. Jede und jeder kann ein Trinkgeld geben. Dies kommt einer gemeinnützi-gen Institution wie zum Beispiel dem «Chinderhus Aarau», dem «Bürozentrum für Behinderte» in Luzern oder der Stif-tung «Kinderhilfe Sternschnuppe» in Zürich zugute. Die meisten Leute geben um die 20 Franken, manche geben mehr, manche auch nichts.

HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR. 49 / 5. DEZEMBER 2002

**WINTERTHUR /** Themen-Discothek «Alpenmax» eröffnet

# Party und Gaudi

Im Winterthurer Neuwiesen-Zentrum, direkt am Winterthurer Bahnhof, öffnete letzte Woche die Skihütten-Themen-Disco «Alpenmax» ihre Türen. Das aus Deutschland stammenden Erlebnisgastronomie- und Tanzcafé-Konzept verspricht seinem Publikum in erster Linie «Partylaune» und «Biesenpaudi».

und «Riesengaudi».

Auf den 700 Quadratmetern des im Keller eines Bürogebäudes gelegenen Erlebnislokals soll «(fast) alles erlaubt sein, was Spass macht». Darunter verstehen die Betreiber zum Beispiel «Après-Ski im Sommer» oder «Bikini-Party» im Winter.

#### ERFOLGSKONZEPT AUS DEUTSCHLAND

Das «Alpenmax»-Konzept gehört zur deutschen Unterhaltungsgastronomiekette Gastronomie & Tanz Eurogast aus Kreuzwertheim (G&T). Die G&T setzte letztes Jahr mit rund 50 Lokalen (darunter 15 «Alpenmax») an die 70 Millionen Euro um.

Beim Tanzhaus Alpenmax in Winterthur handelt es sich um eine Kooperation von G&T und der Food Point AG aus Fällanden des Gastrounternehmers Fredy Wiesner («Outback Lodge», «Joey's»). Sollte sich das Konzept auch in der Schweiz bewähren, wollen Wiesner und seine deutschen Partner hierzulande weitere Lokale eröffnen. Bevorzugt werden dabei nicht Zentrumslagen, sondern die Agglomeration.

**BERUFSWELTMEISTERSCHAFT** / Ein Koch und eine Servicefachangestellte werden die gastgewerblichen Berufe an den kommenden Berufsweltmeisterschaften in St. Gallen vertreten. DANIEL STAMPFLI

# Kochen und servieren an der WM

Der 21-jährige Andreas Williner aus St. Niklaus VS wird an den Berufsseltmeisterschaften im Juni 2003 in St. Gallen die Schweizer Farben bei den Köchen vertreten. Bei den Servicefachangestellten geht Monika Zbinden für die Schweiz an den Start. Insgesamt werden rund 750 junge Berufsleute aus 37 Ländern ihre Fähigkeiten im sportlichen Wettkampf messen. Die Schweiz stellt dabei 40 Teilnehmende in verschiedenen Berufen.

Die schweizerische Ausscheidung in den Berufen Koch und Servicefachangestellte/-er begann kurz nach der letzten Weltmeisterschaft 2001 in Seoul. Die Kandidatinnen und Kandidaten erhielten zuerst eine schriftliche Aufgabe, welche sie während zwei Monaten bearbeiten mussten. Während der Zentralschweizerischen Gastgewerbeausstellung (ZAGG) im Herbst 2002 in Luzern setzten die Kandidatinnen und Kandidaten ihre schriftliche Aufgabe erstmalig vor Juroren und fachkundigem Publikum in die Praxis

# DREI IM SERVICE-FINAL VON WEGGIS

Im Kochberuf wurde der Schweizer Teilnehmer für die Berufsweltmeisterschaft direkt an der ZAGG erkoren. Andreas Williner aus St. Niklaus VS absolvierte seine Berufslehre bei Joseph Stalder im Hotel Maison Blanche in Leuerbad.



Andreas Williner und Monika Zbinden werden die Schweiz im Juni 2003 in St. Gallen vertreten.

Im Serviceberuf hatte sich an der ZAGG ein starkes Kandidatentrio herauskristallisiert, welches am 27. November bei der Hotel & Gastro Formation in Weggis zur Endausscheidung antrat. Die Arbeiten waren ein Auszug aus den kommenden Weltmeisterschaftsaufgaben. Den Startplatz an der WM 2003 in St. Gallen erarbeitete sich Monika Zbinden, die ihre Lehre im Landgasthof Forelle in Holderbank absolvierte.

Anzeige



Meistens braucht es beides. Wir beleuchten Betriebe von den verschiedenen Seiten. Ganzheitlich.



Damit neue Konzepte nicht zwischen Stuhl und Bank sitzen. Damit Bau und Bilanz stimmen.



Ambiente und Innendesign für Hotellerie und Gastronomie

Bel Etage AG Ettiswilerstrasse 26 6130 Willisau beletage@beletage.ch Telefon 041 972 60 80 fax 041 972 60 88



# HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

- Buchhaltung/Treuhand
- Werbeagentur
- eratuna
- Neue Betriebskor
- Managementseminar

en Sie einen Betrieb zu verkaufen rmieten - suchen Sie einen Betrieb wir haben Ideen und Kontakte

Poststrasse 5, CH-8808 Pfäffikon SZ 055/410'15'57 - 079/422'37'24 Fax 055/410'41'06

Per Frühjahr 1. Mai 2003 zu vermieten – in der Alpenarena



RESTAURANT PANORAMA

- Zimmer-Wirtewohnung

Bewerbung erbeten an Restaurant Panorama, Laax, oder Telefon (zurzeit privat): 081 641 16 59

# Zu verkaufen

sehr schön gelegenes Baugelände 6260 m², geeignet für ein 120-Betten-Hotel in Oberstdorf, zweigrösster Kur- und Sportort der Bundesrepublik.

Tel. 0049 8322 988585 oder

Ohne Schmutz Ohne Plättlischäden

· Am anderen Tag

5 Jahre Garantie

421234/153116

neue Wanne

alte Wanne

**Badewannen und** 

**Austausch** 

Duschen

maltech

# Zu Mieten oder Kaufen gesucht: Hotel im 3-/4-Sterne Bereich in der Deutschschweiz

Bei unserem Mandanten handelt es sich um einen erfahrenen und erfolgreichen Hotelier. Gerne erwartet Michael Hostmann Ihre Angebote oder erteilt Ihnen weitere Aus-

KOMPETENZ-ZENTRUM für das Gastgewerbe und die Hotellere AG

Industriestrasse 10, CH-6010 Kriens-Luzern Telefon 0041-41-349 10 39 Fax 0041-41-349 10 22 hostmann@kompetenz-zentrum.com www.kompetenz-zentrum.com

#### Tessin

Zu verkaufen aus Nachfolgegründen ausbaufähiges

# renommiertes 3-Sterne-Familienhotel

Direkt am **Lago Maggiore** gelegen – mit 46 Doppelzimmern sowie je einer Attika- und 5-Zimmer-Dachwohnung, drei Restaurants, Weinkeller, Konferenzsaal, Hallenbad, Fitness/Sauna/Solarium, Tiefgarage (18 Pätze) und Parking für Bus und PKWs (12).

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

Zu verkaufen im Tessin

#### 3-Sterne-Hotel in Ascona

taurant, Schwimmbad, Aussi terrasse, Garage 17 Zimme

3-Sterne-Hotel

in Locarno Restaurant, 21 Zimmer

Adresse: GLANUM SA

# Gemeinde Risch



Wir sind eine aufstrebende Gemeinde am Zugersee mit rund 7800 Einwohnern. Hier finden Sie einen attraktiven Lebens- und Wirt-schaftsraum, gute Schulen, Arbeitsplätze der verschiedenen Branchen, niedrige Steuern, und vor allem engagierte Menschen. Für das

# **Restaurant Central**

Zentrum Dorfmatt in Rotkreuz (Mieterschaft)

ist auf Ende 2003 eine Neuausrichtung geplant. Für die Übergangszeit suchen wir auf den 1. Februar 2003 eine Mieterschaft, welche diesen modernen Betrieb mit guter Infrastruktur in einem befristeten Mietverhältnis von fünf bis sechs Monaten übernimmt.

Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit 70 Sitzplätzen, ein Säli mit 35 Plätzen sowie eine Gartenwirtschaft mit 50 Plätzen.

Für die befristete Mietdauer bieten wir Ihnen einen attraktiven Mietzins und die Bereitstellung des Kleininventars (kein Eigenkapital notwendig). Zudem besteht die Möglichkeit, die Leitung des Betriebes nach der Neuausrichtung definitiv zu übernhemen, was auch die Einflussnahme bei der Neuausrichtung bedeutet – also eine gute Chance auch für Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: Gemeindeverwaltung Risch, Umwelt- und Sicherheitsabteilung, Zentrum Dorfmatt, 6434 Fotkreuz. Nähere Auskünfte erteilen Ihnen gerne Herr Rudolf Halter, Leiter Umwelt- und Sicherheitsabteilung, Telefon 041 798 18 45. Wir freuen uns auf den ersten Kontakt.

# Ein Traum am Wörthersee!

Namhaftes

# **Traditionshotel**

in einmaliger Lage am Südufer des Wörther-sees/Kärnten, 90 Hotelbetten, Restaurant mit Wintergarten, Bar, Terrasse, Garten, Wellness, eigener Badestrand am See, Bootshaus mit Nutzungslizenz, aus privaten Gründen ab sofort zum Verkauf.

Versicherungswert 4,4 Mio. €. **Verkaufspreis 2,75 Mio. €.** 

Seriöse Anfragen an: telserconsult, Hrn. Wolfgang Telser, Mustergasse 2, A-6060 Hall in Tirol, Telefon 0043 664 531 23 16, E-Mail: wolfgang.telser@telserconsult.at

# zu verkaufen

# Bäckerei - Confiserie - Tea Room mit zwei 4-Zimmer-Wohnungen

- optimale Verkehrslage
- sehr zentral gelegen
   etabliertes Geschäft

ideale Liegenschaft auch für andere Branchen

# Auskunft, Besichtigung und Verkauf:



Beim Tennisplatz
CH-3778 SCHWEIZER INVEST
Tel:033 748 40 05 / Fax:033 748 40 06
E-Mail: schweizerinvest@spectraweb.ch

# Zu verkaufen in Grindelwald **Hotel Restaurant Aspen**

- Beliebter Treffpunkt für Skifahrer im Winter, direkt an der Skipiste
- Gemütliches Restaurant mit ca. 90 Sitzplätzen
- Terrassensitzplatz mit ca. 50 Sitzplätzen
- Eine 3 ½ Zimmer-Wohnung, 12 Hotelzimmer mit ca. 36 Betten. 3 Massenlager mit ca. 22 Betten
- Alle Hotelzimmer des gastlichen Hotelbetriebes wurden 1994/95 ganzheitlich renoviert
- Ganzjāhrig gute Zufahrt, öffentlicher Busbetrieb
- Campinganlage

Auskunft und Beratung

GRIWAPLAN AG • 3818 Grindelwald mobilien-Treuhand • Architektur- & Ingenieurt el. +41 (0)33 853 45 00 • Fax +41 (0)33 853 4; -Mail: info@griwaplan.ch • www.griwaplan.

# ANZEIGEN

st.egli@maltech-mueller.ch

3280 Kreuzlingen

8500 Frauenfeld

FL-9487 Gamprin-Bendern

Tonercote<sup>®</sup>

# AUS- UND WEITERBILDUNG

# Italienisch in Florenz

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung

Fragen Sie uns bezüglich längerer rsdauer bzw. spezielle Kurs für den Tourismus.

Scuola Toscana Via dei Benci, 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039/055 244583

# Zu verkaufen

# Cafina Kaffeemaschine C 60

2 Stück, eine mit Dampf, 7-jährig, alle Services gemacht. Verhandlungspreis Fr. 6000.-(Neupreis Fr. 32 000.-) beide Maschinen.

Können sofort abgeholt werden. Sich melden bei: Café Restaurant Piazza Idaplatz 2 8003 Zürich Telefon 01 451 16 29

# **YOUR GUESTS WILL SAY** "THANK YOU!"

ab Fr. 598.-, rechnende Ausführung ab Fr. 790.-, Badge-System ab Fr. 1800.- exkl. MwSt.

Zu verkaufen elektronische

Stets rev. Occ. mit Garantie. Jäggi+Co., Uhrenanlagen Lyss: 032 384 50 51 Zürich: 01 202 34 61

www.jaeggi-co.ch

Stempeluhren

...if your promotion material is in perfect English! German-English-German Translations & proof-reading of Brochures, Websites, Leaflets, Menues, Promotion Packages suecross@bluewin.ch

052 654 14 37

Über Internet und nette Gäste.

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

aktuell

htr

www.htr.ch

schnell informativ

htr

# ANNONCE

A vendre

# Horloges à timbrer

electroniques.
Dès Fr. 598.–
Exécution à calculs dès Fr. 790.–
Système badge dès Fr. 1800.– TVA excl.
En permanence, occ. rév., avec garantie.

Jäggi + Co., Inst. d'horloges Lyss: 032 384 50 51

# Inseratenschluss über die Festtage

Termine für die Ausgabe 1/2003:

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am Donnerstag, 19. Dezember 2002, 15 Uhr

Inseratenschluss der stellen revue: Montag, 23. Dezember 2002, 12 Uhr

HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR. 49 / 5. DEZEMBER 2002

FRANKREICH / Tiefere Preise an der Weinversteigerung

# Burgunder-Baisse hält an

Trotz eines ausgezeichneten Jahrgangs 2002 ging der Kurs der Burgunderweine anlässlich der 142. Versteigerung der Hospices de Beaune um 8,8 Pro zent zurück. Dabei waren Weiss- und Rotweine gleichermassen von der Baisse betroffen mit einem Minus von 8,5 respektive 8,3 Prozent.

Rückläufige Ergebnisse also, obwohl der Hospizverwalter Roland Masse vor der Versteigerung in den höchsten Tönen vom Jahrgang 2002 gesprochen und die besonders günstigen meteorologischen Bedingungen hervorgehoben hatte – «ein richtiger kalter Winter, ein früher Frühling, der bereits Anfang Juni die Blüte bewirkte und ein trockener, sonniger Sommer, der bis zur Ernte gedauert hat». Das Ergebnis waren extrem reife Trauben, die einen natürlichen Alkoholgehalt von über 13 Grad auswiesen, «Heuer muss kein Zucker hinzugefügt wer-den, denn der Weisse hat ein ausba-Zucker-Säure-Verhältnis»

# GRÖSSERE NACHFRAGE NACH WEISSWEINEN

Das trifft sich gut, denn vor allem die weissen Burgunderweine waren in den ersten sieben Monaten des Ge-schäftsjahres auf den Exportmärkten wieder verstärkt gefragt und konnten um 3,5 Prozent im Volumen und um 3 Prozent im Wert zulegen. In Grossbritannien, dem traditionell wichtigs-ten Exportmarkt, konnte in dem Zeitraum nochmals eine Absatzsteigerung von 7 Prozent erzielt werden, und auch in Deutschland legte man wieder zu



Burgunder 2002: Toller Jahrgang

Bei den roten Burgundern hin-gegen musste auf den Exportmärkten eine Baisse des Volumens um 10 Prozent hingenommen werden, jedoch konnte der Umsatz gehalten werden. Dabei scheinen die Preise im Ausland weitgehend stabil zu bleiben, während der französische Markt empfindlich auf ein zu hohes Preisniveau reagiert, wie der rückläufige Absatz von Burgunderweinen in der Gastronomie beweist (–10%).

# ZU GROSSE LAGERVORRÄTE

Insgesamt haben die grossen burgundischen Weinhäuser immer noch zu grosse Mengen in den Lagerkellern – den Ertrag von anderthalb Ernten – und haben daher Probleme mit ihren finanziellen Liquiditäten. Ein weiteres Problem ist die Qualität, deren Förde rung das Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) sich mit einem Fünfjahresplan aufs Banner ge-schrieben hat und die auch in diesem Jahr zu weltweiten Kontrollen in den Verkaufspunkten führt.

**WEINKARTEN** / Wein gehört zu den teuersten Produkten auf der Einkaufsliste der Gastrobetriebe.

Schon deshalb gebührt ihm ein standesgerechtes Auftreten in den Weinkarten. EDUARD VUILLEUMIER\*

# Die Schweiz hat Nachholbedarf

Ein Vergleich von durchschnittlichen Gastrobetrieben der umliegenden Länder mit denen der Schweiz zeigt, dass unser Land, was die Aufmachung der Weinkarten betrifft, eher ein Ent-wicklungsland zu sein scheint. Jede Weinfreundin, jeder Weinfreund weiss davon ein Liedchen zu singen: von fehlenden Weinkarten, verfleckten Loseblättern, abgegriffenen folienge-schädigten Elaboraten, von schmutzigen Kunstledermäppchen mit lottri-gem Inhalt bis hin zu den nicht nachgeführten Weinkarten mit fehlenden Angaben von Regionen, Produzenten und Jahrgängen. Sind das die Visiten-karten vorbildlicher Betriebe?

### ANSPRUCHSVOLLERE KONSUMENTEN

Das Weinwissen der durchschnittlichen Weintrinkerinnen und Wein-trinker hat sich in den letzten zehn Jahren etwa verdoppelt, dank her-vorragend gemachten Weinbüchern, Weinzeitschriften und Fachbeiträgen in den Tageszeitungen. Höchste Zeit also für die betroffenen Gastronomen, über Inhalt und Auftreten ihrer Weinkarten nachzudenken. Beim Erstellen einer guten Weinkarte sind folgende Kriterien entscheidend

Äusseres Erscheinungsbild: Achten Sie auf ein handliches Format und verwenden Sie ein Material, das sich gut anfühlt. Das Papier muss strapazierbar und leicht auswechselbar sein. Dicke und schwere Weinbibeln sind heute out, weil sie zu viel Zeit in Anspruch nehmen. Eine originelle Kartenauf-machung, auf die Philosophie des Betriebes abgestimmt, fällt auf und unterstreicht die Wertschätzung, die Sie dem Gast und dem Wein entgegen-

Inhalt: Eine leicht lesbare Schrift animiert den Gast, sich näher mit dem Wein zu beschäftigen. Kurze Einführungstexte und Illustrationen zur Auflockerung sind durchaus sinnvoll. Wenn mehr als 50 Weine angeboten werden, ist ein Inhaltsverzeichnis zur schnelleren Orientierung unumgäng-lich. Es hat sich bewährt, zuerst die Weissweine der einzelnen Länder aufzuführen, dann die Apéro-Schaum-weine, die Rosés und zum Schluss die Rotweine. Schaumweine, die sich zum Essen eignen, platzieren Sie direkt vor den Süssweinen und den Digestifs (siehe Box rechts).

Die wichtigsten Angaben zum Wein müssen fehlerfrei und wortge-treu auf die Karte übertragen werden. Dazu gehören: Weinart, Jahrgang, Appellation, Rebsorten, Qualitätsbe-zeichnung, Geschmacksrichtung und Name des Winzers oder des Weinhauses. In gehobeneren Etablissements empfiehlt sich, diese Angaben sachliche Richtigkeit über-

Unbedingt zu vermeiden

Die schlimmsten und häufig gemach-

ten Fehler bei der Gestaltuna von

Äussere Erscheinung:
• zu grosses Format (höchstens A4)

zu grosses Format (höchstens A4) zu schweres Exemplar zu billige Aufmachung (unge-schützte Blätter) zu üppige Aufmachung (altmodi-scher Ledereinband)

ungepflegte Erscheinung (schmut-zige Folien- oder Kartonblätter)
 Inhalt:

unübersichtlicher Aufbau fehlende Abstimmung auf die Küche des Hauses

zu grosses Angebot (soll dem «Stil des Hauses» entsprechen) fehlende Originalität und Indivi-

fehlende regionale Gewächse und

Spezialitäten keine Neuentdeckungen (Mode-

trends)

fehlendes Inhaltsverzeichnis

Weinkarten sind:



Weinkarten sollten so gestaltet sein, dass sie für den Gast gleichzeitig inhaltlich attraktiv und informativ sind sowie das gute Fachwissen des Gastgebers aufzeigen.

prüfen zu lassen. «Château Lafitte» ist ein billiger einfacher Bordeaux, während «Château Lafite» zu den teuersten Weinen der Welt gehört!

Die Weinkarte sollte permanent nachgeführt werden. Aber bitte nicht von Hand mit Durchstreichen und Überschreiben!

Weinsortimentaufbau: Beachten Sie zuerst die Weinvorlieben Ihrer Gäste. Stimmen Sie diese ab auf Ihr Speiseangebot und erweitern Sie die Karte auf eine begrenzte Anzahl Weine von ausgewählten Weinländern und Regionen. Spezialisieren Sie sich auf wenige Gebiete und suchen Sie in diesen nach den besten Anbietern. Ein solch individuelles Qualitätsangebot spricht sich herum und bedeutet beste Propaganda. Von Anfang an muss klar sein, welche Weine offen, in Flaschen, glasweise aus 75cl-Flaschen oder in halben Flaschen ausgeschenkt wer-den. Sympathisch sind Wochenempfehlungen des Hauses, die der Gast vorher degustieren darf.

Preispolitik: Der Unmut der Gäste über die viel zu hohen Preise der

fehlende Angaben von Ländern,

Anbaugebieten, Produzenten oder

zierung oder Qualitätsbezeichnung zu ausführliche Beschreibung der

fehlende Beschreibung der einzel-

nicht nachvollziehbare Degusta-

tionsnotizen fehlerhafte Schreibweise von Wein-

gut, Produzent oder Region unschöne Korrekturen von Hand

(Preiskorrekturen, verariffene Jahr-

eine periodische Neugestaltung

fehlende (metrische) Mengenan-gaben (halbe Flasche, glasweiser

Ausscrains kein Apéro-Angebot fehlende Digestifs (Umsatzbringer!) zu wenig (halbe) 37,5-cl-Flaschen (angesichts der kommenden 0,5-

nen Weine (ein Satz genügt oft)

falsche Klassifi-

fehlende oder

einzelnen Weine

Ausschank)

Promillegrenze)

Weine in der Schweizer Gastronomie – es gilt der Faktor drei oder vier – ist nicht zu überhören. Trotzig wird auf Bier oder, wenn es schon sein muss, auf Offenwein ausgewichen. Die teuren Flaschen trinkt man lieber zu Hause Und die vom Wirt in zu

grosser Menge eingekauften Weine

altern im Keller vor sich hin, leider bis meist über die effektive Trinkreife hinaus. Die Frage nach dem Weinparadox, wonach tiefere, bezahlbare und faire Preise einen durch vermehrten Konsum von qualitativ guten Flaschenweinen steigenden Umsatz bewirken, sei hier erlaubt. Diese Kalkulationsfrage muss jeder Patron für seinen Betrieb selbst be- und ver-antworten. Wagt er diese Umstellung, werden es ihm seine Gäste lohnen.

\* Eduard Vuilleumier (Meilen) arbeitet als Weinberater (www.weinberatung.ch) und ist spezialisiert auf Weinkaufsberatung (Privat-und Gastrokunden), Weinkellerinventare (Genussreife) und Weinkarten (Optimierung).

# Beispiel für eine Weinkarte

Foto des Patrons/Küchenchefs; Text zum Thema Wein und Essen (optimales Ge-nusserlebnis für die Gäste)

Seite 3:

Wein der Woche/des Monats; Offene Weine (weiss, rosé, rot); Apéro-Schaum-Seite 4:

Ganze und halbe Flaschen Weissweine; Schweiz/Ausland

Roséweine Schweiz/Ausland

Seite 6:

Ganze und halbe Flaschen Rotweine; Schweiz/Ausland

Sekt/Schaumweine/Champaaner Seite 8:

Süssweine

Seite 9:

Digestifs Seite 10:

Kleine Getränkekarte (alkoholfreie Getränke, Biere, heisse Getränke)

Die IWB planen in der Steinenvorstadt ein neues Kundenzentrum mit Gastrobetrieb. Dafür suchen wir eine(n)



# GastronomiePartnerIn

# Synergie – Energie – Gastronomie

Der projektierte Neubau der IWB an absoluter Toplage wird noch mehr auf die Bedürfnisse der Kundlnnen abgestimmt sein Fin Gastrobetrieb soll das Beratungsangebot der IWB mit hochstehender Qualität auf der kulinarischen Seite ergänze

Zusammen mit Ihnen wollen wir eine Synergie zwischen Energie und Gastronomie schaffen und damit eine Kundenbindung auf einer neuartigen Ebene mit hohem Dienstleistungsgrad erreichen.

Für diesen Gastrobetrieb, der erste dieser Art in der Schweiz, suchen wir Sie als PartnerIn mit Weitsicht, Ideen und Talent für die Realisierung eines neuen Gastrokonzeptes.

Die IWB bieten Ihnen an einem stark frequentierten Standort mitten in der Stadt, eine helle, freundliche Räumlichkeit (ca. 130 m<sup>2</sup>) mit modernster Infrastruktur. Nebst Ideen und Konzept bringen wir auch einen Anteil an das Investitions-

Sie bringen im Gegenzug Ihr fundiertes Gastro-Know-how mit, dazu die gekonnte und konsequente Umsetzung des bestehenden Konzeptes in Zusammenarbeit

Sind Sie mit Begeisterung bereit, sich dieser Herausforderung zu stellen und sich auch finanziell zu engagieren, dann erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Referenzen bis zum 7. Dezember 2002

Postfach 4008 Basel

z. Hd. Adrian Schmidlin Postfach Tel.: 061 275 52 94 adrian.schmidlin@iwb.ch www.iwb.ch

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

HOTEL+TOURISMUS REVUE • NR. 49 / 5. DEZEMBER 2002

BUNDESRAT / Loren und «Schumi» sind glaubwürdig

# ST-Werbung ist okay

Den Bundesrat stört es nicht, dass eine Filmschauspielerin im Pelz und ein Autorennfahrer für die Schweiz werben. Im Gegenteil: Sophia Loren und Michael Schumacher seien «glaubwürdige Multiplikatoren für gezielte Werbebotschaften».

Loren und Schumacher sprächen Gästeschichten an, die für den Schweizer Tourismus wichtig seien, schreibt der Bundesrat in der Antwort auf eine Einfache Anfrage der Ruth Genner. «Der Schweizer Tourismus ist auf kaufkräftige Gäste angewiesen. Zudem müssen junge Besucher ange-zogen werden, da die Gäste-

struktur überaltert ist.» Laut Bundesrat hält sich die Werbung von Schweiz Tou-rismus an die Ziele der Tourismus and die Ziele der Tourismuspolitik des Bundes, welche ausdrücklich die Entwicklung eines nachhaltigen Tourismus

MILESTONE / Wettbewerb 2003

# Sich ab März bewerben



Die Verleihung der «Milestones 2002» ist bereits Geschichte. Die Veranstalter «hotel + tourismus revue», «Seco» und «STV» danken den 75 Projektverfas-sern und sind stolz auf alle Preisträger. Ab 1. März im neu-en Jahr können wieder innovative Projekte für den «Mile-stone»-Wettbewerb 2003 einge-reicht werden. Am 28. Oktober findet die feierliche Preisverlei-hung im Hotel Bellevue Palace in Bern statt.

# Kochen für Schlans

Weggis. Als Projektarbeit ha-ben Kochlehrlinge im 2. Lehrjahr des Ausbildungszentrums «Hotel&Gastro formation» in Weggis das Thema «Suppen» umgesetzt. Der Reinerlös der verkauften Suppen, 5005 Franken, soll dem unwettergeschä-digten Bündner Dorf Schlans zugute kommen. Die Lehrlinge boten vierzig verschiedene Suppen an, von der klassischen Bündner Gerstensuppe bis hin zur thailändischen Tom Yam

ZITAT DER WOCHE

«Es ist wichtig, dass sich mehr Hoteliers der Ökologie bewusst werden.»

Andreas Züllig, Hotel Schweizerhof, Lenzerheide, anlässlich der «oe-plus»-Zertifizierung. Siehe Seite 4

GOMS / Für Unwetter-Betroffene aus Deutschland

# Gesponserte Winterferien

ne aus Deutschland zu einer Ferien-woche ein. Anreise, Unterkunft, Skiabos und Skiausrüstung werden von di-versen Leistungsträgern gesponsert. «Die Aktion soll zeigen, wie die Gastfreundschaft in der Heimat des Hote-liers Cäsar Ritz noch immer gelebt wird», sagt der Projektverantwortliche Andreas Angst, Geschäftsführer Goms Tourismus.

**H&G** / Ausgabe 9/2002

# **Billig-Airlines** boomen

Für 39 Franken nach Berlin oder für 23 Franken nach London fliegen zu können, ist längst Realität geworden. So genannte Billig-Airlines boomen auch in der Schweiz. Bringt dieser Trend zusätzlichen Incoming-Tou-rismus? Intersky-Inhaberin Renate Moser ist überzeugt davon.



Den Zeitgeist vor Augen und die Innovation im Herzen: Rosmarie und Emanuel Berger geben dem Inter-lakner Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa seit über 30 Jahren ein Gesicht mit viel Profil. – Womit kocht der Chef am liebsten? Die Könner und ihre eigenwilligen Spielzeuge. – Die elek-tronischen Kassensysteme verdrängen die herkömmlichen Registrierkassen mit Papierdrucker zusehends. Denn damit lassen sich Abläufe optimieren und Geld sparen.

Eine Gratis-Probenummer oder ein Kennen-lern-Abonnement erhalten Sie unter Tele-fon 031 370 42 22 oder per E-Mail: media@ swisshotels.ch



Nikolaus-WM. Mit der zweiten «Santa Claus World Championship» eröffnete Samnaun die Wintersaison. 20 Nikolaus-Teams aus fünf Nationen trafen sich als 4er-Gruppen im Bündner Ort und mussten ihre nikolausischen Fähigkeiten unter Beweis stellen. Im Kampf um den WM-Titel mussten Disziplinen wie beispielsweise Rentier-Rodeo, Kaminklettern, Glühweinrallye und Hornschlitten-Rennen absolviert werden. Der WM-Titel ging wie vergangenes Jahr in die Schweiz, an die «WG grausam» aus St. Gallen. MG

HSMAI / Internationale Benefits für die Schweizer Mitglieder

# Volle Integration beschlossen

Das Swiss Chapter der Hospitality Sales and Marketing Association (HSMAI) hat an einer ausserordent-lichen Generalversammlung in Baden seine volle Integration in den euro-päischen und den internationalen Dachverband der HSMAI beschlossen. Damit sind wesentliche Fortschritte für das internationale Networking der Mitglieder verbunden. So werden zum Beispiel im Internet die Mitglieder-daten in der Members Section (mit Log-in für alle Mitglieder) der Euro-pean Homepage und der internationalen Homepage abrufbar sein: Somit sind die Daten aller internationalen Mitglieder für alle Mitglieder verfügbar. Das Layout der schweizerischen, europäischen und internationalen Homepage wird angeglichen. Zu den bisherigen Benefits für die

Schweizer Mitglieder – wie etwa Ho-telvergünstigungen – kommen neue

internationale Benefits hinzu: zum Beispiel die Teilnahme an der HSMAI University. An den grossen Branchen-Messen wie ITB, EIBTM und WTM wird es Treffpunkte und Veranstaltungen für die internationalen Mit-glieder geben. Die Leitung des Swiss Chapter mit Präsident Stephan Huber wird sich mit den anderen europäischen Verbandsspitzen regelmässig zu einer European Conference treffen. Die Mitglieder des Swiss Chapter erhalten eine internationale Mitglieder-karte und bekommen die HSMAI-Zeitschrift «Marketing Review» zu-

Bisher betrug der Mitgliedsbeitrag im Swiss Chapter 230 Franken plus 120 Franken für die optionale internationale Mitgliedschaft; nun wird beides ab 1. Januar 2003 zu einem Beitrag von 350 Franken zusammenREISEJOURNALISTEN / Graubünden Nachwuchspreis

# Der Berg ruft

Mit der Reportage «Der Berg ruft» über das Bergprojekt «Graubünden 3000» holte sich der Hamburger Johannes Strempel den ersten Preis (3000 Franken) beim fünften Graubünden Nach-wuchspreis für Reisejournalisten. Die Reportage über die beiden Davoser Bergsteiger, Emil Inauen und Walter von Ballmoos, ist in «Die Welt» ervon Ballmoos, ist in «Die Welt» er-schienen. Der Artikel stelle vor allem den inhaltlichen Bezug zum «Jahr der Berge» her, sagte Jurymitglied Peter Linden anlässlich der Preisverleihung in Laax. Der zweite Preis er-hielt Benjamin Wuttke aus Cottbus für seine Reportage «Das Sterben einer Sprache» zum Thema des Überlebens-kampfes der rätoromanischen Sprache. Die drittplazierte Reportage, «Die Wildmeister» des Hamburgers Tobias Rüther, beleuchtet die Bündner GLOSSE

# Sammelklage

HANSPETER GSELL

Endlich hat das Warten ein Ende.
Die Erlösung kommt aus dem
Mutterland aller Sammelklagen,
dem Vaterland aller Fettleibigen, dem Heimatland aller Freiheiten Da hat doch tatsächlich Harry Hirsch aus Manhattan im Namen aller unter 18-jährigen New Yorker den vielleicht grössten Hackfleischbrater der Welt eingeklagt. Die Anklage lautet auf Verführung Minderjähriger zur gehackten Fleischeslust unter Inkaufnahme gesundheitsschädlicher Übergewichtigkeit.



Ich denke zurzeit laut darüber nach, eine Sammelklage gegen alle Schweine dieser Welt anzustreben. Denn seit Jahren verursachen die mit ihrer Mithilfe durchgeführten Schlachtfeste grosse volkswirtschaft-liche Schäden an Land und Bäuchen. In einer Nebenklage werde ich auch das Gürbetal zur Zahlung einer noch nicht genannt sein wollenden Genugtuungssumme auffordern. Denn wurden wir je auf die unangenehm windigen Nebenwirkungen des Suurchabis aufmerksam gemacht? Die frohlockend vor uns stehenden

und liegenden Festtage verleiten mich zu weiteren gedanklichen Klagespielen. Und ich denke ernsthaft an eine Sammelklage gegen die Schwarzwälder Bischöfe. Denn dank deren unentgeltlicher Überlassung ihrer Amtstracht gelingt es den so ge-nannten Nikoläusen immer wieder, die Schweizerische Bevölkerung mit Unmengen von fettmachenden Leb-Ommengen von jeutmachemen Leb-kuchen, zahnschädigenden Schoko-laden und säurehaltigen Äpfeln zu versorgen. Und dies ist ja bei den überbordenden Gesundheitskosten ganz schön mies. Ein klarer Fall für Harry Hirsch.

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

# **IMPRESSUM**

# httr hotel+tourismus revue Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Leitung SHV-Medien:

on: Marietta Dedual (MD). Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH). Mireille Guggenbühler (MC), Mireille Guggenbühler (MC), Toni Rütti (TRU), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KIV). Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST). Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Valérie Marchand (VM). Milestone: Dr. Peter Kühler (PK). Produktion: Dominique Schmidt (DOS) Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG), Brigitte Pauli (BP), Gilbert Perrot (GPE). Korrektorat: Paul Le Grand.

Korrespondenten: Uei Handschin (UH), Graubünden;
Uei Handschin (UH), Graubünden;
Katja Hassenking (HAS), Paris; Heribert
Putrscher (HP), Wen; Mania
Putz-Willers (MAP), Munchen; Gerhard Lob (GL);
Tessin; Georg Übenauf (GU), Frankfurt;
Reto Westermann (RW); Zuinch

pel (Verlagsleitung), Markus Marchel (Verkaufsleitung), mente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casalluci serote: Matthias Beyerle, Andres Jakob, Marc Moser. Storneigen: Markus Marchel (Verkaufsleitung), emmer, Brigite Weber. srs: Panick Stalder.

Auflage: 11'198 Ex. WEMF-beglaubigt, 22'000 Ex. Vertriebsauflage Verkaufspreise: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–. /SSN: 1424-0440

Officielles Organ für:
Verband Schweier Tourismus-Direktorinnen
und -Direktoren (VSTD)
Schweier Verleningung zugerten (TOUREX)
Verleningung Diplomierter HorelersKertschuster Verleningen Diplomierter HorelersRestauteture SF4 (VDH)
Hospitally Sales & Marketing Association
(HSAM) Swiss Chapethiwe Bureau (SCIB)
Swiss Partner für den Bustourismus
Verband Schweiere Badekurorte (VSB)
Schweizer Kurhäusser (VSR)
Schweizer Kurhäusser (VSR)
Schweizer Kurhäusser (VSR)
Christian Germann Horels (SIH)
Weiss International Hotels (SIH)
Swiss International Hotels (SIH)
Swiss International Hotels (SIH)
Swiss International Hotels (SIH)
Swiss International Hotels (SIH)

aktion: (Leserbriefe, People, usw.) 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,

onnemente: . 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, lleninserate: 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, fail: marc.moser@swischotala --schäftsanzeigen: 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,

Mail: patrick.stalder@swisshotels.ch ernet: www.swisshotels.ch r unverlangte Manuskripte und Sendungen rd jede Haftung abgelehnt.



HOTELLERIESUISSE / Claudio Casanova a brossé le tableau des prochaines négociations salariales. PAGE 3



NOUVELLE FILIÈRE / Dès 2003, à Sierre, les étudiants en tourisme pourront se perfectionner à la Haute école spécialisée du Valais. PAGE 5



# hotel+tourismus revue

**SION** / Aucune compagnie anglaise ne sera désormais autorisée à y atterrir

# L'aéroport a été jugé «dangereux»

Nouveau coup dur pour l'aéroport de Sion. En septembre, la nouvelle de l'abandon de la ligne hebdomadaire Londres-Sion par British Airways était déjà tombée comme un coup de tonnerre. Ceci alors même que les tours-opérateurs avaient déjà vendu des places pour cet hiver. Dans la capitale valaisanne, on avait cependant bon espoir de voir aboutir les négociations avec une autre compagnie britan-

Aujourd'hui, le Valais touristique est forcé de déchanter: selon le directeur de l'aéroport Jakob Gerhard, British Airways aurait qualifié l'aéroport de «dangereux», donc l'office britannique de l'aviation civile a refusé à la nouvelle compagnie l'autorisation d'atterrir à Sion.

# SWISS MAINTIENT, ELLE, SES VOLS

Les clients qui avaient souhaité siter en Valais, va Sion, seront toujours transportés par British Airways, mais jusqu'à Genève. Pendant quatre ans, la capitale britannique avait été reliée à Sion en hiver à raison de deux vols par semaine (d'abord par Câty Flyer, puis par British Airways qui a racheté la compagnie).

Et quand on sait que ces avions affichaient un taux d'occupation de 98%, on mesure la perte pour le tourisme et l'aéroport. La compagnie nationale Swiss, par contre, maintient ses vols sur Sion depuis Heathrow ainsi que depuis Bâle. DEM

# MÉLI-MÉLO

Nuitées hôtelières toujours en recul. Le recul du nombre de nuitées hôtelières se poursuit. Ainsi, en octobre, la branche a enregistré 2,33 millions de nuitées, soit une baisse de 1,1% par rapport au mois d'octobre 2001, a indiqué la semaine dernière l'Office fédéral de la statistique. La demande indigène a atteint 1,22 million de nuitées (-3,8%) et la demande étrangère 1,11 million (+2,1%). Cette dernière hausse est due au fait qu'en octobre de l'an passé la demande des marchés éloignés avait subi une forte diminution en raison du climat politique international très instable. De janvier à octobre, l'hôtellerie suisse a recensé 28,5 millions de nuitées, soit une baisse de 5,6% par rapport à la même période de l'année précédente.

SAISON D'HIVER / Le recrutement du personnel dans les hôtels des stations de sports d'hiver de Suisse romande semble s'être bien passé. Plusieurs inquiétudes demeurent néanmoins, LAURENT MISSBAUER

# Recruter du personnel de qualité n'est pas toujours facile en hiver

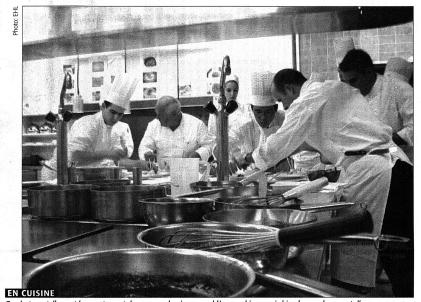
Comment se passe le recrutement du personnel hôtelier dans les stations de Suisse romande en vue de la prochaine saison d'hiver? A la lumière des réponses que nous avons recueillies, il se passerait plutôt bien. Les hôteliers que nous avons interrogés ont en effet reconnu unanimement qu'il était beaucoup plus facile de recruter du person-nel pour la saison hivernale que pour la saison estivale, celle-ci étant trop courte. Et puis, ajoutent-ils, la Suisse, avec ses salaires qui sont «beaucoup plus élevés» que dans les autres pays, reste «particulièrement attractive» pour le personnel étranger. Ainsi, Cor-rado Fattore, directeur de l'Hôtel Royal à Crans, n'a eu «aucune difficulté» à trouver cet hiver le personnel nécessaire: «A la fin septembre, j'avais déjà trouvé la majeure partie des 42 employés qui travailleront avec nous pendant la saison d'hiver. La plupart du temps, ce sont des employés qui nous sont fidèles depuis plusieurs années et 20% d'entre eux sont des Suisses et des titulaires de permis C.»

#### LES INQUIÉTUDES DES HÔTELIERS

Elisabeth Berra, la directrice de l'Hôtel Suisse à Champéry (VS), a relevé elle aussi que le recrutement du personnel n'avait pas été problématique pour la prochaine saison d'hiver: «Au contraire même, puisque j'ai eu davantage de demandes que de places disponibles», avoue-t-elle. Stéphane Schlaeppy, directeur de l'Hôtel Cailler à Charmey (FR), et Claudio Casanova, directeur de l'Hôtel Beaureg'Art à Montana, ont également reconnu qu'ils n'avaient pas eu, eux non plus, de difficultés à trouver les collaborateurs qu'ils recherchaient pour cet hiver. Tout irait-il donc pour le mieux dans le meilleur des mondes dans les stations de montagne de Suisse romande? Il serait exagéré de le prétendre. Il convient en effet de préciser que si le personnel sans formation est plutôt facile à recruter pendant la saison hivernale, il est beaucoup plus difficile de recruter du personnel de qualité.

il est beaucoup pius unincie de l'ectate du personnel de qualité.

Stéphane Schlaeppy, par exemple, s'est inquiété du fait qu'il soit toujours aussi difficile de trouver du personnel de qualité, notamment suisse, «malgré les importantes augmentations de salaire qui ont été apportées au cours de ces deux dernières années». Le directeur de l'Hôtel Cailler a ainsi déploré que «la valorisation des professions de



Ce n'est pas tellement le recrutement du personnel qui pose problème en hiver, mais bien le remplacement d'une personne étrangère avec toutes les contraintes administratives que cela implique au niveau des permis de travail.

l'hôtellerie et de la restauration n'avait pas suivi les augmentations salariales.»

#### LES EFFETS DES BILATÉRALES

Parmi les autres inquiétudes, Elisabeth Berra a par exemple relevé le fait que les permis de travail, avec l'entrée en vigueur cette année des nouveaux accords bilatéraux, suivaient désormais l'employé. «Si celui-ci nous quitte en cours de saison, il faut refaire une demande de permis de travail avec toutes les contraintes administratives que cela implique», explique-t-elle. Claudio Casanova abonde dans ce

sens: «Nous ne sommes jamais à l'abri de mauvaises surprises. Lorsque vous engagez un collaborateur étranger pour le 20 décembre et que vous vous apercevez cinq jours plus tard qu'il ne convient pas, vous allez au-devant de sérieuses difficultés car c'est tout de suite que vous souhaitez le remplacer et non pas trois semaines plus tard.»

# Problèmes de permis: un exemple symptomatique

Comme l'ont relevé les différents hôteliers que nous avons interrogés, les demandes d'autorisation pour les permis de travail constituent souvent un casse-tête pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Le dernier exemple en date est celui du grand chef genevois Philippe Chevrier, crédité de deux étoiles au guide Michelin et de 19 points sur 20 au Gault&Millau.

A la tête de son Romantik Hôtel et de son restaurant gastronomique «Le Domaine de Châteauvieux», Philippe Chevrier s'est vu infliger une amende salée, fixée tout d'abord à 18 000 francs par l'Office de la maind'œuvre étrangère, puis ramenée à 3000 francs par le Tribunal de police, pour avoir employé neuf personnes sans autorisation.

La plupart des personnes employées – deux cuisiniers, deux pâtissiers, trois stagiaires et deux réceptionnistes – ont été en infraction pendant une quinzaine de jours, a indiqué la «Tribune de Genève» qui a précisé que, «après ce temps d'essai, les demandes d'autorisation avaient été déposées et acceptées par les autorités »

d'autoristation avaient ette deposées et acceptées par les autorités.»
Interrogé par le quotidien genevois, Philippe Chevrier a répondu qu'il était très difficile de trouver les personnes qualifiées dont il avait besoin: «Et lorsque je déniche celui qu'il me faut, je ne peux pas attendre trois mois pour l'engager en attendant le permis. Entre-temps, il aura filé ailleurs!»

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







HOTEL+TOURISMUS REVUE • NO 49 / 5 DÉCEMBRE 2002

LES COLOMBETTES (FR) / Un centre culturel et touristique en gestation

# Un renouveau pour ce symbole?

«Faire des Colombettes un point d'attraction à la fois touristique, culturel et gastronomique», tel est le credo de la Fondation des Colombettes, ce chalet-auberge de grande capacité sis entre Vuadens et Vaulruz (A12), rendez-vous des Fribourgeois de l'extérieur et lieu d'accueil de nombreux visiteurs de la Gruyère. Cette demeure rurale typi-

Cette demeure rurale typique du XVIIe siècle, qui accueillit Lamartine, Victor Hugo et Châteaubriand, a connu, ces dernières années, des hauts et des bas dus à des erreurs de conception lors de sa transformation en établissement public moderne puis à des erreurs de gestion.

De nouveaux responsables ont pourtant bien l'intention maintenant de lui redonner un nouveau souffle en stimulant son rôle de relais gastrononique basé sur la cuisine régionale et les produits du cru, et sa vocation axée sur la culture populaire, par des démonstrations d'artisans, des événements choraux, des cours culinaires, des animations artistiques, etc. Une «boutique gruérienne» devrait également, d'ici juin 2003, y mettre en valeur tous les produits réalisés et manufacturés en Gruyère: fromages, charcuterie, boulangerie/pâtisserie, produits de distillerie et vins fribourgeois, bibelots artisanaux... JS

MORAT / L'office du tourisme moratois prépare l'après-Expo.02

# De nouvelles visites guidées

«Il serait dangereux de se reposer sur de prétendus lauriers, l'innovation est une des mesures indispensables pour se reprofiler», déclare Monika Schneeberger, directrice de Morat Tourisme, en présentant le programme des tours guidés 2003. Ceux-ci, au nombre d'une trentaine, seront mis sur pied, de janvier à septembre, en collaboration avec le Vully et Lac Noir Tourisme. Toute la région de l'ancien

arteplage entend bien profiter désormais du «goodwill» acquis lors de l'Expo.02 et du fait que de nombreux Confédérés savent enfin que Morat/Murten se trouve dans le canton de Fribourg...

Fribourg...

Les visites thématiques proposées devraient répondre à une demande variée, d'une balade guidée du lac de Morat en hiver en compagnie d'un pêcheur professionnel à la promenade en bateau un soir

d'été, en passant par la découverte des traces de la faune au Lac Noir sous la houlette d'un garde-chasse, un tour en calèche sur les sentiers maraichers du Grand-Marais, une randonnée pédestre sur l'espace de loisirs aménagé le long des fortifications de la Première Guerre mondiale sur le Mont-Vully, l'histoire de la bataille de Morat, les curiosités de Morat t l'histoire de l'architecture de ses remparts... JS

**CHASSERAL** / Premiers projets du Parc régional Chasseral

# Identité renforcée

Créée à fin septembre 2001, l'association du Parc régional Chasseral multiple ses activités. Les quelque cinquante membres qui se sont retrouvés la semaine dernière en assemblée générale à Villeret (BE) ont pu découvrir le logo qui permettra désormais d'identifier le premier «parc régional» de Suisse. Sous la direction de Fabien Vogelsperger, le Parc régional Chasseral a retenu une douzaine de projets prioritaires sur les 67 proposés par l'une ou l'autre des sept commissions sectorielles de l'association.

### RÉSEAU ÉQUESTRE EN PRÉPARATION

Quelque 400 000 francs seront affectés aux projets prévus pour 2003, somme à laquelle s'ajouteront 210 000 francs à titre de budget de fonctionnement. La mise en place d'un réseau dequêstre est un des projets qui devrait aboutir l'an prochain. Ce réseau comprend environ 125 kilomètres de chemins destinés aux cavaliers. On prévoit d'aménager des portails adaptés à l'équitation, ainsi que des jonctions avec les autres réseaux existants, dont celui des Franches-Montagnes.



Le nouveau logo du parc régional.

Un autre projet porte sur la valorisation et la protection de la végétation sommitale du Chasseral. Il s'agira notamment ici de répertorier la flore et de mettre en place un cheminement qui permette de montre celle-ci au public, mais aussi de la protéger.

# PARTENARIAT AVEC LES «VILLES-PORTES»

Parmi les autres projets qui ont été lancés cette année ou qui le seront ultérieurement, on peut citer l'installation de parcours à thèmes, la mise en 
place d'une offre de transports publics 
plus étoffée permettant l'accès au 
sommet du Chasseral et de panneaux 
de signalisation. Sur le plan de la comnunication, le Parc régional Chasseral 
envisage de publier un guide et un 
journal. Des contacts seront par 
ailleurs pris afin d'établir un «partenariat opérationnel et financier» avec 
les «villes-portes» que sont Bienne, La 
Chaux-de-Fonds et Neuchâtel.

L'association du Parc régional Chasseral compte notamment douze communes sociétaires qui s'engagent chacune à verser une subvention annuelle de quatre francs par habitant, ce qui représente quelque 12 000 habitants. Pour la période 2002–2006, l'association pourra disposer d'un budget de 3 millions de francs, dont 2 millions serviront à la réalisation des projets.

ANZÈRE / De grands projets sont dans l'air pour redynamiser la station valaisanne créée dans les années soixante. La construction d'un complexe bains-hôtel-clinique pourrait servir de détonateur. Danielle emery mayor

# «Grandir: notre seul avenir!»

Dans les années soixante, Anzère était destinée à un fabuleux destin. Les infrastructures étaient neuves. Le concept de zone village était novateur. Aujourd'hui, Anzère a des cheveux gris et avance avec peine. Pour obtenir une radiographie de la situation et se fixer des objectifs, la station valaisanne a demandé une étude au Groupe de compétence économie & tourisme de la Haute école valaisanne. Le rapport a été réalisé sur la base d'une large enquête auprès des acteurs du tourisme comme des hôtes. «Nous sommes vraiment satisfaits de la participation», commente Stéphane Produit, président de la Société de développement d'Anzère (SDA).

# UN LEADER POUR UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

Trouver un leader qui tienne les rênes de la station: voilà le premier conseil donné par les auteurs du rapport, Olivier Chevallaz, chef de projet, et son assistante Alexandra Vuistiner. «Nous avons quelqu'un en vue...», lâche Stéphane Produit. Mais il n'en dira pas plus. On sait seulement que cette personne sera nommée avant Noël, qu'elle agira sur mandat et travaillera à temps partiel pour la mise en place des suggestions publiées dans le rapport. Depuis septembre dernier, l'Office du tourisme (OT) est entre les mains de Frédérique Guillaume qui a remplacé Michel Lonfat, démission-

Anzère a besoin d'un projet important pour redynamiser son tourisme. Ce projet, il existe, sous la forme d'un complexe alliant bains, hôtel et clinique (chirurgie esthétique). «Nous avons les fonds pour payer l'étude de faisabilité», assure le



Un proiet de complexe alliant bains, hôtel et clinique pourrait permettre à la sation valaisanne de prendre un nouvel envol

président de la SDA, ajoutant qu'un groupe d'investisseurs aurait déjà manifesté son intérêt.

# L'HÔTELLERIE EST EN MANQUE DE LITS

«Grandir: voilà notre seul avenir possible! A Anzère, le nombre de lits disponibles a diminué plus qu'ailleurs, on refuse du monde en haute saison», regrette-t-il. Et d'affirmer pourtant qu'il y aurait des investisseurs pour construire deux hôtels: ils attendent que la station redémarre. «Nous aurions besoin en tous cas d'un quatre étoiles.»

Côté animation, Anzère veut retrouver son ambiance d'antan. Le bureau de l'OT va revenir sur la place centrale dès que des locaux seront trouvés. On va créer un jardin des neiges pour les petits au milieu du village. La station espère reprendre à son compte le Festival de clowns qui avait rencontré un franc succès à Loèche. Anzère veut devenir la capitale du tourisme pédestre... Et pour professionnaliser son développement, Anzère regarde comment s'allier à une destination: Sion Région peut-être, pourquoi pas Crans-Montana? La piste semble sérieuse.

«Il y a une nouvelle équipe en place depuis janvier 2001 et maintenant nous avons ce rapport qui sera pour nous comme un fil rouge: nous sommes donc optimistes pour l'avenirl» conclut Stéphane Produit.

**SAISON D'HIVER** / Les pistes sont ouvertes et les réservations sont bonnes: l'hiver s'annonce plutôt bien pour la station valaisanne qui entend se profiler plus que jamais comme station de ski. DANIELLE EMERY MAYOR

# Crans-Montana fait la fête à la neige

Les pistes sont ouvertes, les programmes d'animation sont imprimés: Crans-Montana est prête à recevoir ses hôtes. L'hiver s'annonce bien pour la localité valaisanne puisque les résertations sont au moins aussi bonnes que l'an passé à la même période, surtout pour la haute saison. «La centrale de réservation directe a enregistré plus de 10% de réservations supplémentaires», relève Walter Loser, directeur de Crans-Montana Tourisme (CMT).

«Avec la société de remontées mé-

«Avec la société de remontées mécaniques, nous voulons travailler ensemble pour nous profiler comme station de ski», poursuit-il. C'est d'ailleurs le message qui a été transmis à Düsseldorf dans la «Skihalle Neuss» où Crans-Montana Tourisme était présent, il y a quelques semaines, pour une opération promotionnelle. Pour attirer l'attention de ses futurs hôtes, Crans-Montana sera sur Euronews: pendant six jours consécutifs en décembre, la télévision présentera la station dans plus de 75 pays, en sept langues. Citons encore la présence de Crans-Montana à Bâle, dans un centre commercial où CMT affirme avoir pu toucher plus de 100 000 personnes en novembre. Ces opérations de séduction s'ac-

Ces opérations de séduction s'accompagnent, sur le terrain, d'un programme varié. On fera la fête à la neige pour lancer la saison d'hiver le 6 décembre, avec cortège, animations, démonstrations de glisse... Une fois que Mister Snow aura invoqué les dieux pour que tombe la neige, les lumières seront éteintes pour s'émerveiller un instant devant les décorations de Noël. Sur les pistes, on note l'ouverture d'un snowpark de 25 000 m², avec un nouveau bar des neiges. Pour divertir les skieurs, les remontées mécaniques (CMA SA) ont engagé un animateur et promettent de nombreuses surprises. Un nouvel itinéraire pédestre, à hauteur des pistes de ski, sera balisé et damé quotidiennement.

# A LA RADIO ET AU TÉLÉPHONE

Le programme annonce Claude Nougaro et Michel Legrand sur scène pour la 8e Snow Jazz Night, puis l'Interski 2003 (olympiades des professionnels du ski), enfin la Coupe du monde de parapente, et la 3e édition du Crans-Montana Snowgames... Le plus beau des programmes n'est riest pas communiqué. Dès cet hiver, Crans-Montana a donc décidé de faire plus: tous les matins (de 7 h 30 à 10 h 30), sur la bande FM 105.6, hôtes et résidents entendront une émission spéciale. Après Verbier, c'est Crans-Montana qui se met sur les ondes avec un programme spécial en français et en anglais réalisé sur et pour la région par l'antenne régionale Rhône FM.

Autre nouveauté: en partenariat avec Natel Futé, Crans-Montana propose aux vacanciers comme aux prestataires de souscrire à un service payant pour recevoir, via SMS, des infos concernant les pistes ou les ani-

www.crans-montana.ch et www.mycma.ch

FOOTBALL / Les organisateurs de l'Euro 2008 seront choisis le 12 décembre

# Candidature austro-suisse «favorite»

Contrairement à ce qui avait été initialement prévu, ce n'est pas le vendredi 13 décembre, mais bien le jeudi 12 décembre que l'UEFA (Union européenne de football amateur) dévoilera le nom des organisateurs de l'Euro 2008. En changeant de date, l'UEFA a-t-elle voulu évi-ter la date du vendredi 13 par superstition? On l'ignore, ce qui est certain en revanche c'est que la candidature austrosuisse – candidature soutenue

par hotelleriesuisse, le nouveau nom de la Société suisse des hôteliers – fait figure de «favorite» avec celle de la Scandina vie, qui regroupe le Danemark, la Finlande, la Norvège et la Suède. C'est en tout cas l'avis de l'hôtelier nyonnais Nicola Tracchia, membre du comité des Amis de l'équipe nationale et grand connaisseur de football.

Selon Nicola Tracchia, qui fera l'objet d'une interview dans notre édition du 12 décembre justement, l'Autriche et la Suisse possèdent de très solides atouts. Il en va de même pour les Scandinaves, mais vouloir organiser l'Euro 2008 dans quatre pays signifie dou-bler le nombre de problèmes, estime Nicola Tracchia. Les cinq autres candidatures émanent de la Bosnie et de la Croatie, de l'Ecosse et de l'Irlande, de la Grèce et de la Turquie, de la Hongrie, ainsi que de la LAUSANNE / L'année 2003 coïncidera avec le 20e anniversaire de Minotel Europe

# Un «esprit européen avant l'heure»

La chaîne Minotel Europe fêtera ses 20 ans en 2003. C'est en effet en 1983, à l'initiative de Minotel Suisse et en particulier de son président-fondateur, Pierre Goy, que le consortium hôtelier Minotel Europe a été créé, a récemment annoncé la chaîne hôtelière dans un communiqué de presse.

Celui-ci précise aussi que Minotel Europe a développé «un esprit européen avant l'heure, se jouant très rapidement des frontières et des monnaies, l'écu d'abord, puis l'euro. Par ailleurs, tous ses partenaires ont compris les nombreux avantages de ce type d'association: promotion commune, guide unique, site Internet, centrale de réservation, système de vouchers avec valeur fixe, présence perma-nente dans les circuits commerciaux.»

La chaîne a également annoncé qu'elle regroupait 700 hôteliers indépendants dans 31 pays, ce qui «représente 30 000 chambres, 15 000 collaborateurs et plus de 10 millions de nuitées par an». Installé à Lausanne, le siège de Minotel Eu-rope y a centralisé ses services de promotion, de réservation et d'administration. Son site Internet – www.minotel.com – permet d'effectuer des réservations avec une confirmation instantantée, a encore relevé

OPINION

# Tout l'art de communiquer

MIROSLAW HALABA

'hôtellerie suisse n'a pas été à la fête L'hôtellerie suisse na pus eu a a po Lla semaine dernière à l'Université de Lausanne lors de ce aui aurait dû être la remise du Prix du management Strategis par l'association d'étudiants de l'Université de Lausanne HEC Espace Entreprise



Le prix n'a, en effet, pas été attribué, car le jury a estimé, à l'unanimité, qu'aucun des trois finalistes ne possé-daient l'ensemble des qualités requises

par les statuts du prix. Mais là n'est pas la question. On ne discutera pas le choix du jury, qui est, d'ailleurs, tout à l'honneur de ce der-nier. Combien de jurys ont-ils le coura ge de renoncer une fois ou l'autre à re-mettre un prix lorsqu'ils ont le senti-ment que les critères ne sont pas suffi-

samment remplis? Ce qui a été en revanche défavo rable à la branche, c'est l'angle sous le-quel cette dernière a été mise en lumiè-re. Le thème provocateur de la table ronde qui devait animer la manifesta-tion – «Comment sauver l'hôtellerie suisse?» -, ainsi que l'évocation d'expériences hôtelières négatives ont pu faire croire à l'assistance, quelque deux cents personnes, dont des étudiants, que l'hôtellerie suisse était vraiment la dernière de la classe en matière touristique.

Les questions soulevées par le dé-bat sautant allégrement de l'accueil à la rentabilité des hôtels, en passant par les problèmes de financement du groupe Richemond, la stratégie de marketing de Suisse Tourisme ou la vulnérabilité des stations de moyenne altitude face au réchauffement climatique, les représentants de la branche n'ont pu qu'adopter une attitude dé-

fensive.

De tels débats étant cependant ap pelés à se répéter, il serait judicieux que les professionnels susceptibles d'être appelés à s'exprimer aient dans leur manche des exemples montrant que, depuis la restructuration de l'Office national suisse du tourisme, la branche a fait des progrès notables et reconnus par les hôtes dans tous les domaines où on cherche toujours à l'attaquer. Le label de qualité, SDM ou encore le réseau des routes cyclables ou les campagnes de Suisse Tourisme se doivent aujourd'hui d'être impérativement cités. Il serait bon aussi que les intervenants choisissent les bonnes répliques afin de ne pas répondre rentabilité lorsqu'on parle de la qualité d'accueil, chacun sait que l'amabilité n'est pas qu'une question d'investisse-ment. Le tourisme suisse s'est amélioré ces dernières années, mais il n'est pas encore passé maître dans l'art de le communiquer.

HOTELLERIESUISSE / Réunis en assemblée d'automne à Zurich, les délégués d'hotelleriesuisse (SSH) ont donné à leurs affaires une orientation dictée par les difficultés économiques. MIROSLAW HALABA

# L'austérité est à l'ordre du jour

«Le contexte économique difficile dans lequel nous nous trouvons au-jourd'hui met l'hôtellerie suisse dans une fâcheuse posture.» Le ton de l'as-semblée d'automne des délégués de la Société suisse des hôteliers (SSH) désormais «hotelleriesuisse», qui s'est tenue la semaine dernière à Zurich-Oerlikon, était donné dès les premiers mots du président Christian Rev. L'heure est à l'austérité. Une austérité qui, on allait le voir, s'étend à plusieurs secteurs d'activités d'hotelleriesuisse. Comme l'a souligné Christian Rey, la reprise, prévue initialement pour le milieu de l'année 2002, se fait attendre. L'institut de re cherches conjoncturelles bâlois BAK ne voit pas de relance avant 2004. «Sur le front des devises, la situation n'a pas non plus évolué en faveur de n'a pas non plus evolue en faveur de la Suisse», a dit encore le président d'hotelleriesuisse. L'évolution du franc par rapport à l'euro est particu-lièrement préoccupante. «A en croire certains experts, le creux conjoncturel ne serait pas encore atteint», a ajouté le directeur d'hotelleriesuisse, Christoph Juen.

#### UNE CCNT DIFFICILE À APPLIQUER

C'est cette situation morose qui a été à l'origine du débat lancé par les hôteliers de la ville de Zurich sur l'avenir de la Convention collective nationale du travail (CCNT). Leur message: compte tenu de la dégradation de la situation économique, les adaptations salariales acceptées pour 2002/03 sont aujourd'hui trop lourdes pour les en-treprises. Il est dès lors nécessaire de corriger le tir lors des prochaines né-gociations pour la CCNT 2004. Il serait notamment judicieux, a estimé leur président, Guglielmo Brentel (Altendorf), de maintenir les salaires de début de carrière bas afin d'avoir des réserves pour honorer les bonnes prestations. Si aucune solution acceptable ne devait être trouvée lors de ces négociations, un vide contractuel pourrait

# En quelques mots

L'assemblée a permis aussi aux délégués d'apprendre:

 que des négociations étaient en cours concernant les commissions sur les cartes de crédit et qu'elles devraient bientôt aboutir;
• que l'organe de contrôle stratégique

cherche un nouveau membre qui soit, si possible, valaisan ou tessinois;

au'hotelleriesuisse ne développera pas de label de qualité de niveau III, mais qu'elle adoptera celui du label de qualité des associations faîtières suisses; • que l'assainissement de l'institution

Hotel & Gastro formation se déroulait se lon le programme prévu, mais que la si-tuation financière restait difficile;

e que les prochaines assemblées des dé-légués auront lieu du 16 au 18 juin 2003 à Pontresina et le 27 novembre 2003 à



Pour Claudio Casanova (à d.), au côté ici de Jacques Pernet, l'arrivée de nouveaux syndicats dans les négociations paritaires conduira à une «nouvelle culture de partenariat social».

même être envisageable, a dit Gugliel-

#### LES NÉGOCIATIONS S'ANNONCENT ARDUES

La situation est effectivement difficile dans tout le pays. Responsable des relations avec les partenaires sociaux au sein du Comité exécutif, Claudio Casanova (Montana) en convient parfaitement. Aussi, les négociateurs pa-tronaux chercheront-ils, à tout le moins, à maintenir le statu quo, a-t-il dit. Pour Christian Rey, il convient ce-pendant d'examiner cette question globalement, soit, en d'autres termes, globalement, sont, en d'autres termes, de voir que l'allègement qui résulte du taux de TVA réduit est plus grand que la charge supplémentaire due aux adaptations salariales de la CCNT révi-

Même si elles s'annoncent ardues les négociations 2004 ne le seront celes negociations 2004 he le seront ce-pendant jamais autrait que celles qui suivront. Trois nouveaux syndicats – Unia, Syna et la FCTA –, durs en af-faires, seront en effet de la partie. Ils donneront naissance à «une nouvelle culture de partanariat social», a indiqué Claudio Casanova. La parité des représentations devant être respectée, Hotel et Gastro Union devrait rester le principal syndicat, mais devra céder un siège. A noter, toujours sur le plan du travail, que le permis global du Se-crétariat d'Etat à l'économie concernant le travail du dimanche des apprentis n'est pas encore définitif.

# UN BUDGET REDIMENSIONNÉ

Le ralentissement de l'activité éco-nomique s'est également répercuté de manière négative sur les performances d'hotelleriesuisse. Les baisses de recettes dans le secteur des médias, du conseil aux entreprises ou encore de la formation continue ont conduit la direction d'hotelleriesuisse à réduire sensiblement les coûts, notamment en renonçant à remplacer les départs du personnel. L'année 2002 sera déficitaire et le budget 2003 a été redimensionné. Celui-ci, qui a été accepté à l'una-nimité, est équilibré avec un chiffre d'affaires global de 32,6 millions de

# LA NOUVELLE STRATÉGIE SE POURSUIT

Les années de vaches maigres n'empêcheront pas hotelleriesuisse de oursuivre la stratégie entamée il y a trois ans et qui entend la faire passer d'une association à un groupe d'entre-prises. Parmi les objectifs de cette stratégie figure notamment la mise en place d'un système d'information. Ainsi, outre la diffusion de la nouvelle marque «hotelleriesuisse», l'année 2003 sera marquée par la publication, deux fois par mois, d'une lettre d'information destinée aux membres. Le projet Extranet, en revanche, a été renvoyé à des jours meilleurs. A noter égale-ment que les responsables d'hotelleriesuisse travaillent actuellement, en collaboration avec les associations pa-tronales de la branche, à la mise en place d'un plan directeur traitant des thèmes liés à la politique du tourisme et de l'hôtellerie. Ce plan devrait être présenté le 4 mars aux parlementaires.

# Classification: la révision est en marche

plexe». C'est ainsi que Jacques Pernet (Lausanne), membre du Comité exé-cutif, a qualifié la révision générale du concept de classification hôtelière qui est actuellement en cours. Cette révi-sion, a-t-il dit, va bien au-delà d'une adaptation des normes à l'environne-ment, puisqu'elle tend, rappelons-le, à introduire la notion de qualité dans la

classification.

Parmi les nouveautés de cette classification, on relèvera notamment l'introduction de la notion de qualité «supérieure» pour les établissements «superieure» pour les établissements de trois à cinq étoiles. Ce concept permettra de tenir compte des différences qui existent au sein même d'une catégorie.

La nouvelle classification pren-

dra, davantage en considération

l'état général de l'établissement. L'entretien du jardin et de la façade, l'aménagement du hall d'entrée, des corridors et enfin des chambres seront pris en compte pour l'apprécia-tion de l'hôtel. Les installations de loisirs ne seront, quant à elles, plus classifiées séparément, mais elles seront intégrées dans les normes de qualité «supérieure».

La catégorie des relais de cam-pagne sera, par ailleurs, dotée d'étoiles. Ce qui ne sera toutefois pas le cas des établissements des autres catégories comme celle des auberges de montagne.

La nouvelle classification devrait

être proposée aux délégués lors de l'assemblée prévue en juin 2003. Elle devrait entrer en vigueur en 2006



# 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'hôtel- lerie, 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,

- m 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

F-Mail media@swisshotels.ch · www.swisshotels.ch

# hotel+tourismus revue.

r	'n	111	D٨	M	"CA	CNF7	FT	<b>PROFITE 7</b> v

- 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 «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

**T**(1() | ()

<u>Téléphone (la journée)</u> 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. HOTEL+TOURISMUS REVUE • NO 49 / 5 DÉCEMBRE 2002

**PROFESSION /** Nouvelle formation d'employé de commerce HGT

# Un profil en trois dimensions

Sous l'égide d'Hotel & Gastro formation et de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT), la nouvelle formation d'employé de commerce Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme (HGT) prend forme. Son profil est en trois dimensions correspondant à des compétences spécifiques (branche, communication, administration, langues), méthodiques (gestion de situations) et sociales (vie quotidienne professionnelle). Ses tâches consistent à conseiller les hôtes, réaliser des projets, administrer une réception, organiser des réunions, diriger le back office, le tout dans une entreprise ou un organisme du secteur HGT.

# UNE FORMATION SUR TROIS ANS

La formation d'une durée de trois ans peut revêtir deux formes: formation pratique dans un établissement d'apprentissage et cours à l'école professionnelle ou formation dans une école à plein temps et une année de pratique dans une entreprise HGT. Il s'agit d'une nouvelle branche nationale de formation et d'examens régie par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFFT). Les futurs apprentis doivent avoir de bonnes connaissances dans deux langues étrangères, être communicatifs et disposés à fournir des prestations dans tous les domaines de l'accueil.

# MÉLI-MÉLO

nouveaux brevets fédéraux de cuisinier ont été décernés. Ce ne sont pas moins de 16 Romands qui ont reçu, le 25 septembre, leur brevet de cuisinier en hôtellerie et restauration. La plus haute moyenne a été obtenue par François Eichenberger (Ecole hôtelière de Genève). L'origine des nouveaux diplômés témoigne de la diversité des établissements: cinq venaient de restaurants traditionnels, un de la restauraion collective, trois d'écoles hôtelières, cinq d'hôpitaux ou d'EMS. Les prochains examens auront lieu du 1er au 4 juillet 2003 pour les examens écrits et oraux, du 7 au 19 juillet pour la pratique. Les conditions d'admission sont la possession d'un CFC de cuisinier/ère, une pratique de trois ans au minimum et une attestation du cours de maître d'apprentis

Formation à la communication d'entreprise. A Fribourg, l'Académie de langues et de communication (ALC), créée et dirigée par Martin Zwicky, le célèbre père de la méthode de Schwyzertütsch patronnée par les Chambres de commerce suisses, fête ses 25 ans en 2002. Son objectif premier est d'aider les entreprises à valoriser leurs ressources humaines en soutenant leurs collaborateurs et cadres dans le domaine des compétences relationnelles et sociales. L'ALC est devenue, dès 1977, l'un des premiers instituts de formation continue en entreprise en Suisse. Martin Zwicky, qui a lancé plus de trente méthodes d'enseignement, intervient avec une trentaine de formateurs dans plus de cinquante entreprises, l'accent étant mis sur le coaching et la formation Iniquistique pointue.

# NOTA BENE

La prochaine page consacrée exclusivement à la formation paraîtra dans notre édition **No 15 du jeudi 10 avril 2003**. *MH* 

HAUTE ÉCOLE SPECIALISÉE / Dès l'automne 2003, des diplômés de l'Ecole suisse de tourisme pourront perfectionner leur formation à la Haute école spécialisée (HEVs) de Sierre. DANIELLE EMERY MAYOR

# A Sierre, une passerelle mènera du tourisme à l'économie d'entreprise

Vous avez obtenu votre diplôme à l'Ecole suisse de tourisme, vous travaillez dans la branche et voudriez compléter votre formation? La Haute école spécialisée valaisanne (HEVs) est prête à vous accueillir pour deux ans d'étude en cours d'emploi. Au finish, vous aurez un Bachelor suisse en économie d'entreprise. Rentrée des classes: automne 2003. Mais avant, il s'agira de passer par six semaines de cours intensifs.

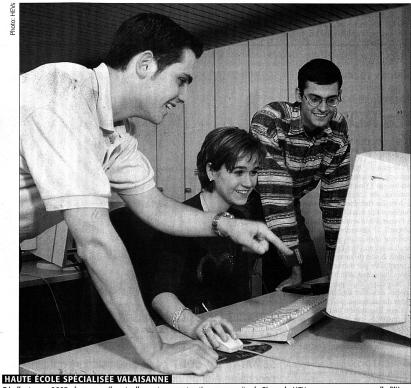
# MATH, STATISTIQUES ET FINANCES

Quels sont les écarts entre les connaissances acquises par les étudiants au terme de leur cursus à l'Ecole suisse de tourisme (EST), à Sierre, et ceux qui ont déjà suivi les deux premières années de la Haute école spécialisée? C'est sur cette question qu'un groupe de travail a planché ces derniers mois. L'étude a abouti sur un programme de mise à niveau, dévelopant particulièrement les mathématiques, les statistiques et tout ce qui concerne les finances. «Les étudiants suivront tout ou partie de ces cours, en fonction de leurs connaissances respectives», précise Marc-André Berclaz, directeur de la HEVs. «Le but étant de donner le plus de chance possible aux nouveaux arrivants.»

# UNE RÉPONSE À LA DEMANDE

Avec cette nouvelle offre, la HEVs va intéresser prioritairement des gens travaillant dans le tourisme en Suisse romande, puisqu'il s'agit d'une formation en cours d'emploi qui a lieu à Sierre (les cours représentant un 30%, soit un jour par semaine plus le samedi matin).

Iln'y aura pas de compartimentage des classes: ceux qui viendront du tourisme seront intégrés dans les classes avec les autres étudiants. «Plus il y a de transversalité, de partage d'expériences, plus il y a de bénéfices pour les deux groupes», note Yvan Aymon, vice-directeur de Valais Tourisme. Pour lui qui est arrivé dans la profession depuis l'extérieur du sérail touristique, la concrétisation de cette passerelle est tout à fait positive: «Cela va démontrer aux étudiants en économie d'entre-



Dès l'automne 2003, dans une aile actuellement en construction sur son site de Sierre, la HEVs proposera une nouvelle filière en économie d'entreprise ouverte, notamment, aux diplômés de l'Ecole suisse de tourisme.

prise que sur le terrain touristique, il y a aussi des postes intéressants!»

# VALEUR AJOUTÉE POUR

Et puis cette nouvelle offre de formation va dans le sens de la restructuration du tourisme valaisan: «Il y a, dans les destinations, des postes qui font appel à des compétences d'économiste; rapidement nous allons voir des possibilités s'ouvrir dans le touris-

me pour les diplômés HES.»
«Nous aimerions faire de cette formation quelque chose de durable», assure Marc-André Berclaz qui voit là un renforcement pour l'Ecole supérieure de tourisme. «Il ne s'agit pas d'une formation post grade mais bien d'une formation de base», tient-il à préciser (si le diplômé le souhaite, il pourra poursuivre en direction d'un Master HES).
Pour le tourisme, il s'agit d'une valeur

ajoutée grâce à l'augmentation des compétences de ceux qui suivront cette nouvelle formation. Et à ceux qui prétendent qu'une fois ce bachelor en poche, les diplômés iront voir ailleurs, Yvan Aymon répond: «C'est une hérésie: celui qui veut travailler dans un autre secteur économique que le tourisme n'aura pas attendu d'être diplômé HES pour le faire... Il y aura certainement plus de mobilité, mais dans les deux sens.»

LONAY / Hotel & Gastro formation travaille pour une meilleure connaissance des professions de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse romande. Visite à son siège vaudois. José SEYDOUX

# Progresso, au service des jeunes

De toutes les formations offertes sur le marché de l'hôtellerie et de la restauration, les cours Progresso sont certainement les plus appropriés pour combiner le recrutement de personnes déjà motivées pour le travail dans ce secteur et une formation bénéficiant d'un minimum de qualité.

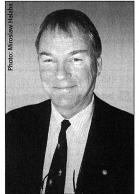
### SANS CFC, MAIS AVEC PROGRESSO

C'est aussi le credo d'Alain Rohrbach, responsable du siège romand d'Hotel & Gastro formation Romandie, depuis peu installé dans Re nouveaux bureaux de Lonay (VD): «Ces cours sont payés par la Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés (CCNT) et, à ma connaissance, l'hôtellerie/restauration est le seul corps de métier offrant une telle formation gratuitel» fait-il remarquer, nons sans regretter que les

patrons n'en profitent pas assez... Le but des cours Progresso est de donner une qualification aux collaborateurs/ trices n'étant pas en possession d'un certificat fédéral de capacité, mais qui ont fait leurs preuves depuis au moins six mois dans un établissement suisse et désirant se perfectionner. Ils offrent une formation intensive de 25 jours répartis en trois cours-bloc et sont organisés dans trois domaines: la cuisine, le service et l'économie domestique.

# UNE OCCASION EXCEPTIONNELLE

Une quinzaine de cours sont assurés chaque année; l'ensemble de la formation est financé par les partenaires sociaux, conformément à la CCNT, et tout est pris en charge: frais d'hébergement et de nourriture, matériel d'enseignement, etc. En outre, les établissements touchent une indemnité pour



Alain Rohrbach, responsable romand d'Hotel & Gastro formation.

perte de travail de 500 francs par se-

maine de cours.

Alors même que Progresso réunit toutes les conditions pour faire progresser la cause de la formation des jeunes professionnels, l'intérêt des hôteliers et des restaurateurs à son égard n'est de loin pas à la mesure de ses avantages. Benoît Thürler, copropriétaire du Comfort Hôtel Intereurope, à Cully, a déjà envoyé plusieurs de ses collaborateurs aux cours Progresso, considérant qu'ils représentent «une chance», en particulier pour tous les jeunes venant de l'étranger sans qualification, de se former et de s'intégrer dans le pays qui les accueille. Mais il apparaît bien que l'impulsion doit être donnée par l'hôtelier ou le restaurateur: à lui de les proposer à ses employés et d'en retirer ensuite les fruits, au travers d'un personnel bien formé, motivé et mieux intégré! L'outil de formation existe, encore fautil savoir en profiter ...

HOTEL+TOURISMUS REVUE • NO 49 / 5 DÉCEMBRE 2002

GENÈVE-CHAMONIX / Les 4es Sommets du tourisme

# Réflexions touristiques

Genève et Chamonix accueille-ront du 11 au 13 décembre les 4es Sommets du tourisme. Cette manifestation, notamment placée sous le patronage de l'Organisation mondiale du tourisme, est un lieu de réflexion sur les impacts du tou-risme sur l'économie, la politique et la culture.

Quelque cinq cents professionnels du tourisme traiteront le thème «Tourisme et culture, nouveaux paradigmes pour un développement durable». Ils assisteront aussi à la remise du «Prix du développement du-rable touristique». Le programme de la manifestation a été préparé par un comité présidé par le responsable de la section «tourisme» du Secrétariat d'Etat à l'économie, Peter Keller. La première journée, qui au-ra lieu à Genève, sera présidée par Christian Rey, président d'hotelleriesuisse et de Genève Tourisme. MH FRIBOURG / L'hôtel de charme est à l'honneur

# Un livre sur Le Sauvage

C'est aujourd'hui un ravissant hôtel de charme, mais l'histoire du «Sauvage» et de sa demeure historique remonte sans doute à la création de la ville de Fri-bourg par Berthold IV de Zaehringen en 1157. Pour beaucoup, l'enseigne de l'homme velu et chevelu est celle d'une célèbre auberge sise à deux pas de la Sa-rine qui eut son âge d'or dans les années 1970.

«Le Sauvage» est aujour-d'hui le titre d'un ouvrage (Edi-

tions de la Sarine) dû à la plume de Jean Steinauer, Hubertus von Gemmningen et Claude Macherel et au talent du photographe Bruno Maillard. Dans la catégorie Unique SSH, l'Hôtel-Restau-rant du Sauvage, propriété de Christiane et Jacques Buchi-Périsset, est un établissement de 17 chambres au cachet particulier, bien à la mesure de l'histoire de cette demeure dans la vie fribourgeoise.

MILESTONE / Les candidatures 2003 sont attendues

# Dès le mois de mars

appartient désormais à la pos-térité (voir le site Internet www.htr-milestone.ch) et les organisateurs du Prix du tou-risme suisse – à savoir l'hotel + tourismus revue, le Seco et la FST – pensent déjà à l'édition 2003. Celle-ci aura à nouveau lieu à l'Hôtel Bellevue Palace de Berne, le mardi 28 octobre. Les premières candidatures sont attendues à partir du 1er



# **RÉGIONS TOURISTIQUES/**

Suisse Tourisme à accepté la dissolution de la «Région 7»

# «La RDK s'y oppose»

La «Région 7», région touristique qui regroupe au niveau national les desti-nations de l'Union fribourgeoise du tourisme, de Tourisme neuchâtelois, de Jura Tourisme et de Jura bernois Tourisme, fait à nouveau parler d'elle «A l'issue d'une séance, qui a réuni le mercredi 27 novembre les offices du tourisme concernés et Suisse Touris-me, il avait en effet été admis que la Région 7 soit dissoute au 1er janvier et remplacée par deux régions touris-tiques distinctes: Watch Valley et Pays de Fribourg», explique Jacques Du-moulin, directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme.

Cette dissolution de la «Région 7» n'a toutefois pas été entérinée six jours plus tard, lors de l'assemblée de la RDK, la conférence des directeurs d'offices du tourisme qui s'est dérou-lée mardi. Représentant de la «Ré-gion 7» à la RDK, Jacques Dumoulin a qualifié de «non pertinentes» les rai-sons qui ont incité la RDK à ne pas ratifier la dissolution de la «Région 7» tifier la dissolution de la «Région 7».
«Pour l'instant, j'ai pris acte de la décision de la RDK. J'attends désormais la confirmation de cette décision avant de voir ce que l'on pourra entreprendre avec mes collègues des ré-gions concernées», a déclaré le directeur de l'Union fribourgeoise du tou-



La conseillère d'Etat Anne-Catherine Lyon a dévoilé quelques aspects de la troisième Semaine du goût en présence du conseiller national Josef Zisyadis, un des initiateurs de la Semaine du goût, et du grand chef Philippe Rochat.

SEMAINE DU GOÛT / Les organisateurs ont lancé leur campagne pour la prochaine édition qui aura lieu du 18 au 28 septembre. JEAN-JACQUES ETHENOZ

# L'édition 2003 débordera des frontières romandes

# LES GENS

L'Office du tourisme de Ste-Croix/Les Rasses (VD) a, depuis le 1er décembre, un nouveau directeur en la personne de **Jean-Paul Gillioz** (31 ans) qui suc-



cède ainsi à Catherine Muller. Valaisan d'origine et diplômé de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, Jean-Paul Gillioz termine actuellement un certificat en management à l'Université de Lausanne.

L'Hôtel Cailler, à Charmey (FR), a annoncé l'arrivée de son nouveau chef de cuisine, très réputé puisqu'il s'agit de **Markus Stalder**, l'un des meilleurs cuisiniers fribourgeois à qui le guide Gault&Millau a déjà décerné d'excellentes notes. Son nom est attaché à divers établissements de la vallée de la Jogne et de la petite localité bernoise d'Abländschen où il s'était fait connaître auprès d'une large clientèle. Comme le précise la direction du 4 étoiles charmeysan, cet engagement correspond à une volonté de développer le restaurant gastronomique et d'améliorer la qualité du service. JS

L'Association pour la promotion du goût (APG) a présenté la semaine dernière, dans le restaurant de Philippe Rochat à Crissier (VD), la troisième édition de la Semaine du goût en lancant un appel aux inscriptions pour la manifestation qui se déroulera du 18 au 28 septembre 2003. Une semaine au 26 septemore 2003. One semaine qui, en fait, se tiendra sur dix jours. «Beaucoup de nos partenaires l'ont souhaité», a précisé le comité organi-sateur «regrettant qu'à peine lancée, au terme du week-end d'ouverture, cette Semaine du goût peinait à béné-ficier de retombées médiatiques intéressantes, d'où la nécessité de couvrir deux week-ends, soit du jeudi au dimanche suivant.

Autre nouveauté: pour la pre mière fois, la manifestation devrait déborder des frontières romandes. «Nous savons, a déclaré le conseiller national Josef Zisyadis, fer de lance du comité, que notre initiative a suscité de l'intérêt en Suisse aléma-nique, raison pour laquelle nous souhaitons également ouvrir l'expérien-ce à ces partenaires.» A cet effet, après les restaurateurs et hôteliers ro-mands, via les associations professionnelles, des bulletins d'inscription pour des actions ponctuelles de-vraient parvenir ces prochaines semaines, à tous les partenaires de la branche, jusqu'au Tessin.

Chapitre nouveauté toujours, les écoles devraient officiellement être as-sociées à l'événement. En charge du Département de la formation et de la jeunesse du canton de Vaud, la conseillère d'Etat Anne-Catherine Lyon a, en effet, d'ores et déjà annoncé la participation de certaines classes vaudoises à la journée d'ouverture, le 18 septembre. Elle a aussi souligné le grand intérêt manifesté par certains de ses collègues romands et alémaniques. «C'est non seulement une question d'éducation au goût, a-t-elle précisé, mais également la meilleure façon d'intéresser des jeunes aux professions des métiers de bouche qui manquent actuellement de relève», a-t-elle également précisé.

L'édition 2002 de la Semaine du goût avait enregistré 294 organisateurs goût avait enregistré 294 organisateurs d'événements ainsi que 60 000 partici-pants, dont une quinzaine de milliers à Morges, désignée pour l'occasion «ville du goût». Un comité ad hoc sé-lectionnera pour juillet prochain les actions ponctuelles qui, sur proposi-tion, seront labellisées «Semaine du goûts. Qu'tre les formulaires d'inscrip. goût». Outre les formulaires d'inscription que les partenaires recevront, tous les détails - ainsi que les formulaires d'inscription et de proposition – se trouvent également sur le site Internet: www.gout.ch.

# D'UNE LANGUE À L'AUTRE

# De la concurrence pour Deskline.

La plupart des offices du tourisme suisses travaillent aujourd'hui avec le système d'information et de réservasysteme u limination et de reserva-tion Deskline, proposé par la société Feratel Suisse SA. Cette situation pour-rait bien changer avec l'arrivée d'un concurrent autrichien, le système Tis-cover, Plusieurs offices du tourisme du Haut-Valais essaient actuellement ce système. Ils devraient se prononcer en mars quant à son adoption. Il apparaît, au vue des tarifs d'utilisation actuels. que le système autrichien est plus favorable pour les petits offices du tou-risme que pour les grands en raison de la commission prélevée sur les réservations. La société Feratel a réagi en lançant une variante de Deskline meilleur marché. Page 1

La campagne «Montagnes ©» a été bénéfique pour les stations. Un nombre considérable de personnes a participé à des excursions en altitude grâce à la nouvelle campagne d'été de Suisse Tourisme, campagne intitulée «Montagnes ©». La clef de la réussite de cette action est principalement la météo. Après des pluies incessantes, le retour du soleil a permis d'avoir des conditions optimales et la campagne a finalement été très bien accueillie dans les différentes régions touristiques suisses. Le Valais en a notam-ment profité pour proposer des offres «très attrayantes». Les Grisons et l'Oberland bernois en ont fait de même. **Page 7** 

L'action Nez rouge est à nouveau lancée dans 23 régions. C'est grâce au soutien d'une armée de bénévoles que l'action Nez rouge pourra être reque i action Nez rouge pourra etre re-conduite cette année. Ainsi, les auto-mobilistes qui ne souhaitent pas re-prendre le volant après une longue soirée, pourront remettre gratuite-ment leur clef à un chauffeur de l'organisation qui les ramènera à la mai-son. L'action débutera le 6 décembre et se prolongera jusqu'au 1er janvier 2003. Son but est préventif et vise à ré-duire le nombre d'accidents qui surdurie le hombre d'accidents qui sur-viennent malheureusement pendant les fêtes. Près de 8000 personnes ont fait appel à Nez rouge l'année der-nière. Pour solliciter son aide, il suffit d'appeler le numéro de téléphone gratuit 800 802 208, entre 22 heures et 4 heures du matin. Page 14 Page 14

# MÉLI-MÉLO

DSR trouve un partenaire européen. Spécialisé dans la restauration collective, DSR, à Morges, a conclu un accord de collaboration avec la société néerlandaise Albron, qui exploite 1100 restaurants collectifs et occupe 4500 employés. Cet accord porte exclusivement sur des échanges d'informations et de savoir-faire.

Mövenpick à Dubaï: accord signé. Mövenpick Hotels & Resorts a signé l'accord (cf htr du 28 novembre) dans les Emirats Arabes Unis portant sur la gestion de l'Hôtel Mövenpick Dubaï Pearl à Dubaï. Cet établissement de 450 chambres, qui n'est pas encore construit, devrait ouvrir ses portes en 2005.

# **IMPRESSUM**

# htr hotel+tourismus revue L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la r

Responsable des médias SSH:

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH) Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Valérie Marchand (VM), secrétaire de rédaction.

Organe officiel de:

Resauderure Strv (Messauderure Strv (Messauderure Strv (Messauderure Strv (Messauderure Strv (Messauderure Messauderure States Congress & Incentive Bureau (SCIB) Saws Farther Itu dem Bustoutismus (Messauderure (M

Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, F-Mail: aho@swischotels.ch

Annonces: Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: marc mosen@swisshotels ch PUDNOTE: Tél. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, F.Mail: natrick stalder@swisshotels.ch

# stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue







Durch unser einmaliges Jugendstil-Haus, das bald von Leben und Freude unserer Wintersportgäste, der Familienurlauber und der Seminargäste erfüllt sein wird, weht ein neuer Wind.

Wir – Marlene und Stefan Röösli – haben vor kurzem die Direktion übernommen und suchen für die bestehenden Stellen sowie die neu geschaffenen Positionen tatkräftige Unterstützung.

# **DIREKTIONSASSISTENT/IN** (Jahresstelle)

mit Schwerpunkt Rooms division / Front

DIREKTIONSASSISTENT/IN (Jahresstelle) mit Schwerpunkt Sales und Betreuung der Seminar-Abteilung

RECEPTIONIST/IN (Jahresstelle möglich)

# SERVICE-/BAR-MITARBEITER/IN (Jahresstelle möglich)

Verbringen Sie mit uns die Wintersaison in der attraktiven Alpen Region Brienz Meiringen Hasliberg! Sie bringen eine Ausbildung in der Hotellerie mit Berufserfahrung. Wir bieten Ihnen ein sympathisches Arbeitsumfeld und interessante Herausforderungen.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich

Marlene und Stefan Röösli Parkhotel Du Sauvage Bahnhofstrasse 30 3860 Meiringen

CH-3860 Meiringen ★ Marlene und Stefan Röösli ★ T +41 33 971 41 41 ★ F +41 33 971 43 00 ★ info@sauvage.ch ★ www.sauvage.ch

# r> Koch (m/w)

kreativ, mit Freude am Beruf, belastbar, Teamplayer Rufen Sie mich an und senden Sie mir

Rufen Sie mich an ohn seinen Ihre Unterlagen. Othmar Gruber, Restaurant Kunsthaus Heimplatz 1, 8001 Zürich, 01 251 53 53 othmar.gruber@remimag.ch www.kunsthausrestaurant.ch



Für unsere wunderschöne Oase in Züri-West suchen wir eine/n

# Assistant Manager/in

mit viel Know-How, Potenzial und Begeisterungsfähigkeit!

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Dinner & More AG, Nicolas Kern Postfach 7333, 8023 Zürich





Unser Küchenchef wird eine neue Herausforderung an-nehmen. Mit seiner leichten, kreativen Frischprodukte-küche begeistert er unsere anspruchsvolle à la carte-Kundschaft sowie unsere verwöhnten Halbpensions-und Seminargäste immer aufs Neue.

Auf kommenden Frühling suchen wir seinen Nachfolger, der als

# Küchenchef

über den Dächern von Engelberg den Ruf unserer erfolgreichen Gourmetküche fortsetzen kann.

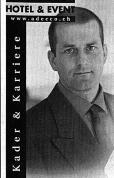
Koch aus Überzeugung, Organisationstalent, kreativ, engagiert. Fähig, das Küchenteam zu motivieren und den hohen Standard unserer Karte sowie der Menüs kostenbewusst zu erreichen.

Engelberg ist der ideale Ort für sportbegeisterte und naturverbundene Leute. Das Waldegg\*\*\*\* ist ein viels lebhafter Betrieb mit internationaler Kundschaft.

Sind Sie interessiert, diese verantwortungsvolle Ganz-jahres-Position zu übernehmen? Zögern Sie nicht – uns zu kontaktieren.

Hotel Waldegg \*\*\*\*, 6390 Engelberg Sibylle & Danilo Meyer Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21 www.waldegg-engelberg.ch/waldegg@top.ch





# Franchise-

Die SBB, Migros und Klosk AG gründeten unter dem Namen cevanova ag eine Gesellschaft. die in kleineren und mittelgrossen Bahnhöfen erweiterte «Convenience-Shops» unter dem Namen «avec.» einrichtet und im Franchise-System abgibt. Die ersten Geschäfte wurden bereits sehr erfolgreich in Betrieb genommen

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per Ende März 2003 unternehmerisch denkende Persönlichkeiten für die geplanten Eröffnungen

#### in der Ostschweiz

Wenn für Sie Personalführung, Warenbewirtschaftung und Verkaufsförderung keine Fremd-worte sind, Sie zudem über eine hohe Dienstleistungsbereitschaft verfügen, Zahlenflair sowie gute Deutsch- und Französischkenntnisse besitzen und bereit sind, ein minimales Eigenkapital zu investieren, dann bietet sich hier **die Herausforderung**. Ein einmaliger Standort, ein klares Konzept, sorgfältige Einarbeitung in die Branche und Aufgaben sowie permanente Beratung und Unterstützung durch Fachleute in den Bereichen Verkauf, Werbung und Finanzen und die Zusammenarbeit mit sehr erfolgreichen Partnern bieten Gewähr für einen erfolgreichen Start in Ihre unternehmerische Selbstständigkeit.

Wenn Sie an dieser zukunftsorientierten Position interessiert sind, dann rufen Sie Andreas Schenk an, oder senden Sie ihm Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen

Marktgasse 32, 3000 Bern 7

Telefon 031 310 10 10, Fax 031 310 10 11

E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

People make the difference.



Senioren-Residenz in Sarnen ist eine moderne fortschrittlich geführte Unternehmung, mit rund 140 Mitarbeitern und 170 Bewohnern. Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb, 200 Plätze sowie ein Grotto, suchen wir eine dynamische und kreative Gastronomie-Persönlichkeit als

# Geschäftsführer

welcher bereit ist, die Gesamtverantwortung zu übernehmen. Sie haben eine gründliche Ausbildung in Gastronomie abgeschlossen und verfügen über genügend Berufserfahrung. Sie besitzen ein ausgesprochenes Führungstalent und Marketing ist kein Fremdwort für Sie. Gute Zusammenarbeit mit anderen Bereichen und Teamfähigkeit ist für Sie eine Selbstverständlichkeit, dann sind Sie der richtige Partner für diese anspruchsvolle Aufgabe.

Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen sowie Anteil am Erfolg.

Möchten Sie mehr über diese selbständige ausbaufähige Position wissen? Herr Z. Madera, Direktor, gibt Ihnen gerne Auskunft. Schriftliche Bewerbungen bitte an:

> Die Senioren-Residenz "Am Schärme" 6060 Sarnen, z. Hd. Frau M. Lippuner Tel. 041 666 10 01

INHALT: Kader 2-4 / Deutsche Schweiz 4-9 / Svizzera Italiana 10 / Human Resources Consultants / Image / Stellengesuche 12

SOMMAIRE: Suisse romande 10 / Demandes d'emploi 12 / Marché de l'emploi 12

Eine Stelle in Sekundenschnelle www.gastronet.ch

by JOBS AND MORE

Die Zukunft mit Ihnen in Gastronomie und Hotellerie

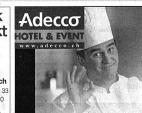
Schweizergasse 8, 8001 Zürich Fon 01 225 80 90

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



Mit einem Sprung





ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

für Personaldienstleistungen Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3.

en Ressources Humaines Offres d'emplois en page 3.





# Die Zukunft mitgestalten

Bern Tourismus will die Werbetrommel noch kräftiger rühren und seine Leistungen verstärken. Angesichts dieser ehrgeizigen Ziele organisiert sich Bern Tourismus neu und baut die klassischen Informations- und Vermittlungsaufgaben sowie das Marketing aus. Die entstehenden Hotels, die Erweiterung der BEA, das neue Wankdorfstadion und das Paul Klee-Zentrum führen zu einer wesentlichen und zukunftsträchtigen Angebots-steigerung. Die Tourismusorganisation soll als Leader anerkannt werden, für eine inten-sive Vermarktung sorgen und ein nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen geführtes Liefstrenbene zie.

Unternehmen sein.

Die Nachfolgeregelung wird – aufgrund des altersbedingten Rücktritts – frühzeitig angepackt. Gesucht wird eine innovative, kreative und engagierte Persönlichkeit als

# Direktor/in Bern Tourismus



Ihr Aufgabenbereich
Sie tragen die Gesamtverantwortung, führen ein motiviertes, eingespieltes Team und setzen die neue Strategie konzeptionell und wirkungsvoll in die Praxis um. Es ist vorgesehen, in Zukunft – unter einer Leitung – die zwei Haupttätigkeiten «Marketing/Verkauf» und «Accueil» (City Management) verstärkt zu trennen. Sie kreieren einen attaktiven Massnahmenkatalog, lancieren qualitativ hochstehende und leistungsfähige Angebote und sorgen für den wirkungsvollen Einsatz in den entsprechenden Märkten. Sie fördern in Zusammenarbeit mit Partnern (Hoteliers, Gastgewerbe, Handel, Kulturnistitutionen, Messeplatz, Sportorganisationen, öffentliche Hand sowie andere interessierte Kreise) den Tourismus der Stadt Bern und Agglomeration. Zudem sind Sie für den Schweizer Mittelland Tourismus mitverantwortlich. Kurz: Eine unternehmerische, faszinierende Allrounderaufgabe am Puls des Geschehens!

# Ihr Profil

Wir wenden uns an Profis aus dem erweiterten Tourismusumfeld, welche über eine höhere fachspezifische Weiterbildung im Tourismus, Marketing oder Verkauf verfügen. Dank ausgezeichneter Fachkompetenz, mehrjähiger Berufspraxis an der Front, erfolg-reicher Auslandtätigkeit und fundierten Marktkenntnissen werden Sie überall akzeptiert. Für Ihren zwisknitzungsteil und underlieften Markkenntrinssen Werdeen Sie Überlan äkzepfliert. Für Ihren zwisknitzigen Erfolg ist aber auch natürliche Autorität, zielorientierte Führung, souweränes Auftreten, praxisorientiertes Arbeiten und praktisches Handeln wichtig. Verbunden mit Ihrer Freude an der Aufgabe und Ihrem Feuer für Bern gelingt es Ihnen, ein starkes Produkt national und international zu positionieren und optimal zu profilieren. Sprachen: DrF/E in Wort und Schrift; weitere Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil.

Terminplan: Stellenantritt im Sommer 2003 als designierte/r Direktor/in und Übernah-

Nachfolge «Vizedirektor/in»: Der momentane Stelleninhaber wird per Ende Juni 2003 das Unternehmen verlassen. Diese Stelle wird nach der Direktionswahl besetzt, damit das Anforderungsprofil entsprechend angepasst werden kann bzw. sich optimal ergänzt. Nach erfolgter Wahl ist ein Stellenantritt im Verlaufe der ersten Jahreshälfte 2004 vorgesehen. Bei ernsthaftem Interesse an dieser Position steht einer ersten Kon-taktnahme mit dem beauftragten Personalberatungsunternehmen bereits heute nichts

Interessiert? Wenn Sie der Aussage «Bern ist einmalig» zustimmen können, zum Erfolg von Bern Tourismus beitragen wollen und eine herausfordernde, anspruchsvolle Generalistentätigkeit suchen, sollten Sie handeln: Senden Sie bitte Ihr komplettes Bewerbungsdossier bis am 10. Januar 2003 an Rolf Meichle, Meichle + Partner AG. Weltere Informationen finden Sie unter www.bernetourism.ch.

Eine Dienstleistung der Meichle + Partner AG

carrière féminine · Personalberatung für die Frau



und Tagungshotel mit 150 Zimmern, 3 Restaurants, einem international renommierten Kulturangebot für klassische Musik, Jazz, Tanz und Literatur sowie zahlreichen Sportmöglichkeiten. Das denk-malgeschützte und restaurierte Schloss liegt in einem paradiesischen Hochtal am Fusse der Wetter-steinwand 100 km südlich von München bei Garmisch-Partenkirchen. Zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

- Empfangschef/in
- Verkaufsleiter/in
- Stellvertr. Reservierungsleiter/in
- Souschef

Wir bieten flexible Arbeitszeiten in einem modernen und guten Ideen aufgeschlossenen Team sowie einen hohen Freizeitwert, da alle Einrichtungen und Veranstaltungen des Schlosses auch den Mitarbeitern offen stehen. Kost und Logis kann auf Wunsch im Hause gewährt werden. Bitte senden Sie Ihre aussagefähigen Bewerbungsunter-lagen an Herm Dehne oder rufen Sie ihn einfach an. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Schloss Elmau, D-82493 Elmau/Oberbayern Telefon +49 (0) 8823/18-225 jdehne@schloss-elmau.de, www.schloss-elmau.de

Ein gutes Haus braucht gute Leute

CONTRACTOR

Globus ist die erste Adresse für das Besondere. Um die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden ebenso kompetent wie kreativ erfüllen zu können, suchen wir eine/n

# Verkaufsleiterln +++delicatessa Kolonialwaren/Check-Out-Kassen

Sie sind die Spezialistin oder der Spezialist im Bereich Lebensmittel und verfügen über eine hohe soziale Kompetenz, Kommunikationsfähigkeit und Führungserfahrung. Sie pflegen unsere Ambiance, die hervorragende Oualität und den besonderen Kundenservice unserer ★★★delicatessa.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zuhanden Frau Anneliese Pfyffer. Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

Globus Luzern Personalabteilung Pilatusstrasse 4 6003 Luzern Telefon 041 227 07 07

GLOBUS

Für unser innovatives und renommiertes Catering-Unter-nehmen im Raum Basel suchen wir per 1. April 2003

# **GESCHÄFTSFÜHRER/IN**

mit entsprechenden Referenzen. Idealalter zwischen 30 und 35 Jahren.

Verfügen Sie über unternehmerisches Flair und Führungserfahrung, Teamfähigkeit sowie Charisma und besitzen Sie ausgeprägte kommunikative Eigenschaften nebst guten Sprachkenntnissen in d/l/(e), dann können wir Ihnen eine abwechslungsreiche Herausforderung zu attraktiven Anstellungsbedingungen anbieten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie gerne mehr über uns erfahren?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an untenstehende Adresse. Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu

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

# HOTEL INTERNATIONAL AU LAC

LUGANO

120 Betten\*\*\* im Zentrum von Lugano sucht ab Februar 2003

# DIREKTIONSASSISTENT

zur Unterstützung und Vertretung der Direktion

Sie verfügen über einen Hotelfachabschluss, Führungs-und Berufserfahrung in den Bereichen Réception und F&B sowie sehr gute EDV- und Sprachkenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel International au lac Via Nassa 68, 6901 Lugano Telefon 091 922 75 41 www.hotel-international.ch

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

htr



www. hotelstaff

Wir vermitteln Erfolg.

Unternehmer und Personalverantwortliche haben uns zu einem der führenden Schweizer Personaldienstleistungsunternehmen gemacht.

Wir sagen Ihnen gerne, was wir besser macher

onaldienstleistungen für Hotellerie, tronomie, Tourismus, Catering und Events



# New Challenge Personalberatung & Vermittlung

Für Kader- und Fachstellen in bestausgewiesene Hotel- und Gastronomie-Betriebe.

Gabriela Webe Telefon 01/201 24 66 Seestrasse 160, 8002 Zürich E-Mail: newchallenge@bluewin.ch



Ihre Stellenvermittlung





fundierte Führungserfahrung mit, sprechen fliessend Deutsch und Französisch, sind führungsstark und bringen ein hohes Mass an Organisationsgeschick mit. Hier koordinieren Sie die operativen Abläufe (Einkauf, Mitarbeiterrekrutierung, Budget, Qualitätssicherung, Mitarbeiterschulungen, Kostenkontrolle) und organisieren Anlässe bis zu 400 Personen. Ihre rund 30 Mit-arbeitenden, davon drei Kadermitarbeiter, motivieren und führen Sie zu Höchstleistungen. Ich freue mich auf Ihren Anruf. Bern, Dominique Wild 031 310 10 10

Chef de réception w/m

Für ein Garnihotel für Businessleute in Zürich suchen wir eine junge und initiative Persönlichkeit mit Hotelfachschulabschluss und guter Berufserfahrung als Chef de réception. Als versierte Berufsfrau sind Sie verantwortlich für den ganzen Bereich Rooms. Sie sind eine führungsstarke und gewinnende Persönlichkeit, die mit grossem Verhandlungsgeschick auch Sales-Aktivitäten lancieren kann. Eine ungewöhnliche Herausforde-rung in einem tollen Kaderteam. Ich freue mich auf Sie. Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Réceptionistin

Für ein modernes Vier-Sterne-Hotel im Herzen Zürichs suchen wir eine motivierte, gepflegte und frontorientierte Persönlich-keit. Sie verfügen über mindestens ein Jahr Berufserfahrung an der Réception, haben Fideliokenntnisse und erledigen gern administrative Arbeiten. Zudem sprechen Sie ausser Deutsch auch Englisch und Französisch. Der Kontakt mit internationalen Gästen macht Ihnen Spass, und Sie arbeiten gern in einem Team. Interessiert? Rufen Sie mich noch heute an. Zürich, Eveline Amacher 01 297 79 79

Personalassistentin

Für die Betreuung und Rekrutierung der Mitarbeitenden für mehrere Gastronomieoutlets im Ausland suchen wir eine Fachperson aus der Hotellerie mit viel Elan. In dieser nicht alltäg-lichen Position arbeiten Sie als Koordinator, Rekruter und Administrator zwischen der Zentrale in der Schweiz und dem Ausland. Sie sind eine flexible Persönlichkeit, die sich an einer ausbaufähigen Stelle im Mittelland weiter entwickeln will. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie mich an. Ich freue mich auf Sie. Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Alleinkoch

Für interessante Stelle in einem Restaurant im Zentrum von Für interessante Stelle in einem Restaurant im Zentrum von St. Gallen mit Schwerpunkt gutbürgerliche Küche suchen wir den erfolgreichen Alleinkoch. Sie sind kreativ, schätzen aber eine einfache, frische Schweizer Küche genau so. Unterstützt werden Sie in der kleinen, gut eingerichteten Küche von zwei Hilfskräften. Der kleine Familienbetrieb mit langjähriger Tradition bietet eine interessante Festanstellung mit einem guten Salär. Ich freue mich auf ihre Kontaktaufnahme. St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

Jungkoch/Chef de partie

Sie sind Jung, motiviert, aufgestellt und haben bereits ein bis zwei Jahre Erfahrung auf unterschiedlichen Posten in der Küche gesammelt. Nun möchten Sie in einem kleinen Team arbeiten, eigene Ideen einbringen und auch Verantwortung arbeiten, eigene teleti einbildigen und aber verantwortung übernehmen. Genau das können Sie in diesem modernen Gasthof mit Stil im Kanton Obwalden mit mediterraner Küch und einem erlesenem Weinangebot, für den wir einen ambi-tionierten Koch suchen. Fixe Freitage (Sonntag und Montag frei), eine moderne Infrastruktur und ein eingespieltes Team erwarten Sie. Auch ein Zimmer wäre vorhanden. Ich freue mich

auf Ihren Anruf! Luzern, Anita Burren 041 419 77 66

# Lindner Hotels & Alpentherme LEUKERBAD

Leukerbad

Faszination für Körper, Geist und Sinne.

Die Lindner Hotels & Alpentherme sind Teil einer kleinen, stetig wachsenden Europäischen Hotelgruppe und bestehen aus Hotel\*\*\*, Restaurant und der Lindner Alpentherme, das grösste Thermal-, Therapie-, Wellness- und Beauty-Center der Alpen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Front Office Manager (m/w) F&B Assistent (m/w) Reservierungsmitarbeiter (m/w)

Suchen Sie eine Stelle in der Ihre Fachkompetenz gefragt ist? Möchten Sie in einer sicheren und schönen Umgebung leben und an der Realisierung unserer Vision mithelfen, den vielseitigsten und kompetentesten Wellness-Tempel der Alpen zu werden?

Wir erwarten von Ihnen entsprechende Berufserfahrung sowie Deutsch- und Französischkenntnisse.

Und nach der Arbeit können Sie sich nach Herzenslust in unserer Alpentherme erholen.

Wenn wir Sie ansprechen, senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse

Frau Kuonen freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf! Tel. 027 472 17 06.

Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad Andrea Kuonen **Human Resources** CH-3954 Leukerbad Andrea.kuonen@lindnerhotels.ch

www.lindnerhotels.ch

Where highlights happen.



Zürich Tourismus wirbt weltweit für die Trendstadt und Freizeitregion Zürich und betreibt den Tourist Service im Hauptbahnhof. Wir gehören zu den führenden Organisationen im Tourismus-Marketing.

Zur Verstärkung unseres Leisure-Teams suchen wir in unsere Marketingabteilung eine(n)

# **Product Manager Leisure.**

An dieser Stelle setzen Sie Ihr ganzes Wissen und Können ein, um die Anzahl von touristischen Reisen in die Freizeit- und Ferienregion Zürich zu erhöhen. Sie sind zuständig für die Angebotsentwicklung und –gestaltung der Freizeitdestination Zürich sowie für die Verkaufsförderung und PPR. Sie initialisieren zielgruppenspezifische Informations-, Verkaufs- und Werbeunterlagen und stellen die Inhalte bereit (inklusive Website). Weiter sind Sie verantwortlich für das Erstellen von Pressemitteilungen und Newsletter.

Für diese anspruchsvolle Position benötigen Sie Erfahrung in den Bereichen Marketing, Kommunikation und/oder Tourismus sowie konzeptionelle und publizistische Fähigkeiten. Weiter verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse (vor allem deutsch, englisch und französisch) und Durchhaltewillen. Sie sind kontaktfreudig, flexibel, initiativ, teamfähig und belastbar, Sie arbeiten gerne selbständig und zielstrebig. Sie kennen Stadt und Region Zürich und identifizieren sich damit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht und melden sich bei uns. Gerne erwartet Frau Monika Dürr, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Bei uns anfangen können Sie per 1. Januar 2003 oder nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Sie.

Zürich Tourismus Monika Dürr, Personal 8023 Zürich

Tel. 01 215 40 52 E-Mail:monika.duerr@zurichtourism.ch

Live it. Love it.

Langstrasse 11, 8026 Zürich Telefon 01 297 79 79 Streitgasse 20, 4010 Basel Marktgasse 32, 3000 Bern 7 Telefon 031 310 10 10

Grabenstrasse 40, 7000 Chur Telefon 081 258 30 75

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5 Telefon 041 419 77 66

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

Pl. de la Riponne 1, 1000 Lausanne 17 Téléphone 021 343 40 00

Fbg. <u>de l'Hôpital 9, 2001 Neuchâtel</u> Téléphone 032 729 10 33 neuchatel.hotelevent@adecco.ch

S. Franscini 30, 6901 Lugano Telefono 091 910 20 30 lugano.hotelevent@adecco.ch

# Sozial- und fachkompetent!

Das \*\*\*Kurhotel Valens verfügt über 29 Gästezimmer mit insgesamt 41 Gastbetten. Unser Speisesaal umfasst 120 Sitzplätze und im Restaurant *Zanai* können wir 65 Gästen einen Platz anbieten. Das Kurhotel und die Klinik Valens sind betrieblich eng miteinander verbunden.

Wir suchen für unser modernes, vielseitiges ISO-zertifiziertes Kurhotel im Taminatal nach Vereinbarung folgende neue Mitarbeiter/innen

#### Leiter/in Hotellerie

Sie arbeiten selbstständig und tragen die Verantwortung für das zielgerichtete Führen und Organisieren der Bereiche Hauswirtschaft, Service und Réception.

Für diese anspruchsvolle Funktion wenden wir uns an eine flexible und kreative Persönlichkeit. Wir erwarten

- eine Ausbildung im Hotelfach oder Hauswirtschaft mehrjährige Berufspraxis in ähnlicher Stellung
   Führungserfahrung
   gastorientiertes Denken und innovatives Handeln
   Freude am vernetzten Denken
   organisatorisches Geschick

# Hotelsekretär/in

Sie unterstützen die Leitung Hotellerie im bereitstellen von Budgetunterlagen und Statistiken sowie erledigen allgemeine Sekretaratsarbeiten

Sie sind eine selbständige und verantwortungsbewusste Mitarbeiter/in und verfügen über: eine kaufmännische oder hotelfachspezifische Grundausbildung. Sie sind flexibel, kommunikativ und freundlich, belastbar und diskret. Ihr Organisationsgeschick und Ihre Kenntnisse von Office Produkten können Sie bei uns täglich

Sind Sie interessiert? Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Herrn Dieter Nigg, Direktor Tel. 081/303 11 22

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:







Stein am Rhein

Marktrestaurant •. Banketträume •
 Alles zum Mitnehmen • Produkte aus der Region •

Stein am Rhein liegt in mitten herrlicher Landschaft, dort wo der Bodensee in den Rhein mündet. Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, ideal auch für Reisegruppen und befindet sich direkt an der Schiffländte und beim Busparkplatz. Ein historisches Haus mit Hexenturm und Stadtmauer, einer schönen Terrasse mit Blick auf den Rhein und zur Burg Hobenkling.

Wir suchen per 1. Februar 2003 oder nach Übereinkunft für unsere kleine Brigade eine(n)

Küchenchef/in Koch/Chef de partie

Das sind Ihre Pluspunkte: Sie sind stark im à la carte- und Gruppenbereich, vertraut mit einem wetterabhängigen Gästeaufkommen und sind qua-litäts- und kostenbewusst.

Das können wir Ihnen bieten: Einen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Region mit hoher Lebensqualität, einen neuen Betrieb, eine moderne Küche mit Tageslicht, Eigenverantwortung und Kompetenz.

Teilen Sie mir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit. Ich stelle Ihnen dann gern Ihr Arbeitsgebiet und die Möglichkeiten vor. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Roland Schefer, Restaurant Badstube, bei der Schiffländte 8260 Stein am Rhein. Tel. 052 741 20 93

www.badstube.ch

Lenzerheide/Valbella **Hotel Lenzerhorn\*\*\*** 

für verantwortungsbewusste

# CHEF DE PARTIE

Lenzerheide/Valbella, in einem neu renovierten Hotel, die Gelegenheit, Ihre Kochkünste in einem gut frequentierten Restaurationsbetrieb, mit 140 Sitzplätzen und 60 Hotelbetten, unter Beweis

Die italienisch beeinflusste Küche mit schön angerichteten Tellergerichten, lässt Euch zudem Spielraum für eigene Ideen. Wenn Sie gerne in einem kleinen, super motivierten Team arbeiten und gute Verdienstmöglichkeiten schätzen, dann rufen Sie noch heute an, oder senden uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel Lenzerhorn 7078 Lenzerheide

info unter: 081 385 86 87 oder Fax 081 385 86 88

Ihr Ferienhotel in Lenzerheide/Valbella

Winter 2002/2003

mit Flair für Organisation und Planung bietet sich im Herzen von

Aldo Bossi Geschäftsführer

# KR®NE WINTERTHUR

Wir sind ein lebhaftes 3-Sterne-Hotel mitten in der Altstadt mit den drei Restaurants «Stube», «Bistrot» und «Hof», einem attraktiven Saal (70 Pl.).

Per 1. 1. 03 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n jüngere/n

# Servicefachangestellte/n

mit abgeschlossener Berufslehre, CH oder mit Bew.

evtl. mit Hofa- bzw. Gafa-Abschluss zwecks Ausbildung unserer Gafa-Lehrlinge (ca. 20 %)

Sonntag geschlossen. 80 bis 100 % Einsatz möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung L. und E. Grimmelikhuijsen-Haller
Hotel u. Restaurant
Marktgasse 49, Postfach,
8401 Winterthur
Telefon 052 208 18 18
Telefax 052 208 18 20

www.kronewinterthur.ch info@kronewinterthur.ch

# Inseratenschluss über die Festtage Termine für die Ausgabe 1/2003:

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazarund Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

Donnerstag, 19. Dezember 2002, 15 Uhr

Inseratenschluss der stellen revue:

Montag, 23. Dezember 2002, 12 Uhr

# Mit einem Lächeln in die Zukunft

Wir sind die Schweizer Tochtergesellschaft des führenden internationalen Hotel- und Dienstleistungskonzerns Accor. Wir führen in der Schweiz bereits 23 Hotels der Marken Sofitel. Novotel, Ibis, Etap und Formule1. Weitere werden folgen.

> Für unser Büro in Zürich-Seebach suchen wir ab 1.Februar eine/n

### BUCHHALTER/IN

Nach Abschluss einer kaufmännischen Ausbildung haben Sie mehrjährige Berufserfahrung in der Finanzbuchhaltung gesammelt. Gute MS Office-Kenntnisse, Flexibilität und ausgeprägte Service- und Kundenorientierung runden Ihr Profil ab. Idealerweise beherrschen Sie auch die französische

In einem kleinen Team von 4-5 Mitarbeitern sind Sie verantwortlich für die selbständige Abwicklung der Buchhaltung von 2 bis 3 Hotels. Ihren Einsatz honorieren wir mit leistungsgerechtem Gehalt und attraktiven Sozialleistungen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lichtbild an:

Accor Gestion Hôtelière SA – Persönlich/vertraulich Hr. Pascal Locatelli - Ch. de l'esparcette 4 - 1023 Crissier



ACCOR European leader and worldwide group in Hotels and Services

A new, independent **Swiss charter airline** will start operations in **April 2003** from Unique Airport Zurich with **Boeing 737** aircraft.

We are currently recruiting

# **Cabin Crews**

effective 1 March 2003.

Positions are offered for both **Cabin Chiefs** and **Cabin Attendants** and if you meet the following requirements then your application is very welcome:

- minimum age of 20 years (25 years for Cabin Chiefs)
   Swiss citizenship or "C" permit
   fluent in German and English, conversant with French
   excellent communication skills, flexible, able to remain
- calm under pressure open-minded to work daily with different cultures ready to work irregular hours and in a team immaculate appearance

- ability to swim
  Cabin Chiefs: min. 3 years experience as Cabin Atten-

apply, please send your C.V. together with a full-size hotograph to:

Chiffre 153052, hotel+tourismus revue Postfach, 3001 Bern

# **TOURISMUS**



Per 1. März 2003 oder nach Vereinbarung suchen wir für die

# **Leitung des** Tourismusbüro Splügen

eine(n) engagierte(n) und flexible(n) Mitarbeiter(in).

Sie verfügen über eine touristische Ausbildung (Touris-musfachmann/-frau HF oder ähnliche Ausbildung mit ent-sprechender Berufserfahrung) sowie gute Italienisch-Kenntnisse. Selbständiges Arbeiten in einem kleinen Team sowie der direkte Gästekontakt bereiten Ihnen Freude.

Als **Abteilungsleiterin** sind Sie verantwortlich für die ganzheitliche Gästeinformation inklusive Direktreservationssystem und Internetauftritt der Destination Viamala Ferien.

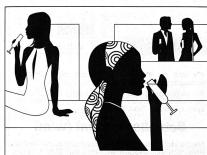
Als **Product Managerin** bearbeiten Sie unter anderem das erfolgreiche Wanderpackage viaSpluga und sind für das Handling, die Reservationen und die Weiterentwicklung des Produktes zuständig.

Auch die Unterstützung der Geschäftsleitung im Mar-ketingbereich, die Organisation und Durchführung von Events sowie die Zusammenarbeit auf Destinations-ebene und deren weiterer Ausbau werden zu Ihrer Arbeit

Splügen erwartet Sie mit viel südlichem Charme, einer abwechslungsreichen Tätigkeit und einer breiten Palette an Entwicklungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Splügen/Rheinwald Tourismus, Bodenplatz Denise Dillier, Tourismusdirektorin, 7435 Splügen Telefon 081 650 90 30.



# Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende, neu renovierte Vierstern-Hotel mit 180 voll klimatisierten Hotelzimmern im Herzen der Stadt Luzern.

100 voll klimatisierien Hoteizimmen im Herzen der Stadt Lüzern.

Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches:
Im THAL-GARDEN zelebireren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau
ausgezeichnete königlich-thalländische Klüche vom Feinsten.
Ebenfalls mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnet ist unsere
mediterrane Cuisine du Marche im Restaurant LATINO. Übrigenszuerst trifft man sich an unseret Latino-Weinbar mit über
180 verschiedenen Weinsorten aus aller Welt. Hausgemachte Pasta
und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant
der Stadt, dem LA CUCINA.
Im PENTHOUSE und PRAVDA, den belden In-Places und Magnetpunkten des Nachtlebens unserer Stadt, felern wir mit den bekanntesten
Internationalen Dis die tollsten Parties der Zentralschweiz.

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir:

# Commis de cuisine Latino Servicemitarbeiter

Barmitarbeiterin Latino Bar/Penthouse

Clubmitarbeiterin

La Cucina

Koch

Commis de cuisine Cameriere

Interessiert? Ich freue mich auf Ihre kurzen Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto.

Thomas Staub (Tel. direkt +41 41 226 88 22 / tstaub@astoria-luzern.ch) Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern www.astoria-luzern.ch/jobs



Für unseren lebhaften Hotelbetrieb im Zentrum von Luzern mit 287 Betten, Restaurant, Dancing und zwei Bars suchen wir per 1.Dezember oder nach Vereinbarung eine/n

# «Stv. Chef de Réception»

Unser junges Team pflegt einen kollegialen Umgang sowie eine selbständige Arbeitsweise.

Nehmen Sie den nächsten Schritt auf der Karriereleiter!

Réceptionserfahrung, idealer-weise in der Stadthotellerie, gute Sprachkenntnisse, Belastbarkeit und einen gepflegtem Umgang mit unseren internationalen Gästen sind die idealen Voraussetzungen

Sind Sie an dieser reizvollen Jahresstelle interessiert?

Natasha Meijer freut sich auf Ihre Bewerbung.

N. + T. Rüegg-Banzer Neudorfstrasse 50 CH-7430 Thusis



www.weisskreuz.ch info@weisskreuz.ch fon 0041 (0)81 650 08 50 fax 0041 (0)81 650 08 55

# Hotel Weiss Kreuz

Das Hotel Weiss Kreuz in Thusis ist ein traditionsreicher Familienbetrieb an einer der bedeutendsten Nord-Süd-Verbindungen des Alpenraumes, der San-Bernardino-Route, und liegt am Eingang der sagenumwobenen Niamalaschlucht. Mit 42 Hotelzimmern, Bündnerstube, Dachwintergarten und Räumlichkeiten für Bankette und Seminare zählen wir zu den wichtigsten Gastronomiebetrieben in der Region.

Für unser jüngstes Angebot, eine Vinothek, suchen wir

# eine/n Weinfachfrau/-mann

(80 - 100 %)

ab dem 1. Januar 2003 oder nach Vereinbarung. Wir ab dem 1. Januar 2003 oder nach Vereinbarung. Wir stellen uns eine engagierte, verantwortungsbewusste Persönlichkeit vor, die selbständiges Arbeiten bevorzugt und gewillt ist, ihr Fachwissen mit Begeisterung in den Aufbau dieses Lokales zu investieren. Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung. Wir freuen uns auf Siel

# Erfolg ist planbar!



Sympathisches Verkaufstalent sind und unser Team ab 1. Februar 2003 ergänzen

Diese vielseitige Aufgabe erfordert ein hohes Mass an praktischer Erfahrung, gutes Einfühlungsvermögen und Pio-niergeist. Wenn kundenorientiertes Denken und Handeln Ihre persönlichen Markenzeichen sind, dann helfen Sie doch mit, den Erfolg unserer Firma und den unserer Kun den weiter auszubauen!

Haben Sie Spass daran, auch bei vielen gleichzeitig lau fenden Projekten den Überblick zu behalten?

Wir freuen uns, wenn Sie uns als
Assistent/in des Geschäftsführers ab 15. Februar 2003 unterstützen.

Leben Sie Ihre Top-Fähigkeiten im Bereich Finanzadministration (ca. 30%) und beim Koordinieren zahlreicher administrativer Projekte aus. Wir lassen uns gerne von Ihrer Pro fessionalität und Ihrem Koordinationsflair begeistern.

Herzlich Willkommen in einem empowerten Arbeitsumfeld: Daniel Zanetti ist gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Vielleicht inspiriert Sie vorab ein Blick auf unsere Website'



Huobmattstrasse 5 CH-6045 Meggen/Luzern Tel ++41 41 379 77 77 Fax ++41 41 379 77 79 daniel@nzp.ch



# Herzlich Willkommen im Hotel Le Vieux Manoir au Lac

Unser Märchenschloss im Seeland direkt am romantischen Murtensee, mit Blick auf die Rebhänge des Mont Vully und seinem grossen Park mit mächtigen Bäumen sucht noch motivierte Verstärkung. Möchten Sie in unserem Team dabei sein?

Wir suchen für unsere 33 Zimmer und unsere moderne, französische Küche mit 15 Punkte GaultMillau folgende Mitarbeiter

Kiiche

Chef de Partie Saucier Chef de Partie Entremetier Commis de cuisine

F&R

Chef de Service Chef de Rang Commis de Rang

Hauswirtschaft

Portier

Rezeption

RezeptionistIn

Ist auch etwas für Sie dabei für das kommende Jahr? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



LE VIEUX MANOIR AU LAC Astrid Wiegand Human Resources Manager CH - 3280 Meyriez-Morat Tel 0800 300 061 www.vieuxmanoir.ch welcome@vieuxmanoir.ch



Gesucht auf Wintersaison 02/03

# Hofa

(anfangs Gouvernante)

in 4-Sterne-Seminar- und Sporthotel im aufstrebenden Toggenburg.

Sie sind für den ganzen Etagenbereich mit 32 Zimmern verantwortlich. Wenn Sie eine nicht alltägliche Herausforde-rung suchen, können wir Ihnen attrak-tive Anstellungsbedingungen anbieten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre

Bewerbung.

\*\*\*\*Hotel Säntis Roland Seiler, Dir. Postfach 44 9657 Unterwasser 071 / 998 50 20 aentis@beutler-hotels.ch www.beutler-hotels.ch

Per Januar 2003 suchen wir (Jung-)Koch w/m

Sind Sie motiviert, flexibel, gut ausgebildet und teamorientiert, so heissen wir Sie in unserem Gault-

Millau-Betrieb in der Zürcher City herzlich willkommen.

Interessenten melden sich bitte unter Telefon 078 791 22 10.

Zur Verstärkung unserer Sprachschule an zentraler Lage in Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine vife, teamfähige

Sekretärin/Réceptionistin

Was wir von Ihnen erwarten:

• kaufm. Abschluss mit Berufserfahrung
• gute Sprachkenntnisse D/F/E
rreude am Umgang mit Menschen
• Fähigkeit, auch in hektischen Situationen den Uberblick zu bewahren
• freundliche, offene Persönlichkeit

Was Sie von uns erworten können:

• eine interessante und abwechslungsrei
che Tätigkeit an einem Schulemptang

• selbständiges Arbeiten in einem
motivierten Team

Wenn Sie zudem eine internationale Atmosphäre am Arbeitsplatz schätzen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Berlitz Schools of Languages AG Frau Regina Walthert Aarbergergasse 30, 3011 Bern

Berlitz

SO/MO Ruhetage.

Lieben Sie Sprachen?

# BAKER & MCKENZIE

Wir sind eine weltweit tätige Anwaltsfirma und betreuen schweizerische und ausländische Unternehmen bei ihren lokalen und vor allem auch internationalen Transaktionen. Mit 3/400 Juristen ist Baker & McKenzie die weltgrösste Anwaltsfirm

Für unser Büro in Zürich suchen wir zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

# Anwaltssekretärin

Sie sind für das Sekretariat zweier Anwälte verantwortlich. Dies beinhaltet unter anderem Koordinieren, Fixieren und Überwachen von Terminen und Erstellen der gesamten Kortespondenz in Deutsch, Englisch und Italienisch (nach Vorlage, Diktat und auch selbständig). Daneben unterstützen Sie den Anwalt beim Verfassen von Rechtsschriften und erstellen Dokumentationen und Präsentationen.

Mit Ihrer Ausbildung zur Restauratrice / Hotelière oder Ihrer Erfahrung im Sekretariat eines Hotels bringen Sie sehr gute Voraussetzungen mit. Sie sind deutscher Muttersprache und freuen sich, täglich Ihre guten Englisch- und Italienischkenntnisse anzuwenden. Ihre Gewandtheit im Umgang mit modernen EDV-Hillsmitteln (u.a. 10-Fingersystem) ist uns sehr willkommen und Ihre aufgestellte, flexible und verantwortungsbewusste Art wird schon in Kürze nicht mehr wegzudenken sein.

Lust auf etwas ganz Neues? Dann senden Sie noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsun

Baker & McKenzie, Karin Möckli, Leiterin Human Resources, Zollikerstrasse 225, 8034 Zürich. Für einen ersten Kontakt stehe ich Ihnen telefonisch unter der Nummer 01 384 13 12 oder per E-Mail: <a href="mailto:karin.moeckli@bakemet.com">karin.moeckli@bakemet.com</a> gerne zur Verfügung.

# AUGENBLICK 'MAL!



Für unser Complex Reservation & Convention Office, situiert im ArabellaSheraton Hotel Derby, suchen wir per

# sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

CONVENTION SALES

Wenn Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung im Bankett und Convention Sales in der gehobenen Hotellerie besitzen, über Verhandlungs-geschick verfügen und in verschiedenen Sprachen kommunizieren können, Umgang mit Fidelio und MS Office gewöhnt sind, freuen wir uns, Sie als aufgestell-

# RESERVIERUNGS-MITARBEITER/IN

Wenn Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie verfügen, bereits erste Erfahrung an Front Office oder Reservierung sammeln konnten, leis tungsfähig sind, gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch, eventuell Französisch besitzen, den Umgang mit Fidelio gewöhnt sind, freuen wir uns, Sie als Team-mitglied kennenzulernen.

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle Positionen ir einem jungen Team, beste Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten und vieles mehr.

Die ArabellaSheraton Hotels Davos bieten mit ihren 3 Häusern ein Bett für ieden Gast: Wellness und Eleganz im ArabellaSheraton Hotel Seehof, Tagen und Urlauben im ArabellaSheraton Hotel Derby, familien-orientierte Gastlichkeit und ausgezeichnete Küche im ArabellaSheraton Hotel Waldhuus

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:



**ArabellaSheraton** Hotels

ArabellaSheraton Hotels Davos

c/o Sonja Mrugowski Complex Reservation Manager Promenade 139, CH-7260 Davos Telefon: (++41) (081) 4 17-95 00 e-mail: sonja.mrugowski@arabellasheraton.com



ArabellaSheraton

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

Alterswohnheim Burstwiese Burstwiesenstrasse 20, 8055 Zürich Telefon 01 454 45 00 www.burstwiese.ch

Für unser renommiertes Alterswohnheim suchen wir per Vereinbarung einen

# Jungkoch (m)

Kreativität, Flexibilität, Teamfähigkeit, gute Fachkennt-nisse und Freude am Beruf sind Anforderungen, die wir an den Bewerber stellen. Ein motiviertes, junges Team, ein gut eingerichteter Arbeitsplatz sowie ein aufgestelltes Betriebsklima und fortschrittliche Arbeitsbedingungen erwarten Sie an Ihrem neuen Arbeitsplatz

Fühlen Sie sich angesprochen?

Hr. R. Kuckert, Souschef, freut sich auf Ihren Anruf (Telefon 01 454 45 00) oder Ihre schriftliche Bewerbung.

# Hotel Therme | Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir Sie.

Servicemitarbeiter in

Commis de cuisine Chef de Partie

In der Therme

Med. Masseur in

Die Wintersaison dauert vom 14. Dezember bis 6. April (im Hotel) und bis 21. April 2003 (in der Therme). 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 F-Mail soniadietrich@therme-vals.ch



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per Anfang nächsten Jahres oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

# ReservationsmitarbeiterIn

Für diese vielseitige Stelle bringen Sie eine kaufmännische Ausbildung, Reservations- oder Récepti-onserfahrung, gute Sprach- (D, E, F) sowie EDV-Anwen-derkenntnisse (World, Fidelio) mit. Sie arbeiten gerne selbständig und flexibel (Einsätze auch an Wochenenden) und haben Freude am Umgang mit inter-nationalen, anspruchsvollen Gästen.

> Gerne erzählen wir Ihnen mehr! Ania Landert, Leiterin Human Resources, freut sich auf Ihre Bewerbung.



Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa 3800 Interlaken • Tel. 033 828 26 77 • Fax 033 828 28 80 interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

# Ihr Gastro-Job im Winter

Schweiz: www.gastrojobs.ch

Graubünden: www.jobs-graubuenden.ch



Zur Unterstützung unseres Seminarteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

# Seminarassistent m/w

mit Erfahrung

zu unseren Gästen

zur Qualität

zu neuen Ideen

zur Freundlichkeit



zu Teamarbeit zur Kreativität

zu Schichtarbeit

zu administrativer Arbeit

Wenn Sie alles mit einem herzlichen «Ja gern!» beantworten können, rufen Sie Frau Simone Busch an (062 837 83 00) oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

# क्रिक्षक **Aarauerhof**

Best Western Hotel Aarauerhof, Aarau, Bahnhofstrasse 68, CH-5001 Aarau Tel. 062 837 83 00, Fax 062 837 84 00. E-mail: aarauerhof@bestwestern.ch www.bestwestern.ch/aarauerhof

# Hotel\*\*\*◆

Réceptionistin

in einen lebhaften Winterbetrieb. Sie verfügen über Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung.

Wir bitten um Zusendung Ihrer Unterlagen an Hotel Holiday, Oscar Rederer, oder erreichen uns unter Tel. 027 967 12 03.

Restaurant/Pizzeria Müli. Niederlenz AG

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Gerantin (repräsentativ, dynamisch) Servicefachangestellte Pizzaiolo

Für Informationen melden Sie sich bei 062 891 66 14, Sig. Autonazzo verlangen

**HOTEL DISTELBODEN** 

6068 Melchsee-Frutt Fam. R. Steiger-Sommerhalder

Gesucht im schönen Winterkurort Melchsee-Frutt

vom 20. Dezember 02 bis 20. April 03

Servicefachangestellte/ Kellner

**Buffetangestellte** 

in Self-Restaurant Zimmermädchen

Hausangestellte

für Zimmer/Lingerie und Office

Guter Verdienst, tolles Team, Personalzimmer im Hotel.

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

HOTEL DISTEL BODEN
Fam. R. u. H. Steiger-Sommerhalder
6068 Melhsee-Fruit
Tel. 0041 41 669 12 66
Fax 0041 41 669 13 77
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

# **Hotel Restaurant** Chartreuse\*\*\*

3626 Hünibach - Thunersee

Wir brauchen mehr flinke Hände und fröhliche Gesichter.

Das Chartreuse-Team sucht per 1. Februar 2003

# **Sous-Chef**

Sie haben ein fundiertes Fachwissen, sind offen für leues und möchten Ihr Wissen im kleinen Team einbringen.

Ihre Bewerbung freut uns: Marlise und Paul Mani Tel. 033 243 33 82 www.chartreuse.ch

# Hotel Apina Restaurant Alpina 3818Grindelwald

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

# Réceptionsmitarbeiterin

Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft einsatzbereit auch im Servicebereich

# Service-Mitarbeiterin

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie Wolf-Kaufmann Tel. 033 853 33 33, Fax 033 853 33 76 e-mail: hotel@alpina-grindelwald.ch



Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22 Telefax 031 370 42 23



Wir sind ein 3\*-Business-Kleinhotel mit gediegener Restauration und vielen Banketten.

Wir bieten einen idealen Kadereinstieg für motivierte Servicefachkräfte oder Hotelfachschulabsolventen, vor allem im Bereich Front/Service

# **Betriebsassistent (w/m)**

Freude im Umgang mit Menschen, offene und flexible Persönlichkeit. Deutsch in Wort und Schrift (auch Schwizerdütsch), dazu mündlich E/F oder I, 23 bis 30

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Peter Spengler Bernstrasse-West 56 5034 Suhr

Bernstrasse-West 56 · 5034 Suhr Telefon 062 855 25 25 · Fax 062 855 25 91 E-Mail: mailbox@baeren-suhr.ch · www.baeren-suhr.ch

# **Every Break You Take**



Selecta ist der führende Dienstleister für Essen und

Eine professionelle Beratung für umfassende Zwischenverpflegungskonzepte ist die Grundlage für begeisterte Kunden, die nur das Beste verdienen. Deshalb suchen wir

# VerkaufsberaterIn

In der Region Mittelland bergten und betreuen Sie unsere anspruchsvollen Kunden, akquirieren Neukunden, verkaufen abschlusssicher ganzheitliche Verpflegungskonzepte, arbeiten bei Kundenanlässen mit und tragen täglich dazu bei, dass Selecta ihre Stellung als Marktleaderin nicht nur erhält, sondern stetig ausbaut.

Für diese verantwortungsvolle Tätigkeit bringen Sie eine abgeschlossene Berufslehre sowie Verkaufserfahrung im Aussendienst mit. Akquisition von Neukunden ist für Sie eine echte Herausforderung und bereitet Ihnen Freude. Sie arbeiten selbständig und schätzen den grossen Spielraum für Eigeninitiative. Dank Ihrer gewinnenden Art, Ihrem sicheren Auftreten und Ihrem ausgeprägten Durchsetzungsvermögen fällt es Ihnen leicht, sich für die vielfältigen Bedürfnisse unserer Kunden einzusetzen. Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche Aufgaben, Selbständigkeit, Verantwortung, Erfolgsbeteiligung sowie gute Anstellungsbedingungen und erwarten Kompetenz, Einsatzfreude, Flexibilität, Belastbarkeit und Engagement.

Sind Sie interessiert für eine internationale Unternehmung tätig zu sein? Möchten Sie sich bei uns entfalten? Dann warten Sie nicht länger und senden Anita Näf, Personalleiterin, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns. Sie schon bald persönlich kennen zu lernen

# selecta IIII

Selecta, Dünnernstrasse 24, 4702 Oensingen anita.naef@ch.selecta.com www.selecta.com

# **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

hotel

#### SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Küche / Cuisine

den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr

### 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 souhaiteriez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.–

# Stellengesuche / Demandes d'emploi

1		2	3	4	5	6	7	8
6210		Küchenchef	39	IT	L-EG	n. Ver.	F/I	ital. Rest./VD/GE
6211		Küchenchef	55	DE	C	sofort	D/F	TI/GR
6214		Office/Küchenhilfe	26	GB	L-EG	sofort	D/E	BE-Oberland
6215		Küchenchef/Sous-chef	33	CH		sofort	D	Zürich + Umgeb.
6219		Küchenchef	51	CH		Jan.	D/E/F/I	SG
6222		Sous-chef/Küchenchef	30	CH		Jan.	D/E	Innerschweiz
6223		Koch/Hilfskoch	44	GR	L-EG	sofort	D/E	
6226		Köchin	39	CH		sofort	D/F	Biel-Seeland
6228		Sous-chef	25	DE	L-EG	Jan.	D/E	Basel
6232		Küchenhilfe/Pizzaiolo	40	PT	L-EG	sofort	D/F/I	
6237		Küchenhilfe/Zimmerf.	29	CH		Jan.	D	Bern/Tagesbetr.
6249		Alleinkoch	48	CH		sofort	D/F	Ost-CH
6251		Küchenchef	38	DE	C	n. Ver.	D/E	SO/Bern
6253		Kü'chef/Sous-chef	34	AT	В	sofort	D/E	ZH
6258		Chef de partie	29	SK	В	sofort	D	Zürich
6263		Demi-chef Entremetier	30	IT	L-EG	sofort	F/1	GR/TI/LU/GE
6264		Kü'chef/Gesch.führer	37	CH		sofort	D/E/F/I	ZH/W'thur/SH
6267		Koch	58	CH		sofort	D/F/I/E	
Servi	c	e / Service						September 19 (bill)
1	ī	2	3	4	5	6	7	8

1	2	3	4	5	6	7	8
6212	Bar/Buffet/Service	53	CH		sofort	D/F/I	AG/ZH-Unterland
6216	Bardame	27	CH		sofort	D/E/F/I	West-/Ost-CH
6217	Kellner	36	FI	L-EG	sofort	D/E/F/I	BE/VS/TI
6221	Kellner/Chef de service	46	PT	C	n. Ver.	D/E/F/I	Bern
6224	Barman	26	TK	C	n. Ver.	D/E	Zürich
6233	Service/w	41	CH		sofort	D/E/F	Inner-CH/BE-Ober
6234	Barman	26	CH		Jan.	D	Bern+Umgeb.
6235	Chef de rang	42	PT.	L-EG	sofort	D/E/F/I	Deutsch-CH
6236	Chef de serv./Betr.ass.	42	CH		sofort	D/E/F/I	
6239	Chef de rang	41	IT.	L-EG	sofort	D/E/F/1	۱۵ ۱
	are the second of the second						

22 CH Jan.
32 IT L-EG sofort
23 CH sofort
31 RO L-22 März
49 CH Jan.
37 AT B sofort BE-Mittelland Deutsch-CH BE/VS Stagiaire 12/18 Mte. D/E/F D/E/F/I D/E D/E

Administration	/ Admi.	nistration

5209	Réceptionsprakt./w	19	CH		sofort	D/E	BE/LU/BS/BL
218	F&B-Man./Dir.assist.	47	CH		Jan.	D/E/F/I	TI/West-CH
5220	Gesch.führer/Direktion	55	CH		sofort	D/E/F/I	VD/FR/Jura/BE-Obe
5227	Réceptionistin	46	CH		sofort	D/E/F/I	NE/BE
230	Réceptionistin !	25	CH		sofort	D/E/F/I	Thun/Bern/BE-Ober
231	Réception/Service/w	27	CH		sofort	D/E/F	angures.
5244	Réceptionsprakt./w	28	PE	В	sofort	D/E/F/I	Zentral-CH
246	Chef de réception/w	29	CH		sofort	D/E/F/I	15.10 (1.01)
247	Bankett Ass./F&B	24	CH		sofort	D/E/F/I	GE/VD
250	Réceptionistin	31	CH		sofort	D/E/F/I	Chur+Umgeb.
5262	Réceptionistin	33	CH		sofort	D/E/F	Bergregion
265	Betr.leiter/Service	24	CH		n Ver	D	S7/SG/7H/GR

# Hauswirtschaft / Ménage

Réceptionistin

	A Commence of the contract of	3	4	2	6		8
6208	Officemit./Hausdienst	34	IT	L-EG	sofort	D/I	
6213	Portier	23	LB	B .	sofort	D/E/F/I	Zürich
6225	Gouvernante J abrisi	42	CH		sofort	D/E/I	Luzem/Zürich



# SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der

# CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

sofort D/E/F TG/SG/ZH/Wthu

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

# Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

일하는 이 그렇게 전혀가 되어야 하고 선생하다면서 하는데 하스트를 하는데 하는데 하는데 하는데 하는데 하나 나를 하는데	10 CHEER 1 20 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19 19
Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:
	to the property of the second
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: the firm vendem authorité en 9 and refilie 2
Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:
Geburtsdatum / <i>Date de naisṣance:</i>	Nationalität / Nationalité:
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
Bemerkungen / Remarques:	ort Constant and American Ame

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Französisch / Français:

Italienisch / Italien:

Englisch / Analais

(1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Funktion / Fonction:

Dauer (von/bis) / Durée(de/à):

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date.

Betrieb / Etablissement:

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 negative de votre part, nous ne pourrons pas publier le talon dans le journal.

Ort / Lieu:

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

# Culinarium

Freundlichkeit - Teamplayer - Flexibilität

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig - Ihnen auch?

Für unseren Betrieb Culinarium «Zürich» Konzern Hauptsitz unserer Auftraggeberin, der «Zürich Versicherungen» in Zürich, suchen wir per 6. 1. 2003 motivierte Mitarbeitende als

# Betriebsmitarbeiter/in 80%

Nebst der Mise en place, helfen Sie bei der Sandwichproduktion mit und betreuen die Gäste am Buffet. Sie erledigen auch allgemeine Reinigungsarbeiten und wirken im Officebereich mit. (Alter: bis 45 Jahre)

# Hilfskoch 100% (w/m)

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Mithilfe sowie selbständige Produktion in der warmen und kalten Küche. Auch erledigen Sie allgemeine Reinigungsarbeiten und werden als Ferienablösung im Officebereich eingesetzt. (Alter: bis 30

Ebenfalls suchen wir per 3, 2, 2003 einen

# Koch 100% (w/m)

Sie sind für die selbständige Produktion in der warmen Küche zuständig und helfen im Bestell- und Kalkulationswesen mit. (Alter: bis 30 Jahre)

Für all diese Vakanzen setzen wir voraus, dass Sie bereits Erfahrung im jeweiligen Bereich mitbringen, flexibel sind sowie über gute Deutschkenntnisse verfügen. Beim Koch setzen wir zusätzlich Erfahrung in hochstehender à la carte-Küche, Führungserfahrung sowie PC-Anwenderkenntnisse voraus

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Culinarium AG, «Zürich» Konzern Hauptsitz Herrn Peter Kurt, Betriebsleiter Postfach, 8022 Zürich www.sv-group.com/sviobs

Culinarium AG - ein Unternehmen der SV-Group

# Trend

Wir erweitern unser Team, um die hohen Qualitätsziele 2003 zu erreichen. Wenn Sie an unserem intensiven Schulungs- & Coachingprogramm (Ziel Q2/14 GM) interessiert sind, ergreifen Sie die Chance als

• Junior-Restaurantleitung & Duty Manager In dieser Funktion sind Sie mitverantwortlich unsere grosse testauration zu führen, die Seminaraktivitäten zu koordiniound und viele Arbeiten mehr. Sie arbeiten an der Front tatkriäftig mit, sind in Sachen Einsatz und Perfektion ein Vorbild

- Servicemitarbeiterin Tournante Lounge/Bar & Restaurant
  (selten Teildienst)
- Sous chef oder Chef de partie (à la carte)
  mit sehr guten Kochkenntnissen
- Pâtissier/Konditor mit guten Kenntnissen für Dessertbuffets
- Réceptionistin/Empfangsmitarbeiterin mit

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft an Trend Hotel, 8105 Regensdorf Roger Gloor rg@trend-hotel.ch 01 870 88 88 Tel.



ALTES TRAMDEPOT

Gesucht ab Februar 2003 oder nach Vereinbarung für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei an schönster Lage in der Altstadt von Bern

# Geschäftsführer-Stellvertreter

Wir wünschen uns eine jüngere Person mit Pfiff und diplomatischer Durchsetzungskraft, welche schon Führungserfahrung sammeln konnte. Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule.

Mit Ihrer Fachkompetenz und Ihrem freundlichem Wesen schenken Sie jedem Gast die volle Aufmerksamkeit. Exaktes Arbeiten, auch in der Administration, sind Sie sich gewohnt.

Bei uns erwartet Sie ein gut eingespieltes Team mit dessen Engagement das Alte Tramdepot ein origineller und nicht mehr wegzudenkender Teil der Berner Gastro-nomieszene geworden ist.

Unser Geschäftsführer, Herr Marco Maeder, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Am Bärengraben Gr. Muristalden 6, 3006 Bern T 031 368 14 15 F 031 368 14 16 www.altestramdepot.ch

152906/408049

# Willkommer

Für unser Stadtrestaurant "7-Stube" suchen wir nach Übereinkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

# Servicefachfrau/-mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungeh Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Unsere Chef de service. Frau Elsbeth Haller, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

PS: Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-lich willkommen: www.hotelbern.ch









# ROMUALD SCHANIEL

Praxis für natürliches Heilen

Behnhofstrasse CH - 7208 Malens Tel. 081 322 81 25 Fax 081 322 81 85 E-mail: r scheniel@kin.ch

Unsere Praxis sowie unsere Schule befinden sich an wunder-schöner Lage, eingebettet in die Rebberge der Bündner Herr-

Haben Sie Interesse per 1. Februar 2003 folgende Aufgaben zu

Selbstständiges Führen der beiden Sekretariate sowie der Patienten-Terminplanung. Mithilfe bei der Erstellung von diversen Patienten-Basisinformationen.

oder

Führen der gesamten Finanz-, Betriebs- und Lohnbuchhaltung sowie Mithilfe im Sekretariat und der Patienten-Terminplanung.

Die Aufgaben sowie das Arbeitspensum können je nach Möglichkeiten in 50% und 100% aufgeteilt werden.

Gute EDV-Kenntnisse, Zuverlässigkeit, Flexibilität, Diskretion und Freude am Umgang mit Menschen sind Voraussetzung.

Es wartet Sie eine spannende, abwechslungsreiche und vielseitige Arbeit in einem 5-er-Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte unter 081 322 81 25. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an obige Adresse.

153145/421242

# HOTEL DES BALANCES

Unser trendiges Erstklasshotel verfügt über 57 stilvolle Gästezimmer und Suiten, ein von Gault Millau mit 14 Punkten bewertetes Restaurant mit Bar und einzigartiger Terrasse zur Reuss sowie über individuelle Seminar- und Banketträumlichkeiten. Nach Vereinbarung suchen wir noch folgende interessierte und motivierte Persönlichkeit:

# **NIGHT AUDITOR (M/W)**

(40% Teilzeitstelle)

Sie unterstützen unser junges und motiviertes Team, indem Sie unseren Night Auditor während seinen Frei- und Ferientagen ablösen. Sie sind eine verantwortungsbewusste und kommunikative Gastgeberpersönlichkeit, die den Umgang mit unseren internationalen Gästen zu schätzen weiss. Sie bringen D/E/F-Sprachkenntnisse mit, und wenn Sie Fidelio bereits kennen, umso besser. Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Tätigkeit mit einem modernst eingerichteten

Interessiert? Frau Doreen Teichert (Chef de réception) gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte oder freut sich über Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto.

> HOTEL DES BALANCES Weinmarkt CH-6000 Luzern 5 Switzerland Tel ++41 41 418 28 28 Fax ++41 41 418 28 38 info@balances.ch www.balances.ch



Für die kommende Wintersaison suchen

# Servicefachangestellte Kassiererin (Self-Service)

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

Altenrhein am Bodensee Wir suchen in unser Fischspezialitäten-restaurant auf Januar 2003 o. n. V.

# Servicefachangestellte Jungkoch w/m

# Mitarbeiterin (Reinigung/Küche)

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsrei-che Jahresstelle mit geregelten Arbeits-zeiten bei gutem Salär und schöner Unterkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf Christoph und Rita Baumgartner Rest. Jägerhaus, 9423 Altenrhein Telefon 071 855 17 77

# Rigi Hostellerie

Die Rigi Hostellerie verkörpert eine Idee von zeitgemäs-ser Gastlichtkeit, von Geborgenheit und einem jungen, neuen Geist – in einem Ferienparadies für Leute, die das Unkonventionelle lieben. Wir suchen per sofort

# eine Réceptionistin

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und haben schon Erfahrung an der Hotel-Réception gesammelt. Ihre Muttersprache ist Deutsch, Englisch und Französisch sprechen und verstehen Sie gut und Ihr fröhliches Wesen wird unsere Kundschaft verzaubern.

Wenn das alles auf Sie zutrifft, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Arbeitszeugnissen und Foto an:

Rigi Hostellerie Frau Laurence Droz, Directrice 6356 Rigi-Kaltbad oder l.droz@rigi-host.ch www.rigi-host.ch



#### erfrischend anders..

Elle Lage am See, das vielfältige Angebot vom Lagerhaus bis zum nige under Seen das vielfältige Angebot vom Lagerhaus bis zum angie kulturelle Highlights vom Konzert bie den Brätiplatz und die kulturelle Highlights vom Konzert bie den Brätiplatz und die interessante Boutique bis zur leistungsstarken Gastronomie mit Sommerterasse und Events.

Eine eindrückliche Vielfalt, die es zu pflegen gilt. Darum brau-chen wir Mitarbeiter, die unsere Idee

#### erfrischend anders...

mittragen, aktiv mitgestalten und in je ihrem Bereich kompetent mitarbeiten.

# Sous Chef

Mit den Hauptaufgaben Qualitätsicherung, Ausbildung Lehr-linge und Qualifizierungsprogramm, Hygiene, Bankette und Anlässe.

Im Team von 12 – 15 Küchenmitarbeitern unterstützen Sie aktiv den Küchenchef in obengenanntem Bereich und arbeiten als Verantwortlicher kalte Küche/Desserts eng mit dem Sous-chef Produktion zusammen. Sie fördern und fordern die Mitarbeiter zu Qualitätsleistungen und betreuen die Entwicklung der Kochlehrlinge. Ein aktives Handlungsfeld für den Einstieg in die Führungsebene für einen gelernten und motivierten Fachmitarbeiter.

# Stv. Hauswirtschaftsleiterin

Als aktive Unterstützung der Departementsleiterin bei der Reinigung und Pflege unserer über 100 Zimmer und bei der Gestaltung einer sauberen und wohnlichen Ambiente in den 6 Gästehäusern.

Eine Einstiegsaufgabe für eine gelernte HOFA oder GAFA, ein-fach einer Person mit Fachwissen, Durchsetzungsvermögen und Flair für aktive Zusammenarbeit mit einem eingespielten Mitar-

erfrischend anders...
Sind Sie bereit sich zu engagieren und freudig motiviert die Gwattgäste jeden Tag neu mit überzeugender Dienstleistung zu beglücken, so freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an:
Hans Kipfer, Geschäftsführer
Gwatt-Zentrum am Thuensee 3645 Gwatt
Für erste Informationen bin ich unter Tellefon 033 334 3030
erreichbar. (siehe auch www.gwatt-zentrum.ch)



Wintersaison in St. Moritz! Wir suchen für unsere Hotelbar

# BARDAME

Sie sind aufgestellt, flexibel und an selbständiges Arbeiten gewohnt.

Und für unser Restaurant Stüvetta

# SERVICEFACHANGESTELLTE

welche mit viel Freude und selbständig die Stüvetta-Gäste begeistert.

Möchten Sie die Gastgeberinnen unserer einheimischen und internationalen Gäste sein?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto: Fam. R. Schweizer-Pitsch Hotel La Margna 7500 St. Moritz Telefon 081 836 66 00 / Fax 081 836 66 01 www.lamargna.ch info@lamargna.ch



Zur Verstärkung unserer Réception suchen wir die oder den

# Réceptionistin/-ten (100%)

Sie sind belastbar und haben Freude an der Business-Hotellerie. Sie sind älter als 25 Jahre und sind eine «Verkäufernatur». Sie sind es gewohnt, selbständig zu arbeiten. Sie sehen Ihre Aufgabe als Berufung. Hektische Situationen sind für Sie eine Herausforderung.

Sie sprechen und schreiben Deutsch, Französisch, Englisch und sind gewandt am PC.

# Wir bieten Ihnen:

- moderne Führungsstrukturen
- moderate Anstellungsbedingungen
   leistungsgerechte Entlöhnung
   eine nicht alltägliche Herausforderung

Wenn Sie jetzt mit vollem Herzen «Ja gärn» sagen, dann senden Sie Ihre komplette Offerte an

Hotel Continental Biel, Herrn Adrian Zumofen Aarbergstrasse 29, 2503 Biel Tel. 032 327 27 27

E-mail: info@continental-bienne.ch Internet: www.continental-bienne.ch



# BADEHOTEL BRISTOL LEUKERBAD

Das Badehotel Bristol wurde im Jahr 2001 komplett renoviert und bietet folgende Infrastruktur: 85 Zimmer, Restaurant, Bar mit Piano Lifemusik, 1 Hallenthermalbad, 2 Aussenbäder mit Sprudelbecken, Biosauna, Fitnessraum, Therapieabteilung, Schönheitszentrum

Das besondere am Badehotel Bristol ist die persönliche und freundliche Betreuung unserer treuen Stammgäste durch unsere Mitarbeiter – die herzliche Atmosphäre. Unsere zukünftigen Kol-legen sollten fröhliche und loyale Menschen sein, die gerne in einem unkomplizierten, freundschaftlichen Arbeitsklima arbeiten und die Ferienhotellerie mögen.

Zur Verstärkung unserer-Mannschaft suchen wir ab sofert oder nach Vereinbarung, in Jahres- oder Saisonstelle

Servicefachmitarbeiter (m/w)

Im renovierten Hotel Bristol erwartet Sie eine motivierte, offene, humorvolle und dynamische Mannschaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild:

DA

Hotel Bristol, Direktion, Rathausstr. 51, CH – 3954 Leukerbad Tel.: 027 472 75 00 Fax: 027 472 75 52 -mail: bristolleuk@bluewin.ch



Gesucht nach Vereinbarung in \*\*\*Business-Familienbetrieb

# Servicemitarbeiter/in

- Sie bringen mit:
   abgeschlossene Servicelehre oder mindestens
- abgeschlossene Servicelehre oder mindeste
   1 Jahr Erfahrung im Speiseservice
   gute mündliche Kenntnisse in Englisch oder Französisch
   Freude am Umgang mit Menschen
   Teamgeist

- Wir bieten Ihnen:

   interessante Tätigkeit in unserem à-la-carte-Restaurant, sowie auch bei Banketten

   gutes Arbeitsklima in aufgestelltem Team

Es freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung Kaija und Peter Spengler und das Bärenteam.

Bernstrasse-West 56 · 5034 Suhr Telefon 062 855 25 25 · Fax 062 855 25 91 E-Mail: mailbox@baeren-suhr.ch · www.baeren-suhr.ch

LANDGASTHOF



Für unseren renommierten Landgasthof mit gepflegtem Service suchen wir eine/n freundliche/n und motivierte/n

# Servicefachangestellte (m/w)

zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams Fixe Freitage (Montag/Dienstag).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewe Wil reuen uns auf infen Antul oder Inte Bewerbungsunteriagen.

Walter und Cornelia Hirzel, 8965 Berikon 2
Telefon 056 633 32 24, Fax 056 631 90 55 / Mo. und Di. geschlossen

www.gruenebode.ch / info@gruene-bode.ch

# Machen Sie mit

Anlang des nächsten Jahres setzen wir im **Bündnerland** — zwischen Chur und Thusis — in einem sehr bekannten Ort, unsere Idee um und suchen:

# Küchenchef

# Betriebsleiter/in

# Servicemitarbeiter/in

mit freundlichem Wesen, Teamgeist und Engageme

Es gibt viel zu tun. Melden Sie sich bei uns. Wir freuen uns schon heute, Ihnen r neues Konzept vorzustellen. Telefon: 079 762 82 13



Sie sind eine vielseitige, fröhliche und weltoffene Persönlichkeit. Sie haben Drive und verlieren nicht das Steuer in hektischen Situationen. en Sie kaufmännischen Instinkt und kennen eventuell Fidelio? Dann sind Sie unser(e) neue(r)

# Réceptionist/in

Wir sind ein Bijou von einem 3\*\*\*-Stadthotel im pulsierenden Herzen von Zürich. Wir sind ein junges Team und lieben unsere Arbeit. Wir stellen Fragen und wollen auch gefragt sein.

Schriftliche Bewerbungen an:

#### Candrian Catering AG Hotel Montana

Finn Hill, Front Office Manager Konradstrasse 39 8005 Zürich Tel. 043 366 60 00



149651/40762



# Herrliche Aussichten!!!

Das SolbadHotel Sigriswil\*\*\* am Thunersee (ganzjährig geöffnet) mit 55 Zimmern und 3 Sulfen, 2 Restaurants mit Panoramaterrasse, professionelen Tagungsräumlichkeiten bis 160 Personen sowie einer Weilness-Oase mit toller Aus- und Weitsicht auf den See und die Berner Oberländer Alpenweit bietet seinen Gästen eine einmalige Aussichtill

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in unser Administrations-Team

# 1. Réceptionistin

- Sie bringen bereits Erfahrung an der Réception mit
   Sie sind eine fröhliche, offene Person, die gerne mitanpackt
   Sie behalten auch in turbulenten Zeiten Ihr Lächeln
   Sie möchten gerne weiterkommen und Verantwortung übernehmen
- Dann sollten SIE sich unbedingt bei uns melden!

Wir bieten Ihnen eine sehr abwechslungsreiche Dauerstelle in wunderschöner Umgebung sowie eine tolle Atmosphäre, wo sich nicht nur die Gäste, sondern auch die MitarbeiterInnen wohl fühlen.

Haben wir Sie neugierig gemacht ???

Wir freuen uns sehr, Sie bald kennen zu lernen!

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu oder rufen Sie uns an. Für Fragen stehen Ihnen Heidi Buri oder Herbert Wicki gerne zur Ver-

Über Stadt

und Land

und von

Berg und Tal.

hotel+tourismus revue

SolbadHotel Sigriswil, Sellmatte, 3655 Sigriswil
Telefon 033 252 25 25
E-Mail: info@solbadhotel-sigriswil.ch www.solbadhotel-sigriswil.ch



# Inseratenschluss über die Festtage

Termine für die Ausgabe 1/2003:

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazarund Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

Donnerstag, 19. Dezember 2002, 15 Uhr

Inseratenschluss der stellen revue: Montag, 23. Dezember 2002, 12 Uhr

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote. Abonnieren und Inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23 www.htr.ch



Manotel est un groupe genevois de 6 hôtels classés 3 et 4 étoiles (possédant environ 600 chambres) Groupe en pleine expansion (50 millions d'investissement) Collaboration avec le chef Bernard Loiseau pour les 2 restaurage

Dans le cadre de ses rénovations, le groupe Manotel recherche pour l'hôtel CHANTILLY classé 3 étoiles (63 chambres)

# **UN DIRECTEUR D'EXPLOITATION**

Date d'entrée: janvier 2003 ou à convenir

- ➤ 1er semestre 2003: Suivi du chantier durant la période des travaux Préparation à la ré-ouverture de l'établissement

- Preparation à la re-ouverture de l'établissement

  Dès le 2° semestre 2003:

  1. Assurer le lancement du nouveau produit
  (nouveau concept)

  2. Responsable des résultats commerciaux en collaboration avec le directeur des ventes du groupe Manotel

  3. Responsable de la qualité du service à la clientèle

  4. Responsable de l'établissement des budgets d'exploitation et de leur bonne réalisation

  5. Responsable de la sécurité de l'hôtel

  6. Responsable de l'équipe des collaborateurs
  (12 à 15 personnes)

#### Profil/Expérience:

Diplômé Ecole Hôtelière Expérience de sous-directeur et/ou de directeur d'un établissement similaire Personne extravertie, très disponible Expérience internationale recherchée

#### Adresser les dossiers à:

Adresser les dossiers at.

Manotel SA – Dpt Ressources Humaines
43, rue de Lausanne – 1201 Genève – Suisse
Téi. 022 909 81 75 – Fax 022 741 07 44
E-mail: ssenjaric@manotel.com
Website: Manotel.com

# SVIZZERA ITALIANA



Struttura residenziale - alberghiera di prim'ordine, cerca per il 1° aprile 2003 o data da convenire, un / a

# RESPONSABILE DELLA RISTORAZIONE

Al / alla quale affidare la direzione dei ristoranti della residenza.

# Requisiti essenziali:

- Esperienza pluriennale in posizione simile, maturata nell'industria alberghiera
- Ottime doti organizzative e di gestione autonoma Perfetta conoscenza del tedesco ed italiano Ottime conoscenze eno-gastronomiche

- Conoscenza del sistema di fatturazione Micros o similare

Cerchiamo una persona di 40-45 anni, motivata, stabile, affidabile e flessibile che possa contribuire ad aumentare il prestigio della nostra residenza.

Offriamo sicurezza, attività variata in ambiente simpatico. retribuzione commisurata alle capacità.

I candidati in possesso dei requisiti richiesti, sono invitati ad inviare il proprio curriculum, certificati e fotografia a:

Residenza Al Parco - F. Brunner, direttore Via San Gottardo 8, 6600 Muralto-Locarno



Renommiertes \*\*\*\*-Familien-Hotel in Ascona sucht ab März 2003

# Réceptions-Sekretärin

mit EDV-Kenntnissen (Fidelio 6.12, Word, Excel), D/E/F/I, Erfahrung an der Réception. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugniskopien und Lichtbild. Hotel Ascona

Familie Biasca-Caroni Postfach 730 6612 Ascona



Les étudiants de l'école hôtelière
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL.

# recherchent des PLACES DE STAGE

dans les départements suivants service, cuisine, réception et housekeeping. Pour une durée de 4 à 6 mois.

Etudiants disponibles dès le 1er février 2003. Nos étudiants parlent couramment l'anglais et étudient le français ou l'allemand

Pour plus d'informations, veuillez contacter:

Bureau de Stages SHMS, «Caux Palace», 1824 Caux

Tél. 021 962 99 51 - Fax 021 962 95 50 E-mail: internship@shms.com



.. a World Leader in Hotel Management

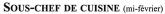
# MAISON ALLES



Albert et Catherine Reichl Rue du Trésor, CH-2000 Neuchâtel Tél. 032 724 31 41, Fax 032 721 30 84 maisondeshalles@bluewin.ch

LE REST

cherchons pour 2003



- pour restaurant gastronomique et production
   possibilités d'avancement
   avec experience dans la haute gastronomie

CHEF DE PARTIE (février/mars)

COMMIS DE CUISINE (février mars) SERVEURS/SERVEUSES (mars et avril)

pour le "Café des Halles"

# ASSISTANTE F&B (février)

- 50% administration, 50% service - bilingue (F/All.)

Qualifications ou expérience indispensables, postes à l'année ou de saison, permis de travail selon les possibilités du marché. Envoyer dossier complet à A. Reichl

TCNAM

Manotel est un groupe genevois de 6 hôtels classés 3 et 4 étoiles (possédant environ 600 chambres) Groupe en pleine expansion (50 millions d'investissement) Collaboration avec le chef Bernard Loiseau pour ses 2 restaurants

L'hôtel ROYAL classé 4 étoiles (162 chambres) recherche

# **UN(E) ASSISTANT(E) CHEF DE RECEPTION**

Date d'entrée: janvier 2003

#### Mission:

- Mission:

  Assister le chef de réception pour la formation et la supervision d'une équipe de 10 personnes

  S'assurer de la qualité d'accueil et du suivi de notre clientèle

  Préparer les dossiers débiteurs

  Traiter les commissions d'agences

  Gérer le parking de l'hôtel

Profil / Expérience:
Diplômé(e) Ecole Hôtelière
Connaissance Fidelio – version 7
Expérience de 1\*\* réceptionniste d'au moins 2 ans
Expérience de l'hôtellerie 4 ou 5 étoiles
Expérience confirmée dans le traitement des débiteurs
et des commissions d'agences
Français, anglais et allemand exigés

Adresser les dossiers à : Manotel SA – Dpt Ressources Humaines 43, rue de Lausanne 1201 - Genève – Suisse Tél. 022/9098175 - Fax 022/77410744 E-mail: <u>ssenjaric@manotel.com</u> Web site: Manotel.com

htr

Tout sur le marketing et le dumping.

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



cherche pour mars 2003

# Réceptionniste/Secrétaire, D, F, E

# Chef de rang/Demi-chef de rang Chef de partie tournant

Veuillez faire parvenir vos offres de service avec photo, curriculum vitae et copies de certificats à:

Golf-Hôtel René Capt\*\*\*\* rue Bon-Port 33-35 1820 Montreux

**88888888888** 

●●●

# SVIZZERA ITALIANA

(

\*

4 œ

(

Œ

(

۰

(2)

(

**⊕** 

4

(

(

@



●●

(

(

**⊛** 

⊕

⊕

**⊕** 

**⊕** 

(\*)



KREUZIGER SA LOCARNO
HOTELS MURALTO\*\*\*\* & ZURIGO LOCARNO
Direkt an der blühenden Seepromenade

Zur Vervollständigung unserer Teams suchen wir

# Réceptionist/in D/E/I

Fidelioerfahrung, Eintritt ca. Januar

# **Sous-chef Ristorante Muralto**

Mittelmeer- und ital. Küche, Eintritt Ende Februar

# Assistent/in Food and Beverage

Einkauf, Controlling, Warenverteilung, Pflege, Verkaufsprogramme, PC-Erfahrung Eintritt nach Übereinkunft

# Servicemitarbeiter/innen Ristorante Muralto, D/I

Eintritt Anfang-Mitte März

# Etagenportier/Ablösung **Nachtportier**

Eintritt nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungen mit Zeugniskopien an

# KREUZIGER SA LOCARNO Doris Marie und H. P. Kreuziger

Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto Telefon 091 735 77 77 \*\*\*\*\* (



KREUZIGER SA LOCARNO Hotels Muralto\*\*\*\* & Zurigo\*\* Caffè-Ristorante al porto Confiserie-Boutique al porto Direkt an der blühenden Seepromenade

Wir suchen (Eintritt Februar 03 od. Übereinkunft)

# **DIREKTIONSASSISTENT/IN**

für folgende Aufgabenbereiche:

Führung Direktionssekretariat
 Sales, Marketing, Programmgestaltung
 Aufnahme und Organisation von Anlässen
 Einsatz an der Réception – Gästebetreuung

Diese vielseitige Position erfordert:

- Abschluss Hotel- oder Touristikfachschule

Réceptionserfahrung mit Fidelio, Word, Internet
 Sprachkenntnisse in D/E/I/F

( Kenntnisse der Region Tessin sind ein grosser

Wenn Sie diese interessante Position reizt, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung:

Doris Marie und Hans-Peter Kreuziger Plazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto Telefon 091 735 77 77

153023/21270 

htr

# Uber Immobilien und Limousinen.



■ Ja, ich abonniere die	hotel+tourism	us revue.			
	1/1 Jahr	1/2 Jahr	2 Jahre	Name	
Schweiz	☐ Fr. 145*	☐ Fr. 87*	☐ Fr. 250*	Vorname	
Westeuropa (Priority)	☐ Fr. 237.—	☐ Fr. 133	☐ Fr. 434	Beruf/Position	
Übriges Europa (Priority)	☐ Fr. 244	☐ Fr. 136	☐ Fr. 446	Firma	The state of the s
USA + Kanada (Priority)	☐ Fr. 265	☐ Fr. 147.—	☐ Fr. 490	Strasse/Nr.	This could be to the trace of the sections of
ibrigo I ander (Priority)	□ Er 200 -	□ Fr 160	□ Er E40 -		

Zutreffendes bitte ankreuzen. \*inkl. Mv

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto. Einzelverkaufspreis Fr. 4.30/DM 5.50/ÖS 38/Lit 5500

Im Abo aünstiaer

usfüllen und einsenden an: hotel+tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23,



man resources management

# Schweiz

Wir betreuen als Arbeitgeber und Vermittler von Zürch aus die ganze Schweiz für Kaderstellen, Feststellen, Tryklire und Temporär; internationale Stellen auf Anfrage.

# Staff Line

Leiter Human Resources Leading Hotel, SG, ZH 01/03 HR Coordinator Grossgastronomie, BS, ZH, LU n.V. F&B Manager Seminarhotel, 4\*Hotel, AG, BE Sales Executive 5\*Hotel, BS, ZH, LU Sales Executive 5\*Hotel, BS, ZH, LU
Front Office Manager Leading Hotel, ZH, BS
Geschäftsführer Gastronomie, BS, LU, AG, ZH
Restaurationsleiterin Trendlokal, BE, AG, ZH, LU
Direktionsassistentin Hotel&Resort, BE, LU, ZH
Generalgouvernante 4\*Hotel, ZH, BE, GR
Etagengouvernante 5\*Hotel, BE, ZH
Chef de service Hotel, Landgasthof, ZH, SG, BE
Küchenchef Trendlokal, Hotel, ZH, AG, FR
Sous chef Hotel&Resort, Landgasthof, ZH, AG, LU
Chef pätissier Gourmetlokal, Hotel, VS, SO, AG
Koch 5\*Hotel, Gourmetlokal, VS, BE, AG, ZH 02/03 Koch 5\*Hotel, Gourmetlokal, VS, BE, AG, ZH Chef de partie Trendlokal, BS, BE, LU, ZH, AG, GR Commis de cuisine Personalrestaurant, GR, LU Réceptionistin Businesshotel, BS, BE, ZH, ZG, SZ Hotelfachassistentin Leading Hotel, ZH, GR Servicemitarbeiter Saison/Jahresstellen ganze CH 01/03

Barmitarbeiterin Saison/Jahresstellen ganze CH 01/03

Kellnerin Events, ganze CH und international n.V.
Hostessen Exklusive Events, ganze CH n.V.

# Temporär, Try&Hire

... möchten Sie sich kurzfristig für eine Arbeit bewerben? Am einfachsten geht's online bei uns unter Staff Line ...

# Tagesdienst- & Saisonstellen

Ganze Schweiz: Stellen in Grossgastronomie, Direktion und Personalrestaurants in Küche oder Service

### Weihnachten und Neujahr

Koch, Chef de Partie, Sommelier Privat: Gstaad, St. Moritz, 15. 12. 02 bis 5. 1. 03 Sprachen: E/F/D, hoher Stundenlohn garantiert

# 236 herausfordernde Angebote

www.hotelstaff.com

# Unser Standort

Nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

# hotel**iob**

# Sind Sie verliebt in Ihren Beruf?

Dann nichts wie los!

Wir suchen laufend

# Jungköche / Chefs de partie und Servicefachkräfte m/w

Wir vermitteln Sie kostenlos in Betriebe der gesamten Schweiz.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.



# Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern Telefon: 0041 31 370 43 33, Telefax: 0041 31 370 43 34 www.hoteljob.ch, E-Mail: hoteljob.be@swisshotels.ch



Personal-Vermittlungen

Tel. +41 794 751 133, +41 813 822 123, Fax +41 813 822 156 Laufend qualifizierte Bewerber aus Österreich

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09

Verlangen Sie das Anmeldeformula

Über Internet

und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,

**Hotelservice Portugal** 

Vermittlung - Selektion - Plazierung

Tel. 00351 255 425 067/00351 917 777 672 Fax 00351 255 425 053 Our e-mail is: hotelservice@clix.pt

hotel*career* 

1.420

Hoteljobs

www.hotel-career.ch

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

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

Suchen Sie einer

# STELLENGESUCHE

# Restaurant

Suche kleineres Restaurant zur selbständigen Führung

# Pächter oder Geschäftsführer

**Küchenchef** 

Mein Motto: Qualität vor Quanitiät, Freundlichkeit vor Überheblichkeit, wo Gastfreundschaft noch GROSS geschrieben wird. Interessenten melden sich bitte unter CHIFFRE 153144 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. ISSIEM448798

# Personalassistenten

G I SUNIANAS SIGNIENT

der im Personalikesen (Rekuntienung und/
oder Personaliförderung) eine neue Herausforderung ansrebt und sich beruflich neu orientreen
möchte? Wenn ja - dann bin ich genau diese
Person C.H. 31-ährig, zellorienter und voller fatendrang. Mit solider Grundausbildung und als
kaufm. Angestellter bringeich unter anderem den
Abschluss des Touristikfachmanns der int.
Schule für Drunstikk Habe ich Ihr Interesse geweckt? Auf eine Antwort freue ich mich.

Telefon 078 / 671 91 17 E-Mail: christoph.schwegler@hispeed.ch

Junge, dynamische Servicefachange-stellte sucht neuen Wirkungskreis im Bereich

# Service/Administration

Jahresstelle auf das kommende Jahr. Bringe Erfahrung als Chef de rang der gehobenen Klasse und Abschluss der Handelsschule 2002 mit.

Auf ein Gespräch mit Ihnen freue ich mich. Angebote unter Chiffre 153056 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

human resources management

Die Personaldienstleistung mit den drei Grundlagen; Flexibilität · Mobilität · Rentabilität «Die geeignete Person zum richtigen Zeitpunkt im treffenden Umfeld» Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams einen unternehmerisch denkenden

Personalberaterin

# Integration - Fachkenntnisse - Engagement - Leadership-Qualitäten

... sind Stichwörter, mit denen Sie sich identifizieren. Berufserfahrung in Hotellerie oder Gastronomie haben Sie nach abgeschlossener Aus- und Weiterbildung erworben. EDV- und Kommunikationswendigkeit sowie eine rasche Auffassungsgabe sind für Sie selbstverständlich. Ihr Idealalter ist zwischen 24 und 32.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbstständige Aufgabe an einem modernen Arbeitsplatz, welche Freude und Beteiligung voraussetzt.

hotelstaff ist eine erfolgsorientierte und solide Unternehmung, welche Mandate für Kaderselektionen, Feststellenvermittlung, Try&Hire sowie Zeitarbeit betreut und mit den verschiedensten Unternehmen im In- und Ausland verhandelt. Für Sie die Herausforderung, in der Sie Ihre Stärken unter Beweis stellen.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen persönlich zur Verfügung. Diskretion gegenüber dem jetzigen Arbeitgeber und Dritten ist garantiert. Ihr Kurt Oehrli

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

8023 Zürich 1 01 229 90 00 www.hotelstaff.com Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Ich 39, Gastro-Profi mit Leib und Seele, suche nach Vereinbarung neuen Wir-kungskreis in gehobener Gastronomie. Interessenten melden sich bitte unter CHIFFRE 153143 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

AB 1. DEZEMBER FREI

# **QUALIFIZIERTER PIZZAIOLO**

LANGZEITERFAHRUNG

Telefon 079 232 31 27

153018(421179

htr

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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

# **Gesucht: Traumjob**

Tourimus-Profi (w/27)

mit 10 Jahren Berufserfahrung im Reisebüro sucht ab 01.03.03 neue Herausforderung im Raum Bern/Thun (Hotel-Administration, Tourismus-Verband, Incoming, Tour Operating, Verband, Incoming, Event Management)

Organisation, Beratung, Verkauf und Sprachen sind meine Stärken. Ich bin offen für Neues, flexibel & belastbar.

Freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 153149 an hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

# **IMPRESSUM**

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: Monthioustrasse 130, Postiach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23 Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler Verlagsleitung / Chef d'édition: Inis Strebel Anzeigenverkaul / Vente des annonces: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Andres Jakob, Marc Moser E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch / Matthias Beyeler, E-Mail: matthias.beyeler@swisshotels.ch

Anzeigentarii' (pro mm und Spalte) / Tarii' des annonces (par mm et colonne):

Frontseite / Première page:
Frontseite / Première page:
Kaderangebote / annonces cadres
Fr. 1.58 (exkl. MwSt. / sans TVA)
Fr. 1.38 (exkl. MwSt. / Sans TVA)

Nr. 50/2002 Anzeigenschluss
 Wiederholungen

Do 12. 12. 2002 Mo 9. 12., 12.00 Mo 9. 12., 12.00

Nr. 51/2002 Do 19. 12.. 2002 Mo 16. 12., 12.00 Mo 16, 12, 12,00

Nr. 52/1/2003 Fr. 3. 1. 2003 Mo 23. 12., 12.00 Mo 23. 12., 12.00

Do 9.. 1. 2003 Mo 6. 1., 12.00 Mo 6. 1., 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 Inseraten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoss gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verlolgt.