

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 6

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

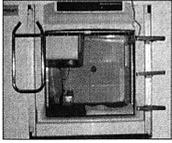
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 17.08.2025

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



DESIGNAUSSTELLUNG /
In New York sind futuristische Hoteldesigns aus der ganzen Welt zu sehen. SEITE 5



UMFRAGE / Hoteliers und Restaurateure sind mit ihren Treuhandbüros zufrieden. Das zeigt eine Studie. SEITE 4



hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Go, Bode Miller, go

MARIETTA DEDUAL

Jetzt muss es sich innert zwei Wochen zeigen, ob sich die zehn Jahre Vorbereitungsarbeit und die Investitionen von rund einer Milliarde Franken gelohnt haben: St. Moritz steht im Fokus der Weltöffentlichkeit. Das mediale Interesse betrifft nicht nur a priori die Resultate der Skisais, sondern auch das Phänomen St. Moritz, ein Ort, der jedem Klischee gerecht wird und doch keinem entspricht.

Hunderte von Journalisten produzieren dieser Tage tausende von Geschichten und Geschichten rund um den Nobelkurort - von den Pelzmänteln der High-Society-Damen über Norman Fosters Chesa Futura bis zu den gemachten Hotelrenovierungen, der Verkehrsbewältigung, dem Segantini-Museum... Diese mediale Aufmerksamkeit - auch wenn kritische Untertöne da und dort nicht fehlen - tut dem ganzen Tourismusland Schweiz gut. Ebenso wie das fehlende Siegesglück unserer Skinationalmannschaft. Denn aus touristischer Sicht müssen wir jeglichen Chauvinismus schlucken und hoffen, dass der Medaillensegen vor allem über die Amerikaner und die Deutschen fällt. Das stimmt Fernsehkommentatoren und Journalisten unserer Hauptmärkte milde - und sie verbreiten ein Schweizerbild, das die potenziellen Schweizerbesucher überzeugt. Nur bei den Österreichern scheint es anders zu funktionieren: Sie räumen Medaillen ab und vergleichen zudem die Hot-Dog-Preise ihres Mutterlandes mit denjenigen von St. Moritz. Und wer da besser abschneidet...

INHALT

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



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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innovative Lösungen seit über 15 Jahren

Soodrin 36 BIFC Adress

01-711-7410 01-711-7429 www.rebag.ch

UND PLÖTZLICH HAT MAN ZEIT.

Scana

Scana Lebensmittel AG, 8105 Regensdorf
Tel. 01 870 83 00 Fax 01 870 83 01
e-mail: info@scana.ch
www.scana.ch www.scanashop.ch

We save the world

MICROS

Rock-Garden

Rock-Garden Zic Zac, Zürich

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

ZÜRICH / Das 1988 gegründete «X-TRA» gehört zu den wichtigsten Treffpunkten der Ausgeh-Kultur an der Limmat. In der Zürcher Party-Szene herrscht ein Verdrängungswettbewerb. MARTIN J. PETRAS

Über die Party zum Business

In der Zürcher Party-Szene herrscht ein Verdrängungskampf. Das Marktsegment wird kleiner: Die Ausgehfreudigen der geburtenstarken Jahrgänge werden auch älter, sie ändern ihr Ausgeh- und Konsumverhalten. Zu den Zürcher Trendsettern und Party-Veranstaltern der ersten Stunde gehört das «X-TRA». Der Club, der als «Palais X-TRA» in einer alten Fabrikhalle auf dem ehemaligen Schoeller-Areal in Zürich-West bekannt wurde, befindet sich seit 1997 im Limmathaus im Zürcher Kreis 5. Die Geschichte des «X-TRA» fing vor rund fünfzehn mit Provisorien in der Zürcher Agglomeration an.

1988 von «ein paar Freunden» gegründet, gehört das «X-TRA» heute, neben dem «Kaufleuten» zu den bedeutendsten Konstanten der Ausgeh- und Party-Kultur in der Limmatstadt, die sogar internationale Beachtung gefunden hat. Heute erzielt das Unterhaltungs- und Gastronomieunternehmen «X-TRA» Production AG mit ihrem Mischkonzept aus Club, Restaurant, Lounge, Bar und Hotel sowie Events einen Jahresumsatz von über 10 Millionen Franken. Der Club wird jährlich von rund 260 000 Personen besucht.

Seite 15



«X-TRA» ZÜRICH

Neben Partys und Konzerten für verschiedene Besuchersegmente werden die drei Club-Säle mit insgesamt rund 1300 Quadratmetern Fläche auch für Firmen- und Privatveranstaltungen gebucht.

ALETSCHGEBIET / Auftakt zu neuer Destinationsstrategie

Noch fehlen weitere Mittel

Vertreter der fünf Tourismusgemeinden des Oberwalliser Aletschgebiets haben sich zu einer Informationsveranstaltung in Mörle getroffen. Anlass war eine neue Destinationsstrategie für die Region.

Beat Pfammatter, Direktor Brig Tourismus, betreut das Projekt als Vertreter des Aletschgebiets. «Das Weltnaturerbe-Label ist neben dem Matterhorn der wertvollste Werbeträger im Kanton Wallis», ist er überzeugt. Die Zeit sei gekommen, dieses besser zu vermarkten. Dazu reiche das bisherige Budget von 300 000 Franken allerdings bei weitem nicht aus. «Mindestens den doppelten oder gar dreifachen Betrag benötigen wir für eine nachhaltige Vermarktung

unserer Destination.» Spätestens im August soll die Destinationsstrategie im Detail vorliegen und das Projekt in Angriff genommen werden.

Geld in die Kasse bringen kann die Tourismusförderungstaxe, die die neue politische Gemeinde Riederalp Ende letzten Jahres bereits klar angenommen hat. Gemäss Pfammatter dürfte im Sommer auch die Volksabstimmung für die Tourismusförderungstaxe in den Gemeinden Brig und Naters/Bellalp anstehen. «Ein Ja des Stimmvolkes würde dem regionalen Tourismus weitere wertvolle Finanzmittel beschern», gibt der Tourismusdirektor seiner Hoffnung Ausdruck.

ROW
Seite 9

ZGM / Zürcher Gastro- und Lebensmittelmesse will zulegen

Mit Shows Leute anlocken

Die Organisatoren der Zürcher Gastro- und Lebensmittelmesse (ZGM, 9.–12. März 2003) setzen vermehrt auf Rahmenveranstaltungen: Wettbewerbe und Demonstrationen, etwa ein Service-Wettbewerb (Tischdecken) sowie ein spektakulärer Pizza-Akrobatik-Contest sollen die Fachbesucher in die ABB-Hallen in Oerlikon locken. Zielpublikum sind Angestellte und Kaderleute aus Hotellerie, Restauration, Catering und Gemeinschaftsverpflegung.

Ideen für Mixgetränke gibt es an einer eigens dafür eingerichteten Bar zu degustieren. Und auch das Modehappchen Sushi darf nicht fehlen: Profis demonstrieren, wie man die mit allerlei Zutaten dekorierten Reisbällchen fach-

gerecht zubereitet. An der ZGM steht sogar ein Weltrekord-Versuch an. Unter der Ägide von «Pizza-Professor» Cosimo Bruno, Luzern, soll die grösste Pizza Margherita der Welt auch in der Publikumspressen Schlagzeilen machen. «In diesem Jahr erwarten wir 10 000 ZGM-Besucher», formuliert Mitorganisator Richard Büchi das ehrgeizige Ziel. Das Führungsteam der Messe – Werbeberater Richard Büchi, Freddy Lee vom Zürcher Restaurant Burgwies und Emil Meier – organisiert die ZGM bereits zum sechsten Mal. Erfahrungen sammelte das Trio mit der Durchführung der Zürcher WIR-Messe.

CM
Seite 17

ht IN KÜRZE

Treuhänder / Das Institut für Betriebs- und Regionalökonomie der Hochschule für Wirtschaft Luzern hat unter 6000 Gastronomen untersucht, wie zufrieden Hoteliers und Restaurateure mit ihren Treuhändern sind. **Seite 4**

Design / Die erste Ausstellung über Hoteldesign findet im «National Design Museum» in New York statt. Gezeigt werden Designstücke und Entwürfe aus der ganzen Welt, die mehr oder weniger in Hotels einsetzbar sind. **Seite 5**

Weiterbildung / Wer Seminare anbieten und durchführen will, kommt nicht darum herum, einige gängige Regeln zu beachten. Dazu gehört unter anderem, dass man vorgängig für sich die Ziele definiert, welche man mit dem Seminar erreichen will. **Seite 6**

Kommunikation / Wer seine Mitarbeiter bei betrieblichen Änderungen nicht rechtzeitig und transparent informiert, muss mit einem Imageschaden rechnen, der nicht so schnell wieder repariert ist. **Seite 10**

Österreich / Die österreichische Hotelierversammlung hat neu zwei gleichberechtigte Präsidenten an der Spitze. Diese wollen den Fokus ihrer Arbeit auf die Verfügbarkeit qualifizierter Mitarbeiter legen, die sie allenfalls auch aus unseren Nachbarländern rekrutieren wollen. **Seite 11**

Alain Llorca / Der 34-jährige Küchenchef aus Frankreich gilt als grosses Talent. Bereits mit 27 Jahren war er Küchenchef des legendären Hotels «Negresco» in Nizza. Nun kocht er eine Woche lang im «Badrutts Palace» in St. Moritz. **Seite 13**

Lebensmittelhygiene / Die Zürcher Gastroverbände arbeiten im Rahmen einer Vereinbarung seit einem Jahr mit dem Lebensmittelinspektorat zusammen. Vor allem die von den Verbänden organisierten Kurse «Lebensmittelhygiene eins zu eins» stossen dabei auf grosses Interesse. **Seite 14**

Zürcher Gastromesse / Rund 10 000 Besucher erwarten die Veranstalter der Messe dieses Jahr auf dem ABB-Areal. Dabei setzen sie vor allem auf «Action» wie Sonderabietungen, mit denen die Besucher angelockt werden sollen. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Schweiz Tourismus / Das neue Design mit neuem Slogan sowie die neu lancierte Themenroute von Schweiz Tourismus werden von den Westschweizer Branchenprofis als gelungene Weiterentwicklung wahrgenommen. **CF Seite 3**

Crans-Montana / Anlässlich des Bauforums präsentierte Xavier Comtesse von der «Denkfabrik» Avenir Suisse seine Ideen für die Walliser Bergstation. Entwickeln will er seine Visionen gemeinsam mit den Betroffenen. **CF Seite 4**

Sommet d'Evian / Welche Vorkehrungsmassnahmen sind auf der Schweizer Seite des Genfersees vorgesehen? Antworten dazu gibt es momentan noch fast keine, obschon sich dies im Vorfeld des G8-Gipfeltreffens vom 1.-3. Juni alle fragen. **CF Seite 5**

Lausanne / Der Auftakt des Siemenon-Jahres zu Ehren des belgischen Schriftstellers fand im Museum der Kriminalpolizei statt. Der Erschaffer des Kommissars Maigret hatte die letzten 30 Jahre seines Lebens in Lausanne verbracht. **CF Seite 6**

FORUM

Öffentlicher Verkehr – ein «must have»

WALTER HERRMANN*

Was wäre der Tourismus in der Schweiz ohne öffentlichen Verkehr und der öffentliche Verkehr der Schweiz ohne Tourismus?

Beides ist nicht vorstellbar, beide gehören unabdingbar zusammen. Der öffentliche Verkehr ist einerseits unverzichtbarer Zubringer für die touristischen Destinationen der Schweiz, andererseits ist er selber ein wichtiges touristisches Angebot.



Dank der Einbindung der Flughäfen Genf und Zürich in das Fernverkehrsnetz der SBB geniesst er eine optimale Ausgangslage für ausländische Touristen. Ein spezielles Fahrkartensortiment – Swiss Travel System – ermöglicht ihnen freie Fahrt zu einem konkurrenzlosen Preis auf beinahe dem ganzen öffentlichen Verkehrsnetz. Stündliche oder sogar halbstündliche Verbindungen in alle Himmelsrichtungen ermöglichen auch den inländischen Touristen ein rasches Fortkommen. Dank seinem dichten Netz macht der öffentliche Verkehr die Schweiz für Touristen konkret erleb- und fassbar: Landschaften, Berge, Gletscher, Seen und Flüsse können mit Schiffen, Fahrrad- und Seilbahnen wortwörtlich erfahren werden.

Winter- und Sommersport ohne öffentlichen Verkehr sind in der Schweiz undenkbar. Trotzdem steht uns hier noch ein grosses Stück Arbeit bevor: Der Freizeitverkehr in der Schweiz findet zum grössten Teil immer noch auf der Strasse statt, und die Tendenz ist zunehmend. Hier müssen öffentlicher Verkehr und touristische Destinationen neue intelligente Konzepte entwickeln, die eine bequeme Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln und eine ungehinderte Ausübung der verschiedenen Freizeitangebote vor Ort kombinieren. Der touristische Verkehr soll weiterhin so umfassend wie möglich im Tarifsystem des öffentlichen Verkehrs mit den Produkten General- und Halbtaxabonnement eingebunden bleiben.

Der öffentliche Verkehr ist für die Schweiz ein starker Trumpf im hart umkämpften Tourismusmarkt. Freizeit und Tourismus sind Wachstumsmärkte des öffentlichen Verkehrs und machen einen wesentlichen Bestandteil der Einnahmen aus. Deshalb ist der öffentliche Verkehr ein «must have» für den Schweizer Tourismus wie auch umgekehrt.

*Präsident Verband öffentlicher Verkehr VÖV

MARKUS BUSCH / Mittlerweile hat sich Switzerland Destination Management (SDM) erfolgreich positioniert. Geschäftsleiter Markus Busch über Herausforderungen und Erfolgsrezepte. INTERVIEW: GREGOR WASER

«Wir spüren, was der Markt will»

Markus Busch, wie ist das Geschäftsjahr 2002 bei SDM ausgefallen?

Wir können nach 2001 erneut ein positives Betriebsergebnis ausweisen, trotz eines sehr schwierigen Tourismusjahres. Das SDM-Geschäftsmodell erweist sich als erfolgreich.

SDM konnte in den ersten drei Betriebsjahren noch keine schwarzen Zahlen schreiben. Was hat den Ausschlag für den Turnaround gegeben?

Pionierprojekte wie SDM laufen selten wie geschmiert. Doch wir waren zum Glück recht früh gezwungen, unser ursprüngliches Geschäftsmodell zu überdenken. Während die Firma in der Anfangsphase sehr viel Zeit damit verbrachte, den touristischen Partnern SDM näher zu bringen, haben wir uns 1999 einer 100-prozentigen Fokussierung auf die Absatzmärkte verschrieben. Gleichzeitig haben wir unseren Kostenapparat massiv reduziert und ein topmotiviertes und kompetentes Team aufgebaut. Mittlerweile haben wir uns sehr gut etabliert, nicht nur bei unseren Vertriebspartnern, sondern auch bei den Leistungsträgern. Hotels wie auch Destinationen kommen heute auf uns zu. Vor drei Jahren war das noch ganz anders.

«Heute kommen die Hotels auf uns zu. Vor drei Jahren war das noch ganz anders.»

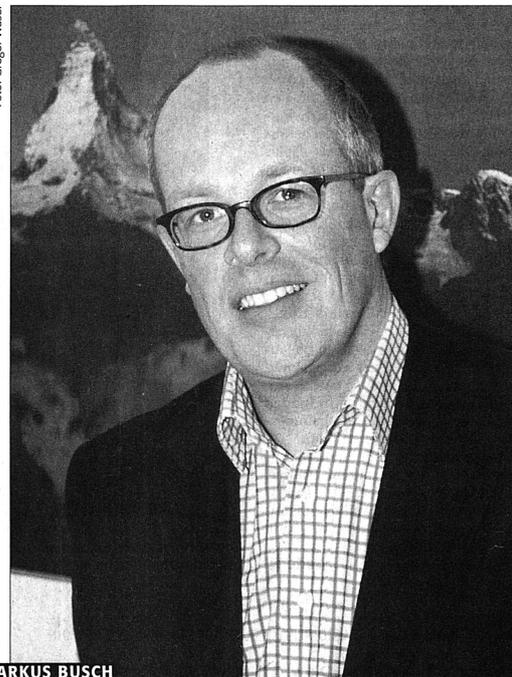
Der SDM-Umsatz ist im vergangenen Jahr um 16 Prozent auf über 32 Millionen Franken angewachsen. Wie setzt sich dieser zusammen?

40 Prozent unseres Umsatzes setzen wir heute direkt beim Endkonsumenten ab – vor allem über unsere Call-Center sowie Internetpartner wie MySwitzerland.com, SBB, Bluewin und andere. Knapp 60 Prozent unseres Umsatzes erfolgt über Vertriebspartnerschaften – angefangen bei traditionellen Reisebüros über Online-Reisebüros bis hin zu klassischen Reiseveranstaltern. Wir verfügen heute über

SDM 2002 in Zahlen

Umsatz: 32,5 Millionen Franken (+16%)
Anzahl Buchungen: 54 228 (+21%)
Internetanteil: 29% (2001: 15%)
Angebotsmix: 34% Lodging (Hotels und Ferienwohnungen), 30% Rail, 21% Air, 12% Retail
Saisonmix: 23% Winter, 23% Frühling, 40% Sommer, 14% Herbst (Basis: Buchungen/Reisedatum)
Top-10-Destinationen: 1. Zürich, 2. Zermatt, 3. Luzern, 4. Genf, 5. Interlaken, 6. Grindelwald, 7. Lugano, 8. St. Moritz, 9. Bern, 10. Chur **GW**

Foto: Gregor Waser



MARKUS BUSCH

«Das Gros der Buchungen erfolgt bei uns drei Wochen vor Reiseantritt. Hier gewinnt nur, wer auch Verfügbarkeit hat.»

das grösste Hotelangebot in der Schweiz zu Nettotarif, und das macht uns gerade für Vertriebspartner so attraktiv. Die können jetzt über eine Stelle die ganze Schweiz einkaufen.

Wie sehen die Bedingungen für einen Hotelier aus?

Hotels, die ihr Angebot direkt beim Konsumenten über SDM vertreiben wollen, bezahlen uns eine Kommission von 10 Prozent. Wer das SDM-Potenzial von Reisevermittlern und -veranstaltern nutzen will, macht beim so genannten «Merchant-Programm» mit. Hier benötigen wir Nettotarife, die 25 Prozent unter den publizierten Hotelpreisen liegen müssen. Hoteliers kennen dieses Modell von ihren FIT-Verträgen mit Reiseveranstaltern. Der einzige Unterschied: bei SDM muss man kein fixes Kontingent vergeben, sondern kann jederzeit die Verfügbarkeiten anpassen. Das heisst: die Kontrolle, wann ein Nettotarif zum Zuge kommt, liegt voll und ganz beim Hotel.

Dann ist SDM auch ein sehr aggressiver Einkäufer.

Das sehe ich nicht so, wir sitzen im gleichen Boot wie der Hotelier. Dank dem breiten Vertriebsnetz spüren wir aber recht schnell, in welche Richtung sich der Markt entwickelt. Und wenn wir erfolgreich sein wollen, müssen wir auf diese Marktbedürfnisse reagieren. So kann es vorkommen, dass wir –

Sind die vielen Absatzkanäle für einen Hotelier überhaupt noch überschaubar?

Die grosse Komplexität gab's schon vor dem Internet. Die ist für die Hotellerie nicht neu. Die Vielzahl der Absatzkanäle beurteile ich grundsätzlich als positiv, weil so auch die Absatzchancen zunehmen. Die Herausforderung stellt sich jetzt nur, in welche Absatzkanäle man als Hotelier investiert und welche man sein lässt.

Wie verhält es sich mit dem Zahlungsverfahren bei einer Online-Buchung via SDM?

Das Inkasso erfolgt im Hotel. Wir nehmen die Kreditkartennummer des Kunden nur als Garantie entgegen. Das heisst, sie kann belastet werden, falls der Gast die Buchung nicht rechtzeitig storniert. Die Kommission stellen wir dem Hotelier monatlich in Rechnung.

Wie läuft der Verkauf von Packages?

Schleppend. Wir stellen fest, dass unsere Kunden in erster Linie an der Übernachtungsleistung interessiert sind. Alle anderen Zusatzleistungen, wie zum Beispiel Ski-Tickets, werden erst vor Ort eingekauft. Selbst dann, wenn wir einen markanten Preisvorteil bieten. Bei uns funktionieren Packages, wenn sie direkt mit einem Reisegrund verbunden sind. Zum Beispiel: das Konzertticket mit dem Hotel zum Montreux Jazz Festival.

«Unsere Kunden sind in erster Linie an der Übernachtungsleistung interessiert.»

Welche strategischen Schwerpunkte setzen Sie im laufenden Jahr?

Unser Hauptaugenmerk liegt auf der noch stärkeren Bearbeitung der Absatzkanäle. Im Bereich unseres Merchant-Programms möchten wir die Anzahl der Vertriebspartnerschaften bis Ende Jahr verdoppeln. Ein weiterer Fokus liegt auf den Ferienwohnungen, hier machen wir noch ein grosses Potenzial aus.

Zur Person

Seit 1998 ist Markus Busch Geschäftsleiter von Switzerland Destination Management. Er hat eine klassische Hotelkarriere hinter sich, mit Stationen bei Sheraton, Mövenpick und Swissôtel. Dabei hat er sich schon frühzeitig dem Thema Distribution gewidmet. Vor seinem SDM-Engagement war er während zwei Jahren Marketingleiter bei einer Software-Firma, die im Bereich von Banken und Versicherungen tätig ist. Markus Busch ist 41 Jahre alt, verheiratet und stammt aus Domat-Ems. **GW**

**HENNIEZ / Boom bei Softdrinks – Mineralwasser-Absatz stetig
Umsatzplus mit Drinks in PET**

Die Sources Minérales Henniez SA erzielte im Geschäftsjahr 2002 auf dem Markt für nicht-alkoholische Getränke (Mineralwasser, Fruchtsäfte, Softdrinks und Eistee) einen Umsatz von 156,1 Millionen Franken, was einem Wachstum von 5,2 Prozent entspricht (Umsatz 2001: 148,2 Millionen Franken). Volumenmässig wurden 210 Millionen Flaschen verkauft. Henniez konnte gemäss Pressemitteilung seinen

Wachstumskurs im Berichtsjahr beibehalten. Bei mehreren Produkten nahmen die Nettoverkäufe zu, trotz ungünstiger Wetterverhältnisse im zweiten Semester 2003, der rückläufigen Konjunktur, sowie der verschärften Konkurrenz durch ausländische Billigprodukte. Henniez hat auf dem Schweizer Markt 134,3 Millionen Liter Mineralwasser der Marken Henniez, Cristalp und Vichy Célestins (+2,3 Prozent)

sowie 23 Millionen Liter Fruchtsäfte der Marken Granini und «Hohes C» (+20,2 Prozent) abgesetzt. Die Absatzsteigerung bei den Fruchtsäften ist insbesondere auf die Lancierung der wiederverschliessbaren und unzerbrechlichen PET-Flaschen für Granini zurückzuführen. Bei den Softdrinks profitieren die kohlenensäurehaltigen Limonaden auf der Basis von Fruchtsäften oder Fruchtaromen. *CM*

**McD-Raub:
Serientäter?**

Reinach AG. Innerhalb von fünf Wochen sind in der Schweiz mindestens vier Fast-food-Restaurant überfallen worden. Letzter Tatort: die McDonalds-Filiale in Reinach AG. Die drei bewaffneten Täter erbeuteten dabei Anfang Woche mehrere tausend Franken. Weil die Überfälle stets nach dem gleichen Muster abließen, schliesst die Polizei einen Zusammenhang mit den früheren Raubüberfällen nicht aus. *CM/sda*

**DAVOS/KLOSTERS / Mindereinnahmen wegen WEF
Eine Mio. Franken fehlt**

Die Bergbahnen der Region Davos/Klosters haben nach dem Ende des World Economic Forums (WEF) eine Bilanz gezogen. Im Vergleich zum Vorjahr, als das WEF in New York abgehalten wurde, belaufen sich die Mindereinnahme beim Transport auf rund eine Million Franken: Die Davoser Bergbahnen mussten im Transportgeschäft etwa 750 000 Franken und die Klosterser Bergbahnen rund 250 000 Franken an Min-

dereinnahmen verzeichnen. Zu den finanziellen Ausfällen im Transportbereich kommt noch der Ausfall im Gastronomie-sektor von bis zu 300 000 Franken hinzu. Laut «Die Südostschweiz» könnten die Einbusen für die Davoser Pischas- und die Klosterser Madrisabahn «problematische Folgen» zeitigen, da diesen Betrieben die finanziellen Mittel für dringende Investitionen ohnehin schon fehlten. *TRU*

**FITUR / Berge© und Städte
waren Trumpf in Madrid**

**Zufriedene
Schweizer**

«Wenn die Fitur nicht zu den Bergen kommt – dann kommen die Berge zur Fitur»: Das war das Motto von «Swiss», die zusammen mit Schweiz Tourismus (ST) für die Schweiz in Spanien warb. Nach sieben Jahren Abwesenheit war die Schweiz an der zweitgrössten Touristikmesse Fitur (29. Januar bis 2. Februar 2003) in Madrid wieder mit einem Stand vertreten. Mit 450 Ausstellungen an Agenturen und Geschäftspartnern in Spanien hatte ST die Präsenz an der diesjährigen Fitur 2003 angekündigt. Und mit einem neuen Messekonzept hat sich die Schweiz weltoffen und frisch und pfiffig präsentiert. Die neue Standgestaltung – ohne das sonst übliche Beizli – wurde in Fachkreisen und in den spanischen Medien positiv bewertet.

Die Schweizer Aussteller konnten in offenen Sitzrunden gute Gespräche führen und zeigten sich überrascht von den vielen konkreten Anfragen. Ganz im Trend lagen die Berge und Städte, berichtet Mirjam Jost von ST. Auch Daniel Bachofner vom Swiss Travel System gibt sich zufrieden. «Die Reiseveranstalter haben uns gesucht, die Resonanz war gut, es gab viele Nachfragen zum Swiss Travel System. Es ist wichtig, hier präsent zu sein.»

**«EIN TOLLER
ERFOLG»**

Dieser Ansicht ist auch Eugenio Genazzi, Projekt-Manager Market Service, ST, der sich über die positive Resonanz freut: «Das ist ein toller Erfolg – hier können wir nicht fehlen.» Paquita Palero, zuständig für Presse und Marketing bei «Swiss» in Madrid, brachte es auf den Punkt: «Nach dem Aus von Swissair ist es besonders wichtig, hier zu sein, da kaum einer in Spanien von der neuen Airline Swiss etwas weiss. Wir konnten extrem viel Aufklärungsarbeit leisten und das Interesse war sehr gross, nicht nur bei den Fachbesuchern – auch beim Publikum.» «Wir müssen neue Märkte angehen», sagt auch Kristiane Jeltsch, Sales-Manager der Seiler Hotels in Zermatt. «Die Fitur ist wichtig für uns – das Interesse an den Bergen ist gross.»

Mit einer Länderbeteiligung von 170 Nationen und 10 000 Ausstellern wurden in den ersten drei Messtagen rund 97 000 Fachbesucher aus 110 Länder registriert. Insgesamt kamen 110 000 Besucher, 3 Prozent mehr als im Vorjahr.

**DIE SCHWEIZ
ENTDECKT SPANIEN**

Aber dies ist nicht der einzige Grossauftritt der Schweiz in Spanien. Unter der Schirmherrschaft der Schweizer Botschaft in Madrid soll noch diesen Monat mit dem dreijährigen Länderprogramm des Bundes, «Mira Suiza», eine Schweiz-Kampagne gestartet werden. Zudem lädt die Schweiz zur Galanacht an der internationalen Kunstmesse Arco in Madrid, an deren Eröffnung am 14. Februar 2003 Bundespräsident Pascal Couchepin teilnehmen wird. *EL*



NEUES MARKENSYSTEM

Die Dachmarke «Zermatt. Alpine Monuments» wird mit den Submarken für die wichtigsten touristischen Leistungsträger ergänzt.

ZERMATT / Der Walliser Tourismusort hat gestern in Zürich seine neue Markenstrategie vorgestellt. Er verzichtet bewusst auf Glamour. SONJA STALDER

Markendach Matterhorn

Das Matterhorn in Blau-Weiss, ein Schweizer Kreuz, dazu der Name «Zermatt» und der Claim «Alpine Monument»: so präsentiert sich die neue Dachmarke, die Zermatt Tourismus (ZT) gestern in Zürich den Medien vorgestellt hat (siehe Bild). Optisch lehnt das neue Logo an das bisherige an, ZT-Direktor Roland Imboden erklärt weshalb: «Die grafische Lösung stand für uns nicht im Mittelpunkt, sondern die klare Positionierung Zermatts.» Eine solche habe bisher höchstens in den Köpfen bestanden, nicht aber auf Papier.

In der so genannten «Brand Foundation» wird Zermatt nun als «der hochalpine Treffpunkt für eine internationale Community» beschrieben (siehe Kasten). Der Bergort will Gäste ansprechen, welche «die Erholung und das Erlebnis in der Natur suchen». Prestige soll durch Understatement vermittelt werden. «Der Verzicht auf Glamour, wie es in St. Moritz praktiziert wird, ist absichtlich», betont Daniel Luggen, Marketingleiter von Zermatt Tourismus.

**AUSLÖSER: FUSION DER
ZERMATT BERGBAHNEN**

Die Idee für ein neues Markensystem hatte Zermatt Tourismus vor rund einem Jahr, als die Fusion der heutigen Zermatt Bergbahnen AG zustande kam. «Wir dachten, dass jetzt der Zeitpunkt gekommen sei, einen einheitlichen Auftritt für Zermatt aufzubauen. Bisher gab es grosse Streuverluste», sagt Roland Imboden. Er

suchte das Gespräch mit den grössten touristischen Leistungsträgern vor Ort: der Zermatt Bergbahnen AG, der Gornergrat-Monte-Rosa-Bahnen, den Seiler-Hotels und der Matterhorn Group. Gemeinsam mit diesen Partnern und unter der Leitung der – im Wettbewerb ausgewählten – Kommunikationsagentur DDB Zürich hat Zermatt Tourismus innerhalb von vier Monaten die Positionierung festgelegt. «Wir sind mit der Arbeit sehr schnell und gut vorwärts gekommen», bestätigt Imboden.

In Ergänzung zu der Dachmarke hat die Agentur Submarken für die einzelnen touristischen Leistungsträger

ausgearbeitet. Das grafische Erscheinungsbild mit Matterhorn bleibt dasselbe, «Zermatt. Alpine Monument» wird aber beispielsweise mit «Zermatt Bergbahnen» ersetzt. «Die Organisationen, die das Erlebnis Zermatt ermöglichen, sind für den Gast von geringerer Wichtigkeit. Ihre Eigenständigkeit wurde daher zugunsten einer Stärkung der Dachmarke Zermatt etwas zurückgenommen», erläutert Kaspar Loeb, CEO der Agentur DDB Zürich, die kürzlich auch für Luzern Tourismus («Swiss Made») ein neues Markensystem entwickelt hat.

**PROJEKTKOSTEN:
RUND 110 000 FRANKEN**

Zur neuen Markenstrategie gehört auch die Entwicklung eines Manuals, einer neuen Website und eines gemeinsamen Messekonzepts. «Die Implementierung des gesamten Auftritts wird etwa ein Jahr dauern», schätzt Kaspar Loeb. Die Kosten für das Projekt belaufen sich laut Roland Imboden auf 105 000 bis 110 000 Franken. Zermatt Tourismus trägt einen Drittel der Kosten, die Partner teilen sich die restlichen zwei Drittel.

Nicht in diese Rechnung miteinbezogen sind die Kosten für den Markenschutz. Zermatt Tourismus hat das neue Logo beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum eintragen lassen. Zudem sollen die Namen Zermatt und Matterhorn für verschiedene internationale Waren- und Dienstleistungsklassifikationen geschützt werden.

**«Spezialist für
«Outdoor Wellness»»**

In der «Brand Foundation» – der Grundlage für alle Kommunikationsmassnahmen – wird die Markenpersönlichkeit der Dachmarke Zermatt umschrieben. Zum Stichwort «Kompetenz» heisst es beispielsweise: «Ich (Zermatt; die Red.) bin der Spezialist für «Outdoor Wellness» und biete 365 Tage aktive Erholung in der Natur. Meine Ursprünglichkeit und Offenheit machen mich attraktiv für Gäste aus der Schweiz und der ganzen Welt. Ich verkörpere Prestige durch Understatement und verzichte auf oberflächlichen Glamour. Ich verbinde unbeschwerter Lebensfreude mit einem qualitativ hochstehenden Angebot und exklusiven Events.» *SST*

KURZ UND BÜNDIG

Deutschland. Die deutsche Tourismusbranche befürchtet nach der Krise im Vorjahr auch im 2003 ein schwaches Geschäft. Als Wachstums-Bremse sehen deutsche Tourismusexperten neben der Konjunkturlaute vor allem den Irak-Konflikt. In Deutschland selbst machten im 2002 weniger Menschen aus dem In- und Ausland Ferien als im Jahr zuvor. Wie das Statistische Bundesamt mitteilte, ging die Zahl der Übernachtungen um 3 Prozent auf 339 Millionen zurück. *TRU/sda*

Gstaad-Saaneland. Die Vernehmlassung für die künftigen Bergbahnenlandschaft im Saaneland und in den angrenzenden Gebieten läuft. Die Bahngesellschaften und die involvierten Gemeinden diskutieren zurzeit das künftige Konzept. Laut Restrukturierungsausschuss ist eher mit 40 anstatt 30 Anlagen zu rechnen. Im März soll das Konzept öffentlich vorgestellt werden. Die Gründung einer neuen Gesellschaft ist für Sommer 2003 vorgesehen, so die «Berne Zeitung». *TRU*

Grindelwald. Die Liquidation der Skilift Aspen AG in Grindelwald wurde an der GV einstimmig beschlossen. Der Lift soll abgebrochen werden. Die Beschneigungsanlage übernehmen laut «Berne Zeitung» die Gondelbahn Grindelwald-Männlichen und die Jungfrauabahn. Ohne diesen Verkauf hätte die Skilift Aspen AG den Konkurs anmelden müssen. *TRU*

Ferienmesse St. Gallen. Vom 14. bis 16. Februar findet in den Hallen der Olma Messen St. Gallen die 14. Ferienmesse St. Gallen statt. Über 500 Aussteller präsentieren ihre Angebote. Ehrengast ist dieses Jahr Polen. Neu ist der Sektor Outdoor/Trekking. Ein Sonderthema betrifft Ferien und Freizeit am, auf und im Wasser. *TRU*

Slow-up. Der Lenkungsausschuss und die lokalen Organisationskomitees planen bereits das 2. Slow-up Euroregion Bodensee vom 31. August. Das Event soll wiederum auf einer 30 Kilometer langen Strecke abgehalten werden. Aus dem im 2002 abgehaltenen ersten Slow-up Euroregion Bodensee mit etwa 60 000 Teilnehmern resultierte laut «St. Galler Tagblatt» ein Defizit von 6000 Franken. *TRU*

Reklame

GLAS
Die Marke für gehobene Tischkultur
OBERGLAS 1806
Exklusiv bei
Büchcher
Tel. 041 360 42 44
www.buechcher.ch

TREUHÄNDER / Das Institut für Betriebs- und Regionalökonomie der Hochschule für Wirtschaft Luzern hat untersucht, wie zufrieden Hoteliers und Restaurateure mit ihren Treuhandbüros sind. **STEFAN MICHEL UND DANIEL DEUTSCHER**

Gastronomen stellen ein gutes Zeugnis aus

Die schlechten Nachrichten über die grossen Revisionsfirmen rissen wochenlang nicht ab. Vor allem in den USA wurden wöchentlich neue Bilanzfälschungen angeprangert. Den Höhepunkt dieser Krise stellt der Zusammenbruch der Revisionsfirma Arthur Andersen dar, die den Kollaps ihres ehemaligen Vorzeigekunden Enron nicht überstanden hat.

Eine aktuelle Befragung, die wissenschaftlich von der Hochschule für Wirtschaft Luzern begleitet und von der «DeKa Gastronomie-Treuhand» in Frauenfeld finanziell unterstützt wurde, hat die Zusammenarbeit mit Treuhandunternehmen untersucht. Die vorliegende Studie stellt den Treuhandunternehmen ein sehr gutes Zeugnis aus.

FACHWISSEN UND BEZIEHUNGSNETZ

In einer repräsentativen Umfrage wurden 600 Restaurateure und 400 Hoteliers befragt. Dabei wurden sämtliche Hotel- und Restaurantkategorien berücksichtigt. Die Adressen hat der Organisator der Studie den Mitgliederverzeichnissen der Berufsverbände und, elektronischen Datenbanken entnommen. Der Fragebogen konnte schriftlich oder elektronisch ausgefüllt werden, wobei Anonymität gewährleistet wurde. Der Rücklauf von 181 verwertbaren Bogen (18,1%) kann als befriedigend bezeichnet werden.

Um die gesetzlichen Vorgaben erfüllen zu können, nehmen die Hoteliers und Gastronomen die Hilfe von Treuhandbüros in Anspruch. Die Zusammenarbeit erstreckt sich jedoch häufig nicht nur auf die gesetzlich vorgeschriebene Kontrollfunktion, sondern deckt darüber hinaus auch ein erweitertes Leistungsspektrum ab. Der Treuhänder oder die Treuhänderin wird in vielen betriebswirtschaftlichen, steuerlichen oder juristischen Fragestellungen mit einbezogen. Er entlastet den Gastronomen und Hotelier von administrativen Aufgaben und stellt das notwendige Fachwissen und sein Beziehungsnetz zu Steuerexperten, Juristen und Unternehmensberatern zur Verfügung.

TREUHANDDIENSTE ALS WICHTIG GEWERTET

Es ist deshalb nicht erstaunlich, dass Treuhanddienstleistungen für die Hotellerie und Gastronomie von den Befragten als «sehr wichtig» (65%) oder «wichtig» (30%) beurteilt werden. Die Hoteliers und Restaurateure sind mit den ihnen angebotenen Treuhanddienstleistungen mehrheitlich «sehr zufrieden» (63%) oder «zufrieden» (27%). Nur gerade 9% sind «eher unzufrieden».

Ein Vergleich mit anderen Branchen, wie es im Schweizer Kunden-

Foto: htr



BERATUNG WIRD BEGRÜSST

Neben den periodischen Abschlüssen sind Arbeiten im Zusammenhang mit Steuern und Versicherungen, Rechtsberatung und Betriebsberatung die häufigsten Aufgaben der Treuhänder.

Wie wählen Gastronomen ihre Treuhänder?

Bei der Auswahl des Treuhandbüros achten Hoteliers und Restaurateure auf verschiedene Merkmale, die im Verlaufe der Zusammenarbeit darüber entscheiden, ob die Geschäftsbeziehung langfristig erfolgreich verläuft oder nicht. Dabei steht die Fachkompetenz an erster Stelle, gefolgt von der Diskretion, der Loyalität, der Langfristigkeit des persönlichen Kontaktes und des Preis-Leistungs-Verhältnisses. Aus verschiedenen anderen Studien ist

zu vermuten, dass sich diese Merkmale durch unterschiedliche Anspruchsniveaus auszeichnen. Diskretion und Loyalität sind Kriterien, die erfüllt sein müssen, um überhaupt Kunden zu gewinnen und zu halten. Auch die pünktliche Fertigstellung der aufgetragenen Arbeiten gehört zu einem guten Service und muss als selbstverständlich betrachtet werden. Eine ganz entscheidende Rolle jedoch spielt die Fachkompetenz. Ein guter Treuhänder

ist nicht nur ein guter Buchhalter. Er zeichnet sich auch darin aus, dass er im Laufe seiner Praxisjahre fundierte Kenntnisse in Steuer- und Rechtsfragen und in Versicherungs- und betriebswirtschaftlichen Fragen erworben hat. Die Fachkompetenz erstreckt sich zusätzlich auch auf die Branchenkenntnisse. Um als Gesprächspartner akzeptiert zu werden, ist ein hotel- und restaurantspezifisches Know-how von grosser Bedeutung. SIM/DD

barometer möglich ist, zeigt, dass Treuhandleistungen in der Gastronomie und Hotellerie ausserordentlich geschätzt werden. Eine Ursache dafür könnte darin liegen, dass der Markt stark zersplittert ist und der Hotelier oder Restaurateur den Treuhänder ohne grosse Kosten wechseln kann, wenn dieser die Erwartungen nicht erfüllt. Ein ebenso positives Bild zeigt sich bei der Weiterempfehlung der Treuhänder.

ABSCHLÜSSE, STEUERN UND VERSICHERUNGEN

Die gesetzlichen Vorschriften verlangen in der Regel einen jährlichen Abschluss mit Inventar, Quartals- oder Monatsabschlüssen sind keine gesetzlichen Erfordernisse, sondern werden gezielt als Führungsinstrument eingesetzt. 25% der Betriebe lassen denn auch einen Monatsabschluss erstellen, 23% einen Quartalsabschluss. 10% aller Betriebe erstellen ihren Abschluss selbst.

Neben den periodischen Abschlüssen sind die häufigsten Aufgaben der Treuhänder Arbeiten im Zusammenhang mit Steuern und Versicherungen (76,8%), Rechtsberatung (48%) und Betriebsberatung (36,3%). Weniger als ein Viertel der befragten Betriebe übertragen dem Treuhänder die Lohnbuchhaltung (24,2%), das Liquiditätsmanagement (22,5%) und die Budgetierung (17%). 18,7% der Betriebe haben den Treuhänder in ausserordentlichen Situationen wie Sanierung und Fusion beigezogen.

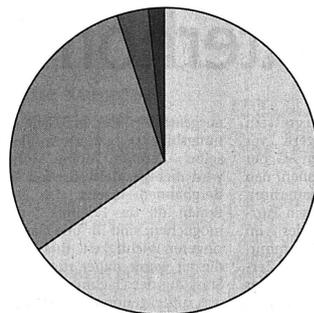
INTERNE RESSOURCEN BESSER AUSLASTEN

Durch die moderne Technik wird es möglich, die Buchhaltungsdaten nur noch an einem Ort zu verwalten, zu sichern und zu pflegen. Der Betrieb kann sich online beim Treuhänder anmelden und die gesamte Belegerfassung weiterhin selbstständig durchführen. Dies spart dem Betrieb Kosten und ermöglicht es, die internen Personalressourcen besser auszulasten. Insbesondere sind die Betriebe an einer engen Zusammenarbeit interessiert, damit eine lückenlose Weiterführung der Treuhandarbeiten jederzeit gewährleistet ist.

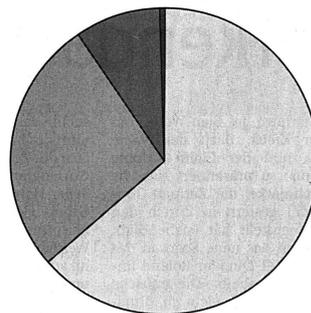
Aufgrund der Auswertung kann festgestellt werden, dass die Betriebe die technischen Neuerungen als sehr wichtig einschätzen, da daraus direkte Kosteneinsparungen ohne Qualitätseinbußen realisieren müssen. Konsequenterweise werden die Belege im Betrieb verarbeitet und der Treuhänder übernimmt die Kontrolle sowie die Abschlussarbeiten und ist im Falle eines Ausfalls der internen Person zur Stelle.

Das zeigt die Umfrage bei den Gastronomen

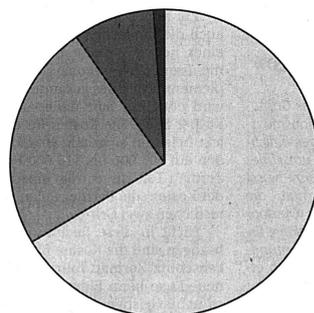
Wie wichtig ist ein Treuhänder für Ihren Betrieb?



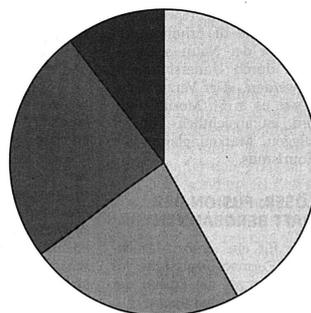
Wie sind Sie mit Ihrem Treuhänder zufrieden?



Würden Sie Ihren Treuhänder weiterempfehlen?



Welche Arbeiten lassen Sie erledigen?



Die beiden Autoren

Stefan Michel ist Marketingprofessor an der Hochschule für Wirtschaft in Luzern und Lehrbeauftragter an der Universität Zürich. Seine Arbeiten auf dem Gebiet des Dienstleistungsmarketings erscheinen in internationalen Fachzeitschriften. Er ist Präsident des Fachrates des Nachdiplomstudiums Dienstleistungsmarketing und Inhaber der Beratungsfirma Dr. Michel Partner GmbH in Cham.

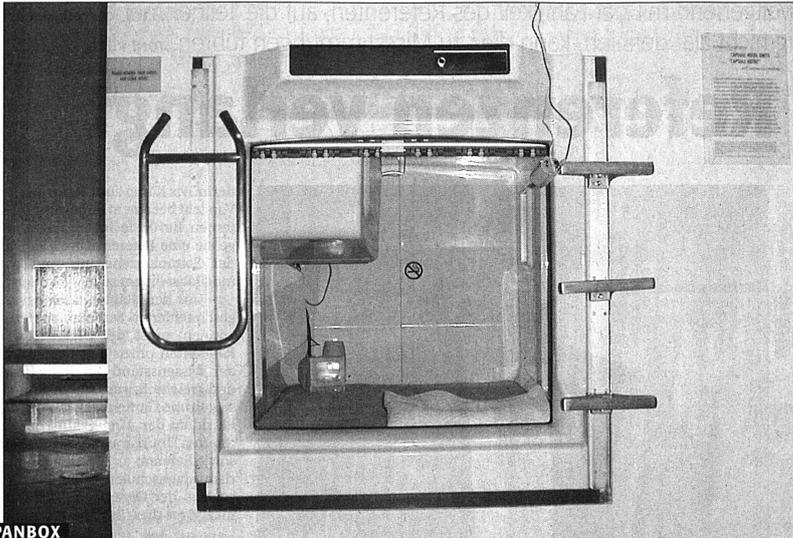
Daniel Deutscher ist dipl. Hotelier SHV und Inhaber der DeKa Gastronomie-Treuhand, die sich auf Beratungs- und Treuhanddienstleistungen im Hotel- und Gastgewerbe spezialisiert hat. SIM/DD

Fazit: Gastronomen sind zufrieden

Grundsätzlich kann festgehalten werden, dass Hoteliers und Restaurateure sehr zufrieden sind mit der bezogenen Treuhanddienstleistung und dass diese als sehr wichtig für den Betrieb eingestuft wird. Es wird verstärkt Wert auf Fachkompetenz und Diskretion gelegt (siehe Kasten Mitte), wobei eine Datenerfassung im Betrieb die Kosten optimieren soll.

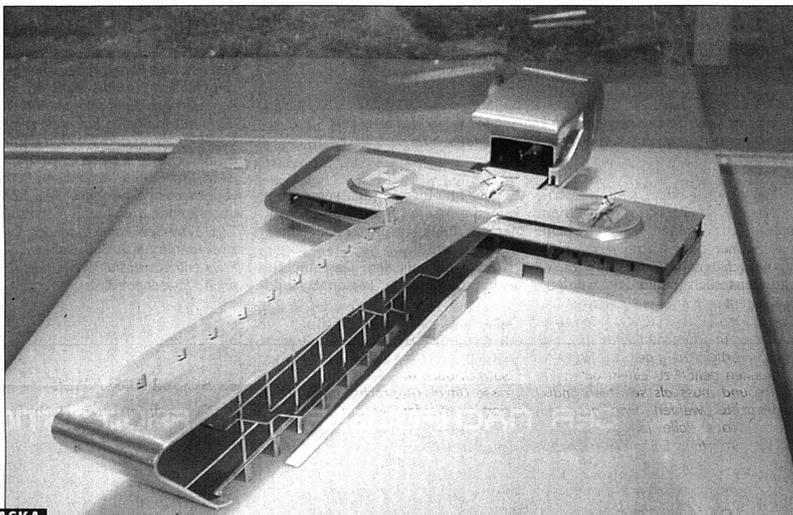
Gut ein Drittel der Betriebe begnügt sich mit einem Jahresabschluss, etwa je ein Viertel lässt einen Monats-, respektive einen Quartalsabschluss erstellen. Hier besteht sicherlich noch ein Verbesserungspotenzial für die finanzielle Führung der Betriebe. Weiter ist zu erwarten, dass der Anteil der Betriebe, welche dem Treuhänder auch Aufträge zur Betriebsberatung, zum Liquiditätsmanagement, zur Lohnbuchhaltung oder zur Budgetierung übergibt, zunehmen wird. SIM/DD

FOTOS: ZVG



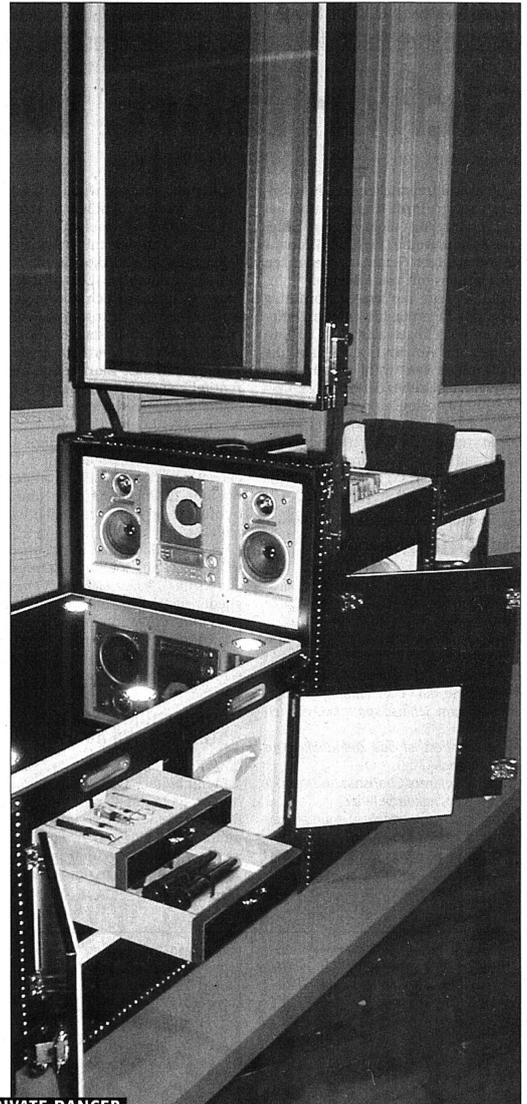
JAPANBOX

Eine original japanische Schlafbox zeigt die minimalistischste Möglichkeit, (viel reisende) Gäste unterzubringen.



ALASKA

Dieses Sporthotel liegt mitten in einem unzugänglichen Gebiet. Das Hotel wurde mit Hilfe von Hubschraubern gebaut und wird nun auch ausschliesslich mit diesen versorgt.



PRIVATE DANCER

Dieser komplette mobile Schminktisch wurde für Striptease-Tänzerinnen entworfen, die viel unterwegs sind.

NEW YORK / Das «National Design Museum» in New York zeigt die erste Ausstellung über Hoteldesign. Gezeigt werden Ausschnitte aus modernen Hotels mit unterschiedlichen Funktionen und unterschiedlichem Design. **HARALD WEISS**

Trends im Hotel erzählen vom Leben

Erstmals widmet sich eine grosse, internationale Ausstellung dem Thema Hoteldesign. Am «Cooper-Hewitt, National Design Museum» in New York wurde mit der Ausstellung «New Hotels for Global Nomads» der Versuch unternommen, die unterschiedlichen Trends und Designbereiche zusammenhängend darzustellen.

Spätestens seit dem Erfolg von Ian Schrager's Boutique-Hotels hat der Faktor «Design» im Hotel-Geschäft einen festen Platz erhalten. Inzwischen

gibt es zwar Schragers Design-Hotels mit bis zu 1000 Zimmern und von «Boutique» kann man dabei nicht mehr reden. Aber der Design-Faktor ist bei allen neuen Hotelprojekten immer mehr in den Vordergrund getreten.

HOTELS HABEN TRENDSETZERFUNKTION

Nach Meinung der Veranstalter sind die modernen Hotels mit ihren unterschiedlichen Funktionalitäten, ihrem

unterschiedlichen Design und den vielfältigen Einrichtungen Trendsetter in einer immer mobileren Welt geworden. «Früher wollten die Hotels dem Gast den gleichen Anspruch und Komfort bieten, wie er ihn in seiner gewohnten Umgebung zu Hause gewohnt ist. Doch heute wollen die Gäste in einem Hotel eher das geniessen und erleben, was ihnen fehlt oder was sie zu ihrer Reise veranlasst hat», erläutert Don Albrecht, Kurator der neuen Ausstellung.

Die Veranstalter meinen, dass Hoteldesign im hohen Masse die Sinne und die Fantasie anspricht. Es kann Erlebniswünsche erfüllen, wie kein anderes Medium. Die heutigen Hotels verändern mit ihren Einrichtungen die Welt. Sie sind die Trendsetter im Aufzeigen, wie Menschen in den Städten leben, wie sie reisen, wie sie arbeiten und wie sie ihre Freizeit verbringen.

Am deutlichsten sieht man diesen Aspekt bei der Darstellung von extremem Hoteldesign für extreme Orte. So wird das Modell von einem Hotel für Helikopter-Skifreunde gezeigt, das ohne jegliche Strassenanbindung nur mit Hubschrauber-Unterstützung mitten in der Schnee- und Eiswüste von Alaska gebaut wurde. Auf dem Hoteldach sind drei Hubschrauberlandeplätze für die Skitouren, die An- und Abreise und die Versorgung. Solche Hotels machen einen derartigen Extrem-Tourismus überhaupt erst möglich.

Die Ausstellung gliedert sich in die fünf historischen Entwicklungsbereiche: Stadthotels, Hotels für internationale Geschäftsreisende, Hotels als Raststätte, Hotels in der Natur und Fantasie-Hotels (siehe Kästen). Im oberen Bereich des Museums sind komplette Zimmer nachgebildet.

35 VERSCHIEDENE DESIGN-KONZEPTE

Insgesamt werden auf den zwei Etagen 35 verschiedene Hoteldesign-Konzepte vorgestellt, was eine attraktive Anzahl ist – aber doch viel zu wenig im Vergleich zu den hunderten, vielleicht sogar tausenden an Stilvarianten, die es gibt. Für einen ersten Versuch sind die

Ausstellung definitiv gelungen – auch wenn sie vom Umfang her nur an der Oberfläche der vielfältigen Designaspekte kratzen kann. Die einzelnen Themen können nur angerissen werden – nicht aufgearbeitet. Man möchte zu jedem Element mehr sehen und erfahren, doch dann kommt schon der nächste Bereich.

Trotzdem: Wer sich einen Überblick über die vielen internationalen Designrichtungen verschaffen möchte, sollte sich die Ausstellung nicht entgehen lassen.

«New Hotels for Global Nomads» (noch bis 2. März) Cooper-Hewitt, National Design Museum, 2 East 91st Street, New York, NY 10128, USA+1 212 849 8400, www.si.edu/ndm

«Private Dancer» fürs Hotelzimmer

Im Bereich «Stadthotels» wird an der Ausstellung die Entwicklung dieser Hotels als Zeichen des Wohlstandes einer Stadt beschrieben. In der Ausstellung werden Hotels von Jean Nouvel, Philippe Starck und Antonio Citterio aus New York, London und Philadelphia gezeigt. Zugleich präsentiert Toland Grinnell erstmals die mobile Funktionseinheit «Private Dancer», die alles enthält was reisende Stripperinnen benötigen: Vom grossen, gut ausgeleuchteten Schminktisch mit eingebautem CD-Player bis zur spärlichen Garderobe in den Schubläden und den erforderlichen Tanzutensilien. **HW**

Zu sehen ist erstes Weltraumhotel

Im Ausstellungsbereich «Hotels als Raststätte» hat man die modernste Art des Bahnhofshotels ausgewählt: Das «Habitat Module» für die Internationale Space-Station, das für die zukünftigen Weltraumtouristen gedacht ist. In der Abteilung «Natur-Hotels» gibt es Bilder von Hotels in den Schweizer Bergen und in den Rocky Mountains sowie von ökologischen Hotels in Afrika. In der Kategorie «Fantasie-Hotels» werden Dekorationen, Räume, und Restaurants von bekannten Architekten wie etwa Jean Nouvel und Diller+Scofidio oder Künstlern wie Tom Sachs, Sophie Calle und dem Filmregisseur Spike Jonze gezeigt. **HW**

Das Hotelzimmer als Büro

In der Kategorie der «Hotels für Geschäftsreisende» wird der «24/7-Hotelraum» (ein Zimmer für den unermüdeten Geschäftsreisenden, der stets alles um sich herum haben möchte) des Architekten Joel Sanders gezeigt. Bei den Hotels für internationale Geschäftsreisende stehen die modernen, digitalen Anbindungen im Vordergrund. So wird die breite Palette an Design für Geschäftsreisende beleuchtet, die in einem Hotel auch

ein «Büro ausserhalb des Büros» erwarten. Früher reichte eine Suite mit Tisch und Sesseln, heute muss die modernste Technik mit einem funktionalen Arbeitsplatz so integriert werden, dass jedes Zimmer immer noch als wohnlich und angenehm empfunden wird. Architektonisch reicht das Spektrum, von einer original japanischen Schlafbox bis zur Präsentation des Videos «Weapon of Choice» aus einem Geschäftshotel in Los Angeles. **HW**

SEMINARE / Der Erfolg eines Seminars steht und fällt weitgehend mit der Fähigkeit des Referenten, auf die Teilnehmer einzugehen. Werden ihre Bedürfnisse und die Seminarziele vorgängig nicht klar definiert, kann dies zu Missstimmungen führen. **TONI RÜTTI**

Sicher fährt, wer Referenzen verlangt

Nicht als kommerzieller Anbieter, sondern als Non-Profit-Organisation hat die Vereinigung diplomierter Hoteliers-Restaurateure (VDH) in Wildhaus ein zweitägiges Seminar «Gedanken lesen lernen» mit Max Bänziger veranstaltet. Bereits am ersten Vormittag stiess der Referent mit seinen Darlegungen bei einigen der rund 20 Teilnehmer auf Ablehnung. Er habe die Spannungen sehr wohl gespürt, sagt Bänziger gegenüber der htr.

Wie er in seinem «Intensivseminar auf der Basis exakter Psychologie» ausführte, verrate die Körpersprache alle Absichten eines Menschen. Ein Hotelier, der nonverbale Botschaften rich-

tig zu interpretieren wisse, könne daraus die richtigen Schlüsse für den Umgang mit dem Gast ziehen.

Einige konnten mit Bänzigers auf «altägyptischen und kosmischen Weisheiten» basierender «Lehre» etwas anfangen. Kritiker jedoch störten sich sowohl an seinem Auftritt – die Rede war von einer «Selbstinszenierung» – als auch an dem, was er vermittelte. Auf Kritik stiess, dass Bänzigers Professorentitel keinen akademischen Hintergrund hat (siehe Kasten).

Engagiert hatte die VDH den Referenten auf Grund eines Tipps eines VDH-Vorstandsmitglieds, das Bänziger gekannt hatte. Die Eignung des Referenten für dieses Seminar und Zielpublikum hatte die VDH nicht weiter abgeklärt.

«Grundsätzlich ist es positiv» – so VDH-Präsident Johann Rudolf Meier zur Kritik –, «dass sich die VDH-Mitglieder überhaupt mit der nonverbalen Kommunikation auseinandersetzen. Bänzigers Weisheiten haben bei den Teilnehmern eine ganze Reihe von Gedankenprozessen ausgelöst.»

DIE BEDÜRFNISSE DER TEILNEHMER ABKLÄREN

Wie wählen die kommerziellen Seminaranbieter ihre Referenten aus? Aus der Sicht des Seminarprofis meint Beat Krippendorf, Dozent für Unternehmensführung: «Im professionellen Seminargeschäft werden meist Leute engagiert, die man in der Seminarsze-

Foto: Toni Rütli



MAX BÄNZIGER

Kritiker unter den Seminarteilnehmern konnten mit seiner «Lehre» wenig anfangen. Auch sprachen sie von «Selbstinszenierung».

ne kennt. Ich riskiere keine Experimente mit Nobodys oder umstrittenen Leuten. Ich verpflichte auch keinen Besserwisser oder «Guru.» Die Teilnehmer wollten als Kunden und nicht schulmeisterlich behandelt werden.

Es gebe für einen Seminarveranstalter keinen grösseren Stress als ein Seminar, das die Erwartungen der Teilnehmer nicht erfülle.

Auch die aus dem Gastronomie-sektor stammende Personalausbildung

nerin Trix König aus Glattbrugg rät zur Vorsicht bei einem unbekanntem Referenten. Bevor sie ihn engagiere verlange sie eine Referenzliste, höre sich in der Seminarszene um und wohne möglichst einem seiner Vorträge bei.

«Um den Teilnehmern ein massgeschneidertes Seminar anbieten zu können, muss der Organisator dem Referenten präzise angeben, wie hoch der Wissensstand der Teilnehmer ist und welche Erwartungen sie haben», sagt Bruno Gantenbein, Disentis. Er ist Präsident der Vereinigung der diplomierten Tourismusexperten (Tourex) sowie Referent an verschiedenen Tourismusfachschulen. Über- oder unterschätze der Organisator die Teilnehmer, Sorge dies für «Überraschungen».

Selbsternannter Professor

Referent Max Bänziger betreibt das Wissenschaftliche Institut Osiris AG, Herlisberg. Er bezeichnet sich als Autodidakt. Den Professorentitel hat er an seiner eigenen, in Kairo gegründeten und dann in die Schweiz transferierten «Privaten Osiris-Universität» erworben. Bänziger verleiht auch Dokortitel. Sein Kollege Roman Bösch trägt einen solchen Titel. Erwerben kann man den Titel in zwei Jahren für 10 500 Franken. Dieser Preis enthält «ausführliches Kursmaterial und Pausengetränke».

Ziele definieren

Bevor ein Seminaranbieter eine Ausschreibung macht, sollte er Punkte klären, wie:

- Welches Zielpublikum soll angesprochen werden?
- Welches sind die Seminarziele?
- Wie lange darf das Seminar dauern, um bis zum Schluss spannend zu bleiben?
- Wie sattelfest ist das Zielpublikum in der Thematik?
- Hat der Referent Charisma und verfügt er über Sozialkompetenz?
- Was ist zu tun, wenn das Seminar in eine andere Richtung läuft?
- Entspricht das Preis-Leistungs-Verhältnis den Erwartungen?

TRU

Anzeige

DER NACHFOLGER VON FRUITASTIC

www.x-drink.ch

NEW

X-DRINK®

THE SWISS LEMONADE

Nimm am X-Drink Wettbewerb teil und gewinne ein GAMECUBE

Siehe Rückseite einer X-Drink Etikette



HOTELKOMMUNIKATION / Wenn Mitarbeiter betriebliche Änderungen aus der Zeitung erfahren, ist ein Vertrauensverlust fast sicher. SEITE 10



ÖSTERREICH / Die zwei neuen Präsidenten des Hoteliervereins wollen den Fokus auf die Mitarbeiterfrage legen. SEITE 11

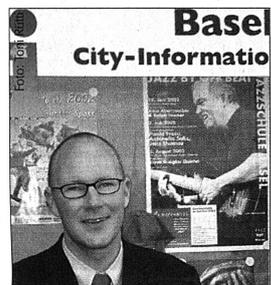


hotel+tourismus revue

BASEL TOURISMUS / Vorwürfe gegen Direktor

Kündigungen ecken an

Ein Drittel des Personals von Basel Tourismus hat sich letztes Jahr verabschiedet – das Betriebsklima sei miserabel. Die Vorwürfe, die in der «Basler Zeitung» (BaZ) vom letzten Donnerstag an die Adresse des Basel-Tourismus-Direktors Daniel Egloff gerichtet sind, gewichten. Neben einem «konzeptlosen Führungsstil», den ein ehemaliger Mitarbeiter von Basel Tourismus seinem Ex-Chef unterstellt, bekommt Egloff auch zu hören, dass er von all dem, was er verspreche, nichts umsetze. Die Kritiker sind laut BaZ «ein halbes Dutzend Leute – langjähriger wie jüngere Mitarbeiter».



Daniel Egloff.

Eine Umfrage beim Basler Wirtverband und beim Hotelierverein zeigt ein anderes Bild. «Wir haben einen guten Eindruck von Basel Tourismus», sagt der Pressesprecher des Basler Wirtverbandes, Maurus Ebneter. «Seit Egloff da ist, hat sich viel in die richtige Richtung verändert.» Auch der Hotelierverein steht hinter dem Direktor von Basel Tourismus. «Er hat einen Leistungsausweis», sagt Präsident Raeto Steiger (Hotel Basel). Er beschreibt Egloff als «glaubwürdig, gewissenhaft und fleissig». Egloff müsse sich erst einarbeiten in «sehr eingespielte Strukturen».

Egloff selber habe der BaZ-Artikel emotional getroffen, sagt er. «Gleich anschliessend habe ich mit meinen Mitarbeitenden gesprochen und festgestellt, dass sie kein Verständnis für das Vorgehen Einzelner via Presse haben.» Bei einigen Kündigungen habe es sich um normale Abgänge gehandelt, stellt er klar. Mit anderen Mitarbeitern habe die Zusammenarbeit einfach nicht geklappt. «Nun aber habe ich ein Team zusammengestellt, das kompetent und motiviert die Ziele anpackt.»

Egloff weist auch den Vorwurf, er verspreche viel und setze nichts um, von der Hand. Die Anfang 2002 von Vorstand und Regierung gesteckten Ziele seien alle erreicht worden. CK

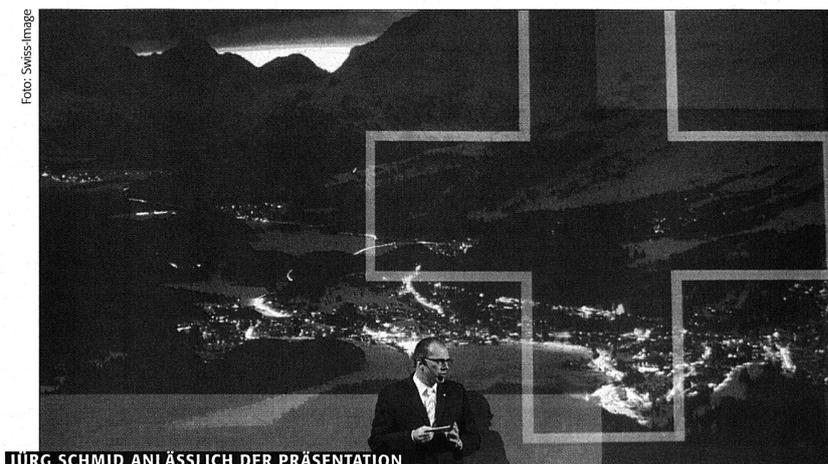
SCHWEIZ TOURISMUS / Rund 50 Medienschaffende liessen sich in Zürich und Genf den Neuauftritt und die Themenroute Luxus & Design zeigen. Die Reaktionen sind positiv. CHRISTINE KÜNZLER

Der neue Auftritt gefällt

Schon die Stühle sind Swissness: Rot mit einem Schweizer Kreuz auf der Lehne, so stehen sie in der Zürcher Limmathalle für die Medienschaffenden bereit. Die nachfolgende Präsentation des Neuauftritts von Schweiz Tourismus (ST) und der Themenroute Luxus & Design ist wie gewohnt äusserst professionell.

«Schweiz Tourismus hatte in jeder Phase einen starken Auftritt gehabt», sagt Direktor Jürg Schmid. «Und jede Phase hatte ihre Geschichte.» Nach acht Jahren edler Bild- und Text-Werbung mit schwarzem Rahmen wird sie nun frischer und knalliger mit schweizerfarbenem Balken. Auch sie wird nach acht bis zehn Jahren wieder ersetzt werden müssen. Dann, wenn das Rot mit der weissen Helvetica-Schrift dem Zeitgeist nicht mehr entspricht und die Lebensgefühl-Werbung abgelöst wird durch eine andere. Eine Umfrage anlässlich der Präsentation (siehe unten) hat gezeigt, dass der neue Auftritt gefällt.

Die Berge©-Broschüre (Mood- und Angebots-Broschüre, Auflage 2 Mio.) ist bereits im neuen ST-Design erschienen. Ebenso die Familienbroschüre «Kinder» (1,5 Mio. Ex.). Sie enthält einen Faltprospekt mit Tagesausflugs-«Hits», der im April jedem «Happy Meal» von McDonald's Schweiz beigelegt wird.



JÜRIG SCHMID ANLÄSSLICH DER PRÄSENTATION

Zum Einstimmen auf die neue emotionale und sinnliche Werbung bekommt das Publikum Naturgeräusche zu hören – und bei Blitz und Donner sogar zu sehen. Unser Bild zeigt die Präsentation der Themenroute.

«Luxus & Design» bildet den Auftakt der Schweizer Themenrouten. Weitere sind bereits in Vorbereitung. So soll die ganze Schweiz mit einem Netz von Themenrouten überzogen

und jede Destination berücksichtigt werden. Im Herbst lanciert ST die Themenroute «Gastronomie & Wein», wo beispielsweise das Tessin mit von der Partie sein wird. Für nächstes Jahr

ist die Themenroute «Kunst und Architektur» geplant. Schmid erhofft sich mit den Themenrouten mehr Individualreisende und eine Förderung der Ganzjahresangebote.

«Wenn man die Bilder sieht, beginnt man zu träumen ...»

Helmut Biner, Leiter Kommunikation von Matterhorn Gotthard Bahn & Zermatt Bahn, Brig.



«Die neue Kampagne hat mir sehr gut gefallen. Wenn man die Bilder sieht, beginnt man zu träumen und möchte selbst die dargestellte Situation miterleben, die Kampagne hebt sich ab von den vielen anderen Tourismusauftritten. Es ist ein guter Ansatz; ein Schritt in die richtige Richtung.» rfr

Maurus Lauber, Marketingleiter Zürich Tourismus, Zürich.

«Die neue Kampagne ist erfrischend und positiv, sie gefällt mir sehr gut. Die neuen Farben Rot und Weiss sowie die neue Bildwahl, weg von Gebäuden hin zu Menschenbildern, finde



ich eine sehr dynamische Kombination die gut zum momentanen Angebot passt.» rfr

Dick F. Marty, Präsident Schweiz Tourismus, Strassburg.

«Der neue Auftritt gefällt mir sehr gut. Die Werbung ist durch die Menschen auf den Bildern viel lebhafter ge-



worden und erscheint nicht mehr so statisch.» rfr

Peter Keller, Staatssekretariat für Wirtschaft, Bern.

«Ich bin überzeugt und begeistert von der neuen Kampagne. Da der Tourismus eine Traumfabrik ist, finde ich



es gut, dass das Lebensgefühl in den Vordergrund gebracht wird. Schweiz Tourismus gehört erneut zu den Trendsettern und ich finde, dass die Steuer-gelder dort gut eingesetzt werden.» rfr

Yvonne Hodel, Werbeagentur Weber, Hodel, Schmid, Zürich.

«Ich finde den neuen Auftritt sehr gut. Er ist modern, mutig, charakteristisch und zeitgebunden. Ich hätte den



Auftritt aber nur in der internationalen Variante («get natural», Anm. d. Red.) lanciert und nicht diversifiziert.» CK

Zi-Yul Song, Korea Tourism News, Zürich

«Der neue Auftritt ist sehr schön und sehr attraktiv. Er beeindruckt mich stark.» CK



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

NEW NEW NEW NEW
 WITH LEMONADE
X-DRINK
 PLAY & WIN
 MADE BY HENNIEZ www.x-drink.ch

Dies ist ein Erfolgsmittel!
 Wählen Sie 031 370 43 40
 hotellerie.suisse
Beratung SHV
 Ihr Partner für Organisations- und Küchenplanung
 Schweizer Hotelier-Verein,
 Monbijoustrasse 130,
 Postfach, 3001 Bern
 Telefon 031 370 43 40,
 Fax 031 370 43 44

Miele
 Service-Abonnement.
Vollgarantie mit Bonus.
 Rufen Sie an!
Miele Professional
 Tel. 056/417 24 62

Polster-Möbel-Klinik
 Zähringerstrasse 24, 8001 Zürich
 Telefon 079 403 39 93
«De Stör-Polsterer chunnt»
A.C.H.U.N.G.!
 Sessel • Sofas • Bänke • Stühle • Kissen
 Neu beziehen und aufpolstern vom Spezialisten
 • Gratisberatung und Offerten ganze Schweiz
 • Express-Ausführung in Ihrem Betrieb
 • Garantie bis 10 Jahre
 • Günstiger als jede Konkurrenzofferte (mind. 10%)
 • 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
 • 1000 zufriedene Gastro-Unternehmer
 • Rufen Sie uns unverbindlich an:
 079 403 39 93

BRITA
 Professional
 Innovative und kostensparende
 Wasserfilter-Systeme
 für die Gastronomie
 www.brita.ch

LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN / EXAMENS FINALS 2003

Hotelfachassistent/innen / Assistants/es d'hôtel

Schulhotel/Hôtel-école	Prüfungsort/lieu	Daten/dates
Schulhotel Regina I, Interlaken	Interlaken	MO 09. Juni – FR 20. Juni 2003
Schulhotel Regina II, Interlaken	Interlaken	MO 09. Juni – FR 20. Juni 2003
Schulhotel Regina III, Interlaken	Interlaken	MO 09. Juni – FR 20. Juni 2003
Schulhotel Regina IV, Interlaken*	Adelboden	SO 01. Juni – SA 07. Juni 2003
	Interlaken	MO 09. Juni – FR 20. Juni 2003
	Pontresina	MO 09. Juni – SA 14. Juni 2003
Sporthotel Pontresina	Pontresina	MO 09. Juni – SA 14. Juni 2003
Hotel Regina, Adelboden	Adelboden	SO 01. Juni – SA 07. Juni 2003
Hôtel des Alpes, Glion	Les Rasses	lu 02 juin – sa 07 juin 2003
Hôtel La Prairie, Montana	Les Rasses	lu 02 juin – sa 07 juin 2003
Centro sportivo, Tenero	Tessin	novembre 2003

* aufgeteilt nach Lehrortskanton

Servicefachangestellte/r / Sommeliers/Sommelières

Schulhotel/Hôtel-école	Prüfungsort/lieu	Daten/dates
Schulhotel Regina B, Interlaken*	Interlaken	SO 29. Juni – FR 04. Juli 2003
Schulhotel Kreuz B, Leissigen	Interlaken	SO 29. Juni – FR 04. Juli 2003
Schulhotel Kreuz D, Leissigen	Interlaken	SO 29. Juni – FR 04. Juli 2003
Hôtel La Prairie, Montana	Montana	lu 02 juin – me 04 juin 2003
Centro sportivo, Tenero	Tessin	novembre 2003

* inkl. Zusatzlehre mit Lehrbeginn Herbst 2002

Gastroniefachassistent/innen / Assistants/es en restauration et hôtellerie

Schulhotel/Hôtel-école	Prüfungsort/lieu	Daten/dates
Schulhotel Regina G II, Interlaken	Interlaken	SO 22. Juni – SA 28. Juni 2003
Schulhotel Regina G V, Interlaken	Interlaken	SO 22. Juni – SA 28. Juni 2003
Schulhotel Regina G VI, Interlaken	Interlaken	SO 22. Juni – SA 28. Juni 2003
Hôtel La Prairie, Montana	Les Rasses	lu 02 juin – sa 07 juin 2003
Hotel Centro sportivo, Tenero	Tessin	novembre 2003

2-jährige Ausbildungen

Bis Lehrbeginn 2004 können
HotelfachassistentInnen
und Servicefachangestellte/r
noch ausgebildet werden!

Bitte bieten Sie in Ihrem Ausbildungsbetrieb
nach wie vor Lehrstellen in diesen beiden Berufen
an, damit der Berufsnachwuchs und später die
Fachleute der Branche nicht fehlen werden.

Das Neuste zu den 3-jährigen Lehren
entnehmen Sie dem Internet: www.vip-project.ch
oder informieren Sie sich bei uns
per Telefon 031 370 41 11.

SCHULHOTEL-KURSDATEN / LES DATES DE COURS À L'HÔTEL-ÉCOLE 2003

Hotelfachassistent/innen / Assistants/es d'hôtel

Schulhotel/Hôtel-école	Lehrjahre	Wochentag	Frühling / Printemps 2003				Herbst / Automne 2003			
			SO	MO	FR	SA	SO	MO	FR	SA
Regina I, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 30.03.	–	FR 02.05.03	5 Wo	SO 31.08.	–	FR 03.10.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 30.03.	–	FR 02.05.03	5 Wo	SO 31.08.	–	FR 03.10.03	
Regina II, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 04.05.	–	FR 06.06.03	5 Wo	SO 16.11.	–	FR 19.12.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 04.05.	–	FR 06.06.03	5 Wo	SO 16.11.	–	FR 19.12.03	
Regina III, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 05.01.	–	FR 07.02.03	5 Wo	SO 27.07.	–	FR 29.08.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 05.01.	–	FR 07.02.03	5 Wo	SO 27.07.	–	FR 29.08.03	
Regina IV, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 09.02.	–	FR 14.03.03	5 Wo	SO 12.10.	–	FR 14.11.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 09.02.	–	FR 14.03.03	5 Wo	SO 12.10.	–	FR 14.11.03	
Sporthotel, Pontresina	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 06.04.	–	FR 09.05.03	5 Wo	SA 25.10.	–	FR 28.11.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 06.04.	–	FR 09.05.03	5 Wo	SA 25.10.	–	FR 28.11.03	
Regina, Adelboden	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 27.04.	–	FR 30.05.03	5 Wo	SA 25.10.	–	FR 28.11.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 27.04.	–	FR 30.05.03	5 Wo	SA 25.10.	–	FR 28.11.03	
des Alpes, Glion	2ème/1ère année	5 s	di 02.03.	–	ve 04.04.03	5 s	di 02.11.	–	ve 05.12.03	
La Prairie, Montana	2ème/1ère année	5 s	di 27.04.	–	ve 30.05.03	5 s	di 28.09.	–	ve 31.10.03	
Centro sportivo, Tenero	2o/1o anno	4 s	do 05.01.	–	ve 31.01.03	6 s	do 09.11.	–	ve 19.12.03	

Servicefachangestellte/r / Sommeliers/Sommelières

Schulhotel/Hôtel-école	Lehrjahre	Wochentag	Frühling / Printemps 2003				Herbst / Automne 2003			
			SO	MO	FR	SA	SO	MO	FR	SA
Regina B, Interlaken (Zusatzlehrklasse)	2. Lehrjahr	4 Wo	SO 04.05.	–	FR 30.05.03	4 Wo	SO 16.11.	–	FR 12.12.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 04.05.	–	FR 06.06.03	5 Wo	SO 16.11.	–	FR 19.12.03	
Kreuz B, Leissigen	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 04.05.	–	FR 06.06.03	5 Wo	SO 16.11.	–	FR 19.12.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 04.05.	–	FR 06.06.03	5 Wo	SO 16.11.	–	FR 19.12.03	
Kreuz D, Leissigen	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 30.03.	–	FR 02.05.03	5 Wo	SO 12.10.	–	FR 14.11.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 30.03.	–	FR 02.05.03	5 Wo	SO 12.10.	–	FR 14.11.03	
La Prairie, Montana	2ème/1ère année	5 s	di 27.04.	–	ve 30.05.03	5 s	di 28.09.	–	ve 31.10.03	
Centro sportivo, Tenero	2o/1o anno	4 s	do 05.01.	–	ve 31.01.03	6 s	do 09.11.	–	ve 19.12.03	

Gastroniefachassistent/innen / Assistants/es en restauration et hôtellerie

Schulhotel/Hôtel-école	Lehrjahre	Wochentag	Frühling / Printemps 2003				Herbst / Automne 2003			
			SO	MO	FR	SA	SO	MO	FR	SA
Regina G I	3. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs			5 Wo	kein Kurs			
	2. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs			5 Wo	kein Kurs			
	1. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs			5 Wo	kein Kurs			
Regina G II	3. Lehrjahr	5 Wo	SO 04.05.	–	FR 06.06.03	5 Wo	SO 16.11.	–	FR 19.12.03	
	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 04.05.	–	FR 06.06.03	5 Wo	SO 16.11.	–	FR 19.12.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 04.05.	–	FR 06.06.03	5 Wo	SO 16.11.	–	FR 19.12.03	
Regina G III	3. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs			5 Wo	SO 27.07.	–	FR 29.08.03	
	2. Lehrjahr	5 Wo	SO 05.01.	–	FR 07.02.03	5 Wo	SO 27.07.	–	FR 29.08.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs			5 Wo	kein Kurs			
Regina G V	3. Lehrjahr	5 Wo	SO 09.02.	–	FR 14.03.03	5 Wo	kein Kurs			
	2. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs			5 Wo	SO 31.08.	–	FR 03.10.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	SO 09.02.	–	FR 14.03.03	5 Wo	SO 31.08.	–	FR 03.10.03	
Regina G VI	3. Lehrjahr	5 Wo	MO 30.03.	–	FR 02.05.03	5 Wo	SO 12.10.	–	FR 14.11.03	
	2. Lehrjahr	5 Wo	MO 30.03.	–	FR 02.05.03	5 Wo	SO 12.10.	–	FR 14.11.03	
	1. Lehrjahr	5 Wo	MO 30.03.	–	FR 02.05.03	5 Wo	SO 12.10.	–	FR 14.11.03	
La Prairie, Montana	3ème/2ème/1ère année	5 s	di 27.04.	–	ve 30.05.03	5 s	di 28.09.	–	ve 31.10.03	
Centro sportivo, Tenero	3o/2o/1o anno	4 s	do 05.01.	–	ve 31.01.03	6 s	do 09.11.	–	ve 19.12.03	

Änderungen bleiben vorbehalten und werden jeweils in der hotel + tourismus revue veröffentlicht.
Des changements dans les dates sont possibles, mais seront publiés dans l'hôtel + tourismus revue.

Anmeldung Schulhotel-Lehrlinge 2003

Haben Sie Ihre Lehrlinge (HotelfachassistentInnen, Servicefachangestellte, GastroniefachassistentInnen) mit Lehrbeginn 2003 für die Schulhotels SHV schon angemeldet? Indem Sie der Abteilung Gastgewerbliche Berufsbildung eine **Fotokopie des nicht genehmigten Lehrvertrages** mit Wunsch für die Schulhotelzuteilung zustellen, ist Ihr Lehrling provisorisch angemeldet.

Wünsche für die Schulhotelzuteilung können nur bei frühzeitiger Anmeldung berücksichtigt werden. **Ursula Müller** (HotelfachassistentInnen) und **Dagmar Humbel** (Servicefachangestellte/GastroniefachassistentInnen) von der Abteilung Gastgewerbliche Berufsbildung nehmen Ihre Anmeldungen gerne entgegen.

hotellerieuisse, Gastgewerbliche Berufsbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44
www.swiss-hotels.ch/BERUF & BILDUNG/Gastgewerbliche Berufsbildung

Inscription des nouveaux apprentis pour l'hôtel-école 2003

Aimeriez-vous inscrire vos apprentis/es assistant/e d'hôtel, sommelier/ère ou assistant/e en restauration et hôtellerie aux cours d'un hôtel-école SSH? Veuillez vous adresser dans ce cas au service de la formation dans l'hôtellerie et la restauration.

Anne-Lise Martin se tient à votre entière disposition pour tout complément d'information et pour les inscriptions des nouveaux apprentis.

hotellerieuisse, Formation dans l'hôtellerie et la restauration
case postale 872, 1000 Lausanne 9, téléphone 021 320 03 32, fax 021 320 02 64
www.swiss-hotels.ch/PROFESSION & FORMATION/Formation des apprentis

SCHWEIZER FERIENTAG / 5. bis 6. Mai in Zürich Sich Online anmelden

Viktor Giacobbo und seine Sicht auf die Innovation im Tourismus: auf diesen Programmpunkt des Schweizer Ferientags darf man gespannt sein. Der Kabarettist nimmt mit Bundesrat Joseph Deiss und Nick Leuenberger, Direktor Hotel Peninsula New York, an einer Podiumsdiskussion teil. Nächste Woche verschickt Schweiz Tourismus die Ausschreibung, neu sind Anmeldungen auch unter www.stnet.ch möglich. SST



Foto: Marietta DeGual
Viktor Giacobbo

NIDWALDEN / Partnerschaft mit Luzern Tourismus Leistungsvereinbarung

Der Kanton Nidwalden hat mit der Luzerner Tourismus AG eine Leistungsvereinbarung abgeschlossen. Nidwalden zahlt dem Luzerner Dienstleistungsunternehmen in diesem Jahr 29 000 Franken. Alles in allem erhält Luzern Tourismus von den Zentralschweizer Kantonen Gelder in der Höhe 400 000 Franken.

Luzern Tourismus bietet mit ihrem Zentrum Luzern-Zentralschweiz den Destinations-

verschiedene Dienstleistungen an. Wie die Staatskanzlei bekannt gab, sollen nun die Aktivitäten von Luzern-Zentralschweiz und der Destination Vierwaldstättersee auf mögliche Doppelspurigkeiten untersucht werden.

Angestrebt wird eine mehrjährige Regelung der Beitragszahlungen an Luzern Tourismus sowie eine Reduktion der Beiträge der öffentlichen Hand. TRU/sda

CRANS-MONTANA / Kreativer Businessplan Potenzial ausschöpfen

Anlässlich des «Bauforums» in Crans-Montana orientierte Xavier Comtesse, Direktor der Stiftung «Avenir Suisse», über seine Vorstellungen, wie die Bergstation sich entwickeln könnte. Comtesse sieht in Crans-Montana immer noch ein grosses Chancenpotenzial auf Grund einer prächtigen und einzigartigen Umgebung. «Warum nicht eine Konzept erarbeiten, das beispielsweise das Licht zum Thema hat?» fragt Comtesse.

Seine künftige Aufgabe wird die eines «Geburtshelfers» bei der Realisierung einer Vision sein, die er gemeinsam mit allen Beteiligten entwickeln und dann in einem Businessplan festhalten will. Sein Ziel ist es, das kreative Potenzial der Leute auszuschöpfen, wobei auch einfache Ideen auf ihre Realisierbarkeit hin geprüft werden müssten. DEM/TRU

Siehe Cahier français, Seite 4

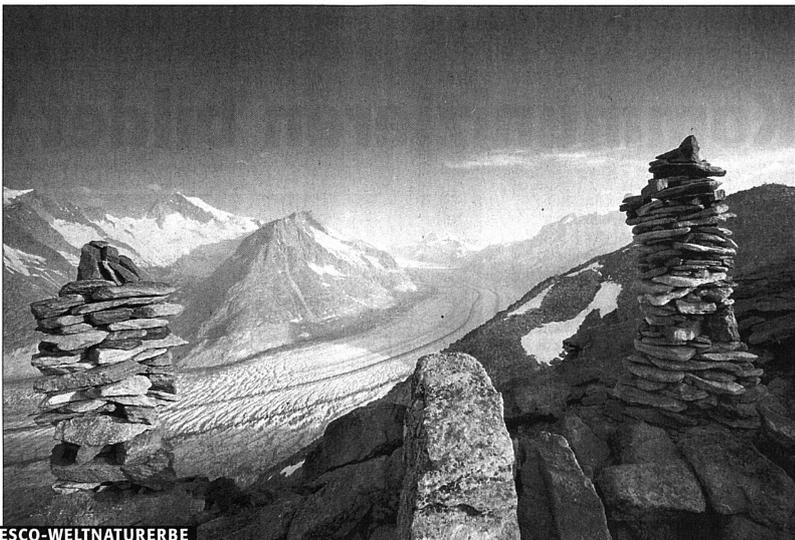
SWISS CITIES / Neu: Städteführer in verdreifachter Auflage und vier Sprachen

«City Guide» in 785 000 Exemplaren

Mit einer Gesamtauflage von 785 000 Exemplaren kommt am 6. März der neue «City Guide» der Städtevereinigung Swiss Cities heraus. Dies entspricht einer Verdreifachung der letztjährigen Auflage. Erstmals erscheint der Guide in vier Sprachen, also neben Deutsch und Französisch auch in Englisch und Italienisch.

Das Magazin «Facts» konnte wiederum als Partner von Swiss Cities, dieser zu Schweiz Tourismus gehörenden Vereinigung von 28 Städten, gewonnen werden. Der deutschsprachige «City Guide» wird diesmal nebst dem «Facts» auch den Magazinen «Der Spiegel» und «Merian» beigelegt. Die französische Ausgabe wird dem Magazin «Bilan» sowie einer französischen, noch nicht bestimmten Zeitschrift beigelegt. Die italienische Version wird man im italienischen Monatsheft «Carnet» und die englische Version in der englischsprachigen Revue «Swiss News» vorfinden. Die englische Ausgabe soll von Schweiz Tourismus nicht bloss in England und Amerika vertrieben werden, sondern auch in Wachstumsmärkten wie Polen und Russland.

Foto: Swiss Image



UNESCO-WELTNATURERBE

Die Vermarktung des Aletschgebietes soll mit einer neuen Destinationsstrategie vorangetrieben werden.

ALETSCHEGEBIET / Die Oberwalliser Ferienregion kreiert eine neue Destinationsstrategie. Am Dienstag wurde das Projekt lanciert. ROBERT WILDI

Professionelle Strukturen

Das Projekt «Destinationsstrategie Aletsch» ist mit einem Startworkshop lanciert. Zielsetzung ist die bessere Nutzung von Synergien der fünf eigenständigen Gemeinden in der Region. Die Strukturen sollen professionalisiert und die Verantwortlichkeiten neu geregelt werden.

Die Oberwalliser Region Saastal hat's vorgemacht. Der Zusammenschluss der Gemeinden Saas Grund, Saas Almagell und Saas Balen zur Destination Saastal ist für die touristische Zukunft der Region wegweisend. Vom effektiveren Marktauftritt der gemeindeübergreifenden Ferienmarken profitieren alle Beteiligten. Die positiven Synergien in Form eines nachhaltigeren Auftritts verlaufen parallel zu Einsparungen bei Aufwand und Administration. Kurzum, das Beispiel Saastal dürfte nicht nur im Wallis Schule machen.

Nun zieht auch die Aletsch-Region nach. Vor Monaten noch verschmäht, da das wertvolle Unesco-Weltnaturerbe-Label nicht mit entsprechenden Marketingmassnahmen ins rechte Licht gerückt wurde, sind die Zeichen der Zeit erkannt worden.

EINBUNDUNG IN DIE TOURISMUS-STRUKTUREN

Seit rund fünf Jahren funktioniert die Region Aletsch in touristischer Hinsicht als Netzwerk ohne zentralen Rechtskörper. Einer beachtlichen Zahl von über 1,4 Millionen Logiernächten stehen ungenügende Marketingmittel von lediglich 300 000 Franken jährlich gegenüber. Die Weiterentwicklung der Destination wird daher als zwingend nötig empfunden. Das Projekt «Destinationsstrategie Aletsch» soll die möglichen Zukunftsszenarien reflektieren

und daraus die geeignete touristische Ausrichtung ableiten.

Das Unesco-Label ist einer der wesentlichen Gründe, weshalb sich die Aletschregion touristisch mit neuen Herausforderungen konfrontiert sieht. «Eine klar definierte Strategie sowie eine effiziente Organisation sind zur Bewältigung der anstehenden Aufgaben absolut notwendig», sagt Projektmitarbeiter Oliver Tamas von der Marketing-Firma Daniel Fischer + Partner aus Niederwangen/BE. Natürlich steigen durch den neuen Titel die Ansprüche an eine solide und durchdachte Vermarktung. Eine verbesserte Koordination mit dem Verein «Unesco-Weltnaturerbe Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn» sehen die Projektleiter als vordergründiges Ziel. Der Verein wurde eigens für die Vermarktung des Titels gegründet. Bislang war es indes nicht recht gelungen, diese Aufgaben zusammen mit den Gemeinden anzugehen.

CHANCEN DURCH BAU DER NEAT

Weiter soll sich die Aletschregion gemäss Vorgaben der Projektleiter bei der Marketing-Reorganisation der Matterhorn-Gotthard-Bahn einbringen. Diese entstand aus der Fusion zwischen der Bahn-Zermatt-Bahn AG BVZ und der Furka-Oberalp-Bahn FO. Neue Chancen ergeben sich für das Aletschgebiet auch durch den Bau der NEAT. Sie wird die Position von Visp und der Südtäler des Wallis stärken. Die «Destinationsstrategie Aletsch» soll sich mit möglichen Chancen, welche diesen Entwicklungen entspringen, befassen.

Auch mögliche Kooperationen mit der Destination Goms sollen geprüft

werden. Dort sind mit der Integration von Obergoms Tourismus die Strukturformen ebenfalls zügig vorangetrieben worden. Für die Aletschregion ist Goms eventuell ein attraktiver Partner für die künftige Vermarktung.

SERVICE-CENTER WIRD IM MÄRZ GEGRÜNDET

Für Oliver Tamas ist die Kreierung einer neuen Destinationsstrategie im Aletschgebiet ein weiterer Mosaikstein in den übergreifenden Visionen, die ihm und seinem Chef Daniel Fischer fürs ganze Oberwallis vorschweben. Im März soll das Service-Center Oberwallis gegründet werden. «Speziell für die Aletschregion bringt die Realisierung dieser gemeinsamen Plattform neue Perspektiven und Chancen», ist Tamas überzeugt. Weitere Destinationsbildungen im Oberwallis dürften nur eine Frage der Zeit sein.

Diese Entwicklung löst auch beim Direktor von Wallis Tourismus, Urs Zenhäusern, Zufriedenheit aus. Er ist vom Erfolg der Projekte im Saastal und in der Aletschregion überzeugt: «In der Nutzung von Synergien sowie Zusammenlegung regionaler Kräfte zu einheitlichen Destinations-Strategien liegt die Zukunft des Walliser Tourismus.»

Er bestätigt, dass diese Entwicklung auch in der kantonalen Regierung genauestens verfolgt wird. «Wir stehen mit den politischen Exponenten diesbezüglich in einem regen Austausch», so Zenhäusern. Natürlich machen sich die Behörden generelle Gedanken, wie der Tourismus in Zukunft vom Staat in die richtigen Bahnen gelenkt werden kann. Das Wallis ist abhängig von nachhaltigen Konzepten zur Erhaltung der touristischen Attraktivität.

SCHIFFFAHRT / Im 2002 gab es niedrigere Frequenzen auf Schweizer Seen und Flüssen

900 000 weniger Passagiere

Die Schiffe auf den Schweizer Seen und Flüssen haben letztes Jahr insgesamt 11,7 Millionen Passagiere befördert. Das sind 900 000 weniger als im Vorjahr, wie der Informationsdienst für den öffentlichen Verkehr, Litra, mitteilte. Das schlechte Wetter und der Einfluss der Expo.02 drückten praktisch überall auf die Frequenzen. Nur der Neuenburger- und Murtensee profitierten vom Expo-Besucherstrom und verbuchten eine Steigerung gegenüber dem Vorjahr um 8 Prozent.

DURCHSCHNITTLICHER EINBRUCH 7 PROZENT

Ansonsten sanken die Frequenzen auf den Schweizer Seen und Flüssen fast überall um durchschnittlich 7 Prozent. Die seit 1989 mehrmals überschrittene 12-Millionen-Marke wurde letztes Jahr somit knapp verfehlt.

Die Rangliste der teilweise noch provisorischen Passagierzahlen führt die Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen mit mehr als 2,2 Millionen Passagieren an, dicht gefolgt vom Vierwaldstättersee mit rund 2,15 Millionen, dem Zürichsee (inkl. Limmatstättenschiffahrt) und dem Genfersee mit je rund 1,4 Millionen und dem Thuner- und Brienersee mit zusammen 1,1 Millionen Passagieren. TRU/sda

KURZ UND BÜNDIG

Mürren. Die Schilthornbahn hat im 2002 die Frequenzen um 5,8 Prozent auf 3,6 Mio. Fahrten gesteigert. Die Winterfrequenzen der Luftseilbahn stiegen um 15,7 Prozent auf 999 782 Sektionsfahrten. Auf das ganze Geschäftsjahr gesehen lagen die Frequenzen um 1,99 Prozent tiefer. Die Standseilbahn Mürren-Allmendhubel hat die Vorjahreszahlen annähernd erreicht. TRU/sda

Toggenburg in Bewegung. Für dieses Regio-Plus-Projekt hat der Bund 1 Mio. Franken zugesichert. Der Gesamtaufwand beträgt rund 2 Mio. Franken. Das Regio-Plus-Projekt besteht nebst dem nun lancierten Teilprojekt «KlangWelt» aus «Sagenhaftes Familienland», «Erlebnis Natur», «Landschaftsführer Toggenburg», der Prüfung eines Labels «Landschaftspark», einem «Kompetenzbündel» sowie der Vermarktung regionaler Produkte. TRU/sda

Thomas Cook. Der zweitgrösste europäische Reiseanbieter Thomas Cook zweifelt, dass er seine verhaltene Umsatzprognose für das laufende Geschäftsjahr von einem Wachstum von 3 bis 4 Prozent erreichen kann. Die derzeitige Entwicklung sei nicht absehbar gewesen, wie der «Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung» zu entnehmen war. TRU/sda

THEMENSPEZIFISCHE PRESSEREISEN

Laut Catherine Touaibi, Swiss-Cities-Verantwortliche bei Schweiz Tourismus, wird beim neuen «City Guide» der Akzent auf «Swissness» gesetzt, nämlich was die kulinarischen Tipps anbelangt. Im 2003 ist eine ganze Reihe von individuellen und themenspezifischen Pressereisen vorgesehen. Den Journalisten sollen beispielsweise Werke von Niki de St. Phalle und Jean Tinguely oder die Stiftung Rosengart gezeigt werden. Auch sollen die Journalisten mit aussergewöhnlichen Menschen einer Region bekannt gemacht werden. Den Medienvertretern stehen künftig 177 Fotos mit Sujets von Schweizer Städten zur Verfügung.

Swiss Cities wird im laufenden Jahr wiederum an verschiedenen Messen und touristischen Veranstaltungen präsent sein, wie am ITB vom 7. bis 11. März in Berlin und am STM vom 12. bis 14. Mai in Zürich.

Wie im vergangenen Jahr steht Swiss Cities auch heuer ein Budget von 600 000 Franken zur Verfügung.

NEUWAHLEN AM 20. MÄRZ 2003

Anlässlich der Swiss-Cities-Generalsammlung vom 20. März wird der Präsident, Eddy Peter, Direktor von Sion Tourismus, sein Amt niederlegen. Als Nachfolger vorgesehen ist Thomas Meier, Direktor von Winterthur Tourismus. François Bryand, Direktor von Genf Tourismus, bleibt Vizepräsident. Als weiteres Vorstandsmitglied ist Nicolas Zapf, Direktor von Freiburg Tourismus, vorgesehen. LM/TRU

Siehe Cahier français, Seite 1

RICHEMOND-GRUPPE / Neue Sanierungsversprechen «Sehr, sehr bald»

«Sehr, sehr bald», antwortet Jean-Paul Foerster, Geschäftsführer der Managementgesellschaft Richemond-Héritage, auf die Frage, wann mit der Sanierung von vier Richemond-Hotels begonnen werde. Der Genfer Privatbankier François Rouge verspricht im Oktober letzten Jahres, vor Jahresende 2002 mit der Sanierung von vier der sechs Luxushotels zu beginnen. Passiert ist bis anhin nichts. «Wir haben ja erst Ja-

nuar», wiegelt Foerster ab. Was das «Sehr, sehr bald» in konkreter Zeitangabe heissen könnte, wollte er nicht sagen. Auch nicht, welche vier Hotels renoviert werden sollen. Rouge selber war trotz unzähligen Anrufen für die hotel + tourismus revue nicht zu sprechen. Bleibt weiterhin abzuwarten, ob die zum Teil dringenden notwendigen Renovierungen eingeleitet werden, oder ob sich die Verkaufserlöse bestätigen. CK

BED AND BREAKFAST / Qualität verbessern 60% sind qualifiziert

Die Vereinigung «Bed and Breakfast Switzerland» hat ein neues Logo kreiert, wie «Bed and Breakfast» in seiner neuesten Medienmitteilung schreibt. Das neue Erscheinungsbild soll die Erkennung des Labels «BnB» durch die Touristen verbessern. Gleichzeitig hat «BnB» in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tourismus-Verband Qualitätskriterien für seine Mitglieder erarbeitet und bis heute rund 60 Prozent seiner Mit-

glieder besucht und klassiert. Die höchste Klassifizierung entspricht einer hochqualifizierten Unterkunft. Die Kriterien sind spezifisch für die Parahotellerie und können nicht mit der Hotellerie verglichen werden. Im Jahre 2002 sind 89 Gastfamilien neu zu «BnB» gekommen, dies entspricht einer Zunahme von 35 Prozent. Somit beläuft sich die Anzahl Mitglieder auf mehr als 300 und die Anzahl Betten auf 1800. MG

WALD HAUS MUSIK / Öffnung für breites Publikum CH-Musikszenen hören

Die Musikreihe «Wald Haus Musik» in Flims soll einer breiteren Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Wie die Verantwortlichen in einer Pressemitteilung schreiben, will der musikalische Leiter Matthias Ziegler unter dem Titel «Flims Klang '03» neue Akzente setzen. Die angestrebte Öffnung des Festivals soll durch den Einbezug neuer Spielorte erfolgen. So sollen im Juli 2003 Konzerte in den Kirchen Flims, Fidaz und

Falera stattfinden. Auch stilistisch soll sich die bisherige «Wald-Haus-Musik»-Reihe öffnen. Dabei soll vor allem die Schweizer Musikszenen im Vordergrund stehen, die mit ihren Projekten in «Flims Klang '03» eine Plattform bekommen soll. Die neuen Spielorte beeinflussen auch die Programmierung, bei welcher der Rahmen eines klassischen Konzertes durchaus auch gesprengt wird. MG

HAPIMAG / CEO Marco Hartmann ist gegangen

Verschiedene Ansichten

Marco Hartmann ist nicht mehr CEO der Hapimag-Unternehmensgruppe in Baar. Ab sofort leitet Kurt Scholl, der bisherige Vorsitzende der Geschäftsleitung, das Unternehmen. Er wuchs als gebürtiger Deutscher in einer Hotelfamilie auf, studierte an der Universität Freiburg/Schweiz Volkswirtschaft. «Unterschiedliche Auffassungen der strategischen Neuausrichtung» gibt Hapimag als Grund für den Rücktritt Hartmanns an. Er habe, schreibt Hapimag weiter, unter anderem das Reorganisations- und Strategieprojekt eingeleitet, mehrere Resorts gebaut, die Resort-Auslastung auf 90% verbessert.

Mehr zu seinem Rücktritt will auch Hartmann nicht sagen. Indes berichtet die «SonntagsZeitung», Hartmann habe «die ehrgeizigen Ziele» seines Fünfjahresplanes, den Umsatz von 264 Mio. Franken zu verdreifachen, «komplett verfehlt». Und: Die Lancierung von «Peridence», einem Ferienpass für Familien, habe 10 Mio. Franken verschlungen und sich als «Mega-Flop» entpuppt. Diese Vorwürfe weist Hartmann als «unwahr, absolut falsch und rufschädigend» zurück. Er werde gegen die «SonntagsZeitung» vorgehen. «Mein Abgang bei Hapimag erfolgte nicht aufgrund von zwei Jahre zurückliegender und gemeinsam vom Verwaltungsrat und Management im Herbst 2001 geänderter Strategien, sondern lediglich aufgrund unterschiedlicher Vorstellungen über die Zukunftsgestaltung», so Hartmann.



Marco Hartmann.

Auch der Hapimag-Presesprecher Markus Peter distanziert sich vehement von den Vorwürfen in der «SonntagsZeitung». Dass Hartmann seinen Fünfjahresplan nicht erreicht habe, liege nicht an ihm, sondern an der erschwerten wirtschaftlichen Lage, mit der bei seinem Eintritt im Herbst 1999 niemand gerechnet habe. «Deshalb sind die ursprünglichen Zahlen laufend gegen unten angepasst worden.» Was «Peridence» betrifft, habe Hartmann als erfahrener Touristiker rechtzeitig die Bremse gezogen, als er festgestellt habe, dass das Projekt nicht ankomme, so Peter. Hapimag bleibe klar bei der Aussage, dass die Trennung ausschliesslich aufgrund unterschiedlicher Strategie-Auffassungen erfolgt sei. Denn das 40-jährige Unternehmen plant eine Neuausrichtung. CK

KOMMUNIKATION / Hotelketten sollten eine transparente Informationspolitik von oben gegen unten betreiben. Wo Lecks auftauchen, ist ein Vertrauensverlust vorprogrammiert. ROBERT WILDI

Kommunizieren bildet Vertrauen

Wie kommen sich Angestellte eines Hotelbetriebs vor, wenn sie den bevorstehenden Direktoren-Wechsel aus der Zeitung oder von Drittpersonen erfahren? So geschehen jüngst im Berner Oberland.

Das Hotel bekommt einen neuen Direktor. Offiziell ist der Wechsel nicht kommuniziert. Doch die Nachricht verbreitet sich wie ein Lauffeuer. Schliesslich bekommen auch die Angestellten des Berner Oberländer Hotels die Meldung vom bevorstehenden Wechsel mit, und zwar bevor sie von offizieller Seite, das heisst vom Besitzer, informiert werden. Solche Situationen sind sowohl für die Belegschaft als auch die betroffenen Hoteldirektoren sehr unangenehm. Ein Vertrauensverlust ist vorprogrammiert. Wie können solche Informationslecks vermieden werden? Eine Umfrage der «hotel + tourismus revue» zeigt, dass es sinnvollere Kommunikationskonzepte gibt.

KONTROLLE ÜBER INFOFLUSS HABEN

«Eine klar formulierte Kommunikationspolitik mit einem kontrollierten Informationsfluss von oben nach unten kann peinlichen Situationen und damit verbundener Imageverlust vorbeugen», ist Beat Hess von der Sunstar-Hotelgruppe überzeugt. Mit sieben über die Schweiz verteilten Hotels gilt Sunstar im nationalen Massstab als grosse und anonyme Kette. «Genau deswegen ist es umso wichtiger, dass wir die Informationen schnell und transparent an die entsprechenden Empfänger weiterleiten können», so der Sunstar-Geschäftsführer.

Intern heisst das, die am Hauptsitz gefassten Beschlüsse noch am gleichen Tag beim betroffenen Hotel zu kommunizieren. Gegen aussen soll eine rasch verfasste Pressemeldung für Transparenz sorgen. «Als grössere Gruppe müssen wir uns auch an die von der Börsensaufsicht herausgegebenen Prämissen halten», so Hess.

Im Gegensatz zu Sunstar sind die Seiler-Hotels nur an einer einzigen Destination vertreten. Die Gruppe umfasst vier Gasthäuser im oberen Segment, die alle in Zermatt betrieben werden. Martin Sonderegger ist Direktor des Seiler-Hotels «Monterosa» und zeichnet zugleich für Marketingfragen der gesamten Gruppe verantwortlich.

INFORMATION ÜBER DEN DIENSTWEG

«Bei uns gibt es klare Kommunikationswege, die sämtliche Hotels der Gruppe miteinbeziehen», so Sonderegger. Wenn die Generaldirektion eine Mutation im Kader eines der Hotels bestimmt hat, werden zuerst die Direktoren aller vier Häuser informiert. Dann bestreitet die Information eine Art Dienstweg vom oberen zum mittleren bis zum unteren Kader der Betriebe. «Bislang haben wir mit diesem System beste Erfahrungen gemacht», sagt Sonderegger. Das jüngste Beispiel

Foto: Mireille Guggenbühler



MITARBEITER NICHT VIA TAGESZEITUNG INFORMIEREN

Wenn Mitarbeiter betriebliche Änderungen durch die Zeitung anstatt durch die Geschäftsleitung erfahren, ist ein betrieblicher Imageverlust vorprogrammiert.

ist der kürzliche Direktoren-Wechsel im Hotel «Nicoletta», wo die Kommunikation gemäss Sonderegger bestens geklappt habe.

Natürlich spielt auch der Faktor Mensch immer eine bedeutende Rolle, hält Beat Hess von Sunstar fest. «Es kann immer sein, dass Gerüchte gestreut werden, speziell wenn es um personelle Veränderungen geht», weiss der Geschäftsführer aus Erfahrung. Für den Sunstar-Hauptsitz in Liestal (BL) gelte es, die Bedeutung einer geordneten Kommunikation immer wieder in Erinnerung zu rufen und wo nötig auch repräsentative Mass-

nahmen zu ergreifen. Für Motivation und Vertrauen der Angestellten sowie das eigene Image gegen aussen sei eine einwandfreie Betriebskommunikation eine zwingende Voraussetzung, unterstreicht Martin Sonderegger die Bedeutung dieses Geschäftsfeldes.

Etwas anders werden Kommunikationsbelange bei in der Schweiz vertretenen internationalen Hotelketten geregelt. Die deutsche Steigenberger-Kette betreibt in Zürich, Davos und Sarnen drei Schweizer Filialen, steuert aber den Grossteil von deren Kommunikationstätigkeiten zentral vom Pres-

sebüro in Frankfurt aus. «Es kommt nur selten vor, dass wir selbst an die Medien gelangen», sagt Urs Christen, der die Steigenberger AG in Thalwil als Geschäftsführer leitet.

Allerdings könne der Direktor vom «Steigenberger» Davos den lokalen Medien Informationen weitergeben, ohne Frankfurt um Erlaubnis zu bitten. «Dann handelt es sich jedoch um Themen, die nur sein Hotel und nicht die Gruppe betreffen», so Christen. Ein Corporate Design der drei Schweizer Betriebe werde einzig bei Inseratenschaltungen angewendet. Da sei es wichtig, einheitlich aufzutreten.

«Die absolute Schweigepflicht ist das oberste Gebot»

Der Spiegel eines jeden Betriebs ist die Art, wie er gegen aussen sowie mit den eigenen Mitarbeitenden kommuniziert. Als neutraler Kenner der Materie und Geschäftsführer der Swiss Deluxe Hotels ist auch Peter Marti von der immensen Bedeutung der Unternehmenskommunikation in Hotelketten überzeugt. «Bis sämtliche Verträge unterzeichnet sind, müssen die beteiligten Personen die absolute Schweigepflicht wahrnehmen», so

Marti. Er empfiehlt Hotelbetrieben, diese klaren Bestimmungen immer wieder von neuem zu kommunizieren und als «in Stein gemeisselt» geltend zu machen.

Mögliche Probleme sieht Marti bei ausgeschriebenen Kaderpositionen: «Brancheninsider sehen die ausgeschriebenen Anforderungsprofile und können sich rasch ausmalen, wer für den Posten in Frage kommen könnte.» So entstehen Gerüchte, die vielleicht in

irgendeiner Form auf den Betrieb zurückkommen. «Dann ist es von oberster Bedeutung, dass zu keinem der portierten Namen irgendeine Stellungnahme abgegeben wird», so Marti. Falls sich doch ein Informationsleck öffne und eine Meldung zu früh rausgehe, müsse sofort die ganze Belegschaft aufgeklärt werden. Damit könne wenigstens verhindert werden, dass die Angestellten die Neuigkeiten aus der Presse erfahren müssten. ROW

ÖSTERREICHISCHE HOTELIERVEREINIGUNG / Die Wahl zweier gleichberechtigter Präsidenten der ÖHV läutet in Österreich eine neue Ära in der Spitzenhotellerie ein. Zentraler Punkt soll die Verfügbarkeit qualifizierter Mitarbeiter für die Hotellerie sein. HERIBERT PURTSCHER

Mitarbeiter ennet der Grenze finden

Für die österreichische Spitzenhotellerie beginnt eine neue Ära. Helmut Peter, 54, Hotelier («Rösslwirt» in St. Wolfgang), Politiker und Langzeit-Interessensvertreter, hat die Präsidentschaft der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) in jüngere Hände gelegt. Peter Peer, 45, Geschäftsführer der «Mercure Hotels» Österreich und Sepp Schellhorn, 35, Chef des Hotels «Seehof» in Goldegg (Salzburger Land), bilden das neue Führungsduo.

RAHMENBEDINGUNGEN FÜR UNTERNEHMER VERBESSERN

Während Peer sich vorrangig um die Belange der Stadthotellerie kümmert, vertritt Schellhorn die Ferienhotellerie. Beide ÖHV-Chefs sind bereits länger in der Verbandsarbeit involviert (siehe Kasten).

Ein Langzeitpräsident geht

Langzeitpräsident Helmut Peter nahm seine Ablösung – nach drei Amtsperioden, davon eine aussertourlich – beim ÖHV-Kongress in Wien gelassen: «Zehn Jahre sind genug. Gott bewahre den Tourismus vor den alten Männern, die erzählen, wie tüchtig sie in der Vergangenheit waren.» Fünf Jahre werde er noch, gemeinsam mit seiner Tochter, das «Weisse Rössl» am idyllisch gelegenen Wolfgangsee (Oberösterreich) führen, aber sich «ab sofort nicht mehr öffentlich zu allgemeinen Tourismussthemen äussern, wie er zum Abschied verriet: «Und wenn ich am 21. April 2008 meine Geschäftsführung zurücklege, bin ich 60 Jahre alt. Dann bekommt meine Tochter die Geschäftsanteile, und ich beginne etwas völlig Neues.» HP

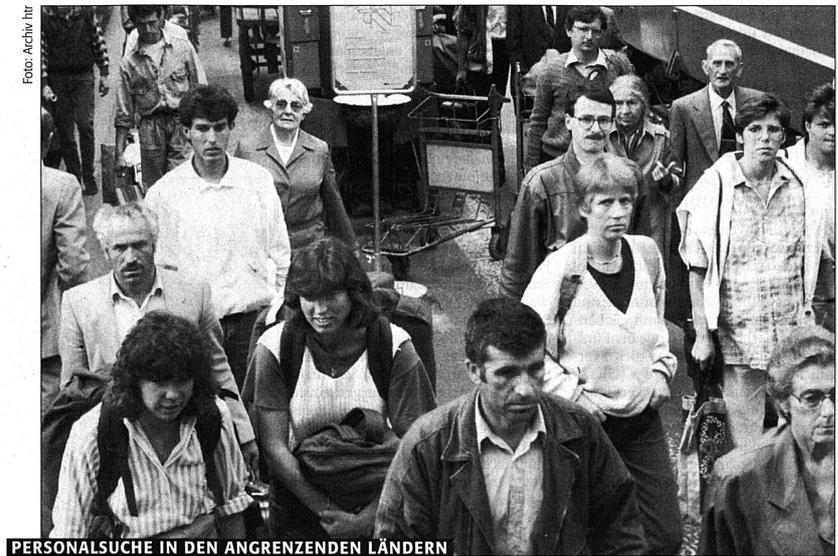
Das neue Führungsduo will mit «starkem Lobbying» die wirtschaftspolitischen Rahmenbedingungen für «initiative Unternehmer» in Österreich verbessern und zugleich die Branche für die Mitarbeiter «trendy» machen. «Wir fordern die künftige Regierung auf, einen Tourismus-Ausschuss im Parlament einzurichten und das erst vor zwei Jahren eingeführte Tourismus-Staatssekretariat keinesfalls wieder abzuschaffen.»

Weitere Forderungen, die sich übrigens voll mit den Ambitionen der Wirtschaftskammer decken, sind eine deutliche Senkung der Lohnnebenkosten und die Reduktion der Abgabenquote auf 40 Prozent. Nach Schweizer Vorbild soll der Mehrwertsteuersatz auf Logis von 10 auf 5 Prozent gesenkt werden.

Als zentraler Punkt für die Zukunft der österreichischen Hotellerie erscheint Peer und Schellhorn die ausreichende Verfügbarkeit qualifizierter Mitarbeiter. Die Saisonier-Kontingente sollen aufgestockt («in dieser Wintersaison gibt es bereits einen eklatanten Mitarbeitermangel») und die Arbeitsmöglichkeiten, nicht zuletzt für legal im Lande lebende Ausländer, verbessert werden. Insgesamt soll die unter Mitarbeitermangel leidende Branche für Beschäftigte wieder «trendy» werden.

DIE EU-ERWEITERUNG SOLL EINE CHANCE SEIN

Die bevorstehende EU-Osterweiterung unter dem Motto «Grenzenloses Europa» (siehe auch Artikel unten) wird von der ÖHV-Führung als grosse Chance begrüsst. Wurden 2001 rund 1,4 Millionen Nächtigungen von Gästen aus Österreichs östlichen Nachbarländern gezählt, so werde sich diese Zahl vermutlich rasch verdoppeln. Den möglichen «Gefahren» durch massive



PERSONALSUCHE IN DEN ANGRENZENDEN LÄNDERN

Österreich hat bereits diesen Winter einen eklatanten Mitarbeitermangel zu verzeichnen und will deshalb die Saisonier-Kontingente aufstocken.

EU-Förderungen in Gebieten nahe der österreichischen Grenze müsse man eben mit zusätzlicher Kreativität begegnen. Allerdings sehen die neuen Präsidenten die siebenjährige Übergangsfrist für Arbeitskräfte aus den Beitrittskandidaten-Ländern als übertrieben an. Im Hinblick auf den Mangel an qualifizierten Mitarbeitern sollte diese Frist radikal auf zwei Jahre reduziert werden.

Als grosses, nicht nur Österreich betreffendes Problem wird nicht zuletzt die neue deutsche Ferienordnung

gesehen: Für August 2003 erwarten die ÖHV-Chefs einen «Stau-GAU» auf allen wichtigen Routen. Frustrierte deutsche Urlauber könnte dies davon abhalten, Österreich ein weiteres Mal anzusteuern.

Peer und Schellhorn wurden von den beim ÖHV-Jubiläumskongress anwesenden Mitgliedern mit grosser Mehrheit gewählt. Die Österreichische Hoteliervereinigung vertritt knapp 1000 Mitgliedsbetriebe, darunter vorwiegend Häuser mit vier und fünf Sternen.

«Schweiz-erfahren»

Sepp Schellhorn war zuletzt Landesvorsitzender der ÖHV in Salzburg, Peter Peer seit 1990 ÖHV-Vorstandsmitglied (Fachbereich «Menschen»). Peer gilt darüber hinaus als Freund und guter Kenner der Schweizer Gastro-Szene. Nach Absolvierung der Hotelfachschule in Wien war er über die Jahre in verschiedenen Häusern in Österreich und der Schweiz als Réceptionist, Bankkettler und schliesslich als stellvertretender Direktor tätig. HP

ÖSTERREICH / Die Gästeströme verschieben sich langsam gegen Osten, wie die neue Destinationsstudie der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) zeigt. Daraus ergeben sich nicht nur Nachteile, sondern auch neue touristische Potenziale. FRED FETTNER

Prag hat Wien mit Nächten überholt

Nicht bei jedem Vergleich ist Österreich im nachbarschaftlichen Vergleich mit den angrenzenden Regionen in Tschechien, Ungarn oder Slowenien der Star. Das ist ein Ergebnis der aufwändigen Zielgebietsanalyse, die von der Österreichischen Hoteliervereinigung mit Unterstützung des Wirtschaftsministeriums erstellt wurde. Schon der Vergleich der Hauptstädte zeigt, dass sich die Gästeströme bereits jetzt verschoben haben. Prag konnte bei den Nächtigungen 2001 Wien überholen. Wobei nicht nur die höhere Zahl der Gästeankünfte, sondern vor allem die wesentlich höhere Auslastung (48,7% zu 31,5%) noch für Wien spricht. Leider bleibt die Studie Zahlen zu den Erträgen pro Zimmer und zur touristischen Wertschöpfung schuldig.

8 HOTELS IN LJUBLJANA TEILEN SICH DEN KUCHEN

Doch selbst simple Faktoren wie Auslastung und Bettenzahlen erhellen die komplett unterschiedlichen Strukturen in den Reformstaaten. So sind die Übernachtungszahlen der Hauptstädte von Kärnten und Slowenien durchaus vergleichbar. Doch während sich in Klagenfurt 89 Betriebe den Kuchen teilen, sind es in Ljubljana ganze acht. In den dortigen Gross-hotels erfreut man sich denn auch einer doppelt so hohen Zimmerauslastung.

Im Falle Tschechiens profitiert die Hauptstadt von der sonstigen touristi-

schen Schwäche des Landes. Das spiegelt sich im geringen Bettenangebot und katastrophalen Auslastungszahlen von Südmähren und Südböhmen (unter 20%) wider.

DESTINATION LIPNO WÄCHST AM STÄRKSTEN

Die angelaufene Fülle von Projekten wird positiv beurteilt. Kern ist dabei auf tschechischem Gebiet der grenznahe Moldautausee Lipno, die am stärksten wachsende Destination der Tschechischen Republik. Die Kooperationen reichen von der Rosenberger-Lipno-Schiffahrt, über das Appartementdorf «Riviera Lipno» bis zum geplanten Ausbau des grenzüberschreitenden Skigebiets Hochficht.

Nicht weit entfernt kooperieren die Golfplätze Nová Bystice und Haugschlag (Waldviertel), wo bereits jetzt ein intensiver gegenseitiger Gästetausch registriert wird. Gemeinsam mit einem weiteren im Bau befindlichen Golfplatz, ergäbe sich in der Region ein umfangreiches Golfareal. Hindernis ist ein fehlender Grenzübergang. Einige Projekte sind Ergebnisse der im Jahr 2000 abgeschlossenen Interreg-II-Kooperation für Destinationsmanagement.

IMPULSE DURCH WEITERE EU-BEITRITTE

Allein diese Beispiele aus einem sehr begrenzten, touristisch schwach entwickelten Raum zeigen, welche



ÖSTERREICH UND SEINE NACHBARREGIONEN IM NEUEN EUROPA

Die Zielgebietsanalyse der Österreichischen Hoteliervereinigung zeigt auf, dass Österreich im Vergleich mit den angrenzenden Regionen nicht mehr der «Star» ist.

Potenziale die Grenzregionen nach der Erweiterung der EU bieten.

Trotz der Fülle bestehender Projekte und wachsender Durchlässigkeit der Grenzen erwarten die Ersteller der Studie durch den Beitritt von Tschechien, Slowakei, Ungarn und

Slowenien zur EU im Mai 2004 weitere Impulse, speziell im bilateralen Verkehr.

Wuchsen die Gästeströme aus diesen Staaten nach Österreich schon in den vergangenen fünf Jahren überdurchschnittlich, so soll der Wegfall

der Grenzhemmnisse für einen weiteren 20-prozentigen Zuwachs innerhalb der nächsten fünf Jahre sorgen. Auch Schwerpunkte des touristischen Marketings könnten sich vor diesem Hintergrund in den zentraleuropäischen Raum verlagern.

VENUSWOCHEN / Angebote, die nur Frauen zugänglich sind. ELISABETH LANG

Pro Gast eine Kamera

Bad Reichenhall liegt nur wenige Kilometer von Salzburg entfernt und tief verborgen unter den Alpen liegt der einstige Reichtum dieser Stadt, das weisse Gold, das Salz. Zwei Jahre brauchte Gabriele Deml in diesem Bad Reichenhall, um die Hotels des Ortes von einem Angebot zu überzeugen, welches nur für Frauen gedacht ist

VENUSWOCHEN ALS NISCHENPRODUKT

Mit den «Venuswochen» ist ein Nischenprodukt entstanden, das es in Deutschland noch nicht gibt. Es besteht aus einem Basis-Angebot, welches aus «Fürsorge, Entspannung und Wohlfühlen» besteht. Die mitmachenden Partnerhotels der Drei- bis Fünf-Sterne-Häuser, mussten sich verpflichten, ausschliesslich die schönsten Zimmer mit Balkon zur Verfügung zu stellen. Bevorzugt wurden Hotels, die von Frauen geführt werden.

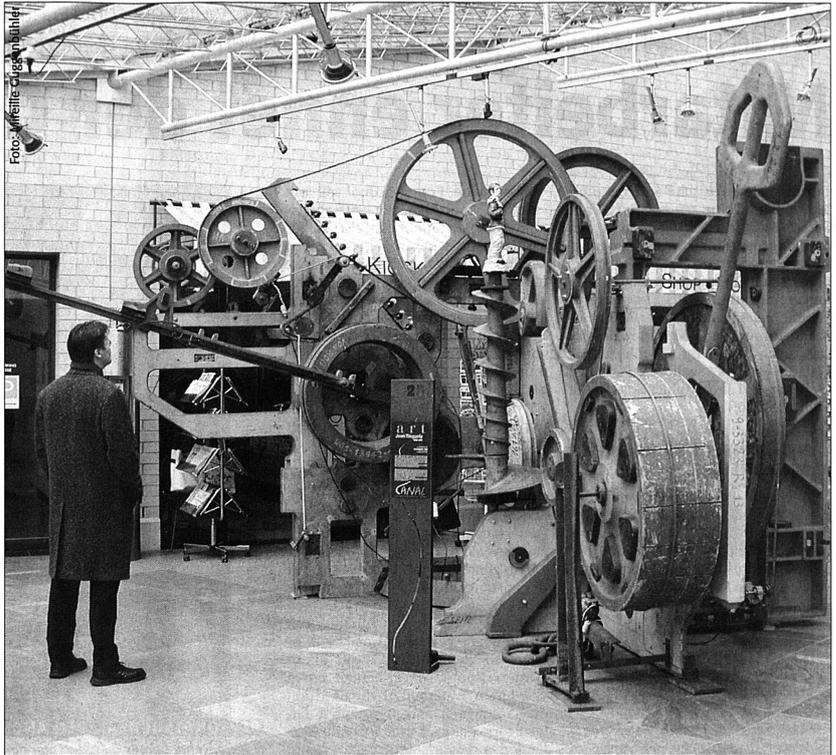
Heitere, bunte Bettwäsche, komfortable Badezimmer auch im Familienhotel, ein Blumenstrauss auf dem Zimmer und ein Morgenmantel selbst im Drei-Sterne-Hotel gehören zur Grundausstattung. Darüber hinaus müssen die Zimmer über eine gemütliche Leseecke mit Kuscheldecke verfügen. Die Gäste erhalten neue Magazine zum Schmökern, die sie mitnehmen können. Ein wichtiger Punkt ist für Gaby Deml, dass die Frauen sich nicht allein fühlen sollen: wer die Venuswochen bucht, erhält bei der Ankunft im gebuchten Hotel umgehend Besuch von einer Mitarbeiterin aus dem Kur-

und Verkehrsverein Bad Reichenhall. Hemmschwellen sollen abgebaut werden, mit Einfühlungsvermögen werden die Damen aus den angeschlossenen Partnerhotels zusammengebracht.

EIN CD-PLAYER FÜR JEDEN GAST

Neben vielen Informationen erhält jeder Gast einen tragbaren CD-Player mit Entspannungsmusik, eine Einwegkamera zum Festhalten der neuen Eindrücke, Lotionen und Cremebad, diverse Gutscheine für Besuche in der Parfümerie und beim Beauty-Service. Ein Gratiseintritt ins Konzert, ein Wohlfühlerelebnis in der Wellness- und Spa-Oase Reiter, mit Benutzung vom Brotbad, Steinbad, Brechtbad, Solekaskade, Kraxenofen inklusive kostenlosem Taxitransfer gehören ebenfalls dazu. Besprochen werden gemeinsame Wandertouren oder auch ein Kunstprogramm.

Gabriele Deml möchte den Frauen Mut machen, allein zu verreisen, nicht länger in winzigen Einzelzimmern zu logieren und sich umsorgt zu wissen. Das Arrangement Venuswochen, das der Wiederbelebung gestresster Managerinnen oder geplagter Familienmütter dient, ist nur über den Kur- und Verkehrsverein zu buchen. Denn nur so, weiss Gaby Deml, ist auch eine Qualitätskontrolle möglich. Die Hotels sehen sich wieder mehr als Gastgeber und weniger als Logierbetrieb. Dass die Hotelbesitzerin mit ihren Gästen eine Kräuter-Wandertour unternimmt oder Velo fahren geht, gehört dazu.



Tinguelys «UnsichtBAR» zum 100-jährigen Jubiläum. Zum 100-jährigen Jubiläum des Kursaals fand Jean Tinguelys Holzskulptur «Unsichtbar» den Weg in die Eingangshalle des Kursaal-Hotels «Allegro» (zu sehen vom 29. 1. 03 bis zum 31. 5. 03). Jean Tinguely und Sepp Imhof, durstig von der Arbeit an der «Grossen Méta Maxi-Maxi Utopia», bauten sich 1986 ihre eigene Bar. Schwere, bewegliche Modellholzelemente und Holzräder gruppieren sich damals in Tinguelys Atelier um eine Säule. Eine Schrottlampe erhellte den Barbetrieb und bald schon wurde das einzige Fenster verhängt, um die Bar vor neugierigen Blicken anderer zu schützen. Die Bar – nun eben die «UnsichtBAR» – war vollendet. mg

Anzeige

Lösungen für KMU. Einfach und effizient.

Swisscom Enterprise Solutions. Optimal für KMU.

Ein persönlicher Ansprechpartner, dem Sie vertrauen. Ausgereifte Kommunikationslösungen für KMU. Lösungen, die rasch implementiert und einfach zu handhaben sind. Klar kalkulierbare Kosten. Hohe Sicherheit beim Zugriff auf Ihre Daten. Mehr Flexibilität und Effizienz. Willkommen bei Swisscom Enterprise Solutions. Telefon: **0800 800 900**, E-Mail: enterprisesolutions.d@swisscom.com oder www.swisscom.com/enterprise-solutions

swisscom

enterprise solutions



HYGIENE / Die Zürcher Gastro-Verbände und das Lebensmittelinspektorat arbeiten seit einem Jahr zusammen. SEITE 14



«X-TRA» / Der Zürcher Ausgehenszenen-Treffpunkt wird jährlich von 260 000 Personen besucht. SEITE 15

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

ALAIN LLORCA / Der 34-jährige Küchenchef zählt zu den grossen Talenten Frankreichs. Seit 1996 zelebriert er seine Kunst als Chef des Restaurants «Chantecler» und der Brasserie «La Rotonde» im Belle-Epoque-Hotel Negresco in Nizza. INTERVIEW: MARIETTA DEDUAL

«Es braucht Talent, Erfahrung und Charakter»

Herr Llorca, Sie sind gerade 34 Jahre jung und bereits seit sieben Jahren Küchenchef des legendären Hotels Negresco in Nizza. Ist das Ihr Traumjob?

Ja, es ist die Erfüllung eines Traumes. Als ich Kind war und mir bewusst wurde, dass mich die Küche interessiert, war es mein Traum, eines Tages Chef des «Negresco» zu sein. Später dann, als ich Koch war, habe ich im «Negresco» gearbeitet, habe mich weitergebildet und anschliessend hat mich die Direktion des Hotels Negresco zum Küchenchef berufen.

Während einer Woche, vom 1. bis zum 8. Februar, sind Sie Gastkoch im Badrutt's Palace. Auf wessen Initiative kamen Sie nach St. Moritz?

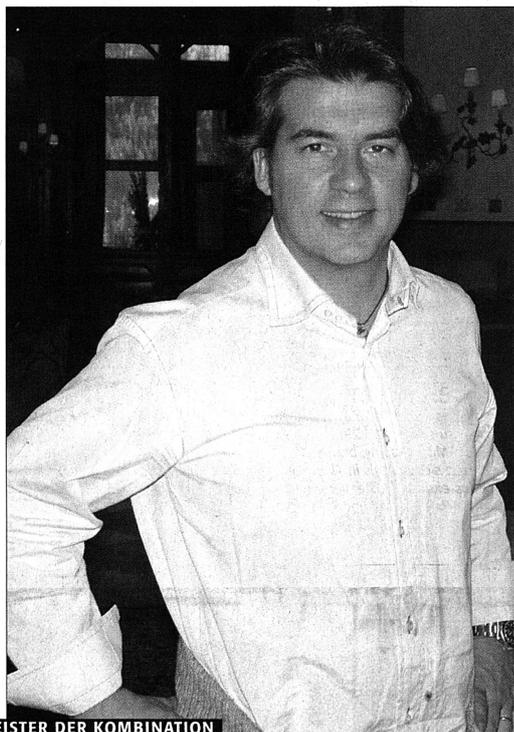
An einem Gourmetfestival in Berlin habe ich Franz Fäh, den Küchenchef des «Palace» kennen gelernt. Er hat mich nach St. Moritz eingeladen. Und da ich den Ort noch nicht kannte, bin ich gerne gekommen.

«Ich verarbeite auch Produkte, die nicht so einen noblen Ruf haben.»

Wie unterscheidet sich die «Palace»-Küche von der des «Negresco»?

Zu meiner Überraschung fand ich ein sehr traditionelles Haus vor, mit einer ausgesprochen klassischen Küche. Alles wird auf Platte serviert – das Silber, die Garnituren, das entspricht der französischen Küche seit Jahrhunderten. In Frankreich macht man das heutzutage nicht mehr so, weil es zu teuer ist. Die Mitarbeitenden sind teuer, und um eine solche Restauration zu betreiben, braucht man viel mehr Personal. Bei uns in Frankreich wird alles auf dem Teller serviert. Ansonsten haben wir beide, Franz Fäh und ich, viel Gemeinsames. Wir haben hohe Qualitätsansprüche – man muss anweisen können, verwaltend können, innovativ sein. Zudem braucht es die Fähigkeit, eine Equipe von 50 bis 55 Mitarbeitern zu führen. Es braucht Talent, es braucht Erfahrung, es braucht Charakter.

Fotos: Marietta Dedual



MEISTER DER KOMBINATION

Warm und kalt, süss und pikant, hart und weich: Küchenchef Llorca kreiert immer neue, aussergewöhnliche «Mariages».

Worin besteht die Einzigartigkeit Ihrer Küche?

Ich bin vor allem der mediterranen Küche verpflichtet und pflege den Kontakt zu den einheimischen Lieferanten, damit ich zu jeder Jahreszeit die besten Produkte auf den Tisch bringen kann. Wenn man in Nizza kocht, verarbeitet man auch Produkte, die nicht so einen noblen Ruf haben. Ich arbeite unter anderem auch mit Sardinen, Sardellen – das sind nicht die Produkte, die man gewöhnlich im Gourmetrestaurant findet. Ich berücksichtige in meiner Küche die lokale Fischerei. Das konstante Verfolgen einer

Linie ist wichtig. In Nizza arbeite ich mit der Aubergine, der Tomate, der (sehr) grünen Tomate, mit Fenchel – also mit Produkten, die dank der vielen Sonne besonders gut wachsen. Man nennt das «La cuisine du soleil».

Also keine Küche, in der vorwiegend Kaviar und Hummer verarbeitet wird?

Gänseleber, Kaviar und so weiter – man ist verpflichtet, diese Produkte zu führen. Das ist jedoch eine einfache Küche. Der Kaviar ist in sich erhaben. Wenn die Qualität ausgezeichnet ist, steht der Kaviar für sich selber. Es ist viel schwieriger, ein Gericht mit einer Sardelle zu machen als ein Gericht mit Kaviar. Aber es ist wichtig, etwas Ausserordentliches zu machen.

Gesüsst und gesalzen, hart und weich, Fleisch und Fisch – ich habe gelesen, dass Sie ständig neue Mariages suchen. Was ist Ihre neueste Kreation?

Ich serviere ein Fischgelée mit einem Muschelragout und mit einem Fenchelsorbet. Das Sorbet ist nicht gesüsst. Diese Kombination garantiert eine Geschmacksexplosion ... Wenn Sie ein Sorbet als Dessert essen, ist es der Zucker, der dem Sorbet die Geschmeidigkeit gibt. Wir haben aber heutzutage Arbeitstechniken und Maschinen, die es uns erlauben, ein Sorbet ohne Zucker herzustellen, das dieselbe Konsistenz hat wie eines mit Zucker. Nicht alle Gerichte sind so speziell, aber es ist wichtig, dass man zwei, drei solcher Gerichte hat. In Nizza mache ich auch ein Paella-Sushi, denn ich bin ursprünglich Spanier. Die Idee ist dieselbe wie bei einem japanischen Sushi. Ich nehme Schinken, Safranreis, Erbsen, Peperoncini und all die Zuta-

ten, die in eine Paella gehören, rolle das Ganze und tranchiere es wie ein Sushi. Das schmeckt sehr gut.

Seit dem Jahr 1998 haben Sie zwei Michelin-Sterne – wann rechnen Sie mit dem dritten?

Ach, der dritte Stern, das ist eine Arbeit, die langen Atem braucht. Es kann nicht nur der Wunsch des Chefs sein. Alle müssen den dritten Stern wollen: die Generaldirektion, die Equipe, der Chef. Der Chef steht vorne, er zieht alle mit, aber alle müssen wollen. Für drei Sterne braucht es noch mehr Detailpflege; man muss an alles denken, was auch wieder Aufwand bedeutet. Wenn man im «Negresco» drei Sterne anstreben möchte, müsste man mir dafür auch die Mittel zur Verfügung stellen.

Der Mehraufwand ...

Ein Beispiel: Wenn Sie in Frankreich essen gehen, führt man Sie an Ihren Platz und Sie wählen Ihr Brot oder Brötchen selber aus einem Brotkorb. Aber es ist nicht egal, welches Brot Sie zu welchem Gericht essen. Wenn Sie einen Hummersalat essen, passt eher ein Olivenbrot dazu als ein Nussbrot, das vor allem zu Käse passt. Bei drei Sternen muss der Chef das Brot wählen. Man muss die besten Produkte haben und dem Kunden die Philosophie des Chefs und des Etablissements erläutern.

«Die besten Gäste sind diejenigen, die meine Küche lieben.»

Sie haben mir aber noch nicht gesagt, wann Sie mit dem dritten Stern rechnen.

Vielleicht werde ich den dritten Stern nie haben. Man weiss nie, ob man ihn erhalten wird. Aber ich würde gerne für den dritten Stern arbeiten. Man arbeitet immer dafür.

Als ich dieses Gespräch vorbereitet habe, habe ich auch im Internet gesurft. Gastrokritiker Michael Hepworth behauptet dort, er habe eine der zwei oder drei besten Mahlzeiten seines Lebens im «Negresco» genossen. Wenn Sie so etwas hören, was löst das für ein Gefühl aus?

Das ist natürlich sehr schmeichelhaft. Ich arbeite immer, damit meine Gäste so zufrieden sind wie möglich. Wenn die Gäste nicht zufrieden sind, kann es sein, dass ich mich geirrt habe.

Das Gästebuch des «Negresco» liest sich wie ein «Who is Who» der Stars und Staatsmänner. Für wen haben Sie bisher in Ihrer Karriere am liebsten gekocht?

Sicher, wir haben spezielle Gäste. Aber die besten Gäste sind diejenigen, die meine Küche lieben, mit denen man auch kommunizieren kann, wie zum Beispiel Bill Cosby, der sehr angenehm ist, oder Bill Gates, der sehr sympathisch ist und der gutes Essen liebt. Dann gibt es auch die Gäste, die nur guten Tag und auf Wiedersehen sagen wie zum Beispiel Isabelle Adjani.

Weniger berühmte Leute sind oft angenehmer. Ich habe zum Beispiel einen Gast, einen Monsieur Janson aus Schweden, der lebt um zu essen. Das ist ein Gast! Das ist ein guter Gast!

Haben Sie viel Kontakt zu Ihren Gästen?

Ja, das ist enorm wichtig. Ich werde sehr oft angerufen, ob ich am Abend da sei, dann werde ich an den Tisch gebeten. Und natürlich, wenn ich eine neue Kreation habe, ist mir das Urteil meiner Gäste sehr wichtig.

Wo essen Sie am liebsten?

Die Stärke der französischen Chefs ist, dass jeder anders ist, jedes Restaurant und jede Küche ist anders, ob ich bei Olivier Roellinger in den «Maisons de Bricourt» in Cancale Krebse oder Langusten esse, im Elsass Wild ...

Was haben Sie heute Mittag gegessen?

Ich habe ein Stück Kalbfleisch vom Grill gegessen und einen grünen Salat. Ich passe auf, sonst werde ich zu dick.

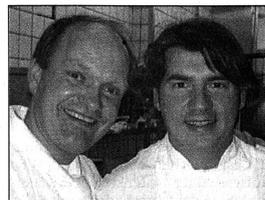
Sie werden die Tage hier in St. Moritz ja nicht bloss in der «Palace»-Küche verbringen. Was werden Sie unternehmen? Besuchen Sie andere bekannte Köche der Region?

Der Name ist mir entfallen, aber mit Franz Fäh werde ich ein Restaurant besuchen, das nur etwa eine halbe Stunde von hier entfernt ist und das zwei Michelin-Sterne hat. (Jöhri's «Talvo» in St. Moritz/Champfer, die Red.) Aber einige Schweizer Küchenchefs werden in diesen Tagen ins «Badrutt's Palace» kommen, um zu sehen, was ich mache.

Noch einen Blick in die Glaskugel. Wo sehen Sie sich in fünf Jahren? Chez moi-même.

Wie ist das genau gemeint?

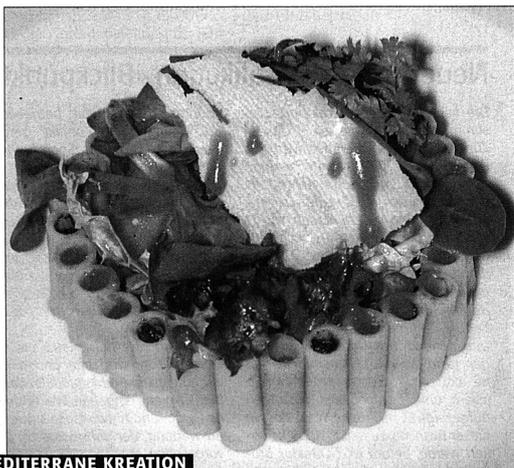
Ich werde ein eigenes Restaurant führen.



Alain Llorca zusammen mit Franz Fäh, Küchenchef des «Palace».

Zur Person

Der in Cannes geborene Alain Llorca (34) sagt, dass er «schon mit neun Jahren wusste», dass er ein berühmter Chef de Cuisine werden wolle. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ihn zu Christian Morisset ins Hotel Juana in Juan Les Pins, zu Alain Ducasse ins Hôtel de Paris in Monaco, zu Dominique Le Stanc ins Hotel Negresco in Nizza. Im Jahr 1992 machte er sich selbstständig und übernahm das berühmte Restaurant «Les Peintres» in Haut-de-Cagnes. Seit Dezember 1996 ist er Chef des Cuisines im Hotel Negresco in Nizza. (In Hitchcocks Film «Über den Dächern von Nizza» spielt das «Negresco» neben Cary Grant und der jungen Grace Kelly eine wichtige Rolle.) Llorca gilt als Naturtalent, der Gault Millau zählt ihn zu den zwölf meistversprechendsten Talenten Frankreichs. Alain Llorca, der in seiner Freizeit auch ein begeisterter Skifahrer ist, lebt mit seiner Frau und seiner vierjährigen Tochter, die auf den Namen Prune hört, in Tourettes sur Loup. MD



MEDITERRANE KREATION

Salade de homard breton en macaronade.

Valora: Umsatzplus

Valora Holding 2002. Erstmals mehr als drei Milliarden Franken konsolidierten Umsatz (+14%) vermeldet die Berner Valora. Der Konsumgüterkonzern führt das starke Umsatzwachstum zu einem guten Teil auf den Erwerb der skandinavischen Consiva-Gruppe zurück. Im Bereich Key Group hätten unter anderem die Forcierung der Convenience- und Caffè-Spettacolo-Konzepte zum Wachstum beigetragen. **CM**

BERNER HOCHZEITSMESSE / Auch Hoteliers dabei Marinatal: 4000 kamen

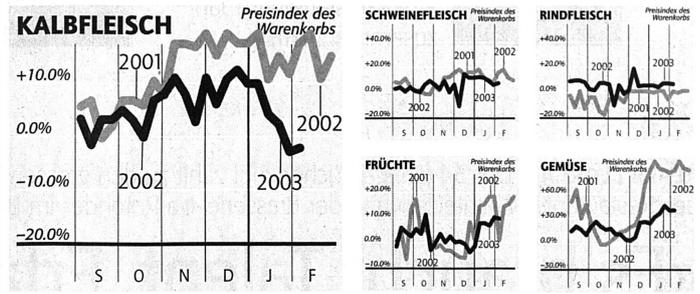
Über 4000 Besucher sind über das letzte Wochenende an die Hochzeitmesse Marinatal (BEA-Expo) gepilgert. «Das ist ein neuer Rekord», sagt Organisator Peter Zaugg. Die Nachfrage sei so gross, dass die Messe im nächsten Jahr wesentlich mehr Platz benötige. Bereits an der diesjährigen Schau zeigten 65 Aussteller auf rund 2000 Quadratmetern Fläche ihr Angebot. Auch sechs Hotels-Restaurants nahmen teil. Zaugg

musste im Vorfeld mehreren Interessenten aus der Branche eine Absage erteilen. «Wir könnten die Messe allein mit Hotel-Ständen füllen, und auch viele Bijoutiers haben sich beworben», so Zaugg. Doch die Messe lebe von einem guten Angebotsmix: unter anderem müsse auch Blumen, Schmuck und Kleider Raum geboten werden. **CM**

Informationen: www.bea-expo.ch

PRODINDEX 3. 2. BIS 8. 2.. 2003

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



KANTONSLABOR BERN / Jahresbericht zur Lebensmittelhygiene

Fortschritte beim Fritieröl

Etwa 30 Prozent aller Betriebe weisen Mängel auf. Dies ergaben die Gesamtbewertungen der Betriebe durch das Kantonale Laboratorium Bern. Allerdings seien diese Mängel «nur» bei rund 5 Prozent der Betriebe gravierend oder gar unhaltbar, dies jedoch am häufigsten im Gastgewerbe.

Wie dem Jahresbericht 2002 weiter zu entnehmen ist, musste rund ein Viertel der rund 1100 Proben von leicht verderblichen Lebensmitteln beanstandet werden. In diesen Fällen seien restriktive Massnahmen zur Lagerung der Speisen oder zum Einsatz von Küchengeräten verfügt worden. In rund der Hälfte der so untersuchten Betriebe war mindestens je eine Probe zu beanstanden. Dies zwar nur selten wegen akuter Gesundheitsgefährdung, aber meist wegen minderwertiger Qualität durch Überlagerung oder Verunreinigung.

Erstmals seit vielen Jahren habe sich die Qualität der Selbstkontroll-Dokumentation leicht verbessert, dies im Gegensatz zur eher schlechteren Bilanz bezüglich ihrer Umsetzung in die Praxis. Negativ ins Gewicht falle vor allem die verminderte Qualität von zu wenig kühl und/oder zu lange gelagerten vorgekochten Speisen und die noch vielerorts fehlende Angabe des Produktionslandes von Fleisch auf der Speisekarte.

Ein gutes Zeugnis stellt das Kantonlabor dem Gastgewerbe des Kantons Bern auch in Sachen Fritieröl aus: «Die Qualität ist nach, wie vor erfreulich gut.»

PROBLEME BEI EXPO-BETRIEBEN UND LACHS

Während der Expo.02 seien rund 40 Gastwirtschaftsbetriebe und Verkaufsgeschäfte intensiv überwacht worden, so der Jahresbericht weiter. Es seien auch häufig Proben untersucht worden, wobei etwa jede vierte Probe vor allem wegen zu langer oder zu wenig kühler Lagerung beanstandet werden musste.

«Mit einer unerwarteten und bösen Überraschung» habe die auf Weihnachten hin durchgeführte Untersuchung von geräucherter Lachs geendet. Fast alle in der Schweiz geräucherten Produkte hätten zur Erhaltung der rötlichen Farbe den unzulässigen Konservierungsstoff Nitrit enthalten, und dies ohne jegliche Deklaration. Im Jahr 2002 wurden im Kanton Bern rund 11 500 Lebensmittelbetriebe mindestens einmal kontrolliert. Zudem wurden im Labor rund 10 000 Lebensmittel- und Trinkwasserproben chemisch, mikrobiologisch oder bezüglich Kennzeichnung untersucht. Dabei mussten rund 10 Prozent der Proben beanstandet werden. Mit der Überwachung sollen gezielt Schwachstellen erfasst und behoben werden. Deshalb seien die meisten im Jahresbericht aufgeführten Beanstandungsquoten und Beobachtungen statistisch gesehen nicht repräsentativ für die Qualitätssituation generell, sondern zeigten vielmehr Trends und Grössenordnungen auf. **DST**

LEBENSMITTELHYGIENE / Seit einem Jahr arbeiten die Stadtzürcher Gastro-Verbände und das Lebensmittelinspektorat im Rahmen einer Vereinbarung zusammen. Nutzniesser sind auch die Gäste. ELIAS KOPF

Zusammenarbeit trägt Früchte

Negativmeldungen über beanstandete Gastro-Betriebe sind für die Presse ein gefundenes Fressen und sorgen bei der kritisierten Branche für rote Köpfe. Meldungen über effiziente Aufbauarbeit im Hygienesektor schaffen dagegen den Sprung in die Medien nur selten. Denn Verbesserungen im Bereich der Gastro-Hygiene lassen sich nur in kleinen, unspektakulären Schritten erreichen. Genau darauf zielt die seit einem Jahr laufende Kooperationsvereinbarung zwischen dem Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich (UGZ) und GastroZürich, ZüriBeck, Cafetier Verband Zürich sowie Zürcher Hoteliers ab. Damit wollen Lebensmittelinspektorat und Verbände nach einer Phase der Konfrontation die unbestrittenen Hygiene-Defizite nun partnerschaftlich angehen – im Interesse der Gäste.

NEUES VERSTÄNDNIS FÜR HYGIENEKONTROLLEN

Nach Auskunft von Cafetier-Geschäftsführerin Johanna Bartholdi stossen vor allem die von Verbänden und Lebensmittelinspektorat unter dem Motto «Lebensmittelhygiene eins zu eins» organisierten Kurse auf reges Interesse: «Anfänglich hatten wir nur acht Veranstaltungen geplant. Doch das Interesse war enorm. Schliesslich konnten gegen zwanzig Kurse durchgeführt werden.»

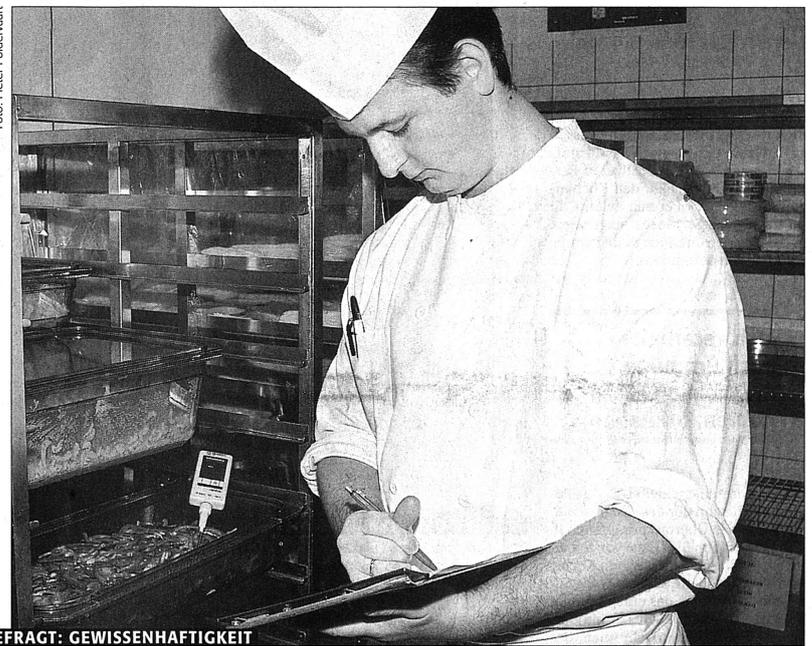
Vor allem sei es gelungen, einen neuen Blick auf die Arbeitsweise der Lebensmittelinspektoren zu gewinnen. Im Rahmen der Kurse konnten die Teilnehmer beispielsweise selbst in die Rolle der Lebensmittelkontrolleure schlüpfen. Das habe zu manchem Aha-Erlebnis geführt. «Uns wurden Dinge klar, die wir bisher falsch beurteilten oder übersahen. Daraus entwickelte sich ein neues Verständnis für das Vorgehen der Lebensmittelinspektoren», erklärt Bartholdi «den Zweck des Rollenspiels.

Auch Judith Irniger vom Verband Zürcher Hoteliers bestätigt, dass die Kurse gut angekommen sind: «Küchenchefs und Inspektoren kennen sich auf einer neuen Ebene begegnen. Wir reden seither anders miteinander.» Auf der Stufe der Verbandsleitungen ist das verbesserte Klima im Kontakt mit dem UGZ ebenfalls spürbar. «Wenn irgendwo Unklarheit herrscht, machen wir einen Anruf ans UGZ und erhalten sofort Auskunft», erzählt Irniger.

OMBUDSMANN SCHAFFT VERTRAUEN

Geknüpft wurden diese inoffiziellen Kontakte im «Fachteam Lebensmittelgesetz». Hier sitzen seit einem Jahr Vertreter aus Verbänden und UGZ regelmässig am runden Tisch, um Meinungsverschiedenheiten auszuräumen und Massnahmen – vor allem Ausbildung und Information – zu planen. «Via Fachteam sind wir immer über die neuesten Entwicklungen im Bild und können unsere Mitglieder

Foto: Pieter Poldervaart



GEFRAGT: GEWISSENHAFTIGKEIT

Die Kurse des Stadtzürcher Lebensmittelinspektorats stossen auf reges Interesse.

rechtzeitig instruieren», sagt Irniger. So sei der Verband beispielsweise darauf hingewiesen worden, dass Schilder, die den Verkauf von Wein und Schnaps an unter 18-Jährige verbieten, neuerdings ein Kontrollpunkt des Lebensmittelinspektorats seien. Allerdings ist klar, dass es nach wie vor Fälle von Küchenchefs gibt, die sich bei den unangemeldeten Kontrollen ungerecht behandelt fühlen. Meistens gelangen sie mit ihren Klagen an ihre Verbände.

Doch steht mit dem städtischen Ombudsman auch eine neutrale Beschwerdestelle zur Verfügung. «Lebensmittel verarbeitende Betriebe haben das Recht, sich an mich zu wenden, wenn sie mit einer Vorschrift oder Massnahme nicht einverstanden sind oder diese unverhältnismässig finden», hält der Stadtzürcher Ombudsman Werner Moser fest. Allerdings komme es nur selten zu solchen Beschwerden. Dann gehe es meistens um Massnahmen, die als unnötig, übertrieben, untauglich oder zu teuer empfunden würden. «Manchmal lässt sich ein terminlicher Aufschub erreichen. Oder es wird eine weniger kostenintensive Lösung gefunden», meint Moser.

HYGIENE NICHT ZERTIFIZIERBAR

Auch UGZ-Direktor Bruno Hohl konstatiert eine Klimaverbesserung. Er habe auf Grund der Rückmeldungen das Gefühl, dass die interessierten Betriebe sehr positiv auf Workshops und Kurse reagierten. Allerdings war

die Häufigkeit von Beanstandungen 2002 kaum geringer als im Vorjahr. «Wir mussten erneut bei 23 Prozent der Betriebe Nachkontrollen durchführen», stellt Hohl klar. Dies sei auch eine Folge der Liberalisierung im Gastgewerbe. So seien in der Stadt Zürich im vergangenen Jahr beispielsweise 128 neue Betriebe hinzugekommen. «Die Verantwortlichen müssen keine fachlichen Vorbedingungen mehr erfüllen. Dies kann sich in der Hygiene niederschlagen», so Hohl.

Allerdings sei auch in gestandenen Betrieben nicht immer alles piekfein: «Wenn der Küchenchef wechselt, sieht's oft schon nach einem Monat ganz anders aus.» Deshalb liege nach wie vor kein Konzept vor, das eine glaubwürdige Zertifizierung von Hygiene erlaube. Das UGZ, gibt Hohl zu bedenken. Können sich an einem solchen Vorhaben ohnehin nicht direkt beteiligen, doch nehme man beratend an entsprechenden Diskussionen der Fachorganisationen teil.

Neue Hygiene-Publikation «Blickpunkt»

Die vor einem Jahr vereinbarte Zusammenarbeit zwischen Gastro-Zürich, ZüriBeck, Cafetier Verband Zürich sowie Zürcher Hoteliers und dem Umwelt- und Gesundheitsschutz der Stadt Zürich (UGZ) trägt Früchte. Neben gemeinsamen Kursen wurde mit dem «Blickpunkt» nun auch eine neue Publikation ins Leben gerufen, die sich speziell an die Hygieneverantwortlichen des Zürcher Gastro-, Bäcker- und Hoteliergewerbes wendet. Im Zentrum der halbjährlich erscheinenden Broschüre stehen Fragen rund um die Lebensmittelhygiene. Aktuelle Probleme werden thematisiert und beispielhafte Lösungen aufgezeigt. Es sei ihm bewusst, dass in dieser Branche äusserst knapp kalkuliert werde, betont UGZ-Direktor Bruno Hohl. Arbeitsaufwand und Investitionen für Hygiene-Massnahmen

könnten deshalb mit betrieblichen Sachzwängen in Konflikt geraten. Doch lasse sich das Spannungsfeld durch Zusammenarbeit und Austausch von Erfahrungen und Informationen entschärfen. Die neue Publikation will laut Hohl die Hygiene-Verantwortlichen aktiv unterstützen, zu Initiativen anregen und einen Beitrag zur besseren Kommunikation leisten. Ziel ist die Stärkung von Selbstkontrolle und Eigenverantwortung des Gewerbes.

Der nächste «Blickpunkt» erscheint Ende April und wird unter anderem auf die häufigsten Problemfälle in der Betriebshygiene eingehen. Weiter sind eine Frage- und Antwortseite sowie eine Auswertung der Jahresstatistik 2002 vorgesehen. **EKO**

Bestellung: ugz.info@gud.stzh.ch

ZÜRICH / Die Geschichte des heutigen Unterhaltungs- und Gastronomieunternehmens «X-TRA» fing vor fünfzehn Jahren in Provisorien in der Zürcher Agglomeration an. Heute wird das «X-TRA» von rund 260 000 Besuchern pro Jahr besucht. **MARTIN J. PETRAS**

«Damals war in Zürich nichts los»

«In der alten Charcuterie entstand eine Bar», schmünzelt Markus Kappeler, Management-Mitglied der X-TRA Production AG. 1988 entstand in Zürich-Witikon das erste Lokal des kurz zuvor gegründeten «X-TRA, Verein für kulturelle Kommunikation». Die ersten regelmässigen Veranstaltungen fanden an Samstagen statt, in einem Provisorium, das in einem ehemaligen Dorf-Supermarkt eingerichtet wurde.

«Damals war in Zürich nichts los», erinnert sich der jugendliche 40-Jährige, «und in die wenigen Schickimicki-Clubs hätte man uns sowieso nicht hineingelassen.» Also scharten sich «ein paar Freunde» zusammen und suchten sich selber einen Ort, an dem «kulturell wie auch in Sachen Musik etwas lief». Das Programm wurde jeweils von einer Vernissage eröffnet, später trat dann eine Band auf, vor bis zu 400 Besuchern, die sich als Vereinsmitglieder eintragen mussten. «Damals galt in Zürich noch die Bedürfnis-Klausel», so Kappeler weiter, «und ein Lokalpatent hätten wir nie gekriegt.»

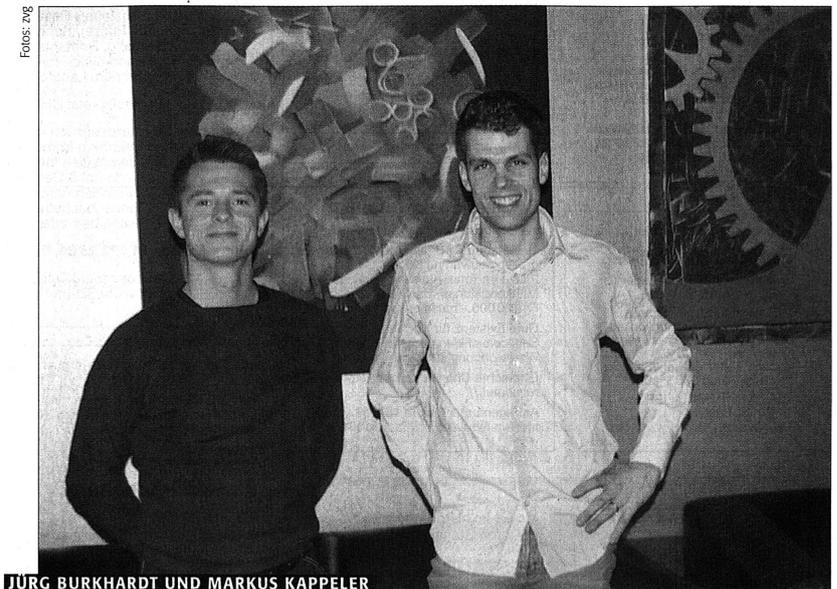
DAS «PALAIS X-TRA» ALS TRENDSSETZER

Nach dem sechsmonatigen Provisorium – die Liegenschaft sollte abgebrochen werden – begann in einer alten Fabrikhalle im Kreis 5 eine neue Epoche. Der inzwischen legendäre Treffpunkt «Palais X-TRA» gehörte da-

mals zu den Wegbereitern der heute auch international beachteten Zürcher Party-Kultur. Die Zürcher Behörden hatten weniger Freude: Während acht Jahren mussten auf dem ehemaligen Schoeller-Areal in Zürich-West, dort wo heute schicke Wohnungen und Gewerberäume stehen, so manche Krisen, Kraftproben mit den Behörden und gar Polizeiräumungen überstanden werden. Es herrschte ständige Unsicherheit wegen des drohenden Abbruchs, die alte Fabrikhalle war am Ende. Die Kapazitätsgrenzen waren erreicht: «Es kamen an die 1000 Personen zu unseren Veranstaltungen», so Kappeler, «das war ehrenamtlich nicht mehr zu bewältigen.»

AB 1993 PROFESSIONELLE STRUKTUREN

Der unausweichliche Schritt in Richtung professionelle Strukturen wurde 1993 genommen, als die X-TRA Production AG gegründet wurde. Der Aufstieg in die «höchste Liga» erfolgte 1997 mit dem Umzug ins Kongresszentrum Limmathaus im Kreis 5. Gemeinsam mit der Liegenschaftsbesitzerin, der Genossenschaft Limmathaus, wurden an die 4 Millionen Franken in das aus den Dreissigerjahren stammende Gebäude investiert. Mit Hotel, Restaurant und Bar sowie Events kamen neue und anspruchsvolle Geschäftsbereiche hinzu. Gemäss Mar-



JÜRIG BURKHARDT UND MARKUS KAPPELER

Die Mitglieder des Managements der «X-TRA» Production AG möchten den Restaurant-, Bar- und Lounge-Bereich stärken, die drei Club-Säle sollen vermehrt für Firmen- und Privatanlässe genutzt werden.

kus Kappeler mussten hier besonders in Restaurant-Bereich entsprechende Erfahrungen gesammelt werden.

Heute gehört das «X-TRA» längst zu den Fixpunkten der Ausgehszene an der Limmat, jährlich wird Zürichs grösster Club von rund 260 000 Besuchern frequentiert. «Die Ausgehfreudigen der geburtenstarken Jahrgänge werden auch älter, sie ändern ihr Ausgeh- und Komsumverhalten», stellt Kappeler fest und: «In der Szene herrscht Verdrängungswettbewerb.»

So sind, neben operationellen Optimierungen, Kontinuität und Qualitätssteigerungen für das X-TRA-Management-Trio Jürg Burkhardt, Lukas Moser und Markus Kappeler die Hauptziele für die Zukunft. Der geräumige Restaurant-, Bar- und Lounge-Bereich, welcher Ende letzten Jahres komplett neu gestaltet wurde, soll von

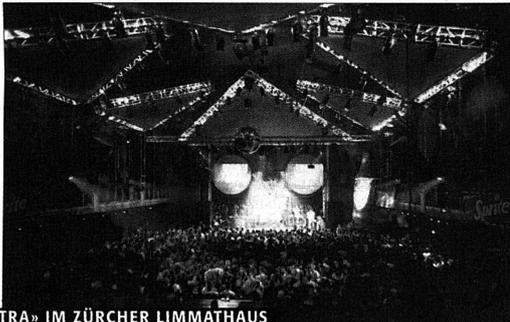
der Club-Dominanz befreit werden und sein eigenes Profil bekommen. Und besonders im Veranstaltungsbereich sind verstärkte Aktivitäten vorgesehen. Die drei Club-Säle, mit ins-

gesamt rund 1300 Quadratmetern Fläche, sollen dank moderner Technik-Infrastruktur vermehrt für Firmen- und Privatanlässe genutzt werden.

«X-TRA», Limmathaus in Zürich

Club (Fassungsvermögen: 2000 Personen 3 Dancefloors, 4 Bars, 1 Kiosk, Eintritte: Party 15 Franken, Konzerte 20 bis 50 Franken)	Hotel (Zimmer/Betten) (Übernachtungspreise: 155 bis 205 Franken)	43/98
Restaurant (Sitzplätze) Lounge Terrasse Bar (Sitz- und Stehplätze) (Gastronomie-Preisklasse: Fr. 8.50 bis 32.50)	Mitarbeiter (fest/Teilzeit) Umsätze (Mio. Franken) Club Kultur (Events) Restaurant/Bar Hotel	35/120 3,5 3,5 2,0 1,0

www.x-tra.ch



«X-TRA» IM ZÜRCHER LIMMATHAUS

Im Club finden Veranstaltungen für verschiedene-Besuchersegmente statt. Musikstil: Hip-Hop, R'n'B, Disco, Pop, Rock, Wave, Jazz, House, Salsa, NuBeats.

ZÜRICH / Nach einer nur zweiwöchigen Umbauzeit änderte die Gastro-Gruppe Freddy Burger Management das Konzept des «SixtyOne» zu einem Seerestaurant mit Bar und Salon im modernen italienischen Ambiente. **MARTIN J. PETRAS**

Aus dem «SixtyOne» wurde das «Acqua»

«Acqua»: Der neue Name des Seerestaurants am Zürcher Mythenquai 61 passt. Der auf Pfählen auf dem Zürichsee stehende Bau ist ein Überbleibsel der Gartenausstellung im Jahr 1959. Das damalige Provisorium wurde nach der Ausstellung als Restaurant weiter geführt.

Seit 1994 wurde dieser Betrieb an schönster Seelage in Zürich-Enge von

der FBM-Gastro-Gruppe (Freddy Burger Gastro Management) unter dem Namen «SixtyOne» als ein Restaurant-Bar-Club betrieben.

IN ZWEI WOCHEN UMGEBAUT

Nach einer Umbauzeit von lediglich zwei Wochen entstand ein optisch

neues Seerestaurant mit einer Bar und einem Salon im modernen italienischen Ambiente. Unter dem Motto «Feurige Italianità mit zwinglianischem Understatement» soll mitten in der Stadt, über dem Wasser des Zürichsees, ein neuer Treffpunkt entstehen. Entsprechend wurde das Interieur mit warmen Farben und mit Materialien wie Holz, Leder, Tapeten und Perlmutter auf urbanen Chic getrimmt.

zwischen 19 Franken (Pizza Margherita) bis 49 Franken (Rindsfilet «Tagliato» auf Rucolasalat) und mit Flaschenweinen, neben einer grossen Auswahl an offenen Weinen, deren Preise sich weit unter 100 Franken bewegen.

Im «Acqua»-Salon, wo man früher im Club tanzte, gilt heute urbanes «anything goes»: Trinken, essen, reden und lesen im Sitzen oder Stehen. Mit

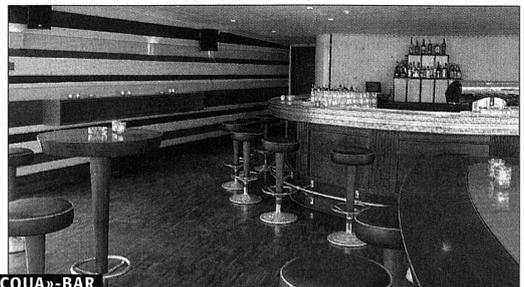
einem fließenden Übergang von der Bar über den Salon bis zum Restaurant. Neben der einmaligen Seesicht, soll auch das Musikkonzept für zusätzliche Stimmung in den drei Bereichen Restaurant, Salon und Bar sorgen. Obwohl das «Acqua» kein eigentlicher Club ist, spielt der DJ-Sound im Restaurantkonzept nach wie vor eine wichtige Rolle.

ITALIANITÀ UND URBANER CHIC

Die Küche des neuen «Acqua» ist italienisch-mediterran ausgerichtet, mit Fisch- und Fleischgerichten sowie Pasta- und Pizza-Variationen. Die Preise der Gerichte bewegen sich

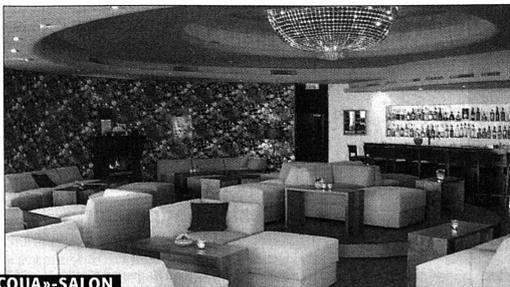
Zahlen und Fakten

Restaurant (Sitzplätze)	125
Salon	50
Bar	40
Anzahl Mitarbeiter	rund 50
Öffnungszeiten	täglich ab 11.30 Uhr



«ACQUA»-BAR

Obwohl das «Acqua» kein eigentlicher Club ist, spielt der DJ-Sound im Restaurantkonzept nach wie vor eine wichtige Rolle.



«ACQUA»-SALON

Mit warmen Farben und mit Materialien wie Holz, Leder und Tapeten auf urbanen Chic getrimmt.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

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

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

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

Zu verkaufen an unverbaubarer Lage,
direkt am Lago Maggiore/Tessin

profitables *Hotel**

Attraktives Wellnesskonzept mit Entwicklungspotenzial und Stammkundschaft; 46 Doppelzimmer, je 1 Attika- und 5-Zimmer-Dachwohnung, Hallenbad, Fitness/Sauna/Solarium, 3 Restaurants, Weinkeller, Konferenzsaal, Tiefgarage (18 Plätze) und Parking für Bus und PKWs (12).

Infos:

PLT Invest SARL,
Postfach, 8033 Zürich,
Telefon 01 361 11 25, Fax 01 361 12 55,
E-Mail: em-orn.steiger@plt.ch

150389/247804

Nach Vereinbarung zu verpachten
Schönes Speiserestaurant

in Hotelbetrieb in der Thunerseeregion.

Gaststube/Säli/Saal. Entsprechend grosse neuwertige Küche. Ca. 150 Plätze im Total. Ausserst günstige Mietkonditionen. Das Inventar von Fr. 120 000.- muss gekauft werden. Gute Existenz für Koch und Partner. Serviceaushilfen vorhanden. Keine Wirtwohnung im Haus.

Eine echte Chance für begeisterte Berufsleute!

Anfragen unter Chiffre 154009, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

154009/982385

Zu verkaufen in Verbier ...

Hotel auf dem Zentralplatz
an hervorragender Lage
mit guter Zufahrt.

Sehr sonnig, mit Terrasse,
46 Betten, Bar mit Möglichkeit,
200 Personen zu empfangen.
Nette After-Ski-Bar 300 Plätze.
Heimeliges Restaurant 75 Plätze.
Night-Club 300 Plätze.

VFP IMMOBILIEN
Tel. 0800 80 13 13
vfp@verbier.ch, www.vfp.ch

154201/422212

Mitten im historischen Dorf-
kern von Stans verkaufen wir

**RESTAURANT-
LIEGENSCHAFT**

Traditionshaus mit Restaurant,
Saal, Wirtwohnung, Carnotzet,
Gartenrestaurant und Park-
plätzen zusätzlich.



- Kleines Mehrfamilienhaus mit sieben 1- bis 2 1/2-Zimmer-Wohnungen
- Beste Bausubstanz, grosszügige Platzverhältnisse.
- Beste Voraussetzungen für kreative Fachleute.

Auskunft und Besichtigung bei:

CITY

IMMOBILIEN MANAGEMENT AG

CH-6052 Hergiswil, Tel. 041 632 40 80, Fax 041 632 40 75, www.city-immobilien.ch

Zu verkaufen

aussergewöhnliches, sehr gepflegtes und rentables

**3*-Hotel am Lago Maggiore
mit renovierter Patriziervilla dazu**

15 Min. von Locarno entfernt,
ca. 65 Betten, PP für alle Zimmer, alle Zimmer
kompl. ausgestattet inkl. Seesicht,
Seeterrasse, Innen-Restaurant und Saal
(total ca. 120 Plätze), Sonnengarten, direkter
Seezugang, Bootsplatz inkl. Boot.
Bewilligte Bauprojekte für weitere Gebäude
auf dem Land der Villa.

Verkaufspreis: CHF 4,5 Mio.

Nur solvente Interessenten melden sich bitte bei:

Rosenberg Immobilien &
Bill Immobilien International
Hotel & Gastro
Immobilienmanagement
Tannenbachstrasse 10
8942 Oberrieden Zürich

Telefon 01 722 25 34, Fax 01 722 25 04

E-Mail: rosenberg@rosen-immo.com
Web: www.Bill-Immobilien.com

154046/419888

Ihre Chance zur Selbstständigkeit

Im Jahr 2003 beginnt für uns der 3. Lebensabschnitt. Wir wohnen in der Deutschschweiz und verkaufen (evtl. vermieten) auf diesen Zeitpunkt

**Café (ca. 90 Plätze) und
Bäckerei-Konditorei**

mit ca. 13 Vollbeschäftigten.

Die Liegenschaft mit Wohnungen befindet sich an optimaler Lage und ist in sehr gutem Zustand. Der Laden und das Café sind modern und attraktiv und die Produktionsräume gut eingerichtet.

Für ein initiatives und gut ausgebildetes Ehepaar, das viele Ideen und Freude am Beruf mitbringt, bietet unser Geschäft eine sehr gute Existenz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihren Kontakt.

Angebote unter Chiffre 154011, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

154011/413112

Nähe Lugano (Basso Malcantone)

Bar/Restaurant

Sonnenterrasse, grosser Parkplatz,
gute Lage.

Zu verkaufen oder vermieten

Verkaufspreis CHF 690 000.-

Nähere Auskunft erteilt:
Telefon 079 519 07 09

153935/421430

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Im K.O. - Griff Ihrer Banken?

Wir **verhandeln** für Sie, denn wir kennen die in Krisen verfolgten **Strategien** der Banken. Wir setzen unseren guten Namen und unsere **Erfahrung** im Umgang mit Banken für Sie ein:

- Sanierungskonzepte für stille Sanierungen
- Vermeiden von SchKg-Verfahren durch Verhandlung mit allen beteiligten Partnern
- Turnarounds von Hotelbetrieben

Absolute **Diskretion** ist für uns selbstverständlich.

Herr Urs Gsell persönlich

Pilatusstrasse 3a & 5, CH-6003 Luzern
Fon +41 (0)41 220 2000, Fax +41 (0)41 220 2001
www.gsellundpartner.ch-info@gsellundpartner.ch

Zu verpachten:**Wunderschönes mediterranes Restaurant!**

An bester Lage und Topzustand in der Region Bern!

RESTAURANT/MERCATO/Bar
Saal (teilbar) und Gartenwirtschaft

Total 170 Sitzplätze

und über 20 Parkplätze

Modernste Infrastruktur vorhanden!

Schriftliche Bewerbungen erbeten an:
Titus Immobilien AG
Thomas Kohler
Fabrikstrasse 2, 3012 Bern
Wiedereröffnung 1. April 03.

153882/421067

Zu verkaufen in Frankreich
(Dordogne)

Kleines Restaurant mit Bar

(Lic.IV) und Restaurant

6 Zimmer, Pool, Garten, 3-Zi-W,

€ 250 000.-

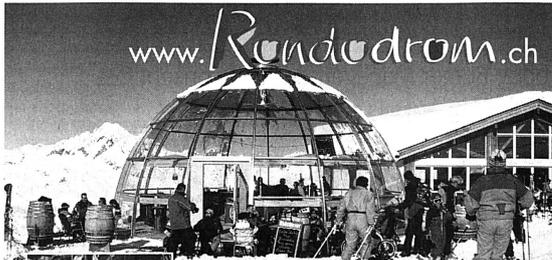
Für ernsthafte Interessenten:

Telefon 079 359 50 35

154010/417368

ANZEIGEN**AUS- UND WEITERBILDUNG**

www.Rondodrom.ch

**Der Publikumsmagnet
mit der besonderen Atmosphäre.**

- Stabile Stahl-AluKonstruktion mit PET-Verglasung.
- Diverse variable Öffnungsmöglichkeiten.
- Verschiedene Einrichtungsvarianten im Angebot.
- Durchmesser 8m und 10m.

Rondodrom AG
Hof 11 · 8737 Gommiswald
Tel. 055 285 80 60 · Fax 055 285 80 61
www.rondodrom.ch · info@rondodrom.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER**Réceptionskurs 1**

4-wöchiger Intensiv Ein-/Umsteigerkurs mit FIDELIO Software

28. April bis 23. Mai 2003 und
13. Oktober bis 7. November 2003

Weitere interessante Kurse im Angebot. Verlangen Sie bitte unser detailliertes Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage - www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färbisstrasse 18, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 · E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

**Kontakttag mit
Fernsehkoch
«Studi»**

21. Februar 2003

hotelfachschule thun
soul, passion & system

Info und Anmeldung
www.hfthun.ch

Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien
Nouveau Land Frankreich Italien
Annamarie/Rolf Frischknecht Tel. 01 625 39 58
www.sprachausbildung.ch

**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 Auskünfte.

(KOMPETENZ-ZENTRUM)
für das Gastgewerbe und die Hotellerie 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

BAZAR**Günstig zu verkaufen aus
Restaurationsliquidation**

Steamer, neuwertig, Neupreis
Fr. 8500.-, jetzt Fr. 3000.-,
Neuwertige Fleisch-, Sphagetti- und
Nudelmaschine, Tiefgefriertruhe.
Diverse massive Lamellenstühle und
Tische, 8 Tiffany-Lampen.
Diverse Gartentische und -stühle.
Diverse andere Sachen.

Tel. (ab 15.30 Uhr) 01 242 22 39

153910/421628

Wegen Geschäftsauflösung

**gesamtes
Restaurantinventar**

günstig abzugeben.

Hotel Post, Viktor und Katharina Kindle
Höfle, 9496 Balzers
Telefon 00423 388 14 00

154173/106933

CH-GESCHÄFTS-GRUPPE

expandiert und bietet Top-Einkommen
auch in Teilzeit möglich, von zu Hause aus

www.freelance-vision.com

Info auch via +41 91 743 08 17

153473/201758

**Über Internet
und nette Gäste.**

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

SLV / Revision der Schall- und Laserverordnung (SLV) umstritten Tauben Ohren bei Veranstaltern

Die geplante Totalrevision der SLV stösst in der Vernehmlassung weitgehend auf taube Ohren. Die Linke fordert strengere Vorschriften, die Veranstalter fürchten eine «Kulturverhinderungs-Verordnung». Vorgesehen ist unter anderem, den Schallgrenzwert am Rande von Tanzflächen von 93 auf 95 Dezibel zu erhöhen. Dieser Wert darf im Mittel während einer Stunde nicht überschritten werden. Auf der Tanzfläche selbst gilt ein ge-

mittelter Grenzwert von 100 Dezibel (Ausnahmen: Open Airs, usw.). Namhafte Künstler haben sich geweigert, bei den derzeit geltenden Schallwerten aufzutreten. Dies führte dazu, dass viele Kantone darauf verzichteten, die Einhaltung der Verordnung aus dem Jahr 1996 zu kontrollieren. Neu müssen die Veranstalter das Publikum auch auf die möglichen Gesundheitsschäden aufmerksam machen und einen Gehörschutz anbieten.

Lasieranlagen mit starker Strahlung bedürfen neu einer Bewilligung. Sie dürfen zudem nur von sachkundigem Personal betrieben werden. Während die FDP insbesondere die präventiven Absichten der neuen SLV würdigt, moniert die SP, dass der Bund den Veranstaltern entgegenkommt. Grenzwerte müssten konsequenter durchgesetzt werden. Der ASCO fordert hingegen einen gemittelten Grenzwert von 96 Dezibel. *CM/sda*

HIESTAND HOLDING / Umsatzwachstum – Firmengründer geht eigene Wege Brötchen backen, Fische züchten

Der Backkonzern Hiestand hat im vergangenen Jahr den Umsatz um 6,8 Prozent auf 301,4 Millionen Franken erhöht. Wegen der Konzentration und der Umsetzung von Optimierungsmassnahmen werde das Wachstum des Betriebsergebnisses (EBIT) über dem Umsatzwachstum liegen, heisst es weiter. Die Erfolgsrechnung wird am 24. April präsentiert. Im vergangenen Jahr ist auf dem Heimmarkt Schweiz der Umsatz um

17,1 Prozent auf 138,8 Millionen Franken gesteigert worden. Zum Wachstum haben hauptsächlich die Bereiche Convenience (Tankstellen) und Grossverteiler beigetragen. In Deutschland lag der Umsatz mit 108,9 Millionen Franken leicht (-2,2%) unter dem Vorjahreswert. Nicht weiterverfolgt werde das Back-Markt-Konzept. Damit wollte sich Hiestand mit Restaurant, Shop und Bäckerei direkt an den Kunden wenden.

Komplexität und Investitionen seien zu hoch, um dies flächendeckend rentabel zu betreiben. Firmengründer Alfred Hiestand werde sich in Zukunft ausserhalb der Hiestand-Gruppe mit seinem Privatvermögen in diversen Projekten, unter anderem einem Agrarprojekt engagieren. Auf der «Tägermatte» bei Münsingen BE soll eine Schaubäckerei mit Fischzucht und Biogasanlage entstehen. *CM*

MÖVENPICK / Konsequenz erfolglosen Wirkens

Schöpfer tritt ab

Ab Frühjahr 2003 will der heutige Mövenpick-CEO Bruno H. Schöpfer (47) «andere Interessen verfolgen». Er habe sich entschieden, Mövenpick zu verlassen. So der Wortlaut der Medienmitteilung der Mövenpick-Pressestelle. Schöpfer werde auf das Datum der Generalversammlung vom 8. April 2003 sein Mandat als Delegierter des Verwaltungsrates sowie seine Funktion als Vorsitzender der Geschäftsleitung niederlegen. Er bleibe jedoch weiterhin Präsident des Verwaltungsrates der Mövenpick Hotels & Resorts AG.

Schöpfers Nachfolger ist bereits bestimmt: Er heisst Jörg Asshauer und ist seit mehr als 20 Jahren im Foodbereich (Nestlé) und im Restaurations- und Dienstleistungsbereich (Eurest/Compass Group, Randstad) tätig.

EHER GLÜCKLOS GEKÄMPFT

Der Luzerner Bruno Schöpfer hatte seine Mövenpick-Konzernlaufbahn im Mai 1997 als Managing Director für sämtliche Kernaktivitäten in Asia Pacific begonnen. Im Januar 1998 hatte er dann als Vorsitzender des Coordinations Committee die Verantwortung für den Mövenpick-Konzern übernommen. Seit Mai 1998 war er zudem Delegierter des Verwaltungsrates.

Während der fünf Jahre an der Spitze von Mövenpick hat Schöpfer eher glücklos gekämpft. An der Bilanzpressekonferenz im April 1999 – damals 14 Monate im Amt – hatte Schöpfer erklärt, er gebe sich drei Jahre Zeit, um die überarbeitete Strategie für Mövenpick in Resultate umzumünzen. «Der Luxusdampfer Mövenpick kommt in Fahrt», verkündete Schöpfer zwei Jahre später.

Tatsache ist heute, dass der Konzern für das Jahr 2002 einen Betriebsverlust wird ausweisen müssen, nachdem das Unternehmen im November vergangenen Jahres eine «Verlustwarnung» publiziert. Bereits für das Jahr 2001 resultierte ein Konzernverlust von 11,6 Mio. Franken. Der grösste Flop Schöpfers war wohl die gescheiterte Asien-Expansion mit Mövenpick-Glace, bei welchem 40 Mio. Franken in den Sand gesetzt wurden.

GIFT FÜR DIE STIMMUNG: VERKÄUFE UND ABGÄNGE

Zurzeit scheint bei Mövenpick der Ausverkauf in Gang gekommen zu sein. Nachdem im November die Tochterfirma Delicjel AG an die Panetta SA verkauft worden war, gab Mövenpick am 23. Januar 2003 den Verkauf des gesamten Glace-Geschäfts an Nestlé bekannt. Bereits im vergangenen Sommer hatte Mövenpick angekündigt, das rentable Weingeschäft veräussern zu wollen. Allerdings konnte bis heute mit keinem der potenziellen Interessenten ein Abschluss erzielt werden.

Schöpfers Abgang ist bereits der zweite prominente in kurzer Zeit: Erst Mitte Dezember 2002 hatte der Finanzchef Urs Leinhäuser seinen Rücktritt per Ende März 2003 bekannt gegeben. *DST*

6. ZÜRCHER GASTROMESSE / Die Organisatoren setzen auf «Action»: Sie hoffen mit einem Service- und Pizza-Wettbewerb sowie Sonderdarbietungen auf mehr Besucher. CHRISTIAN MEYER

Rahmenveranstaltungen sollen die Messe attraktiv machen

«Das Platzangebot auf dem ABB-Areal ist einfach grosszügiger», begründet Richard Büchi die Rückkehr der Zürcher Gastromesse (ZGM) vom Messegelände Zürich-Oerlikon an den alten Standort. Büchi ist zusammen mit Freddy Lee und Emil Meier Mitorganisator der bereits zum sechsten Mal stattfindenden Zürcher Gastro- und Lebensmittelmesse (9.–12. März 2003). Schauplatz der ZGM ist jetzt die renovierte «Event-Halle 550» auf dem ABB-Areal, hinter dem Bahnhof Oerlikon.

Ob auf Grund der gegenwärtigen konjunkturellen Abschwächung und der weltpolitischen Lage ein Besucher-rückgang zu erwarten ist? Richard Büchi glaubt nicht daran.

Die ZGM kann eine ähnlich erfolgreiche Entwicklung vorweisen wie die alterierend zur Igheo in Luzern stattfindende Zagg: Büchi rechnet in diesem Jahr mit rund 10 000 Besuchern, rund 10 Prozent mehr als im vergangenen Jahr. Durch die Pforten der ersten ZGM schritten einst bloss 5000 Besucher, wie sich Richard Büchi erinnert. Nur das schöne Wetter während der ZGM 02 führte gemäss Mitorganisator Freddy Lee zu einem sachten Rückgang der Besucherzahlen.

Auf Ausstellerseite hätten bloss die Lebensmittelmesse Mefa/Käse in Zürich und die Bäckereiausstellung FBK in Bern das Budget gewisser Aussteller geschmälert, sagt Büchi. Zudem werfe die alle zwei Jahre stattfindende Igheo 03 in Basel ihre Schatten voraus.

PIZZA DURCH DIE LUFT WIRBELN

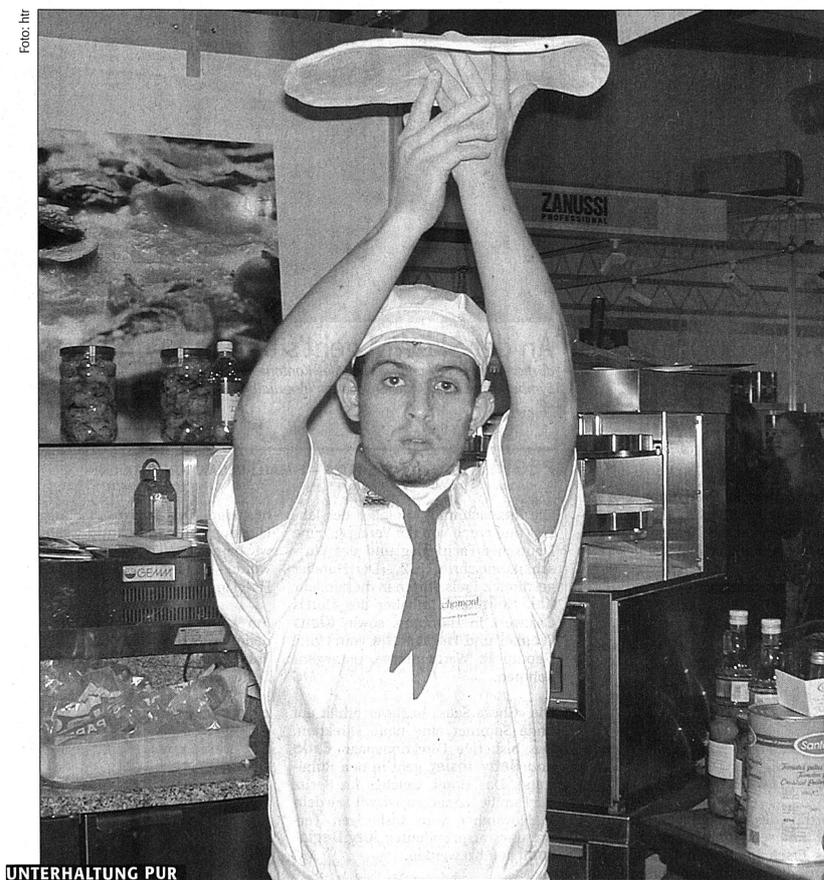
So werden an der diesjährigen ZGM wieder gegen 100 Aussteller, etwa gleich viele wie 2002, den Fachleuten aus Hotellerie, Restauration, Catering und Gemeinschaftsverpflegung ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren.

Die Argumente der Fachbesucher und der Aussteller, neben der Igheo an Regionalmessen teilzunehmen, sind hinlänglich bekannt. Man hebt etwa die Übersichtlichkeit hervor und die entspannte Atmosphäre, die zuweilen auch eine vertiefte Begegnung zwi-

Zagg und ZGM im Vergleich

Jahr	Zagg		ZGM	
	00	02	01	02
Besucherzahlen	4500	6341	9601	9323
Anzahl m ²				
netto	4000	4000	6000	4200
Anzahl Aussteller	216	254	100	107

Quelle: Zagg/ZGM



UNTERHALTUNG PUR

Wenn Pizza-Fladen zu heissen Rhythmen durch die Luft fliegen, kommt beim Publikum Stimmung auf.

schon Lieferanten und Kunden ermöglicht. Lokale Anbieter schätzen zudem die minimalen Streuverluste und den starken regionalen Bezug.

Richard Büchi weist auch darauf hin, dass die ZGM die Gelegenheit gibt, Berufskollegen zu einem gemütlichen Zusammensein zu treffen. Tatsächlich ist es den Gastgewerblern aus dem Grossraum Zürich wegen der guten Verkehrslage der Messe ohne weiteres möglich, den Nachmittag für eine Visite zu nutzen.

MIT SHOWS LEUTE ANLOCKEN

Wachstum erhoffen sich die ZGM-Organisatoren mit Wettbewerben und Demonstrationen, etwa mit einem Service-Wettbewerb (Tischdecken) sowie einem publikumsträchtigen Pizza-

Akrobatik-Contest. Als Vorbild dienen kleinere und grössere in- und ausländische Fachmessen. Messeorganisatoren haben die Wichtigkeit von Rahmenveranstaltungen, Seminarien und Wettbewerben längst erkannt.

So werden den Besuchern an der Bar Ideen für Frühlings- und Sommer-Mixgetränke präsentiert. Und auch

das Modehappchen Sushi darf nicht fehlen: Profis demonstrieren, wie man die mit allerlei Zutaten dekorierten Reisbällchen fachgerecht zubereitet.

An der ZGM steht gar ein Weltrekord-Versuch an: Die grösste Pizza Margherita der Welt soll auch in der Publikumspressen Schlagzeilen machen.

ZGM auf dem ABB Areal Oerlikon

Die 6. Zürcher Gastromesse (ZGM) findet vom 9. bis 12. März 2003 in der ABB-Halle «Event 550» hinter dem Bahnhof Zürich Oerlikon statt (ab Bahnhof signalisiert).

Öffnungszeiten: Sonntag bis Mittwoch 10.00 bis 18.00 Uhr; Eintrittspreis 15 Franken.

Anmeldung für Teilnehmer am Service-Wettbewerb (Tischdekoration/Tischdecken): 043 388 83 00

Anmeldung für Teilnehmer am Pizza-Wettbewerb: 043 388 83 00

Messeorganisation: Lee, Meier & Partner, Forchstrasse 271, 8029 Zürich Telefon 01 380 63 25; E-Mail contact@zgm.ch

«WETTEN, DASS ...» / Luzerns öffentliche Hand zahlt 120 000 Franken

Steuergelder für Fernseh-Show

Stadt und Kanton Luzern unterstützen die in Luzern stattfindende deutsche TV-Show «Wetten, dass ...» mit je 60 000 Franken. Laut Urs Hangartner, Informationschef des Kantons Luzern, ist es zwar nicht üblich, dass die öffentliche Hand Fernsehsendungen mitfinanziert. Bei «Wetten, dass ...» handle es sich aber um etwas Einmaliges. Bei der öffentlichen Zuwendung gehe es nur um die Restfinanzierung eines privaten

Projekts. Der Beitrag des Kantons stammt aus dem Topf für innovative Projekte. Das Innovative ist, in der Lesart des Kantons verstanden, dass sich Leute dafür einsetzen, Europas grösste TV-Show in Luzern zu realisieren.

Luzern erhofft sich von der Sendung einen Werbeeffekt. Das Geld kommt zudem dank des mehrtägigen Aufenthalts von 400 ZDF-Leuten schon vor der Sendung wieder zurück,

meint Hangartner. Benötigt wird das Geld jedoch gemäss der «Neuen Luzerner Zeitung» für die Infrastruktur. Dazu gehören etwa eine Tribünenvergrößerung oder ein Partyzelt.

Auch in Basel, wo der Anlass bereits einige Male durchgeführt wurde, werden Steuergelder eingesetzt – gemäss Rolf Neumann, Direktor der St. Jakobshalle, jedoch weniger als 50 000 Franken. *MGS/da*

«Bocuse d'Or» an Tjessem

Lyon. Charles Tjessem holte sich letztes Wochenende Gold: Der im Rahmen eines internationalen Kochwettbewerbes zum sechsten Mal verliehene «Bocuse d'Or» ging an den norwegischen Küchenchef. Auf Rang 2: Franck Putelat (F), gefolgt von Claus Weitbrecht (D). Den Spezialpreis für das beste Fleischgericht sicherte sich der US-amerikanische Chef Hartmut Handke; der Fischpreis ging an den Belgier Donald Loriaux. *CM*

Leuenberger führt Golfpark

Golfpark Moossee. Die Genossenschaft Migros Aare hat die Stadthaus AG in Nidau als Pächterin des Restaurants im Golfpark Moossee bei Schönbühl BE gewählt. Tobias Leuenberger, selber Teilhaber und Leiter der Stadthaus AG, wird die Führung des Projektes Golf-Restaurant übernehmen. Der Betrieb wird zusammen mit dem Golfplatz Anfang Mai 2003 eröffnet. Insgesamt bietet das Restaurant 140/184 Innen- und Aussensitzplätze. *CM*

ZITAT DER WOCHE

«Für die Ferienhotellerie ist das Internet ein Segen.»

Markus Busch, Geschäftsführer «Switzerland Destination Management» (SDM) im Interview auf *Seite 2*

URNER SCHNEE / Regierung verteidigt Schneetransporte

«Unsinnige Transporte»

Das Urserntal exportierte im Dezember 2002 Schnee in den Schwarzwald, damit zwei Weltcupspringen stattfinden konnten. SP-Landrätin Pia Tresch sowie 26 Mitunterzeichnende wollten von der Regierung per Interpellation Auskunft über die «Unsinnigen Transporte». Sie sahen die Glaubwürdigkeit des Kantons beeinträchtigt. Einerseits kämpfte er für eine umweltverträgliche Neat und die Verlagerung des Schwerverkehrs auf die Schiene. Andererseits tolerierte er solche Transporte. Dank Urner Schnee, so steht nun in der Antwort der Regierung, hätten Weltcupspringen in Titisee-Neustadt und in Engelberg durchgeführt werden können. Zudem hätten die Schneetransporte weiterhin bekannt gemacht, dass im Urserntal gute Schneeverhältnisse herrschen, schreibt die Regierung weiter. *MGS/da*

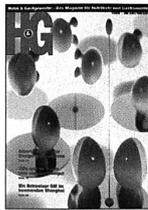


Foto: Marietta Dedual

H&G / Ausgabe 1/2003

Designpapst Alberto Alessi

Alberto Alessi ist Designmanager, Philosoph und Geniesser. Als Geschäftsmann pflegt er das Netzwerk, als Philosoph erkennt er den Zeitgeist. Ein



Porträt des umtriebigen Italiens, der mit seinem inspirierten Wirken das Erscheinungsbild in Küche und Haushalt stark prägte. Seine neueste Errungenschaft: «Il Bagno Alessi». *FRI*

Eine Gratis-Probenummer oder ein Kennenlern-Abonnement erhalten Sie unter Telefon 031 370 42 22 oder per E-Mail: media@swisshotels.ch

An der Ski-WM geht's bockig zu und her. Die farbigen Bündner Böcke an der Ski-WM dürfen wohl als Symbolisierung des Kantonstieres gedacht sein. Allerdings könnten die bunten Tiere durchaus auch als Symbol für gewisse Machenschaften innerhalb des Schweizer Skinatti-Trainer-Zirkus gelten. *MG*

PEOPLE FAX: 031-370 42 24 – E-MAIL: REDAKTION@HTR.CH

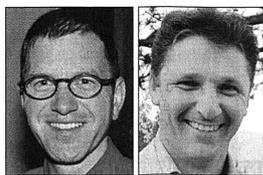
Die Auszeichnung «Hotelier des Jahres» und einen von der Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag und der Wirtschaftszeitschrift NGZ – Der Hotelier gestifteten Preis dürfen in diesem Jahr Kai Hollmann, Inhaber des Hotels Gastwerk in Hamburg, sowie Klaus Wenzel und Horst Rahe vom Hotel Neptun in Warnemünde, entgegennehmen. *MG*

Die «Chesa Salis» in Bever erhält auf Ende Sommer eine neue Direktion. Das bisherige Direktionspaar Carlo und Betty Jöslér geht in den Ruhestand. Das Hotel, welches im Besitz der Familie Degiacomi ist, wird ab dem 1. November vom bisherigen Verwaltungsratspräsidenten Jürg Degiacomi geführt werden. *MG*

Urs Bircher übernimmt am 1. April die Direktion des Tschuggen Grand Hotel in Arosa. Der bisherige Vize des St. Moritzer «Suvretta House» hat die entsprechende «Cash»-Meldung gegenüber der hotel + tourismus revue

bestätigt. Der jetzige «Tschuggen»-Direktor Thomas Schmid wechselt – wie bereits letzten November bekannt wurde – im Frühling ins Dolder Grand Hotel in Zürich. *SST*

Am kommenden Montag klärt sich definitiv, ob Adrian Stalder (Bild links) neuer Direktor des «Park Hotel Delta» in Ascona wird. «Die Rückkehr



ins Tessin würde mich und meine Familie sehr reizen», sagt der Noch-«Sarat»-Hotelier, der seine Spuren im «Giardino» in Ascona abverdient hatte. Stalder bleibt noch bis Ende April

Direktor in Pontresina, der Wechsel ins Tessin wäre für den Sommer vorgesehen. Der heutige «Delta»-Direktor Daniel Braun (Bild rechts) wird das Fünf-Sterne-Hotel voraussichtlich Mitte August verlassen. «Was ich danach mache, ist im Moment noch offen», sagt Braun gegenüber der hotel + tourismus revue. *MD/SST*

Britta Wessig und Henry Van Dam heisst das neue Direktorenpaar des Hotels «Eigerblick» in Grindelwald. Die Deutsche und der Holländer sind die Nachfolger von Oliver Stoldt, der in Interlaken das Fünfsternehaus «Beau-Rivage» der Lindner-Gruppe übernommen hat. *MG*

Joachim Koerper, Küchenchef im «Girasol» in Alicante, das vom spanischen Schlemmerführer «Gourmet-tour» zum «Restaurant des Jahres» erkoren wurde, kocht eine Woche lang (bis zum 9. Februar 2003) gegen den Gstaader Winter an, und zwar im «Grand Hotel Bellevue». *MG*

GLOSSE

Anrufschädigung

HANSPETER GSELL*

Anrufbeantworter sind selten das, was sie sein sollten. Abgesehen davon, dass bereits der Name an sich falsche Hoffnungen weckt, sind viele Benutzer diesem Ding gegenüber völlig hilflos. Auch ich beschloss kürzlich, meine Schreibkammer aufzurüsten und besprach wohlgenut den soeben installierten Beantworter. Im schönsten Bariton teilte ich jedem mit, dass ich zurzeit aus diesem, jenem oder einem anderen Grund



nicht erreichbar sei, und bat um Hinterlassung einer Nachricht. Nachdem auch nach Wochen mein Schweigen – manchmal unterbrochen von einem lustigen Piep – die einzige Antwort war, veränderte ich den Text subtil, legte meine Stimme eine Oktave höher und verzichtete auf meinen Ostschweizer Dialekt. Nach einem Anfangserfolg («Bisches du?» – klick und aufgelegt), einer anonymen Drohung und dem Gestöhne eines Exhibitionisten schmiss ich das Ding wuentebrannt in den Sondermüll.

Was sich bis hierhin noch wie ein Sketch aus einer Seifenoper anhört, kann sich in einem Hotel leicht zu einer Tragikomödie weiterentwickeln. Wenn der Anrufbeantworter während den Betriebsferien nicht eingeschaltet ist oder auch noch eine Woche danach immer noch Ferien meldet, dann handelt es sich schlicht und einfach um einen Fall von Anrufschädigung. Aber auch minutenlange Litaneien wie «Ab 1. Mai gibt's wieder zarte Spargeln und frische Erdbeeren» oder «Für Gruppen empfehlen wir unser Säll im ersten Stock» können mich nur zum vorzeitigen Abbruch meiner Reservationsversuche bewegen.

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber: Schweizer Hotellerie-Verein
Mombjustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien: Christian Hödler.

Redaktion: Chefredaktion: Marietta Dedual (MD).
Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH).
Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK).
Mireille Guggenbühler (MG).
Toni Rüttli (TRU), Sonja Stalder (SST).
Dr. Karl Josef Vending (KV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST).
Corrier francos: Miroslav Halaba (MH), Laurent Mistbauer (LM), Valérie Marchand (VM).
Mitlesner: Dr. Peter Kühler (PK).
Produktion: Dominique Schmidt (DOS).
Layout: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG), Gilbert Perrot (GPE), Brigitte Spring (BS).
Korrektur: Paul Le Grand.

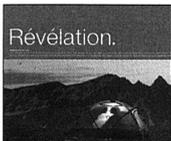
Korrespondenten: Ueli Handschin (UH), Graubünden; Katja Hassenkämpf (HKS), Paris; Heribert Purtscher (HP), Wien; Maria Pütz-Willems (MAP), München; Gerhard Lob (GL); Tassin; Georg Uebenauf (GU), Frankfurt; Reto Westermann (RW), Zürich.

Verlag: Verlagsleitung: Iris Strehel.
Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casaluci.
Stellenservice: Matthias Beyerle, Andres Jakob, Marc Moser.
Geschäftszweigen: Markus Marchel (Verkaufsleitung), Roger Stiemmel, Brigitte Weber.
Innenredaktion: Patrick Stalder.

Druck: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Bern.
Auflage: 11'156 Ex. WEMF-Beglaubigt, 22'000 Ex. Vertriebsauflage.
Verkaufspreise: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–
ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für: – Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD) – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX) – Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SH (VDH) – Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) – Swiss Partner für den Bustourismus – Verband Schweizer Badekurorte (VSB) – Schweizer Kurhäuser (VSK) – Swiss International Hotels (SIH) – Annuaire Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (ACR).

Kontakte: Adresse: Mombjustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: htr@swisshotels.ch
Abonnements: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: abo@swisshotels.ch
Stellenservice: Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: marcoser@swisshotels.ch
Geschäftszweigen: Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: patrick.stalder@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch
Für unvollständige Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



SUISSE TOURISME / La nouvelle présentation de Suisse Tourisme plaît aux professionnels du tourisme romand. **PAGE 3**



XAVIER COMTESSE / Interview d'un intervenant du récent Forum de la construction de Crans-Montana. **PAGE 4**



hotel+tourismus revue

MONTREUX / Le Casino Barrière ouvrira ses salles de jeux le 24 février

Une offre touristique très élargie

Elle avait été prévue pour décembre dernier, mais annoncée pour le 12 février. L'ouverture du nouveau Casino Barrière de Montreux - la seule concession A de Suisse romande - aura lieu le 24 février. A cette date, la centaine d'employés de l'établissement (dont une moitié dans le secteur de la restauration) seront en place depuis une semaine pour un programme de formation basé sur l'accueil.

C'est qu'il faudra être prêt. Autour des tables et des machines bien sûr, mais aussi dans le restaurant L'Entracte, qui ouvrira en février, et au bar Le Tempo. Deux références musicales auxquelles s'ajouteront encore Le Saxo, une brasserie doublée d'un bar à vins, et Le Réctal, un restaurant haut de gamme voisin d'un Espace Dom Pérignon dans le secteur VIP des jeux. Car seule la fréquentation du «Saxo» et de sa terrasse (200 places en tout) échappera au contrôle d'identité obligatoire dans les établissements de jeux. Plus question en revanche de «Fouquet's monteusiens» comme l'avait annoncé le groupe Barrière lors du rachat de la Société du Casino au Montreux-Palace et des premières présentations du projet.

DES SALLES POUR LES SÉMINAIRES

C'est au mois de juillet prochain, à l'ouverture du Montreux Jazz Festival (4 au 19 juillet), que l'ensemble sera inauguré, en reconnaissance à Claude Nobs qui fut l'une des premières personnalités de la région à se démettre pour que Montreux obtienne une concession «grands jeux».

Une date qu'attend impatiemment Harry John, directeur de Montreux-Vevey Tourisme. C'est que le nouveau Casino Barrière proposera également des salles modulables pouvant accueillir conférences et séminaires (entre 100 et 1000 personnes) et offrir une alternative, voire un complément, aux possibilités qu'offre le Centre des congrès distant de quelques centaines de mètres.

«La demande existe déjà, surtout pour tout ce qui concerne l'offre autour des jeux proprement dits. Et les attentes des partenaires touristiques sont grandes», précise-t-il. L'attrait annoncé du Casino existe bel et bien. Pour Montreux, dont l'animation, et tout particulièrement l'animation nocturne, s'était estompée au fil des ans, le Casino Barrière ne sera pas qu'une question de tapis vert et de bandits manchots. **JJE**

SWISS CITIES / Le regain d'intérêt pour le tourisme urbain est incontestable. L'édition 2003 du guide des Swiss Cities, par exemple, sera proposée en quatre langues au lieu de deux jusqu'ici. **LAURENT MISSBAUER**

Encore plus d'intérêt pour les villes

Le tourisme urbain joue un rôle toujours plus important dans la promotion touristique. On en a eu encore récemment la preuve avec le lancement, la semaine dernière, de la route thématique «Luxe et design» de Suisse Tourisme, itinéraire qui passe notamment par Genève, Lausanne, Montreux-Vevey, Lucerne et Zurich (lire en page 3), ainsi que par Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds avec l'«excursion» Watch Valley.

Et ce regain d'intérêt pour le tourisme citadin n'est pas seulement propre à la Suisse. Maison de la France, l'organisme national chargé de la promotion touristique de la France à l'étranger, vient ainsi de publier cette année une brochure intitulée «Vingt-trois villes de France en liberté», consacrée aux principales villes de Province. L'Allemagne et l'Autriche, avec leur deux brochures respectivement intitulées «Bezaubernde kleine Städte in Deutschland» et «Kleine historische Städte in Österreich», exploitent elles aussi ce créneau.

Dans ce contexte de concurrence internationale, Suisse Tourisme entend avoir son mot à dire avec l'association Swiss Cities qui regroupe 28 villes*. Si cette dernière association disposera, tout comme en 2002, d'un budget de 600 000 francs, son guide sera cependant publié cette année à 785 000 exemplaires, soit près de trois fois plus qu'il y a douze mois. Principal instrument de promotion des Swiss Cities, ce guide sera, par ailleurs, proposé pour la première fois en quatre langues.

L'ACCENT A ÉTÉ MIS SUR LES SPÉCIALISTES CULINAIRES

«Disponible jusqu'ici en allemand et en français, le guide des Swiss Cities, qui en sera cette année à sa troisième édition, a également été traduit en anglais et en italien», a annoncé Catherine Touaibi, responsable des Swiss Cities auprès de Suisse Tourisme. Comme lors des deux premières éditions, ce guide a été élaboré avec le concours de l'hebdomadaire allemande «Facts» et sera encarté dans différents magazines. «En plus d'être encartée dans «Facts» comme cela avait été le cas jusqu'ici, la version en allemand sera également encartée cette année dans les deux magazines allemands «Spiegel» et «Merian». L'édition en français sera encartée dans le magazine romand «Bilan» et dans un support français qui reste encore à définir», ajoute Catherine Touaibi.

Les versions en italien et en anglais seront respectivement encartées dans «Carnet», un mensuel culturel italien,



LA VILLE DE SION SOUS LA NEIGE

Les Swiss Cities bénéficieront cette année d'un écho encore plus important que par le passé. Disponible jusqu'ici en allemand et en français, le guide des Swiss Cities sera également traduit en anglais et en italien.

et dans «Swiss News», une revue en anglais qui est éditée en Suisse, ainsi que dans un magazine britannique qui reste encore à choisir. Il va sans dire que la version en anglais ne sera pas seulement distribuée auprès des représentations de Suisse Tourisme en Grande-Bretagne et aux Etats-Unis, mais également auprès des représentations dans les marchés émergents comme la Pologne et la Russie.

En plus d'être désormais publiée en deux langues supplémentaires, l'édition 2003 comportera également quelques nouveautés au niveau des textes: «Cette année, nous avons mis l'accent sur le «Swissness», notamment sur les spécialités culinaires régionales.

Notre guide indiquera, par exemple, où trouver un risotto typique au Tessin», explique Catherine Touaibi.

DES VOYAGES INDIVIDUELS POUR LES JOURNALISTES

Cette année, un effort particulier sera également réalisé au niveau de la presse: «Nous avons préparé toute une série de voyages individuels à l'attention des journalistes. Nous leur proposerons notamment des thématiques ciblées telles que, par exemple, les œuvres de Niki de St-Phalle et de Jean Tinguely en Suisse, l'impératrice Sissi à Genève et à Montreux, Coco Chanel à Lausanne, la Fondation Rosengart à

Lucerne», poursuit la responsable des Swiss Cities.

«Notre but», ajoute-t-elle, «est également de trouver dans chaque endroit une personnalité hors du commun susceptible d'intéresser les journalistes. Nous essayons ainsi d'attirer l'attention des offices du tourisme sur l'importance que des personnalités telles que Mme Rosengart, de la fondation du même nom à Lucerne, ou M. Wassmer, du Musée de la machine à coudre à Fribourg, peuvent avoir dans le cadre d'un reportage touristique sur leur région.»

Toujours au niveau du travail des médias, on relèvera que les Swiss Cities mettent désormais à la disposition des journalistes 177 photos à très haute résolution des villes suisses par le biais d'un site Internet accessible au moyen d'un mot de passe. Enfin, les Swiss Cities seront présentes avec un stand à l'ITB, la plus importante foire touristique au monde qui se déroulera à Berlin du 7 au 11 mars, et au STM, le salon bisannuel du tourisme réceptif suisse qui se tiendra à Zurich du 12 au 14 mai. On notera encore que l'ITB ouvrira ses portes au lendemain de la sortie, le 6 mars, de l'édition 2003 du guide des Swiss Cities.

* Appenzell, Baden, Bâle, Bellinzzone, Berne, Bienne, Brigue, La Chaux-de-Fonds, Coire, Fribourg, Genève, Lausanne, Locarno, Lucerne, Lugano, Martigny, Montreux-Vevey, Neuchâtel, Schaffouse, Sierre, Sion, Soleure, St-Gall, Thoune, Vaduz, Winterthour, Zurich et Zoug.

Eddy Peter au terme de son mandat

A la fois directeur de Sion Tourisme et président des Swiss Cities, Eddy Peter arrivera au terme de son mandat présidentiel lors de l'assemblée générale des Swiss Cities qui se tiendra à Lucerne le 20 mars. Sous réserve du résultat des élections, la présidence incombera désormais à Thomas Meier, le directeur de Winterthour Tourisme. François Bryand, directeur de Genève Tourisme, resterait à la vice-présidence alors que Nicolas Zapf, directeur de Fribourg Tourisme, devrait être élu au comité de la place d'Eddy Peter. Ce dernier, au terme de son mandat, dressera

un bilan positif. Seule l'annonce «erronée», l'automne dernier, du départ des villes tessinoises des Swiss Cities a fait tache. «Cette annonce était erronée car on ne peut pas quitter notre association sans un préavis d'au moins six mois», relève Eddy Peter. Une autre tâche a été la collaboration avortée avec Stuttgart Tourisme. «Cette ouverture vers l'étranger n'est pas définitivement écartée. D'ailleurs, les Swiss Cities étaient à nouveau présentes en janvier au salon du tourisme de Stuttgart», conclut Eddy Peter. **LM**

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

bienvenue
Le professionnel pour les détails et la gastronomie

Bienne 032 344 68 68
Crissier 021 633 13 13
Givisiez 026 460 83 33
St-Blaise 032 756 22 22
www.prodega.ch

ROLAND PIERROZ MICROS
Restaurant Roland Pierroz, Verbier

Chez eux chez les meilleurs:
systèmes de caisses Micros de **CHECK IN DATA**
Check-In Data 021 632 91 00.

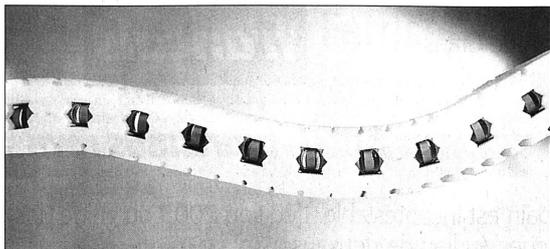
noteljob LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hôtellerie suisse
Rue des Terreaux 10
Case postale
1000 Lausanne 9
Tél. 021/320 28 76
Fax 021/320 02 64
hoteljob.vd@swiss-hotels.ch

prodega CASH+CARRY
Le professionnel pour les détails et la gastronomie

Bienne 032 344 68 68
Crissier 021 633 13 13
Givisiez 026 460 83 33
St-Blaise 032 756 22 22
www.prodega.ch

Bico - Une nouvelle approche du sommeil



Pour dormir autrement et encore plus sainement, Bico propose des matelas climatisés. Ils contiennent un grand

volume d'air à l'intérieur qui se renouvelle constamment avec l'air de l'extérieur. Le système fonctionne avec

des ressorts plastiques à lamelles qui garantissent une circulation optimale de l'air, favorisée par une couche de soie intégrée dans le matelas et de la laine de mouton. De même, un tissu spécial accroît encore le degré de climatisation. Il absorbe en effet l'humidité et l'éloigne du corps qui libère pendant la nuit jusqu'à un demi-litre de liquides. Des propriétés antibactériennes et anti-acariens assurent aussi une bonne hygiène.

Bico AG
8718 Schänis
Tél. 055 619 66 00
Fax 055 619 66 01
info@bico.ch
www.bico.ch

Multivan - Un nouveau modèle VW

Pour le printemps prochain, Volkswagen Véhicules utilitaires a réalisé un nouveau Multivan. Il possède les cotes extérieures d'un break en longueur (4,89 mètres) et en largeur (1,91 mètres). Des glissières dans le plancher du véhicule permettent de déplacer ou d'enlever les sièges et ses portes coulissantes facilitent le

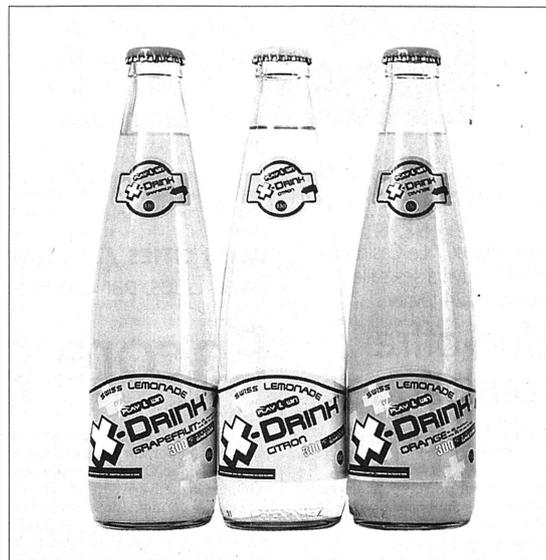
chargement de matériel. Autre particularité, la climatisation est réglable séparément dans la cabine du conducteur et le compartiment arrière.
AMAG Automobil- und Motoren AG
Aarauerstrasse 20
5116 Schinznach-Bad
Tél. 056 463 98 99
Fax 056 463 93 52



Une boisson sans colorants

Carpe Diem Kombucha est une tisane naturellement fermentée, non filtrée, sans additif chimique, ni conservateur, ni colorants. Déjà connue en Chine depuis 220 avant J.-C., elle est, selon ses fabricants, une véritable boisson de bien-être, riche en vitamines, en enzymes et en oligoéléments, stimulant les défenses de l'organisme, et en lactobacilles qui activent le métabolisme.

Stock Vital AG
Bahnhofstrasse 11
6341 Baar
Tél. 041 766 36 72
Fax 041 766 36 70
iva.stepanic@stockvital.com



Henniez X-Drink - The Swiss Lemonade

X-Drink, The Swiss Lemonade a succédé à Fruitastic en janvier. La nouvelle marque s'intègre dans la gamme des boissons gazeuses sans alcool proposées par Henniez. X-Drink se décline en cinq arômes, à savoir: orange, citron, grapefruit, framboise et bergamote. Le marché suisse des limonades enregistre une progression depuis

plusieurs années. Sources Minérales Henniez SA veut, par le biais de son nouveau produit, s'adresser plus précisément à des jeunes passionnés de jeux vidéo et de free style, situés dans des tranches d'âge de 8-13 ans et de 8-25 ans.
Sources Minérales Henniez SA
Tél. 026 668 68 68

Economie de chauffage

La moquette permet de réaliser des économies de chauffage, indique Tapis Forum Suisse. Des études ont récemment démontré que dans une pièce moquetée, la température paraissait plus élevée de deux degrés que celles dont le sol est revêtu d'autres matières. De même, la combinaison d'un chauffage par le sol et d'une moquette adéquate se révèle particulièrement idéal. En effet, le sol textile transmet rapidement à l'air ambiant de la chaleur

dégagée par le chauffage et empêche aussi le sol de se refroidir très vite lorsque le chauffage est arrêté. Il suffit parfois de quelques petites astuces pour augmenter le confort d'une pièce!
Teppich Forum Schweiz
Dorfplatz 3
8126 Zumikon
Tél. 01 918 14 22
Fax 01 918 18 84
info@teppich-forum-schweiz.ch
www.teppich-forum-schweiz.ch

IMMOBILIER



Société Suisse de Crédit Hôtelier
Financement - Conseil

A VENDRE

HÔTEL DE L'UNION
EPALINGES/LAUSANNE



Excellente situation, à proximité immédiate de la sortie d'autoroute Lausanne-Vennes, dans une région en développement, taux d'occupation élevé

Hôtel 3 étoiles SSH, 42 chambres, 66 lits, infrastructure de qualité, confortable, adaptée aux besoins de la clientèle d'affaires et de passage. Restaurant de 60 places, pub d'env. 70 places avec accès direct, terrasse, petit salon, salle de réunion. Chiffre d'affaires stable et intéressant. Club de fitness au sous-sol (exploité par un tiers), places de parc en suffisance.

Pour tout renseignement:
Société Suisse de Crédit Hôtelier
Gartenstrasse 25, 8039 Zurich
Tel. 01 209 16 53, Fax 01 209 16 17
Mme A. Cheseaux (acheseaux@sgh.ch) - www.sgh.ch

A vendre à Verbier

Hôtel sur la place centrale avec une excellente situation et d'accès facile. Très bon ensoleillement et grande terrasse. Capacité de 46 lits. Bar avec possibilité de contenir 200 personnes. Sympathique After ski bar avec une capacité de 300 personnes. Restaurant ayant un cadre chaleureux pouvant accueillir 75 personnes. Night club permettant d'accueillir 300 personnes.

VFP IMMOBILIER
Téléphone 0800 80 13 13
vfp@verbier.ch, www.vfp.ch
154045/422212

Tout sur Internet et les bénéfiques nets.

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

D'inspiration et de motivation.



Nulla part, vous ne trouverez plus d'offres d'emploi.
Abonnez et insérez: Téléphone 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23, www.htr.ch

CONJONCTURE / Enquête de l'UBS auprès des directeurs d'OT

Avis partagés pour la saison d'hiver

Les avis sont partagés sur l'évolution des affaires durant la saison d'hiver. C'est ce qui ressort de l'enquête conjoncturelle menée en janvier par l'UBS auprès de 41 directeurs d'offices du tourisme (OT) suisses.

En effet, treize d'entre eux prévoient pour le semestre d'hiver (qui s'étend de novembre à avril) une «nette augmentation» des visiteurs, alors qu'un nombre identique s'attendent à un recul de la fré-

quentation. Les responsables des établissements parahôtelières prévoient, quant à eux, un taux d'occupation similaire à celui de l'hiver précédent.

On s'attend, en général, dans les stations à ce que la demande étrangère poursuive son recul. Le manque à gagner, notamment de la clientèle allemande, devrait toutefois être compensé par la progression des vacanciers suisses, mais aussi par une demande

accrue de la clientèle anglaise attirée, estiment les experts de l'UBS, par «la popularité croissante» des stations de ski helvétiques.

L'enquête a montré également que douze destinations ont enregistré durant les fêtes de fin d'année des résultats meilleurs, en terme de nuitées, que ceux de l'année précédente. Onze destinations ont en revanche fait état d'un recul. **MH**

NAVIGATION SUISSE / Influence de l'Expo et de la météo

Recul des passagers de 7,2%

Les compagnies de navigation suisses ont transporté l'an passé 11,7 millions de passagers, ce qui représente un recul par rapport à 2001 de 7,2% ou 0,9 million de personnes, a indiqué la semaine dernière le Service d'information pour les transports publics (Litra). Ce recul s'explique, selon ce service, par les effets combinés du mauvais temps et de l'Expo.02, qui ont quelque peu retenu le public.

Dans la région de l'Expo, seule la compagnie travaillant sur le lac de Neuchâtel et sur le lac de Morat a enregistré une augmentation des passagers de 7,7% à 310 000. La compagnie de navigation sur le lac de Bienne et sur l'Aar a, en revanche, sensiblement reculé, puisque, le nombre de passagers a régressé de 43,4% à 221 000. La plus forte fréquentation a été enregistrée l'an passé par le bac Horgen-Meilen

qui a transporté 2,2 millions de passagers (+0,6). Il est suivi notamment par la compagnie de navigation du lac des Quatre-Cantons (2,1 millions/-7,2%), la compagnie du lac de Zurich et de la Limmat (1,4 million/-4,4%) et la Compagnie générale de navigation (1,4 million/-6,5%). Importants aussi sur le plan du volume, les transports sur le lac de Thoune et de Brienz ont régressé de 1,2 million à 1,1 million. **MH**

SUISSE TOURISME / Les nouveautés de Suisse tourisme dans la presse

La route thématique surtout

La présentation, la semaine dernière, du nouveau design de Suisse Tourisme et de la première route thématique a réuni une quarantaine de journalistes à Zurich et une douzaine à Genève. Une revue de presse, faite au lendemain de l'événement, a montré que la presse romande – écrite en tout cas – n'a pas manifesté un intérêt débordant pour les nouveautés de l'organe de promotion faitier du tourisme helvétique. Il n'est cependant pas exclu, vu le caractère «loisir» du sujet, que des articles soient publiés ultérieurement.

SEULEMENT DES COMPTES RENDUS

Parmi les quelques articles publiés, on notera qu'il s'agit exclusivement de comptes rendus, sans commentaire. D'autre part, ils portent principalement sur la mise en place de la route thématique. C'est le cas, en particulier, de l'article paru dans «Le Temps». Sous le titre «La Suisse est chère, mais elle le vaut bien», ce quotidien décrit quelques-unes des attractions de la route «Luxe et design», précisant que celle-ci est toutefois accessible à tous. Et de citer, le directeur de Suisse Tourisme, Jürg Schmid, qui avait déclaré («avec un rien de cruauté», a écrit «Le Temps»): «Ce n'est pas une obligation que de dormir dans les meilleurs hôtels et de faire des courses dans les magasins les plus chics. Qui lit un menu ne mange pas forcément».

DEUX PAGES DE PHOTOS DANS «LE MATIN»

C'est «Le Matin» qui a, sans doute, donné l'information pour le grand public la plus importante, puisqu'il a consacré deux pages de photos. Une cinquantaine de lignes de textes seulement, mais en revanche cinq photos de la nouvelle campagne de promotion et deux couvertures de prospectus. Auteur du texte, Annick Chevillat, a fait remarquer que l'image générale qui se dégage de cette présentation «fait furieusement penser à ce qu'une autre Suisse fait déjà», faisant allusion à la parure de la compagnie aérienne nationale. Et encore n'a-t-elle sans doute pas vu le «Bulletin» du Crédit Suisse, dont la couverture ressemble aussi fortement à celles des prospectus de Suisse Tourisme.

Le lecteur de la Tribune de Genève a, quant à lui, découvert un article intitulé «La Suisse touristique mise «naturellement» sur le luxe» dans lequel il est question, de manière assez confuse, de la route thématique et de la nouvelle présentation de Suisse. Pour le reste, on notera que le quotidien «24 Heures» a consacré, jeudi, une quinzaine de lignes de l'Agence télégraphique suisse sur l'événement. La «Presse Riviera Chablais» a également repris le texte d'agence, mais de manière plus exhaustive sous le titre «Jouer la carte de la nature».

SUISSE TOURISME / Le nouveau design et son slogan, ainsi que la première route thématique présentés par Suisse Tourisme plaisent, dans l'ensemble, aux professionnels romands de la branche. MIROSLAW HALABA

Nouveautés bien accueillies

Les nouveautés présentées la semaine dernière par Suisse Tourisme, à savoir un nouveau design et une première route thématique (cf htr du 30 janvier) bénéficient de bonnes conditions de départ. Un tour d'horizon auprès des professionnels du tourisme romand qui ont suivi la présentation faite à Genève a montré que celles-ci sont, dans l'ensemble, bien accueillies.

Il est vrai, s'agissant du design, que c'est à une évolution et non pas à une révolution qu'ils ont été confrontés, comme l'a souligné, Jörg Krebs, le responsable du marketing loisirs de Suisse Tourisme.

Ainsi, comme plusieurs de ses collègues, Jacques Dumoulin, directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme, a salué la disparition des bordures noires qui caractérisaient le design précédent et l'apparition des couleurs nationales. «Le rouge et blanc sont identitaires», dit-il.

«Ce sont des couleurs qui s'harmonisent bien», estime Eddy Peter, président des Swiss Cities et directeur de Sion Tourisme. «Le rouge est une couleur qui est appréciée en Asie. Il passera très bien, notamment en Chine», fait remarquer le directeur de Genève Tourisme, François Bryand.

Le rouge attire l'attention, mais il prend aussi beaucoup de place, relève quant à lui, Marcel Perren, directeur adjoint de Valais Tourisme. Avis partagé par Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV): «Il faudra donc choisir judicieusement les photos qui sont utilisées sur les affiches et les prospectus».

BONNE POUR LES VILLES AUSSI

Cette nouvelle présentation et le slogan qui l'accompagne ont l'avantage de plaire aux représentants des

Photo: Swiss-Image



JÖRG KREBS

Le nouveau design correspond à une évolution et non pas une révolution, a indiqué le responsable du marketing loisirs de Suisse Tourisme.

villes. «Celles-ci peuvent parfaitement s'identifier dans ce design et avec l'usage du mot naturel», dit Eddy Peter.

«Vu leur grandeur, on peut dire que nos villes sont au milieu de la nature», renchérit Jacques Dumoulin. L'ancien slogan «Enfin les vacances. A vous la Suisse» tendait à exclure le tourisme d'affaires, estimait François Bryand. «Le nouveau slogan est en revanche plus large. Il peut englober toute forme de tourisme», souligne-t-il.

La mise en place d'une route thématique «Luxe et design» satisfait également nos interlocuteurs. «Cette route est un produit fantastique», déclare Charles-André Ramseier. Les gens aiment avoir des références lorsqu'ils voyagent.»

François Bryand, lui aussi, ne cache pas sa satisfaction: «C'est le premier programme de Suisse Tourisme auquel nous pouvons vraiment nous identifier.» La route part ou aboutit

en effet de Genève, ville à laquelle le guide consacre huit pages.

Président d'hotelleriesuisse et de Genève Tourisme, Christian Rey relève le bon choix des sites. «Cette route met en évidence l'ensemble de nos perles helvétiques», dit-il. Il ajoute cependant qu'il ne faut pas perdre de vue que l'offre hôtelière suisse n'a pas que des établissements de luxe, mais qu'elle comprend aussi d'excellents hôtels dans les autres catégories.

SUISSE TOURISME / Les incertitudes qui planent sur l'évolution de la situation politique internationale incitent les responsables de Suisse Tourisme à gérer leur entreprise avec souplesse. MIROSLAW HALABA

Le poids des incertitudes politiques

Le lancement, la semaine dernière, du nouveau design de Suisse Tourisme et de la première route thématique a quelque peu fait oublier que le tourisme helvétique a entamé une année dont les contours sont particulièrement difficiles à cerner. Une raison principale à cela: les incertitudes qui pèsent sur l'évolution de la situation politique au Moyen-Orient, où la probabilité d'un conflit armé en Irak est, on le sait, très grande. Cette situation rend la gestion des entreprises délicate.

Suisse Tourisme en fait chaque jour l'expérience. Ainsi, indique le directeur adjoint, Michel Ferla, ses respon-

sables n'ont pas encore définitivement fixé les montants qu'ils entendent engager pour les campagnes d'été. «Nous devons en effet rester très souples afin de ne pas être liés par des décisions qui pourraient soudain s'avérer inadéquates», dit-il.

DES CAMPAGNES PORTEUSES D'ESPOIRS

Cet environnement instable fait que le marché suisse, qui génère 50% de la clientèle touristique, possède le meilleur potentiel de développement pour cette année. Suisse Tourisme intensifiera donc sa pro-

motion sur ce marché, mais ne perdra pas de vue le marché allemand dont le poids est considérable aussi puisqu'il représente un quart du flux touristique.

Des résultats positifs devraient être enregistrés cette année grâce aux campagnes de Suisse Tourisme. Michel Ferla met en particulier ses espoirs sur la campagne «familles», menée pour la troisième année consécutive, sur celle des Swiss Cities, qui marche, dit-il, «vraiment bien», et sur la campagne pour les vacances à la montagne qui avait profité, l'an passé, d'un grand effort promotionnel et qui traitera cette année aussi le thème de l'eau.

L'activité de Suisse Tourisme, et, partant, du tourisme helvétique, pourrait en revanche être influencée plus ou moins négativement par l'évolution des affaires de la compagnie aérienne Swiss. A ses problèmes de rentabilité pourraient s'ajouter ceux engendrés par les perturbations que pourrait subir le transport aérien en cas de conflit en Irak. Michel Ferla ne veut cependant pas peindre le diable sur la muraille. «Nous sommes en relations étroites et fréquentes avec Swiss. Et ce que nous avons entendu d'elle ces derniers temps ne laisse pas prédire de changements notables à court terme», indique-t-il.

VALAIS / Lors du Forum de la construction à Crans-Montana, Xavier Comtesse a expliqué comment une station peut se développer grâce au business-plan local, un outil emprunté à l'entreprise, basé sur une prise de conscience. **INTERVIEW: DANIELLE EMERY MAYOR**

«Les touristes veulent des sensations»

Il dirige l'antenne romande d'Avenir Suisse, «l'usine à penser» des milieux économiques. Xavier Comtesse est venu à Crans-Montana donner sa vision du développement de la station lors du Forum de la construction. Son rôle: aider à faire naître dans l'esprit des gens une vision commune. Puis les accompagner dans l'établissement d'un business-plan local. Une démarche inspirée de ce qui est réalisé dans une entreprise lorsqu'elle se prépare à lancer un nouveau produit sur le marché.

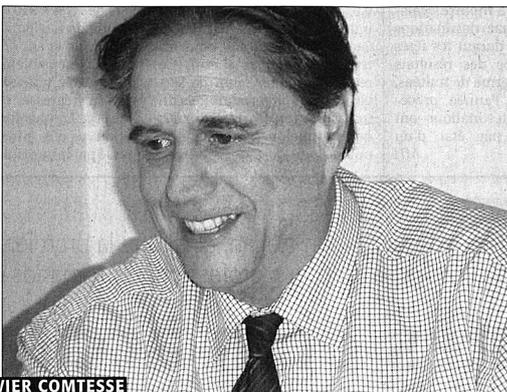
■ Qu'est-ce qui vous a intéressé lorsque vous avez accepté d'animer ce forum à Crans-Montana?

Je crois beaucoup à la prise en charge des communautés par elles-mêmes. J'ai donc été intéressé par la démarche des organisateurs. En Suisse, et surtout à Crans-Montana, il y a eu un développement anarchique. A l'époque, il n'était pas nécessaire d'établir un plan de développement. Mais aujourd'hui, on ressent le besoin de planifier.

■ Cette station a encore des atouts dans sa poche?

La chance de Crans-Montana, c'est son plateau, son environnement magnifique, un site que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Les opportunités n'ont jusqu'ici pas assez été mises en évidence. Si les hôtels ferment à Crans-Montana, c'est parce que ce n'est plus un lieu de passage! Il faut recréer ce passage: les touristes ne sont pas bien loin...

Photo: Avenir Suisse



XAVIER COMTESSE

Pour le dirigeant de l'antenne romande d'Avenir Suisse, il y a des opportunités à Crans-Montana qui n'ont pas été mises assez en évidence.

■ Qu'est-ce qu'un business-plan local peut apporter?

Ce qui est nouveau, c'est la dimension locale. Avant, on faisait des réflexions sur le développement économique, on travaillait pour attirer des sociétés étrangères. Le business-plan local se base sur une prise de conscience par tous de la valeur du lieu et de son potentiel.

■ Comment fonctionne la démarche du business-plan?

C'est un instrument, une méthodologie qui doit faciliter, mobiliser. Il faut commencer par avoir une vision commune, une idée simple avec laquelle chacun peut rêver, avec laquelle chacun peut être créatif. Puis on fixe les objectifs, on réfléchit pour voir comment matérialiser cette vision. Enfin, il faut établir un plan d'action, sur 5 ans. Il ne faut pas avoir peur de perdre un peu de temps au début. Il faut faire du lobbying, convaincre tout le monde, trouver de l'argent. Discus-

sion, motivation, médiation: ce sont trois mots clés.

■ Comment convaincre tous les partenaires?

Quand les acteurs tombent d'accord sur les objectifs, mon rôle est de leur dire: «Si on décide de le faire, ce sera du sérieux!» Le concept de base devient le moteur du développement pour tout le monde. Quand vous vous obligez vous mêmes, c'est la plus forte des contraintes...

■ Qui pilote cette planification?

Ce sont les groupements, les associations qui sont au départ. Jusqu'ici, il y a eu déresponsabilisation des gens. Il faut maintenant inverser la tendance. Il faut aussi trouver un leader qui a un certain charisme et une reconnaissance de tous. En général, ce champion apparaît naturellement au cours du processus. A chaque niveau, il y a la juste prise de responsabilité.

■ Quel concept verriez-vous pour Crans-Montana?

Je suis venu à Noël à Crans-Montana et j'ai été frappé par la luminosité. Pourquoi ne pas construire tout un concept autour de la lumière? Il y a beaucoup de déclinaisons possibles. J'ai remarqué combien la décoration de Noël était pauvre. Avec le concept lumière, on peut transformer la station, faire naître une magie de certains lieux, faire vivre la station... La photo, le cinéma, l'art en général peut

être mis en lumière. On peut éclairer la patinoire, on habille les vilaines façades en projetant des images...

■ Vous dites qu'il faut créer de l'émotion?

Ce que cherchent les gens, ce n'est plus de venir en station pour skier toute la journée et se reposer le soir. Ils veulent des sensations. Et il faut leur en donner. Ces sensations, c'est justement ce qui manque le plus à Crans-Montana. Avec un concept comme celui de la lumière, on peut se laisser dériver vers toutes sortes d'événements. Il faut que tous les gens se disent «Allons voir les lumières de Crans-Montana!»

Stimulant climat

Cent vingt personnes ont assisté au Forum de la construction qui s'est déroulé lundi à Crans-Montana dans un climat stimulant. Xavier Comtesse, responsable d'Avenir Suisse, a joué les agitateurs d'idées. Au terme de l'après-midi, une réelle volonté de réussir émergeait. Crans-Montana mis en marche un processus dynamique prometteur. Il convient maintenant de coordonner idées et objectifs en se basant sur les travaux des trois pôles de réflexion: le «Plan d'action environnement et santé», pour lequel Crans-Montana est région pilote suisse, les séminaires «Parlons Tourisme» de Crans-Montana Tourisme et le business-plan local lancé lundi dernier. **DEM**

Annonce

www.x-drink.ch

LE SUCCESSEUR DE FRUITASTIC

SWISS LEMONADE
PLAY & UNO
X-DRINK
CITRON 300ml

NEW

X-DRINK[®]
THE SWISS LEMONADE

Gagne une GAMECUBE en participant au concours X-Drink
voir verso étiquette bouteille X-Drink

MADE BY
HENNIEZ
1525 HENNIEZ

EHL / L'institut de technologie vient de réussir une importante réalisation

Lancement du magazine EHLITE

EHLITE (Ecole hôtelière de Lausanne Institute of Technology & Entrepreneurship) avait invité des représentants du secteur de l'accueil et de ses industries partenaires pour le lancement de son magazine EHLITE.

Cette revue trimestrielle tirée à 10 000 exemplaires présente aux professionnels de l'accueil, par une approche pragmatique, de nouveaux processus et innovations technolo-

giques. Rédigée en anglais (avec de courts résumés en français) par des professeurs, des étudiants et des spécialistes de l'industrie, EHLITE, ainsi que l'ont expliqué Ray F. Junius, directeur d'EHLITE, et Nicolas Graf, directeur de projet, «entend devenir un faiseur de tendances en matière de gestion moderne et créative dans le secteur de l'accueil». La revue s'appuie sur un centre interactif de connaissances en ligne - www.ehlite.ch

- qui diffuse ses articles dans d'autres langues et propose un forum de discussion.

Le directeur général de l'EHL, Ruud J. Reuland, a souligné le rôle d'EHLITE dans l'une des missions de l'Ecole: un centre de compétences en management et un lieu d'apprentissage au service des professions de l'accueil et proposant au marché des solutions créatives, innovatrices et concrètes. JS

NUITÉES HÔTELIÈRES / Clientèle allemande en sensible baisse

Un recul de 4,9% l'an passé

L'hôtellerie suisse a enregistré un recul des nuitées pour la deuxième année consécutive. En effet, le nombre de nuitées s'est élevé l'an passé à 31,93 millions, soit une baisse de 4,9% par rapport à 2001, a indiqué l'Office fédéral de la statistique (OFS).

Ce résultat est inférieur de 10,8% au record de 35,8 millions de nuitées atteint en 1990. Il s'explique par la «mauvaise conjoncture», tant au niveau

suisse qu'international, et par la force du franc suisse, notamment par rapport au dollar et au yen, écrit l'OFS.

La demande indigène a reculé de 0,9% à 14,2 millions de nuitées. Le recul est, en revanche, bien plus important pour la demande étrangère, puisqu'il est de 8% à 17,7 millions. La baisse est particulièrement importante en ce qui concerne la demande européenne. Ainsi, les hôtes alle-

mands ont généré 5,5 millions de nuitées, soit une diminution de 12,1%. Pour ce qui est des marchés d'outre-mer, on relève que la demande américaine a atteint 1,6 million de nuitées (-15,4%) et la demande japonaise 0,7 million (-16,7%).

Certains marchés ont cependant progressé. Les nuitées des visiteurs du Golfe ont progressé de 33% (+72 000) et celles des visiteurs de Chine de 25,3% (+24 000). MH

SAINT-MAURICE / Une personnalité à la tête du tourisme et de l'hôtellerie

Un double challenge

Tout s'est passé en trois jours: le 29 janvier, Jean-Marie Torrenté est élu à la présidence de la société de développement, juste avant d'accueillir ses premiers clients à l'hôtel-restaurant de la Dent-du-Midi. C'est le grand tournant pour ce commercial qui a dirigé pendant quinze ans les Messageries du Rhône. Après avoir frappé à bien des portes en quête d'une aide financière - finalement obtenue auprès de la Banque cantonale du Valais -, Jean-Marie Torrenté a pu racheter la Dent-du-Midi, qui date du début du 20e siècle. Son objectif: relancer l'exploitation de cet établissement de 27 lits «et qu'il soit classé deux-trois étoiles par hôtellerie suisse». Le business-plan prévoit un taux d'occupation de 60% et le doublement du chiffre d'affaires réalisé par les anciens propriétaires. «J'espère pouvoir ensuite racheter le bâtiment jumeau accolé au mien et qui appartient à la commune pour passer à une capacité d'environ 70 lits. L'hôtel deviendrait ainsi attractif pour les autocaristes», déclare-t-il.

LES NUITÉES ONT FORTEMENT CHUTÉ

L'avenir de La Dent-du-Midi est en grande partie lié à celui du tourisme. «Au cours des dernières décennies, les trois ou quatre autres hôtels de la ville ont tous mis la clé sous le paillason», précise Jean-Marie Torrenté. Avec le départ de l'armée notamment, Saint-Maurice a perdu beaucoup d'emplois et de son attractivité, et les nuitées ont chuté. Mais le tourisme peut contribuer à redynamiser la ville. Nous avons de gros atouts, dont l'Abbaye, son fameux trésor et son projet pharaonique, de l'ordre de quinze millions de francs, d'aménager une nouvelle aire d'exposition en creusant sous la falaise. Mais il nous manque à Saint-Maurice une politique cohérente du tourisme, ce qui a d'ailleurs entraîné, l'an passé, les démissions successives de deux directeurs de l'Office du tourisme. Le prochain sera engagé lorsque nous aurons élaboré un véritable «plan d'attaque». Nous nous sommes donnés six mois pour secouer le cocotier!» GEZ

MÉLI-MÉLO

Estavayer-le-Lac: nouveau propriétaire pour l'Hôtel du Lac. C'est un véritable sauvetage d'un naufrage financier programmé auquel on assiste dans le chef-lieu broyard où l'Hôtel du Lac, vient de trouver un nouveau propriétaire. Cet établissement a été acquis par Ernest Räss des mains de sa tenancière depuis 18 ans, Thérèse Dupraz, qui en assume désormais la direction. La situation géographique exceptionnelle de l'Hôtel du Lac et de son restaurant, entre l'embarcadere de la LNM et le port de petite batellerie, justifiera de nouveaux investissements pour le mettre au goût du jour. JS

SOMMET D'EVIAN / Quid des mesures de précaution à prendre sur la Côte suisse du Léman?

Si la question est sur toutes les lèvres, pour tous, elle reste sans réponse, ou presque. JEAN-JACQUES ETHENOZ

Les problèmes n'existent pas, seules les inquiétudes persistent

Qui n'en a pas entendu parler! Du 1er au 3 juin prochain, Evian accueillera la réunion du G8, les chefs d'Etat les plus puissants de la planète, et cela engendrera, sur tout le bassin lémanique, quelques perturbations. Sécurité, politique, manifestations - émeutes peut-être - sont à la «Une» de toute la presse romande depuis fin janvier.

Qu'en est-il de l'hébergement? Personne ne le sait! Car si ce n'est pas du «black out», cela y ressemble diablement! Tout juste, entre Montreux et Genève, a-t-on entendu parler du Sommet d'Evian (c'est l'appellation officielle du sommet). Et, hors quelques interrogations, les inquiétudes ne semblent pas être de mise sur la rive suisse du Léman. Car, entre Vladimir Poutine posant ses valises à Lausanne et George Bush confiant les siennes à la mission US à Genève, tout n'est que bruits et rumeurs. Il y a donc ce que l'on sait, et ce dont on s'inquiète. Ce que l'on sait, c'est donc, pour Jean-Christophe Sauterel, porte-parole de la police cantonale vaudoise, et à ce titre responsable de la communication de la cellule de coordination suisse du Sommet, que les chefs des huit Etats les plus puissants du monde logeront probablement à Evian (au Royal) et que les autres participants au Sommet d'Evian, les chefs d'Etats des pays africains et les délégations des pays émergents seront hébergés en Suisse. Et, toujours selon Jean-Christophe Sauterel, que «cela représente entre 2000 et 3000 personnes.»

DES INDICES ET DES SUPPOSITIONS

Où et comment? C'est là que les questions restent sans réponse, où tout n'est plus que fantasmes et suppositions! Car, jusqu'au Secrétariat général du Sommet d'Evian, Quai d'Orsay à Paris, personne ne peut dire



ARC LÉMANIQUE

Difficile de savoir où vont loger les chefs d'Etats les plus puissants de la planète lors du Sommet d'Evian. Beaucoup de mystères et d'interrogations planent autour de cette manifestation du 3 juin où tout n'est que bruits et rumeurs.

quelque chose. Encore moins à Evian, où la seule assurance que l'on peut donner est que tous les riverains disposant d'un badge pourront accéder à leur domicile, tout reste dans le flou.

Côté partenaires du tourisme, c'est la même réponse qui prévaut: «Nous ne savons rien à ce sujet. Jusqu'à présent, nous n'avons eu aucun contact officiel.» Tout juste peut-on deviner que ces contacts ont existé. Au Montreux-Palace, par exemple, dont 200 chambres seront occupées début juin, par un important séminaire prévu de longue date. Tout juste encore peut-on supposer, comme à l'Intercontinental

de Genève qui se dit habitué aux mesures de sécurité qui entourent habituellement l'hébergement des chefs d'Etat; ou au Mirador-Kempinski, au Mont-Pèlerin au-dessus de Vevey, habitué à accueillir quelques personnalités et où «la configuration des lieux ne pose aucun problème de sécurité.»

DE L'ESPOIR ET DES PROMESSES DIVERSES

Restent quelques inquiétudes et interrogations. A notre connaissance, lors d'une rencontre avec la cellule suisse de coordination, Charles-André

Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du Canton de Vaud, a pu faire état de l'espoir des partenaires touristiques vaudois et lémaniques de participer à l'événement. Sans réponse. Pas plus qu'à la Compagnie générale de navigation sur le Lac Léman, pourtant directement concernée et à qui l'on a promis une séance d'information à fin février.

Quant à Philippe Thuner, président des hôteliers vaudois, tout juste a-t-il pu s'inquiéter d'un accès normal pour le tourisme à tous les prestataires de services touristiques des rives du Léman. Il attend aussi une réponse.

YVERDON-LES-BAINS / Le Centre thermal, qui a accueilli il y a quelques jours son six millionième visiteur, est satisfait de l'exploitation des espaces «détentes» inaugurés à fin 2001. JEAN-JACQUES ETHENOZ

Probantes nouvelles installations

Le Centre thermal d'Yverdon-les-Bains a reçu la semaine dernière son six millionième visiteur. Ouvert en 1978, le centre avait mis en place de nouvelles installations à fin 2001. Ainsi, les espaces «beauté et détente» ont enregistré d'excellents résultats au terme de la première année d'exploitation, indique Patrick Louis Duruz, directeur de l'établissement depuis l'an dernier. Le nouvel espace «forme» a également connu un «bon

départ». Difficile cependant de tirer déjà des conclusions définitives sur l'influence que ces installations ont pu avoir sur la fréquentation de la piscine», poursuit-il. De même, faute d'un procédé adéquat, est-il difficile de connaître les réelles incidences pour le centre de l'ouverture de l'autoroute A1 (Yverdon-Morat). Seule certitude très empirique, le recensement des véhicules dans les parkings ferait apparaître un

nombre croissant de plaques fribourgeoises et bernoises. On rappellera ici qu'au printemps 2001, la Cité des Bains avait axé une partie de sa campagne promotionnelle sur ces marchés.

Quant à Expo.02, Patrick Louis Duruz estime qu'«hormis, peut-être, une certaine notoriété, elle n'a pas influé sur la fréquentation du Centre qu'il dirige, mais bien plutôt sur celle du Grand-Hôtel des Bains.

Un changement est, par ailleurs, intervenu à la tête de celui-ci. Arrivé à la fin de leur contrat, Gisella et Adalberto Giovannini ont été remplacés par Peter et Nadine Traber. Ces nouveaux responsables comptent y développer le même concept «séminaires et bien-être» que celui qui fait actuellement le succès de leur établissement quatre étoiles: l'Hôtel Esplanade, situé à Locarno-Minusio (TI).

MADRID / ST a participé au salon Fitur pour la première fois depuis sept ans

Un retour qualifié de «positif»

Le Fitur, le plus important salon touristique d'Espagne qui s'est déroulé du mercredi 29 janvier au dimanche 2 février à Madrid, a à nouveau accueilli, pour la première fois depuis sept ans, un stand de Suisse Tourisme (ST). Celui-ci, d'une dimension de 139 mètres carrés, a été partagé à 50% avec la compagnie aérienne Swiss et a réuni plusieurs exposants romands des cantons de Genève, de Vaud et du Valais.

«C'était la première fois que Suisse Tourisme et Swiss ont été intégrés sur le même stand», a relevé Eugenio Genazzi, «Project manager market services» auprès de Suisse Tourisme. «Nous allons d'ailleurs répéter cette formule lors du prochain salon touristique de Dubaï. Contrairement à l'année passée, le stand de Swiss ne sera pas à côté, mais bien à l'intérieur du stand de Suisse Tourisme», a ajouté Eugenio Genazzi.

Ce dernier a encore relevé que le bilan de ce retour de Suisse Tourisme au Fitur pouvait être qualifié de positif: «L'Espagne est un marché qui dispose d'un potentiel de développement fort et d'un pouvoir d'achat relativement élevé. Nous avons l'intention d'être à nouveau présents au Fitur lors des trois prochaines années. L'intérêt du Fitur est qu'il nous ouvre aussi certaines portes du marché sud-américain.» LM

Une vitrine pour le Valais

Martigny. Le restoroute Relais du Saint-Bernard, situé à Martigny, dispose depuis deux semaines d'un nouvel espace d'information. «Espace Info Valais», comprend trois zones d'information: une pour des expositions et des animations, une – équipée de bornes interactives – pour l'information individuelle et une pour l'accueil des visiteurs. Créé il y a dix ans, le restoroute accueille chaque année un million de personnes. MH

LULLY (FR) / Un nouveau grand projet à l'horizon

Voici la «Cité Atlantis»

Nouvelle annonce d'un vaste projet à réaliser dans la Broye, cette fois-ci à proximité du Restoroute Rose de la Broye (A1) et avec l'aval des communes de Lully, Estavayer-le-Lac et Frasses, de la Communauté Région Broye (COREB) et de la Promotion économique friburgeoise: la «Cité Atlantis», dont la mise à l'enquête est imminente, serait d'abord un centre de loisirs nocturnes avec trois discothèques (6000

places), un cinéma, des salles de jeux, des restaurants, un café-théâtre...

Devisé à 25 millions de francs, le projet est soutenu par des promoteurs valaisans qui prévoient de le réaliser dans la région du Bouveret et qui lui préféreraient aujourd'hui le site broyard pour des questions stratégiques. Le plan d'eau artificiel de SwissGlisse, voué au ski nautique, prendrait place dans cet ensemble. JS

LES GENS

L'Hôtel Mövenpick à Lausanne est placé depuis le mois d'août sous la direction de **Christian Kramer** (photo), a



indiqué la semaine dernière Mövenpick Hotels and Resorts, à Adliswil (ZH). Le nouveau directeur a remplacé **François Bolle**, qui avait dirigé l'établissement, quatre étoiles, durant une quinzaine d'années au moins. Agé de 43 ans, Christian Kramer est diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il avait débuté sa carrière dans l'établissement de ses parents: l'Hôtel Bellevue à Lausanne. Il a ensuite passé presque vingt ans en Asie, occupant diverses fonctions dirigeantes. Il a notamment été directeur général de l'Hôtel Nexus on the Hill à Kuala Lumpur et de l'Hôtel Equatorial Bangi à Kuala Lumpur. MH

La Suisse romande compte désormais un nouvel office de tourisme national. A partir du 1er février, l'Office de promotion du tourisme Wallonie-Bruxelles dispose en effet d'une représentation à Genève. Celle-ci est dirigée par **Maurice Peeters**, chargé de mission, et s'occupera non seulement de toute la Suisse romande, mais également de la région française Rhône-Alpes. LM

MÉLI-MÉLO

Henniez: chiffre d'affaires en hausse de 5,2%. En 2002, la société des Sources minérales Henniez SA a enregistré un chiffre d'affaires de 156,1 millions de francs, soit une hausse de 5,2% par rapport à 2001, a-t-elle indiqué lundi. Le nombre de bouteilles vendues s'est élevé à 210 millions. Henniez note que les ventes de «plusieurs produits» sont en «nette croissance» en dépit d'une météo peu favorable au 2e semestre, de la conjoncture morose dans l'hôtellerie et dans la restauration «et, surtout, de la concurrence de produits étrangers non marchés importés». La société a distribué sur le marché suisse 134,3 millions de litres d'eaux minérales des marques Henniez, Cristal et Vichy Célestins (+2,3%) et 23 millions de litres de jus de fruits des marques Granini et Hohes C (+20,2%). MH

Salon des vacances de Genève: moins de visiteurs. Le salon «Vacances, sports et loisirs», qui s'est tenu du 31 janvier au 2 février à Genève, a enregistré 26 040 visiteurs, soit un recul de 9,7% par rapport à 2001. Pour les organisateurs, cette baisse est à mettre sur le compte de la conjoncture et d'une météo qui incitait aux activités en plein air. Aux salons des vacances de Berne et de Zurich, la fréquentation a été, respectivement, stable et en légère hausse. MH

LAUSANNE / Le Musée de police criminelle a été le théâtre la semaine passée du coup d'envoi de «2003, année touristique Simenon». **LAURENT MISSBAUER**

Simenon, un ambassadeur touristique-gastronomique

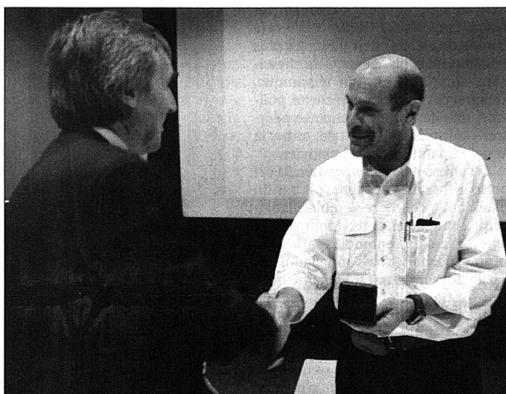
L'Office de promotion du tourisme de Wallonie-Bruxelles célébrera, du 13 février au 15 décembre, le centenaire de la naissance de l'écrivain Georges Simenon avec un important programme de manifestations. Et cela, non seulement dans sa ville natale de Liège, en Belgique, mais également en Suisse, à Lausanne, où l'auteur du commissaire Maigret a passé les trente dernières années de sa vie.

Ces manifestations ont été présentées la semaine passée, sur les hauteurs de Lausanne, lors d'une conférence de presse. Celle-ci s'est déroulée au Musée de police criminelle qui n'est ouvert que sur demande – essentiellement aux groupes – et qui se trouve au centre de la Blécherette de la police cantonale vaudoise. Le choix d'un tel emplacement pour une conférence de presse a été, bien entendu, un clin d'œil au commissaire Maigret.

LE COMMISSAIRE MAIGRET À LA BLÉCHERETTE

Ce clin d'œil a été particulièrement apprécié par John Simenon, le fils de l'écrivain, qui était présent à la conférence de presse et qui a révélé que son père n'avait vécu nulle part aussi longtemps qu'à Lausanne. Une preuve, selon lui, qu'il aimait beaucoup Lausanne. Aujourd'hui, c'est un peu de cet amour que les responsables de la ville de Lausanne enten-

Photo: Laurent Missbauer



ERIC LEHMANN (À G.) ET JOHN SIMENON

Le commandant de la police cantonale vaudoise a remis une médaille de la police au fils de Georges Simenon, l'auteur du commissaire Maigret.

dent faire partager à de nombreux touristes.

La conseillère municipale Doris Cohen-Dumani a ainsi révélé la semaine dernière qu'une exposition sera consacrée à Georges Simenon à la bibliothèque municipale de Lausanne du 29 avril au 15 mai. La pose d'une plaque commémorative (à un endroit de Lausanne qui sera précisé ultérieu-

rement) est prévue pour le 30 avril. Enfin, une rétrospective des films tirés des romans de Georges Simenon aura lieu au mois de mai à la cinémathèque de Lausanne.

LES RECETTES DE MAIGRET DANS LES RESTAURANTS

En Belgique, les manifestations auront un caractère davantage touristique-gastronomique qu'en Suisse. On citera avant tout les Journées wallonnes du tourisme fluvial qui, du 2 au 7 septembre, seront directement inspirées de l'importance des fleuves dans la vie et dans l'œuvre de Georges Simenon. A cette occasion, un colloque réunira des experts européens du tourisme et des voies navigables. Il se tiendra dans le cadre du 1er Salon du tourisme fluvial qui aura lieu au Palais des congrès de Liège du 5 au 7 septembre.

Il y aura également le Grand-Prix des confréries gastronomiques du Pays de Liège qui permettra aux élèves de diverses écoles hôtelières de la province de Liège de se mesurer le 20 septembre dans la création de plats inspirés du livre «Les recettes de Madame Maigret adaptées à la liégeoise». A l'initiative de la Fédération du tourisme de la province de Liège, plus de cent restaurateurs et traiteurs du Pays de Liège proposeront des spécialités issues de l'ouvrage «Les recettes de Madame Maigret», réédité par les Editions Lafont. Les clients les plus fidèles aux recettes de Madame Maigret participeront à un jeu-concours.

Enfin, la Fédération du tourisme du Pays de Liège sera présente à Lausanne, du dimanche 27 avril au mardi 17 mai, avec un stand illustrant aussi bien l'opération «Wallonie 2003, année touristique Simenon», que les principaux atouts du Pays de Liège.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Chiffre d'affaires en hausse de 16% pour SDM. Switzerland Destination Management (SDM), le partenaire commercial de Suisse Tourisme, a le vent en poupe. C'est ce qui ressort d'une interview de Markus Busch, le directeur de SDM. Le chiffre d'affaires de SDM a ainsi augmenté en 2002 de 16% par rapport à 2001 et s'élève désormais à 32,5 millions de francs. Quant aux réservations, au nombre de 54 228, elles ont progressé de 21%. Markus Busch a aussi relevé que le call-center de SDM et les sites Internet des CFF, de Bluewin et de Suisse Tourisme avaient généré une part importante des 40% du chiffre d'affaires réalisés par la clientèle individuelle. Page 2

Un nouveau logo pour Zermatt. Zermatt a présenté cette semaine un nouveau logo. Celui-ci comprend le Cervin qui domine les trois mots «Zermatt Alpine Monument» et le drapeau suisse. La nouvelle stratégie de communication entend positionner Zermatt en tant que spécialiste de l'«outdoor wellness». Page 3

Marco Hartmann et Hapimag, c'est fini. Prédécesseur de Jürg Schmid à la tête de Suisse Tourisme, Marco Hartmann n'est plus directeur de Hapimag. Les raisons qui ont été invoquées font état d'une divergence d'opinions au sujet de la future stratégie de Hapimag. Le «SonntagsZeitung», a quant à lui, expliqué le départ de Marco Hartmann par l'échec de son plan de développement avec lequel il entendait tripler le chiffre d'affaires de 264 millions de francs. Son projet «Feridence» a par ailleurs été qualifié de «Mega-Flop» par le «SonntagsZeitung». Interrogé par notre hebdomadaire, Marco Hartmann a répondu que les allégations du «SonntagsZeitung» étaient fallacieuses et qu'il allait attaquer le journal dominical en justice. Page 10

IMPRESSUM

lit+ hotel + tourismus revue

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

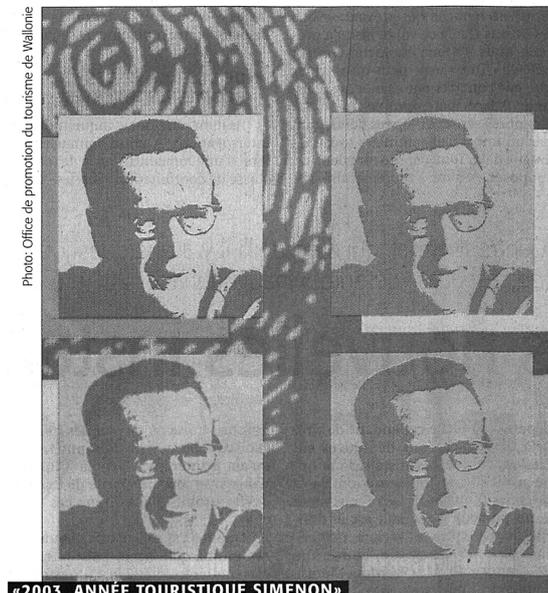
Editeur: Société suisse des hôteliers
Mamboussasse 130, case postale, 3001 Berne.
Responsable des médias: Christian Hodler

Rédaction: Rédacteur en chef: Manetti Dedual (MD)
Responsable du Cahier Français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halabá (MH)
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Valérie Marchand (VM), secrétaire de rédaction: Correspondants: Jean-Jacques Ethens (JE), Stevey, Danielle Emery Mayer (DEM), Valis; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Veronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Edition: Iris Stribel (Cheffe d'édition), Markus Marchel (Chef de vente).
Abonnements: Nadine Blum, Anne Lisa Cavalari
Annonces: Matthias Beyeler, Andros Skabos, Marc Moser
Publicité: Markus Marchel (Chef de vente), Roger Stamm, Brigitte Weber
Administration: Patrick Stalder

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Birmé
Trirage: 111 998 Ex. contrôlés REMF, 22 000 Ex. imprimés
Prix de vente (TVA incluse)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-
ISSN: 1424-0440

Contacts: Adresse: Mamboussasse 130, case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (lettres de lecteurs, les gens, etc.)
Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: lit@swisshotels.ch
Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swisshotels.ch
Annonces: Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marco@swisshotels.ch
Publicité: Tél. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch



«2003, ANNÉE TOURISTIQUE SIMENON»

A l'occasion du centenaire de Georges Simenon, l'Office de promotion du tourisme de Wallonie a édité cette affiche.

stellen revue marché de l'emploi

NR. 6/6. FEBRUAR/6 FÉVRIER 2003



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

hotel+tourismus revue

**hotel
staff** human resources management

Sind Sie das neue Talent mit Erfahrung im nationalen Gastronomie-Management, in Unternehmenspolitik, Organisation und Reisen

♀ **High Potential Gruppenleitung**

Sie beherrschen die südländischen Sprachen, fühlen sich den Ländern und Kulturen der Küchen, Weine und Menschen verbunden und verfügen über einen klaren Leistungsausweis.

Die Leitung besteht im Wesentlichen aus folgenden Aufgaben:
Zusammenarbeit der einzelnen Betriebe, Umsetzung der Unternehmensphilosophie • Kader- und Mitarbeiterschulung, Administration • Mitarbeiter-Einstellung, -Führung, -Instruktion und -Betreuung • Koordinations Sitzungen mit den Geschäftsführern • Budgetierung, Budgetkontrolle und Analyse der Betriebsabrechnungen • Preispolitik und Kalkulation in den unterschiedlichen Regionen der Schweiz • Definition des Sortiments in Absprache mit der Geschäftsleitung.

Dank Ihrer Führungserfahrung und Faszination für Gastronomie und Events erreichen Sie zusammen mit Ihrer Crew ein hohes Qualitätsniveau. Sie denken und handeln interdisziplinär, sind ausdauernd und entscheidungsfreudig.

Wir richten uns an eine dynamische, charismatische und erfolgsorientierte Persönlichkeit. Attraktive Anstellungsbedingungen belohnen Ihren ausserordentlichen Einsatz. Ihr Engagement fördert die Wertschätzung der Gruppe. Werden Sie unser Botschafter oder unsere Botschafterin.

Standort der Geschäftsleitung ist Zürich.

Verantwortung des Gruppenleiters: Region Winterthur, Zürich, Aarau, oder Region St. Gallen, Zürich, Basel, Bern, Genf

Für einen ersten Kontakt stehe ich Ihnen per E-Mail gerne zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, hotelstaff, mit dem Vermerk Gruppenleitung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events	Lintheschergasse 3 Telefon Internet E-Mail	8023 Zürich 1 01 229 90 00 www.hotelstaff.com Kurt.Oehri@hotelstaff.ch
--	---	---

SGH
SGH
SCA

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
Finanzierung - Beratung

Für das Panorama Hotel in Davos suchen wir im Auftrag des Verwaltungsrates auf Frühling 2003

DIREKTOR /IN ODER DIREKTIONSPAAR
***** PANORAMA HOTEL DAVOS**

Sie tragen die Verantwortung für die Umsetzung der Unternehmenspolitik, die Erreichung der Unternehmensziele, die zeit- und situationsgerechte Organisation des Hotelbetriebs, das Wohlbefinden der Gäste sowie die kontinuierliche Betreuung, Förderung und Motivierung der Mitarbeiter. Sie unterstützen die Panorama Hotels als Gruppe in der Weiterentwicklung und Umsetzung eines innovativen Marketings.

Wir richten uns an eine integre und junge Persönlichkeit mit betriebswirtschaftlichen und fachlichen Kenntnissen. Neben erfolgreicher Berufs- und Führungserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie verfügen Sie über ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten und zeichnen sich durch eine hohe Kundenorientierung sowie Initiative aus.

Sollten Sie an einem längerfristigen Engagement, attraktiven Konditionen und einer anspruchsvollen und vielseitigen Aufgabe in der Hotellerie interessiert sein, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH
Gartenstrasse 25, 8039 Zürich
Tel. 01 209 16 16, Fax 01 209 16 17
Frau A. Cheseaux (acheseaux@sgh.ch)
Herr Dr. M. Frey (mfrey@sgh.ch)

AKAD

Die AKAD Hochschule für Berufstätige bietet Diplom- und Nachdiplom-Studiengänge auf Fachhochschulstufe an. Aufgrund der Expansion suchen wir für die Administration der Diplomstudiengänge sowie für das Prüfungswesen je eine/n Assistent/in.

Wir erwarten eine Persönlichkeit mit einer selbständigen Arbeitsweise, Organisationstalent, Kunden- und Dienstleistungsorientierung, welche auch in hektischen Zeiten verantwortungsbewusst die vielfältigen Aufgaben in einem kleinen Team wahrnimmt.

Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung, einige Jahre Berufspraxis und gute PC-Kenntnisse (Office). Sie arbeiten zeitweise samstags. Ihr Arbeitsort ist Zürich-Altstetten.

Assistent/-in
Arbeitszeit 100%
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

AKAD

AKAD Hochschule für Berufstätige
Frau Irmgard Jost
Leiterin Studienberatung und Administration
Hohlstrasse 535, 8048 Zürich
E-Mail: i.jost@akad.ch, Telefon 01 436 90 50

**KLINIK
VILLA
IM PARK**

In unsere Privatklinik im Belegarzt-system mit 41 Betten, 500 Geburten und 2000 Operationen suchen wir nach Vereinbarung

Küchenchef

Wir erwarten von Ihnen eine mehrjährige Berufserfahrung in der Küche im Gesundheitswesen. Gefragt ist auch aktive Mitarbeit in der täglichen Menüzubereitung.

Eine Weiterbildung als dipl. Spitalkoch und/oder Diätkoch sind von Vorteil. Führungserfahrung, Kreativität und Organisationstalent runden unser primäres Anforderungsprofil ab.

Sind Sie teamfähig, offen, engagiert, motiviert, verantwortungsbewusst und bereit in einer vorwärtstrebenden Klinik Ihre Fähigkeiten einzubringen?

Wir bieten ein interessantes Umfeld in einer familiären Klinik mit attraktiven Arbeitszeiten.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an
KLINIK VILLA IM PARK
Bernstrasse 84, 4852 Rothrist
Beat Füglistaler, Direktor,
Telefon 062 785 66 71
Telefax 062 785 66 67
www.villaimpark.ch

Kempinski
Grand Hôtel des Bains

Das Kempinski Grand Hôtel des Bains ist das erste Ski-Resort-Hotel der ältesten Luxus-Hotelgruppe Europas. Nach der erfolgreichen Eröffnung im Dezember 2002 suchen wir eine/n

Director of Sales & Marketing

In dieser Position sind Sie zusammen mit Ihrem Team verantwortlich für sämtliche Verkaufs- und Marketing-Tätigkeiten in unserem *****-Hotel mit 184 Zimmern.

Haben Sie eine entsprechende Ausbildung absolviert und schon einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Position? Dank Ihrem unternehmerischen Denken sowie dem nötigen Flair für Zahlen ist auch die Budgetverantwortung für Sie kein Fremdwort. Beherrschen Sie zudem Deutsch sowie Englisch in Wort und Schrift und sprechen vielleicht auch noch Italienisch? - Dann sollten wir uns raschmöglichst kennenlernen.

Wir bieten Ihnen die einmalige Chance, ein einzigartiges Produkt auf den Markt zu bringen - eine spannende und verantwortungsvolle Herausforderung in einer einmaligen Umgebung! Im weiteren erwartet Sie ein junges, motiviertes Team sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Zur Beantwortung erster Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Die kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an untenstehende Adresse.

Weitere Stellenaussagen finden Sie unter
www.kempinski-jobs.de

Kempinski Grand Hôtel des Bains
Ursula Scherrer
CH-7500 St. Moritz • Switzerland
Tel: +41 81 838 38 38 • Fax: +41 81 838 30 29
Email: ursula.scherrer@kempinski.com • www.kempinski.com

154301/03820

Kempinski
HOTELS & RESORTS

INHALT: Kader 2-4 / Deutsche Schweiz 4-11 / Svizzera Italiana 12-13 / International 13 / Stellengesuche 14 / HRC / Image 14

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

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

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle
www.gastronet.ch
by **JOBS AND MORE**

Die Zukunft mit Ihnen
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich
Fon 01 225 80 90

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

**HOREGA
SELECT**

Reinschauen! -
und aussuchen!!!
www.horega.ch

Der direkte Link
zum Arbeitsmarkt

Beratung
Selektion
Vermittlung

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

GastroJob

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

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

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

People make
the difference.

Unser Leiterteam, welches seit 15 Jahren die Geschicke unseres Jugendhotels leitet, ist zum Leiterteam eines Zweitebetriebes berufen worden. Aus diesem Grund suchen wir per 1. September 2003 oder nach Vereinbarung ihren Nachfolger als

Betriebs-Leiterteam oder Betriebsleiterin/Betriebsleiter

Unser Jugendhotel liegt in einem sehr bekannten Sportort im Kanton Graubünden. Es versteht sich als Ort der Erholung und Bewegung für Familien, Jugendliche, Einzelreisende und Seminarteilnehmer. Der Betrieb wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt. Die Einarbeitung und Fortführung der Betreuung ist gewährleistet.

Was erwartet Sie:

- Unser Jugendhotel ist ein Zweisaisonbetrieb. Er besteht aus 150 Betten, einem Speisesaal mit 180 Sitzplätzen sowie TV-Raum/Spielraum.
- Eine mit allen notwendigen Kompetenzen ausgestattete Betriebsleiterstelle.
- Eine 4-Zimmer-Wohnung im Annex.
- Das mit dem Verwaltungsrat erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als Führungsinstrument.
- Entlohnung sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend.

Wir erwarten von Ihnen:

- Solide Grundausbildung im Gastgewerbe.
- Mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie.
- Gute Fremdsprachenkenntnisse.
- Natürliche Führungseigenschaften und Autorität.
- Sinn und Geist für junge Gäste.
- Alter zwischen 30 und 40 Jahren.
- Führungsprinzipien der zeitgemässen Teamführung.

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift: Persönlich
Planalp Consulting GmbH
Andy Abplanalp
Föhrenweg 27, 6405 Immensee

153954/10995

Wir, ein junges Gastro-Unternehmen, suchen per 1. April oder nach Vereinbarung für das **Ristorante SAN MARCO** in Zug einen/eine

Geschäftsführer/in

Ihre Aufgabe: Ihnen obliegt die Führung des Ristorante San Marco in Zug mit 60 Plätzen indoor und 95 Plätzen outdoor. Mit einem Team von 9 bis 16 Mitarbeitern gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Sie verkaufen aktiv unsere Dienstleistungen und sind frontorientiertes Arbeiten gewöhnt. Das Durchführen von Massnahmen zur Verkaufsförderung gehört ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Kundenzufriedenheit ist Ihr und unser oberstes Gebot!

Was Sie mitbringen: Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein/e Macher/in mit Organisationstalent und Flair für die italienische Küche. Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Ristorante. Italienisch ist keine Fremdsprache für Sie!

Wir bieten: Eine sehr herausfordernde Kaderstelle, bei der Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können; viel Führungs- und Fachverantwortung, eine selbständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen!

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen zu lassen:

Valentino Gastronomie AG, Judith Adler, Alpenstrasse 14, 6300 Zug
Telefon 041 725 29 00
j.adler@valentino-gastronomia.ch

154168/419488

Hotel Weiss Kreuz
N. + T. Rüegg-Banzer
Neudorfstrasse 50
CH-7430 Thuisis



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

Hotel Weiss Kreuz

Das Hotel Weiss Kreuz in Thuisis ist ein traditionsreicher Familienbetrieb und zählt mit 42 Hotelzimmern, einer Bündnerstube, einem Dachwintergarten und Räumlichkeiten für Bankette und Seminare zu den wichtigsten Gastronomiebetrieben in der Region.

Auf den 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir

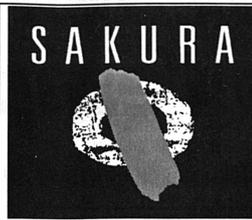
Küchenchef/in

Wir stellen uns eine pflichtbewusste, engagierte Persönlichkeit vor, die ihr Fachwissen mit Leidenschaft und Kreativität in unseren Betrieb einfließen lassen möchte und gewohnt ist, ein junges, motiviertes Team von sechs Personen zu führen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Weiss Kreuz
Nicole und Thomas Rüegg-Banzer
Neudorfstrasse 50, 7430 Thuisis
Fon 081 650 08 50, info@weisskrenz.ch

154281/143332



Für unser erfolgreiches
Japanrestaurant Sakura suchen
wir auf Mitte März 2003 eine/n

Betriebsleiter/in (Chef de Service)

der/die es versteht als Gastgeber/in eine anspruchsvolle Kundschaft in einer fernöstlichen Atmosphäre zu verwöhnen. Sie haben bereits Führungserfahrung, eine gastgewerbliche Ausbildung oder Hotelfachschulabschluss sowie ein sicheres und gepflegtes Auftreten, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Bahnhof Restaurants Basel
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
400 Basel
061/295 39 16
ott@bahnhofrestaurants.ch

JAPANISCHES RESTAURANT
AM BAHNHOF BASEL

Für unseren gut gehenden Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir mittelfristig eine Nachfolge des Geschäftsführers. In einer ersten Phase besetzen wir diese Stelle als

Aide du patron

Das historische Hotel befindet sich in einer touristisch interessanten Kleinstadt am Zürichsee. Der Betrieb liegt an bester Lage; er verfügt über 20 Hotelzimmer, ein Restaurant mit Bar, einen Saal und eine Terrasse.

Erforderlich ist eine mehrjährige Erfahrung in einem Klein- oder Mittelbetrieb. Interessenten (Schweizer, im Alter zw. 30 und 40 Jahren) senden bitte ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 154075, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

154075/399307



Unser Küchenchef wird eine neue Herausforderung annehmen. Mit seiner leichten, kreativen Frischproduktküche 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.

Profil:

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 vielseitiger, lebhafter 120-Betten-Betrieb mit internationaler Kundschaft.

Sind Sie interessiert, diese verantwortungsvolle Ganzjahres-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@tp.ch

154275/10381

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion 88% (Jahresarbeitszeit)

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

In der **Mensa Kantonsschule Wohlen** werden von Montag bis Freitag täglich ca. 100 Gäste (vorwiegend Schüler und Lehrer) verpflegt. Das Angebot besteht aus einem Tagesteller und einem vegetarischen Angebot, einem Salatbuffet, Sandwiches, warmen Snacks und Backwaren. Zusätzlich werden regelmässig Sonderanlässe und saisonale Aktionswochen durchgeführt.

Wir suchen per 1. April 2003 eine motivierte, initiative und vielseitige Betriebsleitung mit Kochfunktion, die gerne Verantwortung übernimmt und den täglichen Gästekontakt schätzt. Ihr interessantes Aufgabengebiet erstreckt sich von der Betriebsführung im Rahmen des Betriebsführungsvertrages über die Budgetverantwortung und die Führung der 1 bis 2 Mitarbeitenden bis hin zur Produktion des Angebotes und die Verantwortung für die Umsetzung der Richtlinien nach der ISO-Norm 9001. Als Abwechslung zu Ihrer täglichen Arbeit organisieren Sie zudem kleinere und grössere Sonderanlässe und erledigen die Administration.

Sie sollten eine Lehre als Koch abgeschlossen haben, bereits über Führungserfahrung verfügen und den Umgang mit jungen Gästen schätzen. Ihre Kommunikationsstärke Ihre Kreativität und Ihr versierter Umgang mit dem PC helfen Ihnen, die hochgesteckten Ziele zu erreichen. Da es sich um einen Schulbetrieb handelt, bleibt der Betrieb während den Schulferien geschlossen (13 Wochen). In der übrigen Zeit arbeiten Sie von Montag bis Freitag von ca. 7.00 Uhr bis ca. 16.00 Uhr.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an: SV-Service AG, Remo Wehrli, Personal Segment School, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich, Telefon 01 385 53 75, E-Mail remo.wehrli@sv-service.ch.

SV

service

Weitere Stellen unter www.sv-group.com

The Leading Hotels of the World, Ltd.

An IHG Company

Über 400 internationale Luxushotels werden durch insgesamt 18 Regionalbüros weltweit im Verkaufs- und Marketingbereich unterstützt.

Das Regionalbüro hat folgende Position neu zu besetzen:

SALES MANAGER

In der Schweiz

Ihr vielseitiger Aufgabenbereich setzt folgendes voraus:

- Kundenorientierung
- Fundierte Marktkenntnisse in der Schweiz
- Genaue Beobachtung des Marktes und die selbständige Akquisition von Neukunden
- Betreuung von Stammkunden
- Unterstützung unserer internationalen Mitglieds-hotels bei deren Verkaufstätigkeiten

Unsere Erwartungen an Sie:

- Sie haben bereits mehrjährige Erfahrung im Verkaufsbereich und verfügen über fundierte Kenntnisse im internationalen Reisemarkt
- Sie sind teamorientiert, engagiert, flexibel, treten überzeugend auf und haben Koordinations- sowie Organisationsgeschick
- Sie verfügen über sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischsprachkenntnisse

Wenn Ihnen eine verantwortungsvolle und reiseintensive Position in der Luxushotellerie zusagt, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

The Leading Hotels of the World, Ltd.
Herrn Daryl N. Kornelsen, Regionalleiter
Berliner Strasse 44
D-60311 Frankfurt am Main
Telefon: 0049 069 13885120

Mehr Informationen finden Sie unter: www.lhw.com

152786/40188

hotel
staff

www.
hotelstaff.com

2003

Wir ziehen kraftvoll
in die Zukunft.
Sind sie auch dabei?

Personalienstleistungen für Hotellerie,
Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3 8023 Zürich 1
Telefon 01 229 90 00
E-Mail Kurt.Oehri@hotelstaff.ch



www.gastro-suisse-
jobservice.ch

– die Stellenbörse für
über 3 000 Betriebe und
über 1 000 Stellensuchende

GastroSuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. 01 377 55 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastro-suisse.ch

Pausencafé
mit Blick aufs
Bundeshaus?

www.bernhotels.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung



Hoteljob
Mönchjochstrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern
www.hoteljob.ch

Personalberatung
Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34
e-mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!
5533 offene Stellen,
2962 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Stv. Maitre d'hôtel

Für ein bekanntes Gourmet-Restaurant in Basel suchen wir eine selbstständige und überzeugende Gastgeberpersönlichkeit (vorzugsweise eine Dame), die fundierte Berufserfahrung im à la carte-Service aus vergleichbaren Häusern mitbringt. Sie beraten und betreuen die anspruchsvollen Gäste mit Charme und Kompetenz – von deren Begrüssung über die Menü-Empfehlungen sowie die aktive Mithilfe im Service bis zur Verabschiedung. Ausserdem vertreten Sie den Maitre d'hôtel, nehmen Reservierungen entgegen und sind verantwortlich für das Inkasso. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Basel, Julia Schulze 061 264 60 40

Chef de restaurant m/w

Sind Sie eine führungsstarke Persönlichkeit (28 bis 35 Jahre jung), denken Sie zielorientiert, und lieben Sie die Rolle des Motivators? Wir suchen für einen national tätigen Gastronomiekonzern per sofort einen Teamleader mit Sinn für Innovation und Trends. Für diese Position in einer In-Location im Herzen von Bern bringen Sie vorzugsweise einen Hotelfachschulabschluss mit und/oder haben bereits ein paar Jahre in führender Stellung gearbeitet und sich dabei viel Fachwissen erworben. Hier erwarten Sie ein top-motiviertes Team, interessante Entwicklungsmöglichkeiten und vieles mehr. Interessiert? Kontaktieren Sie mich, gern erzähle ich Ihnen mehr über diese interessante Stelle.
Bern, Dominique Wild 031 310 10 10

Executive Sous chef

Für einen sehr grossen und aussergewöhnlich vielseitigen Gastronomiebetrieb in Zürich, bekannt für Anlässe und Events jeglicher Art, suchen wir per sofort einen kompetenten, führungs- und organisationsstarken Berufsmann. Sie sind für die operativen Abläufe verantwortlich (Einkauf, Logistik, Produktion), und dementsprechend ist ein grosses Mass an Organisationsgeschick, Weitblick und Durchsetzungsvermögen oberste Voraussetzung. Eine ungewöhnliche Stelle. Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Pâtissier

Produktionsbetrieb

Für gut zwei gut organisierte, erfolgreiche Produktionsbetriebe in den Regionen Zürich und Aargau suchen wir den versierten, kräftigen Konditor/Confiseur, Bäcker/Konditor oder Koch mit sehr guter Berufserfahrung auf dem Pâtissierposten. Sie arbeiten im Schichtdienst und haben an den Wochenenden frei. Eine tolle Herausforderung für einen mobilen und kompetenten Berufsmann mit Ambitionen. Rufen Sie mich noch heute an, ich freue mich auf Sie.
Zürich, Georges Lehmann 01 297 79 79

Jungskoch

Tagesbetrieb

Für ein Alters- und Pflegeheim im Kanton St. Gallen suchen wir eine junge, motivierte Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Kochlehre. Gesunde Ernährung und hohe Qualität sind für Sie das oberste Gebot, das Sie mit Dynamik und viel Engagement umsetzen. Mit Freude unterstützen Sie das kleine, gut eingespielte Team. Wenn Sie eine längerfristige Anstellung mit geregelten Arbeitszeiten suchen, ist dies die richtige Stelle für Sie. Ich freue mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
St. Gallen, Judith Schmid 071 228 33 43

Barmitarbeiterin

Samstag/Sonntag frei

Für die Eröffnung dieser von einem Künstler gestalteten Trendbar in der Nähe von Zug suchen wir per sofort eine junge (bis 35 Jahre), attraktive und aufgestellte Nachtschwärmerin. Sie bringen Bar- oder Serviceerfahrung mit und können selbstständig arbeiten. Der gute Sound, die coolen Drinks und Ihre charmante, kommunikative Art werden eine vielseitige Kundschaft begeistern und gewinnen. Kontaktieren Sie mich noch heute, gern erzähle ich Ihnen mehr über diese spannende Stelle.
Luzern, Rosmarie Scherrer 041 419 77 66

- Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01 297 79 79
zuerich.hotelevent@adecco.ch
- Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061 264 60 40
basel.hotelevent@adecco.ch
- Marktstrasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031 310 10 10
bern.hotelevent@adecco.ch
- Grabenstrasse 40, 7000 Chur
Telefon 081 258 30 75
chur.hotelevent@adecco.ch
- Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041 419 77 66
luzern.hotelevent@adecco.ch
- Poststrasse 15, 9001 St. Gallen
Telefon 071 228 33 43
stgallen.hotelevent@adecco.ch
- Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022 718 44 77
geneve.hotelevent@adecco.ch
- Petit Chêne 38, 1001 Lausanne
Téléphone 021 343 40 00
lausanne.hotelevent@adecco.ch
- Rue des Terreaux 7, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032 722 68 88
neuchatel.hotelevent@adecco.ch
- Viale S. Franscini 30, 6901 Lugano
Telefono 091 910 20 30
lugano.hotelevent@adecco.ch

Hotel Eiger Wengen
Wagen SIE es...?

...in die Fußstapfen unseres erfolgreichen
KÜCHENCHEFS

zu treten, der ab Frühjahr 2003 einen eigenen Betrieb übernehmen wird???

- Wenn Sie**
- fachlich überdurchschnittliches leisten
 - sehr gut organisieren
 - konsequent führen
 - geschickt einkaufen
 - mit Freude innovative Ideen verwirklichen
 - gerne an neuen Küchenkonzepten mitarbeiten
 - Fantasie in die Speisekarte bringen
 - ohne zu zögern Verantwortung übernehmen
 - bereit sind selber anzupacken
 - ein gutes Arbeitsklima schaffen
 - spätestens zwischen dem 1. und 15. Mai die Stelle antreten können
- uns monatlich erst noch ein sehr gutes Küchenergebnis liefern
**dann freuen wir uns drauf,
Sie persönlich kennen zu lernen!!!**

- Wir bieten Ihnen**
- eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe
 - viel Bewegungsfreiheit
 - Eigenverantwortung
 - ein qualitativ gutes Produkt
 - Aus- und Aufbaumöglichkeiten in jeder Beziehung
 - zeitgemässe Arbeitsbedingungen.
 - eine Entlohnung, die Ihrer Verantwortung entspricht
 - ein Leben in einem der schönsten autofreien Kurorte der Schweiz

Unter www.eiger-wengen.ch erhalten Sie bereits umfangreiche Informationen über unseren Betrieb

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:
Hotel Eiger, 3823 Wengen
Tel. 033 856 0505 Fax. 033 856 0506
E-Mail: hoteleiger-wengen.ch
Karl und Susanne Fuchs
153950/37699

**HOTELGESELLSCHAFT, SPEZIALISIERT
IM KONZEPT EINER BRASILIANISCHEN**

CHURRASCARIA DE RODIZIO

sucht:

RESTAURATEUR

oder Personen, die sich für die Miete einer Lizenz oder ein Franchising interessieren.
Grosse technische Hilfeleistung mit Marken- und Patentdepot.
(Lokal mit mindestens 80 Sitzplätzen)

Für zusätzliche Informationen: 022 751 17 77
154070/421103

Unsere neue Mannschaft der Kochkunst

Die Ausstellungsmannschaft des Cercle des Chefs de Cuisine Zürich wird von 2003 bis 2006 als Koch-Nationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes an Wettbewerben im In- und Ausland unser Land vertreten.



Wir gratulieren zu dieser Nomination und wünschen Stephan Marolf, Thomas Marti, Andrea Sennrich, Daniel Sennrich und Daniel Lehmann für die nächsten vier Jahr viel Erfolg, Passion, Spass und «goldene» Momente.

Making people successful

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle. htr

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

**Küchenchef/Betriebsleiter/in
der Academia Engiadina 100%**

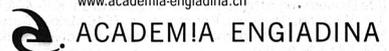


Unter dem Dach der Academia Engiadina in Samedan befinden sich die Mittelschule, das Internat, die Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden, das Weiterbildungszentrum und das international tätige Institut für Tourismus und Landschaft.

Per 1. April oder nach Vereinbarung ist die Stelle als Küchenchef/in der Mensa der Academia Engiadina neu zu besetzen. Zudem ist er/sie verantwortlich für den Reinigungsdienst, den Hausdienst und die Ferienvermietung. Sie verfügen über eine Ausbildung als Koch und haben mehrjährige Erfahrung in der Leitung eines entsprechenden Betriebes. Wir suchen eine engagierte Persönlichkeit mit Führungsqualitäten, Organisationstalent und hoher Sozialkompetenz.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und einen attraktiven Arbeitsplatz in einer dynamischen Unternehmung. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

→ Academia Engiadina
Frau Elisabeth Signer, Leiterin Personal
Quadratscha 18, CH-7503 Samedan
Telefon 081 851 06 00, Fax 081 851 06 26
elisabeth.signer@academia-engiadina.ch
www.academia-engiadina.ch



Sales Manager

Als Sales Manager des BEST WESTERN Hotel Terrace (380 Betten) arbeiten Sie eng mit der Marketingabteilung von Titlis Rotair zusammen und profitieren so von der Anbindung an eine internationale Tourismusmarke. Sie sind verantwortlich für die Akquisition und die Betreuung von Kunden im europäischen Raum, wobei das Schwergewicht im B2B-Bereich liegt. Zudem sind Sie auch für viele Marketingaufgaben zuständig.

Einer kommunikativen und initiativen Persönlichkeit bieten wir eine abwechslungsreiche und ausbaufähige Herausforderung. Sie verfügen über die nötige Fachkompetenz im Bereich Hotel und Verkauf sowie über Auslandsenerfahrung. Nebst Ihrer Stillsicherheit in der deutschen Sprache verfügen Sie über ein mündlich wie schriftlich verhandlungssicheres Englisch und sprechen noch weitere europäische Fremdsprachen.

Weiter Details gibt Ihnen André Küttel, Director of Sales & Marketing, gerne persönlich bekannt; 079 663 10 00 oder akuettel@titlis.ch. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie direkt an unser HR-Department. **Wir freuen uns, Sie in unser Team zu integrieren!**

Titlis Rotair und Hotel Terrace
Kordula Tanner, Postfach 88, 6391 Engelberg
www.terrace.ch, Tel. 041 639 50 50

hotel + tourismus revue
mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

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

 *A Touch of class*
Hotel Belvedere
Grindelwald

 lernen, einander Herz und Hände zu reichen

Wir suchen Sie, ja genau Sie...
... das aussergewöhnliche, ambitionierte
Führungsmittglied
für Réception, Bankett-Organisationen und Verkauf
mit Erfahrung in einer ähnlichen Position...
... für unser aussergewöhnliches 4-Stern-Hotel in den Alpen.

Wir sind ein herzliches, einfühlsames Team, welches seine Gäste in familiärer Atmosphäre willkommen heisst. Kommen Sie zu uns, ins weltbekannte Grindelwald. Hier ist immer etwas los!

Auf Ihre ausführliche Bewerbung mit Bild freut sich Frau Silvia Hauser
Hotel Belvedere, 3818 Grindelwald
Tel. 033 854 57 57

154240/14320

CityNightLine 

CityNightLine, Europas moderner und komfortabler Nachtreisezug, verbindet täglich die Städte Zürich - Berlin - Hamburg, Zürich - Dortmund, Zürich - Dresden, Zürich - Amsterdam, München - Amsterdam und Dortmund - Wien. Mit einem hohen Anspruch an Qualität und Service werden die Reisenden von Abfahrt bis Ankunft betreut.

Wir suchen per sofort einen/eine
LeiterIn Service an Bord

Ihre Aufgaben:
Sie tragen die personelle und fachliche Gesamtverantwortung für das Personal an Bord (zwei Crews, ca. 140 MitarbeiterInnen). An der Strategieentwicklung und -umsetzung sind Sie massgebend beteiligt, aber andererseits auch stark in das operative Geschehen eingebunden. Sie zeichnen für alle Standards und Richtlinien verantwortlich und implementieren und verbessern die Prozesse. Um die Leitungsfunktion wahrnehmen zu können, sind Sie sowohl im Büro wie auch auf den Zügen anzutreffen.

Ihr Profil:
Sie verfügen über einige Jahre Erfahrung in der Reise-/Tourismusbranche und haben bereits Führungsaufgaben wahrgenommen. Als innovativ, hochmotivierte und ausgeglichene Persönlichkeit behalten Sie auch unter Druck und in hektischen Zeiten Ihren Humor und beide Füsse auf dem Boden. Sie sind der/die geborene KommunikatorIn und Ihr Sinn für unternehmerisches Denken, Serviceorientierung und Organisation ermöglicht in Verbindung mit Ihrer Überzeugungsstärke und Motivationskraft, Ihre Crews erfolgreich zu führen. Die Sprachen Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift, EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot:
Wir bieten Ihnen eine nicht alltägliche, abwechslungsreiche Herausforderung mit entsprechenden Kompetenzen (Kaderstelle). Sie können die Chance nutzen, den Bereich Service an Bord zu gestalten und sich in einem erfolgreichen Unternehmen zu etablieren. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer jungen und dynamischen Unternehmung, ein moderner Arbeitsplatz sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung.

CityNightLine CNI AG, Ana-Maria Andrasek, Leiterin Personaldienst,
Miltästr. 36, Postfach 3718, 8021 Zürich, Tel. 01 247 75 35, www.citynightline.ch

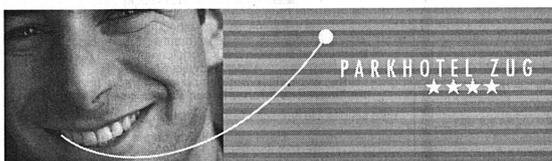
HOTEL FAFLERALP
LUTSCHENTAL • SCHWEIZ 

Tschuggättu, Chimgrosslini, Chechlini, Bozen, Bietschhorn und viel Spass sind Ihnen noch kein Begriff? Keine Angst, dies und vieles mehr lernen Sie bei uns kennen.

Auf Ende Mai suchen wir für unsere Sommersaison eine/n
Aide du Patron m/f
Eine vielseitige Herausforderung erwartet Sie in einem aktiven und aufgestellten Team. Wir freuen uns auf Ihren ersten Kontakt.

Christian Henzen, Hotel Fafleralp, 3919 Fafleralp
Fon: 027 939 14 51, www.fafleralp.ch,
welcme@fafleralp.ch

154242/10790



IN ERSTER LINIE...

...ist das Parkhotel Zug mit seinen 110 Zimmern, einem Restaurant mit Bar und dem Congress Center Metall Zug das führende Business Hotel auf dem Platz sowie der einschlägige Meeting Point für zugerische Geschäftsleute. Die Parkhotel Zug AG ist eine selbstständig operierende Gesellschaft der Metall Zug Gruppe mit eigener Ergebnisverantwortung.

Für unser gut frequentiertes A la carte-Restaurant À Point mit Bar sowie unsere Bankettmöglichkeiten suchen wir per März 2003 oder nach Übereinkunft eine/n flexible/n und charmante/n

RESTAURANTLEITER/IN

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem internationalen Umfeld. Sie sind um das Wohl unserer Gäste besorgt und führen eine Servicebrigade von rund einem Dutzend Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie sind für deren Einsatzplanung und Schulungen verantwortlich. Zudem koordinieren Sie den operativen Ablauf unserer Bankette und Apéros.

Sie bringen eine gastronomische Ausbildung mit und konnten bereits Erfahrung in einer gleichwertigen Funktion sammeln. Das Führen einer Servicebrigade liegt Ihnen genauso wie der Umgang mit unserer internationaler Kundschaft. Sie sind sprachgewandt (D, E, F), teamfähig, sozialkompetent und zelebrieren die Gastfreundschaft mit Leib und Seele.

Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld eine langjährige und verantwortungsvolle Herausforderung anzutreten? Dann senden Sie Ihre Bewerbung zuhänden von Frau Monica Vögeli an untenstehende Adresse.

154138/22234

UNSERE TELEFONLINIE IST OFFEN
WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF

congress center metall
bar restaurant à point
Parkhotel Zug
CH-6304 Zug
Tel. +41 (0) 41 727 48 48
Fax +41 (0) 41 727 48 49
phz@parkhotel.ch
www.parkhotel.ch

TOURISMUS

Maloja
familienfreundlich

Beim Kur- & Verkehrsverein Maloja sind folgende zwei Stellen neu zu besetzen:

Gästerberater/in (Eintritt nach Vereinbarung)

Sind Sie eine aufgeschlossene und sprachgewandte (d/i/e) Persönlichkeit? Sie bevorzugen eine vielseitige Tätigkeit, besitzen gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel), schätzen den täglichen Umgang mit Menschen und sind bereit, bei Veranstaltungen tatkräftig anzupacken? Wenn ja, dann lassen Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zukommen.

Geschäftsführer/in (Eintritt nach Vereinbarung)

Sind Sie eine engagierte, kommunikationsfreudige, führungsstarke Persönlichkeit mit viel Eigeninitiative und Gestaltungswille? Sie können sich vorstellen, als Botschafter/in des Familienferienortes Maloja zu wirken und sehen die Förderung der Zusammenarbeit sämtlicher Leistungsträger als Ihre prioräre Aufgabe. Sie haben ein angeborenes Organisationstalent, sind pflichtbewusst und bereit, die Verantwortung für das touristische «Tagesgeschäft» in Maloja zu übernehmen? Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto!

Ihre Bewerbung richten Sie bitte umgehend an: Kur- & Verkehrsverein Maloja, Jürg Wintsch, Präsident, Hauptstrasse, 7516 Maloja. Auskünfte zu den beiden Stellen erteilt Ihnen gerne unser aktuelle Geschäftsführer Patrick Hartmann (Tel. 081 824 31 88)

154306/153249

Wir sind ein kreativer Betrieb in der Region Flughafen Zürich. Unser Leitbild ist, dem Gast einheimische Produkte und Weine der heutigen, vielfältigen, modernen Schweiz zu präsentieren. Neu: mit 13 Gault-Millau-Punkten.

Lieben Sie eine neue Herausforderung? Dann sind Sie sicher unser/e neue/r

Betriebsassistent/in

Sie bringen mit:
- Alter: 30 - 40 J.
- Hotelfachschule wird bevorzugt
- Stellenantritt nach Vereinbarung

sowie einen

Chef de service

für unsere 7-köpfige Servicebrigade

Sie bringen mit:
- Alter: 30 - 40 J.
- Führungsqualitäten
- FA als Restaurationsleiter/in bevorzugt
- Stellenantritt nach Vereinbarung

Bitte schriftliche Bewerbung an:
Gabriele Eggenberger
Gasthaus Blauer Fasan
8172 Niederglatt



GASTHAUS BLAUER FASAN
FAMILIE EGGENBERGER
KAISERSTUHLSTRASSE 54
8172 NIEDERGLATT
TELEFON 011 850 37 19

154083/985446

Für unseren Golfpark in Otelfingen (ZH) suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für eine 100%-Stelle eine/einen

Stv. Leiterin / Leiter Administration

Ihre Aufgaben

- Organisation, Planung und Durchführung von Verwaltungsabläufen
- Cashmanagement und vorbereitende Buchhaltung
- Führung des Zeiterfassungssystems
- Optimierung der EDV-Abläufe und Kundenbuchungssysteme (Kibas und PC-Caddie)
- Personaladministration
- Aktive Unterstützung der Verkaufs- und Kundendienstmitarbeiter

Anforderungsprofil

- Kaufm. Ausbildung, vergleichbare Ausbildung oder fundierte Erfahrung in der Administration von Dienstleistungsbetrieben
- vertiefte Kenntnisse in EDV-Organisation und Buchhaltung
- präzise und effiziente Arbeitsweise
- organisatorisches Flair
- Flexibilität und Belastbarkeit in teilweise hektischem Frontbetrieb (teilweise auch Sa/So-Einsätze)
- Freude am Sport (vorzugsweise Golf) und Mitgestaltung in einem neuen Betrieb
- Echte/r DienstleisterIn

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir bieten Ihnen eine helle, freundliche Arbeitsumgebung, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gute Entwicklungsmöglichkeiten sowie die Vorzüge der Migros-Gemeinschaft.

Interessenten melden sich mit den üblichen Bewerbungsunterlagen bei:

Genossenschaft Migros Zürich
Direktion Klubschulern/Freizeitanlagen
Backoffice Freizeitanlagen
Hofwiesenstrasse 350
8050 Zürich



Interesse an einem abwechslungsreichen Job?
Sie haben Fachwissen und Freude am Beruf?
Sie schätzen Teamarbeit und Kreativität?
Sie sind flexibel und belastbar?
Dann sollten Sie schnell mit uns Kontakt aufnehmen!

Wir suchen nach Übereinkunft auf März/April 2003

- Sous-chef (w/m)
- Chef de partie (w/m)
- Jungkoch (w/m)

Mit Interesse sehen wir Ihren Unterlagen oder einem Gesprächstermin entgegen:

S. + G. Nussbaumer-Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 48 48
Telefax 055 418 48 49
E-mail: hotel@linde-einsiedeln.ch
www.linde.einsiedeln.ch



154234/9903



STERNEN MURI

Chef de Réception
in der Bundeshauptstadt Bern.
Eine interessante und verantwortungsvolle Stelle für Sie?
Gerne gibt Ihnen Herr W. Im Obersteg nähere Auskünfte oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

 **Sternen Muri**

Telefon 031 950 71 11
www.sternenmuri.ch
Thunstrasse 30, 3074 Muri-Bern

Hotel-Restaurant-Gourmetstube
Bankette bis zu 200 Personen

Persönliche Begegnungen

liegen Ihnen am Herzen?

Dann sind Sie bei uns richtig. Unser Team hat Spass an der Arbeit und sucht Sie auf den 1. April 03 oder nach Vereinbarung:

Küche
Hilfskoch - Casserolier
Service
Chef de Service - Saal
Servicefachangestellter
Saaltochter
Praktikant/in (Service)

Etage
Gouvernante/Cafo

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle in einem Wohlfühl-Hotel am Thunersee.

Auf Ihre Bewerbung mit Passfoto freuen wir uns.



Parkhotel
Gunten

Hotel Restaurant Seepark Seeterrasse
Parkhotel - CH-3654 Gunten
Telefon 033 252 88 52 - Fax 033 252 88 88
info@parkhotel-guntent.ch www.parkhotel-guntent.ch

Remimag

Wir sind ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit 10 Restaurants im Raum Zentralschweiz/Zürich. Für unsere Zentrale in Rothenburg LU suchen wir drei junge Assistenten (w/m)

Assistent Werbung/PR

Mithilfe beim Verfassen, Gestalten und der Produktion von Angebotskarten, Inseraten, Flyern, Prospekten, Broschüren, Mailings, Plakaten usw. Koordination der Arbeit externer Partner, Sekretariatsarbeit, Pflege der Web-Seiten aller Betriebe sowie der Adress-Datenbank. Mitwirkung beim Verfassen von Texten, Aufbau und Pflege der Ablage und des Medienarchivs. Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung mit. Word, Excel und Outlook sind Ihre täglichen Arbeitsinstrumente. Wenn Sie mit dem Mac vertraut sind und die wichtigsten DTP-Tools kennen (QuarkXPress, Photoshop, Illustrator, FreeHand) wäre das prima.

Assistent Bau/Unterhalt

Sie unterstützen den Leiter Rückwärtiger Dienst. Sein vielfältiges Arbeitsgebiet umfasst den Unterhalt in unseren Restaurants (Maschinen, Geräte, Mobiliar). Sie wirken bei der Planung und Realisierung von Renovationen und Eröffnungen mit.

Einkauf von Non-Food-Artikeln, Liegenschaftsverwaltung (Vermietung, Unterhalt), Administration (Budgets, Anlagekartei, Abrechnungen, Korrespondenz), Hygienekontrolle, Reinigung und Wäscherei sind weitere Schwerpunkte.

Der Wechsel zwischen praktischer Arbeit in den Betrieben und administrativer Arbeit in der Verwaltung spricht Sie an. Der PC ist für Sie ein unentbehrliches Arbeitsmittel. Sekretariatsarbeiten und Korrespondenz erledigen Sie selbstständig.

Assistent Food&Beverage

Ihre Tätigkeit umfasst: Angebotsplanung, Kalkulation, Produktion der Speisekarten, Weinhandel, Statistiken, Kostenkontrolle

Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre alt, haben eine Kochlehre absolviert und freuen sich darauf, neben der Büroarbeit rund 1/4 Ihres Pensums in den Betrieben eingesetzt zu werden.

Dank Ihrer guten PC-Kenntnisse (Word, Excel) erledigen Sie Büroarbeiten schnell, zudem haben Sie einen Führerausweis.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Regine Bartsch, Personalchefin

Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg
E-mail: regine.bartsch@remimag.ch, Internet: www.remimag.ch



Im bekannten Ski- und Wandergebiet ist auf die Wintersaison 2003/2004 das

BERGRESTAURANT KARTITSCHA

an fachlich ausgewiesenes und initiatives Gastronomiepaar vermieten.

Wir bieten: Das Objekt umfasst:
- 60 Plätze im Bedienungsrestaurant «Gada»
- 160 Plätze im Selbstbedienungsrestaurant
- 230 Terrassenplätze
- beste Voraussetzungen für eine Schneekar
- Aussenplätze für Pic-Nic mit Getränke-Selbstbedienung

Der Betrieb ist gut eingerichtet, befindet sich an sicherer Schneelage und gewährt dem Gastronomiepaar eine gute Existenzmöglichkeit.

Er/Sie: - Ausbildung als Koch
- hohe Einsatzbereitschaft
- erfolgreiche, mehrjährige Tätigkeit als Mieter/in oder Geschäftsführer/in eines Restaurationsbetriebes.

Sie/Er: - Ausbildung als Servicefachangestellte oder mehrjährige Erfahrung als Gastgeber im Service
- hohe Einsatzbereitschaft
- erfolgreiche, mehrjährige Tätigkeit als Mieter/in oder Geschäftsführer/in eines Restaurationsbetriebes.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 28. 02. 2003 freuen wir uns.

Bergbahnen Obersaxen AG
Zhv Herrn S. Caduff, 7134 Obersaxen-Meierhof

154245/090375

ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA

Moderne Hotelkultur in historischen Räumen - 75 Zimmer und Suiten - Restaurant, Panoramaterasse, Bar, variables Raumangebot für Konferenzen - zeitgemässe Oase auf 1600 m² für Wellness, Schönheit und Fitness.

Unsere MitarbeiterInnen stehen Personalzimmer zur Verfügung.

Wir suchen für die Sommersaison 2003 (Mitte März bis Ende Oktober)

RECEPTIONIST/IN
mit Hotelenerfahrung und Sprachkenntnissen D/J/F/E

KOSMETIKERIN
mit deutschen Sprachkenntnissen

CHEF DE RANG m/w
CHEF DE RANG MIT BAR-ERFAHRUNG m/w

COMMIS DE RANG m/w
mit deutschen Sprachkenntnissen

CHEF ENTREMETIER / TOURNANT
GARDEMANGER
COMMIS DE CUISINE

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, in einem jungen Team mitzuarbeiten, und gerne im sonnigen Tessin unsere Gäste verwöhnen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie an.



ESPLANADE HOTEL RESORT & SPA
6648 Minusio/Locarno
Tel. 091 735 85 85, Fax 091 735 85 86
reservations@esplanade.ch



RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung einen

Koch/Chef de partie

und einen

Servicefachangestellten

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie das nötige Fachwissen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Muristrasse 32 8913 Ottenbach
Tel. 01 760 11 61 Fax 01 760 12 50

www.reussbruecke.com

154079/950052

RAMADA HOTEL BIEL PLAZA

Unter neuem Name - neue Wege gehen.

Das neu von RAMADA HOTELS übernommene Business-Hotel mit 105 Zimmern, dem Restaurant und der Vinothèque Barrique in Biel sucht per sofort oder nach Vereinbarung

KOCH JUNGKOCH

Sie verfügen bereits über:
- Erfahrung in ähnlicher Position
- Motivation für selbständige Arbeitsweise
- starken Teamgeist
- Kreativität und Innovation

Wir bieten Ihnen:
- abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit
- viel Platz für Eigeninitiative
- ein junges, eingespieltes Team

Wollen Sie gemeinsam mit uns interessante Visionen verwirklichen? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

RAMADA HOTEL BIEL PLAZA
Direktion
Neumarktsstrasse 40, 2502 Biel

154071/241962



GASTHÄUSER Ballenberg

DAS ERLEBNIS

Eine Sommersaison arbeiten, da wo die Schweiz ist, wie sie einmal war!

Für die Gasthäuser Ballenberg im schönen Berner Oberland suchen wir ab Mitte April/Mai noch folgende MitarbeiterInnen:

- Commis de cuisine, Chef de partie, Casserolier
- Sefa/Kellner
- BuffetmitarbeiterIn/AllrounderIn für Office und Lingerie
- Serviceaushilfen tage- oder/und stundenweise

Das Ungewöhnliche reizt Sie, Stress stecken Sie weg, Bankette im Freien finden Sie super, das Team brauchen Sie für eine top Leistung, in einer Umgebung mit vielen Freizeitmöglichkeiten fühlen Sie sich wohl.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktfreudigkeit unter:

Gasthäuser Ballenberg
Fam. Hersche
3856 Brienzwiler
Tel. 033 951 31 51
Fax 033 951 06 67
E-Mail: lapli@bluewin.ch

154284/125982



Das einzigartige Grand Hotel aus der Gründerzeit der Berghotelserie

Damit wir unsere Gäste auch diesen Sommer verwöhnen können, suchen wir Sie per Anfang Juni bis Ende September

Réception

Réceptionspraktikantin
Tournante (Réception, Buffet, Service)
die unsere langjährigen, treuen Gäste kompetent und mit viel Begeisterung betreut.

Restaurant

Serviceleiterin
Servicepraktikantin
Serviceaushilfen
freundlich, gepflegt, optimaler Verkäufer, und Teamgeist ist für Sie selbstverständlich

Küche

Chef de partie
Commis de cuisine
Überraschen Sie unsere anspruchsvollen Gäste mit Ihren fundierten Kenntnissen einer kreativen Küche.

Diverses

Zimmerfrauen
Hilfskoch
Officeburschen
Hausburschen

Eintritt Juni oder nach Vereinbarung?

Sind Sie bereit für eine neue Erfahrung?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto:

Grand Hôtel Glacier du Rhône
Frau Olga Jauch
3999 Gletsch
Fon 027 973 15 15 Fax 027 973 29 13
hotel@glacier-du-rhone.ch www.glacier-du-rhone.ch

154249/13617



Möchten Sie mit uns, während der nächsten Sommersaison, unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Für unser direkt am Vierwaldstättersee gelegenes ****-Ferienhotel suchen wir auf Mitte März / Anfang April, für die Administration und den Empfang, eine freundliche, charmante und fachlich ausgewiesene

Réceptionistin/Sekretärin

Verfügen Sie über gute EDV-Kenntnisse (Fidelio-Front-Office, Word) und beherrschen Sie nebst Deutsch auch die Sprachen unserer internationalen Gäste F/E in Wort und Schrift, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, damit wir einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren können.

Hotel Beau-Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Familie U.-P. Geering
Telefon 041 392 79 00
info@beaurivage-weggis.ch
www.beaurivage-weggis.ch



Mitglied von Sélection Suisse
Vereinigung führender
Vierstern-Hotels im Familienbesitz



154073/37281



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

DIREKT AM SEE GELIEGEN

MACHEN SIE UNSER NEUES RESTAURANT ZUR ERSTEN ADRESSE

AB APRIL WEHT EIN KRÄFTIGER WIND IN UNSEREM NEUEN, AUSSERGEWÖHNLICHEN RESTAURANT. DIE FRISCHE BRISE SCHMECKT NACH GISCHT UND SALZ, NACH SONNE, WÄRME UND DEN KRÄUTERN DES SÜDENS.

DAS SINNLICH AUTHENTISCHE AMBIENTE WIRD SIE BEGEISTERN, EBENSO WIE DIE EXTRAVAGANTE HARMONISCHE LEICHTIGKEIT DER SÜDLICHEN KREATIONEN UNSERES CHEFS HANNES MALFERTHEINER.

DESHALB SUCHEN WIR AUSSERGEWÖHNLICHE PERSÖNLICHKEITEN, WELCHE DIESES NEUE RESTAURANT ZUR ERSTEN ADRESSE MACHEN.

SOUS-CHEF (M/W)
CHEF DE PARTIE (M/W)
CHEF DE RANG (M/W)
COMMIS DE CUISINE

WENN SIE AN EINER POSITION AB MITTE MÄRZ IN UNSEREM NEUEN, TRENDFRECHEN RESTAURANT INTERESSIERT SIND, SENDEN SIE BITTE IHRE BEWERBUNG MIT FOTO AN FRAU ESTHER UNRUH. WIR FREUEN UNS, SIE KENNENZULERNEN.

DAS FÜHRENDE 5-STERN-HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE:
168 ZIMMER,
3 RESTAURANTS, BAR, KONFERENZRÄUME

PALACE LUZERN

6002 LUZERN · HALDENSTRASSE 10 · PERSONALBÜRO TEL. +41 41 416 10 04
e.unruh@palace-luzern.ch · www.palace-luzern.ch

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ: VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

The Leading Hotels of the World

Buchhalter/in

Nach Vereinbarung suchen wir eine fachlich kompetente, bilanzsichere und tüchtige Persönlichkeit als

Buchhalter/in

zur Unterstützung unseres motivierten Teams.

Zuständigkeitsbereich: selbständiges Führen der Finanzbuchhaltung, Zahlungsverkehr, Debitoren-Kreditorenbuchhaltung, Erstellen von kurzfristigen Erfolgsrechnungen.

Sie besitzen mehrjährige Erfahrung in der Führung einer Buchhaltung (idealerweise im Hotelfach) und haben sehr gute PC-Anwendungskennntnisse (Excel, Word und Mirus) im Bereich Finanzbuchhaltung.

Wenn Sie Freude an einer engagierten und verantwortungsvollen Tätigkeit haben, richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

KULM HOTEL ST. MORITZ
D. Godat, Direktor, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00
www.kulmhotel-stmoritz.ch

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland



Vom Genfersee bis zum Bodensee.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

Arosa

Hatten Sie schon mal
einen Job mit Blick
aufs Weisshorn



Und sind Sie sicher, dass Sie wirklich von allem genug gehabt haben?
Zum Beispiel genug Förderung? Genug in der Lohntüte? Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug Spass am Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem haben möchten, kommen Sie zu uns.

SOMMERSAISON 2003
www.arosakulm.ch/jobs

Das fröhliche *****-Hotel (134 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht ab ca. 20. Juni bis Ende September noch qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

SERVICE

Chef de rang & Commis de rang für Hotelrestaurant und à la carte-Service
Barmitarbeiter/in

KÜCHE

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Küchenbursche

HAUSWIRTSCHAFT

Etagen- und Officegouvernante
Portier
Tournante
Floristin (inkl. Umgebungsarbeiten)
Sportanimator/in
Bademeister
Kinderanimateur/in

RÉCEPTION

Rezeptionist/in
(Saison & ganzjährig)
Praktikant/in

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Möchten Sie als zukünftige/r Kulmianer/in auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren?
Dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalleiterin
Frau Doris Nussbaumer
e-mail: jobs@arosakulm.ch

KULM

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of
swiss golf Hotels



154072/110



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsterhotellerie mit nostalgischem Charme.
Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt.
Eine Chance für Sie!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Réceptionistin in Jahresstelle

Sie sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Berufserfahrung in gleicher Position in einem Betrieb gleicher Klasse
- sehr gute Sprachkenntnisse (D/F/E)
- EDV-Kenntnisse, Fidelio von Vorteil

Eine interessante Tätigkeit in einem renommierten Betrieb mit internationaler Kundschaft wartet auf Sie!

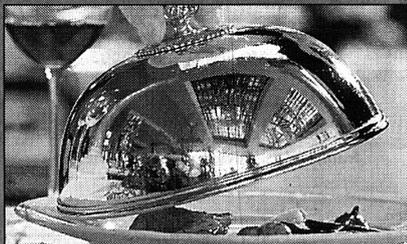
Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****

Koehnergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



154139/4081



Willkommen

Sie sind ein Koch aus Leidenschaft!
Sie arbeiten gerne im Team (3-4 Personen)?
Sie bereiten gerne Vorspeisenteller und grosse Buffets für spezielle Anlässe zu?
Sie suchen ein innovatives Spitzenhotel, welches das Traditionelle mit dem Modernen verbindet?

Dann wartet auf Sie in der faszinierenden Erlebniswelt des VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa eine neue Herausforderung als

Chef de partie

(nach Vereinbarung)

Anja Landert, Leiterin Human Resources,
freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Victoria Jungfrau



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

154018/16632



EDEN AU LAC ZÜRICH

Unser einzigartiges *****Hotel liegt unmittelbar neben dem Stadtzentrum am Zürichsee. An 365 Tagen im Jahr verwöhnen wir unsere anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.
Der persönliche Kontakt sowie die Pflege des speziellen Charmes unseres traditionsreichen Hauses stehen dabei an erster Stelle.
Das Hotel Eden au Lac verfügt über 53 Zimmer und Suiten, ein à la carte Restaurant mit 45 Plätzen, eine gediegene Hotelbar sowie Seminar- und Bankettmöglichkeiten für bis zu 30 bzw. 90 Personen.
Folgende Stelle in unserem Mitarbeiter-Team ist neu zu besetzen:

CHEF DE RANG

Angesprochen sind sympathische junge oder jung gebliebene Damen und Herren, welche entsprechende Erfahrung vorweisen und bereit sind, unsere internationalen Gäste in einem gediegenen Umfeld zu verwöhnen. Sie arbeiten vorwiegend im à la carte Restaurant, sind aber auch zur Unterstützung an der Bar, im Bankett- und Room-Service tätig. Ihre Sprachkenntnisse, besonders in Deutsch und Englisch, erleichtern Ihnen die Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine Tätigkeit in einem renommierten Stadthotel, die Freude an der Hotellerie und am Umgang mit fremden Kulturen voraussetzt.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen eine günstige Unterkunft in der Nähe Ihres neuen Arbeitsortes zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Eden au Lac
Thomas Jann
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon: 01 266 25 25
E-Mail: thomas.jann@edenaulac.ch
www.edenaulac.ch



Swiss Deluxe Hotels

INCORPORATING
SELECT HOTELS & RESORTS INTERNATIONAL

154026/40185

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

DIREKT AM SEE GELEGEN

MACHEN SIE UNSER NEUES RESTAURANT ZUR ERSTEN ADRESSE

AB APRIL WEHT EIN KRÄFTIGER WIND IN UNSEREM NEUEN, AUSSERGEWÖHNLICHEN RESTAURANT. DIE FRISCHE BRISE SCHMECKT NACH GISCHT UND SALZ, NACH SONNE, WÄRME UND DEN KRÄUTERN DES SÜDENS.

DAS SINNLICH AUTHENTISCHE AMBIENTE WIRD SIE BEGEISTERN, EBENSO WIE DIE EXTRAVAGANTE HARMONISCHE LEICHTIGKEIT DER SÜDLICHEN KREATIONEN UNSERES CHEFS HANNES MALFERTHEINER.

DESHALB SUCHEM WIR AUSSERGEWÖHNLICHE PERSÖNLICHKEITEN, WELCHE DIESES NEUE RESTAURANT ZUR ERSTEN ADRESSE MACHEN.

SOUS-CHEF (M/W)
CHEF DE PARTIE (M/W)
CHEF DE RANG (M/W)
COMMIS DE CUISINE

WENN SIE AN EINER POSITION AB MITTE MÄRZ IN UNSEREM NEUEN, TRENDFRECHEN RESTAURANT INTERESSIERT SIND, SENDEN SIE BITTE IHRE BEWERBUNG MIT FOTO AN FRAU ESTHER UNRUH. WIR FREUEN UNS, SIE KENNENZULERNEN.

DAS FÜHRENDE 5-STERN-HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE: 168 ZIMMER, 3 RESTAURANTS, BAR, KONFERENZRÄUME

PALACE LUZERN
★★★★

6002 LUZERN · HALDENSTRASSE 10 · PERSONALBÜRO TEL. +41 41 416 10 04
e.unruh@palace-luzern.ch · www.palace-luzern.ch

AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IN GLEICHEM BESITZ: VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA · INTERLAKEN

The Leading Hotels of the World



Nach Vereinbarung suchen wir eine fachlich kompetente, bilanzsichere und tüchtige Persönlichkeit als

Buchhalter/in

zur Unterstützung unseres motivierten Teams.

Zuständigkeitsbereich: selbständiges Führen der Finanzbuchhaltung, Zahlungsverkehr, Debitoren-Kreditorenbuchhaltung, Erstellen von kurzfristigen Erfolgsrechnungen.

Sie besitzen mehrjährige Erfahrung in der Führung einer Buchhaltung (idealerweise im Hotelfach) und haben sehr gute PC-Anwendungskennntnisse (Excel, Word und Mirus) im Bereich Finanzbuchhaltung.

Wenn Sie Freude an einer engagierten und verantwortungsvollen Tätigkeit haben, richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

KULM HOTEL ST. MORITZ
D. Godat, Direktor, Kulm Hotel, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00
www.kulmhotel-stmoritz.ch

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

htr

**Vom Genfersee
bis zum Bodensee.**



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi

Arosa

Hatten Sie schon mal
einen Job mit Blick
aufs Weisshorn



Und sind Sie sicher, dass Sie wirklich von allem genug gehabt haben?
Zum Beispiel genug Förderung? Genug in der Lohnhüte? Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug Spass am Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem haben möchten, kommen Sie zu uns.

SOMMERSAISON 2003
www.arosakulm.ch/jobs

Das fröhliche *****-Hotel (134 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht ab ca. 20. Juni bis Ende September noch qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

SERVICE

Chef de rang & Commis de rang
für Hotelrestaurant und à la carte-Service
Barmitarbeiter/in

KÜCHE

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Küchenbursche

HAUSWIRTSCHAFT

Etagen- und Officegouvernante
Portier
Tourenante
Floristin (inkl. Umgebungsarbeiten)
Sportanimateur/in
Bademeister
Kinderanimateur/in

RÉCEPTION

Rezeptionist/in
(Saison & ganzjährig)
Praktikant/in

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Möchten Sie als zukünftige/r Kulmianer/in auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren?
Dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalleiterin
Frau Doris Nussbaumer
e-mail: jobs@arosakulm.ch

KULM

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of
swiss golf Hotels



154027/110



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsterhotellerie mit nostalgischem Charme.
Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt.
Eine Chance für Sie!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Réceptionistin in Jahresstelle

Sie sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Berufserfahrung in gleicher Position in einem Betrieb gleicher Klasse
- sehr gute Sprachkenntnisse (D/F/E)
- EDV-Kenntnisse, Fidelio von Vorteil

Eine interessante Tätigkeit in einem renommierten Betrieb mit internationaler Kundschaft wartet auf Sie!

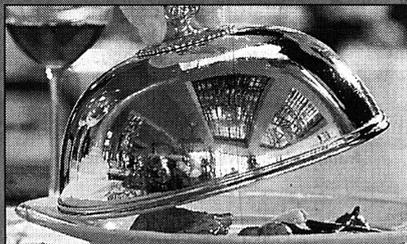
Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



154139/4081



Willkommen

Sie sind ein Koch aus Leidenschaft!
Sie arbeiten gerne im Team (3-4 Personen)?
Sie bereiten gerne Vorspeiseteller und grosse Buffets für spezielle Anlässe zu?
Sie suchen ein innovatives Spitzenhotel, welches das Traditionelle mit dem Modernen verbindet?

Dann wartet auf Sie in der faszinierenden Erlebniswelt des VICTORIA-JUNGFRAU Grand Hotel & Spa eine neue Herausforderung als

Chef de partie (nach Vereinbarung)

Anja Landert, Leiterin Human Resources,
freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Victoria Jungfrau



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

154018/16632



Unser einzigartiges *****Hotel liegt unmittelbar neben dem Stadtzentrum am Zürichsee. An 365 Tagen im Jahr verwöhnen wir unsere anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Der persönliche Kontakt sowie die Pflege des speziellen Charmes unseres traditionsreichen Hauses stehen dabei an erster Stelle.

Das Hotel Eden au Lac verfügt über 53 Zimmer und Suiten, ein à la carte Restaurant mit 45 Plätzen, eine gediegene Hotelbar sowie Seminar- und Bankettmöglichkeiten für bis zu 30 bzw. 90 Personen.

Folgende Stelle in unserem Mitarbeiter-Team ist neu zu besetzen:

CHEF DE RANG

Angesprochen sind sympathische junge oder jung gebliebene Damen und Herren, welche entsprechende Erfahrung vorweisen und bereit sind, unsere internationalen Gäste in einem gediegenen Umfeld zu verwöhnen. Sie arbeiten vorwiegend im à la carte Restaurant, sind aber auch zur Unterstützung an der Bar, im Bankett- und Room-Service tätig. Ihre Sprachkenntnisse, besonders in Deutsch und Englisch, erleichtern Ihnen die Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine Tätigkeit in einem renommierten Stadthotel, die Freude an der Hotellerie und am Umgang mit fremden Kulturen voraussetzt.

Auf Anfrage stellen wir Ihnen eine günstige Unterkunft in der Nähe Ihres neuen Arbeitsortes zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Eden au Lac
Thomas Jann
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon: 01 266 25 25
E-Mail: thomas.jann@edenaulac.ch
www.edenaulac.ch



INCORPORATING
SELECT HOTELS & RESORTS INTERNATIONAL



Swiss Deluxe Hotels

154024/0185

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

Culinarium

RESTAURANTS & CATERING

Zur Verstärkung unseres Küchenteams im Culinarium Alfred Escher-Haus in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung zwei

Jungköche (w/m)

Flexibilität – Teamplayer – Feinschmecker

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

In einem jungen Team verwöhnen Sie unsere anspruchsvolle Kundschaft auf hohem Niveau. Sie haben eine Lehre als Koch absolviert, sind flexibel, arbeiten gerne selbstständig und möchten eine Tätigkeit mit geregelter Arbeitszeit ohne Zimmerstunde.

Arbeitszeit: Mo-Fr, 06.15–15.25 Uhr

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem lebhaften Betrieb, gute Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien und 13 Monatslohn ab Eintritt.

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

Credit Suisse Financial Services, CCPR 111
Herr Stefan Mäder, Küchenchef
Am Schanzengraben 19, Postfach 2, 8070 Zürich
stefan.maeder@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjjobs/

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group

154296/150650



Zur Ergänzung unseres erfolgreichen Führungsteams suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle noch folgende bestqualifizierte Kadermitarbeiter.

Betriebs-Assistent (m)

Aufgabenbereich:

- Bankette
- Seminarien
- Restauration
- F&B-Controlling
- Rückwärtige Dienste

Anforderungsprofil:

- Mindestalter ab 22 Jahre
- Hotelfachschulabschluss
- Seriöse, zuverlässige und integre Persönlichkeit, welche bereit ist, Verantwortung im Betrieb zu übernehmen

Direktions-Sekretärin

Aufgabenbereich:

- Bearbeitung von Anfragen, Reservationen im: Hotel-, Bankett-, Seminarbereich
- Mitgestaltung der Werbung und Promotion im und ausser Haus
- Vertretung des Hauses an Fachausstellungen
- Direktionskorrespondenz

Anforderungsprofil:

- Hotelfachschulabschluss erwünscht
- Sattelfeste Erfahrung an der Réception
- Marketingkenntnisse
- Mindestalter 24 Jahre
- Verhandlungsgeschick
- Integre Persönlichkeit
- Chefqualitäten

Es würde uns sehr freuen, mit Ihnen in Kontakt zu treten. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto nehmen wir sehr gerne entgegen, welche wir mit Interesse und Diskretion behandeln werden.

Hotel Postillon, CH-6374 Buochs/NW
Fon 041 620 54 54, Fax 041 620 23 34
www.postillon.ch/ / info@postillon.ch

153450/138240

Seehotel 4 Sterne

Für unseren lebhaften 4**** Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) und Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen in der idyllischen Horwer Bucht direkt am Vierwaldstättersee haben wir für die kommende Sommersaison folgende Stellen zu besetzen:

COMMIS GARDEMANGER COMMIS SAUCIER COMMIS ENTREMETIER COMMIS PATISSIER

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen in einem modern geführten Betrieb. Der Eintritt erfolgt nach Übereinkunft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Isabel und Daniel Unternährer
Winkelstrasse 46
CH-6048 Horw/Luzern
Telefon 0 413 482 482
Telefax 0 413 482 483
Email: info@seehotel-sternen.ch
Online: www.seehotel-sternen.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Betriebsassistent (w/m) Servicemitarbeiter (w/m)

Sie lieben die italienische Küche, haben fundierte Weinkenntnisse und sind der geborene Gastgeber.

Ich freue mich, Sie kennen zu lernen!

Alain Lardon, Ristorante Una Storia della vita
Stadtsstrasse 42, 6204 Sempach Stadt
041 460 44 74, alain.lardon@remimog.ch
www.unastoria.ch

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

htr

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

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN – CH-3855 BRIENZ AM SEE

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräume mit Hallenbad und Wellnessangebot. Dies alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die kommende Sommersaison 2003 suchen wir für unser Team noch folgende junge, aufgestellte Mitglieder:

2. Chef de Service (Anfang März)
die/der unsere Serviceverantwortliche kompetent vertreten kann und die Servicekunst wirklich zelebrieren will.

2. Hauswirtschaftsleiterin (HOFA)
(Anfang März)
welche zusammen mit unserem Hauswirtschafts-Team die Erlebniszimmer für unsere Gäste auf „Vorderfrau“-Brüst- und die Chefin gebührend vertritt.

Zimmerdame + Portier/Chauffeur

Servicefachangestellte (Anfang März, April)
die/der unseren grossen Stammgästekreis während der langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen will.

Koch (Garde-manger) (Anfang April)
welche(r) mit Leib und Seele dem Kochen verfallen ist und aus unserer marktfrischen Kräuterküche – von gepflegt bis gewagt – Gerichte hervorzaubert, die man nicht an jeder Ecke geniessen kann.

Tönt interessant, oder nicht? Wenn Sie Lust verspüren in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken und anzupacken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen und greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof oder Frau Born geben Ihnen gerne Auskunft.

Telefon 033 952 20 30, E-mail: info@hotel-lindenhof.ch
www.hotel-lindenhof.ch

153251/5782

HOLIDAY

... Your sunny side of life!

Unser Team braucht Verstärkung!

Nach kompletter Renovation unserer Restaurantträumlichkeiten, suchen wir für die **Neueröffnung im März 2003**

gelernte

Servicefachangestellte oder Kellner

freundlich, motiviert und interessiert

Chef de Partie

auf allen Posten versiert

Commis de Cuisine

mit abgeschlossener Berufslehre

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Schicken Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel HOLIDAY, Ruth Lévy, Direktion
Gwattstrasse 1, 3604 Thun
Telefon 033 334 6767

Hotel 4**** Restaurant



Krebs
Interlaken



Für lange Sommersaison (ab April/Mai 2003) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

SAUCIER/SOUS-CHEF

CHEF DE PARTIE/PORTIANT (M/W)

GARDEMANGER/PATISSIER (M/W)

ENTREMETIER (M/W)

KOCH/KÜCHIN

CHEF DE RANG (D, E, F)

COMMIS DE RANG

HILFSKELLNER

ETAGEN-/LINGERIE-MITARBEITERIN

OFFICEBURSCHE

BUFFETFRAU

KÜCHENBURSCHE CASSEROLIER

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.
Hotel Krebs
CH-3800 Interlaken

153876/16403

engelberg TITLIS

Eine interessante und vielseitige
Stelle wartet auf Sie!

Familäres 4****-Hotel mit 80 Betten, Hallenbad, à la carte-Restaurant und Bar im Sommer- und Wintersportort Engelberg sucht auf März/April in Jahresstellung eine/n

Betriebsassistent/in

Nebst Vertretung der Direktion liegt das Schwergewicht in der Administration und im F&B-Bereich. Haben Sie einen Hotelfachschulabschluss oder schon Erfahrungen in ähnlicher Positionen gesammelt, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:
Hanspeter und Blanca Ruckstuhl



Dorfstrasse 48, 6390 Engelberg
Telefon 041 639 70 70
ruckstuhl@central-engelberg.ch

154278/10219



HOTEL ZUM STORCHEN

Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich in einem traditionellen Erstklasshotel direkt an der Limmat.

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr Fredi Nussbaum und seine junge Brigade verstehen es, unsere anspruchsvollen Gäste mit marktgerechter, abwechslungsreicher und leichter Küche zu verwöhnen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Pâtissier
M/W

Chef de partie
M/W

Sie übernehmen gerne Verantwortung, haben Ideen und sind interessiert, Ihre Erfahrungen bei uns einzusetzen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zeigen Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau Karin Kaderli, oder rufen Sie uns an, um mehr zu erfahren.

weitere Stellen unter
www.storchen.ch



HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weimplatz 2, 8001 Zürich
01/227 28 11
E-Mail: kaderli@storchen.ch



Réceptionsmitarbeiter/In

Per sofort oder Anfang März wird ein aufgestellter Persönlichkeit zur Verstärkung unseres Réceptionistteams.

Erfahrung in der Stadthotellerie sowie mit dem Hotel-Programm «Fideli» setzen wir voraus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



ENGIMATT

Hotel Engimatt
Felix Huber
Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16
f.huber@engimatt.ch
www.engimatt.ch

154259/40207



Schätzen Sie anspruchsvolle Kundschaft und einen hohen Qualitätsstandard? Sind Sie offen für die besonderen Bedürfnisse älterer Menschen?

Unsere mittelgrosse Küchenbrigade sucht einen

Sous-Chef (m/ab 25 Jahre/Eintritt n. V.)

Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlohnung und gute Sozialleistungen.

Unser Haus an zaubernder Seelage (5 Min. von S-Bahn und Fähre Horgen-Meilen) bietet über 70 Bewohnerinnen und Bewohnern ein luxuriöses Zuhause. Dazu gehört auch ein öffentliches Restaurant mit Gartenterrasse.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Parkresidenz Meilen, Armando Schneller Küchenchef, Dorfstrasse 16, 8706 Meilen/ZH

154300/382759

Wohn- und Arbeitsgemeinschaft Gwatt



Hännisweg 7 / 3645 Gwatt Tel. 033 334 40 80

Unsere Institution bietet körperbehinderten Erwachsenen eine Wohn- und Arbeitsmöglichkeit.

Wir suchen auf den 1. Mai 2003 ein/e

Köchin/Koch oder Jungkoch (80%)

zur Ergänzung unseres jungen Küchen-teams

Wir erwarten:

- Mithilfe bei der Sicherstellung der bedürfnisgerechten, gesunden, guten und ausreichenden Verpflegung im Sinne einer neuzeitlichen Ernährung
Bereitschaft zur Übernahme der anfallenden Backarbeiten
Mithilfe und Mitverantwortung der Reinigung von Küche und Lebensmittellräumen (gem. Hygienekonzept)
Mitverantwortung für das Café Papillon
Bereitschaft für Wochenenddienst
Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bieten:

- Mitarbeit in einem jungen Team
zeitgemässe Entlohnung
abwechslungsreiche Tätigkeit

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte bis am 14. Februar 2003 an:

Wohn- und Arbeitsgemeinschaft für Körperbehinderte Herr Kurt Räss, Küchenchef Hännisweg 7, 3645 Gwatt

154247/422401

Unsere Mandantin - ein trendiges Stadtlokal in Zürich's Geschäftszentrum - bietet jungen, zielstrebigem, teamfähigen und in hohem Masse einsatzbereiten Fachleuten, weitgehend selbständige und ausbaufähige Herausforderungen:

Als Chef Tournant verstehen Sie es, Ihre Kenntnisse der französischen Küche täglich kostenbewusst und kreativ, mit Liebe zum Detail um zu setzen. Als Betriebsassistentin beherrschen Sie nicht nur die deutsche Sprache einwandfrei, sondern bringen auch gute Französischkenntnisse ein. Sie sind eine innovationsfreudige, dienstleistungsorientierte, dynamische Persönlichkeit welche es versteht, Menschen mit natürlicher Autorität zu führen und anspruchsvolle Gäste charmant und überzeugend zu beraten und zu betreuen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsossier. Über die attraktiven Anstellungsbedingungen informieren wir Sie gerne persönlich anlässlich eines Gespräches. HUMAN LINK GmbH, Brigitta Vicari, Poststr. 101, 8957 Spreitenbach, 056 40149 61

154303/422459



Lust auf einen heissen Sommer in der Fischerbucht am Brienzensee, Berner Oberland? Wir haben folgende sonnige Jobs für junge, aufgestellte Leute:

Réception (ab April) • Réceptionist/in

Service, deutschsprachig ab März, April oder Mai • Serviceangestellte • SEFA/Kellner • Praktikantin

Küche (w/m)

ab April, Mai oder Juni • Entremetier • Tournant • Commis • Hilfsjobs (Juli-September)

Buffet-Boy/-Girl

ab März oder April

Lehrstellen (w/m)

ab August • Service • Küche

Infos unter Telefon 079 353 30 21 oder im (Fischer)Netz

www.dulac-iseltwald.ch



Wir suchen für unseren modernen Hotelbetrieb GRAUHOLZ, mit 62 Zimmern per 1. April 2003, oder nach Vereinbarung eine aufgestellte

Rezeptionsmitarbeiterin.

Sie haben bereits Rezeptionserfahrung und es bereitet Ihnen Freude, selbstständig und exakt zu arbeiten? Den Kontakt zu internationaler Kundschaft ermöglicht Ihnen Ihre mündlichen und schriftlichen Sprachkenntnisse (D/E/F) täglich einzusetzen. Ein modern eingerichteter Arbeitsplatz mit der neuesten EDV-Unterstützung sowie ein junges, motiviertes Team warten auf Sie. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

***HOTEL GRAUHOLZ Herr Beat Gerber Autobahn A1 CH-3063 Ittigen/Bern Tel. 031/ 915 12 12

154078/76384



Indonesischer Koch nach Interlaken gesucht

Stellenantritt per 1. März 2003 oder nach Vereinbarung

Mehr Infos unter Tel. 079 255 34 18

154304/422457

DAS GARTEN HOTEL LEBT!

WIR: Das Garten Hotel, DAS Hotel in Winterthur mit seinem Restaurants Bistro - lebensfroh, unkompliziert Ellipse - elegant, anspruchsvoll Bar - trendig, jazzig

Unser junges, motiviertes Team braucht Verstärkung und sucht Servicefachangestellte/r SIE: der/die Servicekünstler/in und Gastgeber/in, gut ausgebildet, vielseitig, freundlich, fröhlich, sprachgewandt. Unsere anspruchsvollen Gäste von A-Z zu verwöhnen ist auch Ihr Ziel.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und auf SIE



Stadthausstr. 4 - 8402 Winterthur Tel. 052 265 0265 - Fax 052 265 0275 www.gartenhotel.ch - info@gartenhotel.ch

GASTHOF FROBERG
Frohbergstrasse 65
CH - 8645 Jona/Rapperswil
Wir suchen zur Verstärkung unseres Küchen-Teams per sofort:
Chef de partie m/w
Sous-chef m/w
Jungkoch m/w
Pâtissier m/w
Es erwartet Sie bei uns ein abwechslungsreicher und interessanter Arbeitsplatz mit leistungsgerechter Entlohnung sowie einem hervorragenden Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team.
Wir erwarten von Ihnen:
- abgeschlossene Berufselehre mit Berufserfahrung
- Freude am Beruf
- Teamgeist
Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Foto) senden Sie uns bitte z. Hd. Herrn Ewald Madl.
Frohbergstrasse 65,
CH-8645 Jona-Rapperswil
Telefon +41 (0)55 210 72 27
Telefax +41 (0)55 210 53 15
E-Mail: info@froberg.ch
www.froberg.ch

IDYLLHOTEL 6064 KERNS KERNSEHOF
Tel. 041 660 68 68/Fax 041 660 85 69
In unser beliebtes ***-Hotel suchen wir per 1.3.03 oder nach Vereinbarung fröhliche, kompetente und flexible Mitarbeiter als:
- Aide du patron (CH, w)
- Koch oder Köchin, 3-4 J. Erfahrung (CH)
- SEFA (CH, w/m)
welche sich optimal in unser Team und neues Konzept einfügen und sich initiativ und verantwortungsbewusst betätigen können, dann sind Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:
Fam. Robert Mathias-Hess
e-mail: kernsehof@swissonline.ch

KRONENHOF SCHAFFHAUSEN
Wir suchen per Mitte März oder nach Übereinkunft
Koch m/w Tournant Entremetier
Sie haben eine abgeschlossene Berufselehre und Freude am Beruf. Sie arbeiten gerne in einem jungen Team und haben ein Flair für eine marktrische, feine Küche. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Bitte verlangen Sie Herrn Gloor (Küchenchef) oder Herrn Auckenthaler, wenn Sie Fragen haben.
Hotel Kronenhof
Kirchhofplatz 7, 8200 Schaffhausen
Tel. 052 635 75 75
Homepage: www.kronenhof.ch
mail: info@kronenhof.ch

trattoria leone
ICH SUCHE SIE
den ambitionierten und kreativen Koch
mit Führungsqualitäten. Ihr Name steht für unternehmerisches Denken, Zuverlässigkeit und professionelles Handling am Herd. Sie sind ca. 28 bis 40 Jahre und suchen das Besondere?
Kontaktieren Sie mich. Die zu besetzende Stelle hat einiges zu bieten.
Ich freue mich auf Ihre Bewerbung: Rolf Gut
Schachenstrasse 1
3315 Bätterkinden
Telefon 032 665 51 10
Sonntag geschlossen

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

Kapplerhof Hotel
Sie suchen eine neue Herausforderung
... wir können helfen!
Zur Ergänzung unseres jungen Mitarbeiter -Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung (in Jahresstellung) noch folgende Mitarbeiter:
Nun, reizt Sie die Herausforderung?
> Receptionist/In
Nun, reizt Sie die Herausforderung?
Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an
Ferdinand T. Salverda, Hotel Kapplerhof, 9642 Ebnat-Kappel, Tel. 071- 992 71 71, salverda@kapplerhof.ch

HOTEL RESTAURANT MATTMARKBLICK
Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir ab sofort einen
Sous-chef
der bereit ist mit unserem Küchenchef die Aufgaben zu teilen, und auch selbstständig Mitarbeiter zu führen.
Wir bieten Ihnen:
angemessenes Arbeitsklima, geregelte Freizeit, sehr gute Entlohnung, ein Zimmer oder Studio wird zur Verfügung gestellt.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.
Hotel Restaurant Mattmarkblick
Christine und Rolf Zurbriggen
CH-3905 Saas-Almagell
Tel. 027 957 30 40
www.mattmarkblick@rhone.ch

ALBEINA Klöster
Renommiertes 4-Sterne-Ferienhotel ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf.
Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf ca. Mitte Juni 2003 noch verantwortungsbewusste und motivierte
Réceptionist/in mit Erfahrung, D, E, F
Service-Mitarbeiter/in
Chef de partie
Commis de cuisine
Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!
Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

Noki Gastro GmbH sucht für Restaurant Neueröffnung per 1. April 03 motivierte Mitarbeiter.
Küche:
• Küchenchef m/w
• Sous-Chef m/w
• Koch / Köchin
• Jungkoch m/w
• Pizzaiolo mit Holzofenerfahrung
• Küchenhilfe
Service:
• Service-Mitarbeiter m/w mit Erfahrung
Bar:
• Bardame mit Erfahrung
Wir bieten eine sehr interessante und vielseitige Tätigkeit in einem motivierten, jungen Team. Sie profitieren von modernen Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten. Die Arbeitsbewilligungen für Ausländer sind vorhanden. Wenn Sie bei uns einsteigen wollen und mehr über diese Stelle erfahren möchten gibt Ihnen Frau T. Ebner oder Herr E. Jost gerne Auskunft. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an folgenden Adresse:
Noki Gastro GmbH, Restaurant Laghetto
Weiherstrasse 10, 9500 Wil, Tel. 071 / 910 19 19



Golf-Hôtel René Capt

Cherche pour 1er mars 2003

Réceptionniste/secrétaire, D, F, E

avec expérience hôtelière

Chef de cuisine

pour gestion d'une petite brigade

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

154172/34398

SOCIÉTÉ HÔTELIÈRE SPÉCIALISÉ
DANS LE CONCEPT DE LA**CHURRASCARIA
BRÉSILIENNE «RODIZIO»**

CHERCHE:

Restaurateurs

ou personnes intéressées par la prise de franchise

Grand support technique avec dépôt de marque
Local minimum 80 places

Pour plus de renseignements 022 751 17 77

154069/421103

HOTEL ****
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

Occuper un poste à responsabilités dans un hôtel**** de 139 chambres au bord du Lac Léman vous intéresse? Rejoindre une équipe jeune et motivée? Alors envoyez-nous votre dossier car nous recherchons:

Un Night AuditorMaîtrise du français, allemand & anglais.
Expérience à un poste similaire.
Connaissance du programme Fidelio.
Motivé et organisé.

Entrée: juin 2003

Adresse pour envoyer les candidatures reçues

Faire offre à Mr Philippe von Escher
Av. des Alpes 45, 1820 Montreux - E-Mail:
direction@suisse-majestic.ch
Fax 021 966 33 01

154629/45578

HOTEL ****
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

Occuper un poste à responsabilités dans un hôtel**** de 139 chambres au bord du lac Léman vous intéresse? Rejoindre une équipe jeune et motivée? Alors envoyez-nous votre dossier car nous recherchons:

Un Premier Maître d'hôtelMaîtrise du français, allemand & anglais.
Expérience à un poste similaire.
Bonnes bases du programme Micros.

Entrée immédiate.

Faire offre à M. Philippe von Escher
45, av. des Alpes, 1820 Montreux
E-mail: direction@suisse-majestic.ch
Fax 021 966 33 01

154270/45578

Pour les environs de Lausanne
nous cherchons un**COUPLE EXPÉRIMENTÉ
logé**pour l'entretien et le gardiennage
d'une propriété.**Madame:** femme de chambre
et entretien du linge.**Monsieur:** jardin, bricolage
et chauffeur.

Permis de travail et de conduire nécessaires.

Expérience et références demandées.

**Conditions d'engagement
de premier ordre:**excellent salaire, climat de travail très
agréable, congés réguliers, place stable,
logement indépendant, etc.Renseignements
volontiers donnés par téléphone
aux heures de bureau.**Discrétion totale garantie.**

Faire offres à:

Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
1009 Pully
Tél. 021 729 74 94

EUROTEL



Notre société qui associe l'exploitation de l'hôtel Eurotel et de l'école hôtelière IHTTI cherche de suite ou à convenir:

Un(e) chef de réception**Nous offrons**Un poste fixe à plein temps
Une activité intéressante et variée
Une ambiance jeune et internationale
Un environnement de travail agréable**Profil demandé**Français, anglais et allemand
Excellentes connaissances informatiques
(Fidelio, MS-Office)
Formation hôtelière, commerciale ou jugée équivalente
Expérience à un poste similaire
Sens de l'accueil et flexibilitéEnvoyez vos dossiers complets à: **Hôtel Eurotel,**
av. de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel ☎ 032 720 8000
eurotel@ihtti.ch http://www.hotel-eurotel.ch

154226/26530

HOTEL ****
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

Occuper un poste à responsabilités dans un hôtel**** de 139 chambres au bord du lac Léman vous intéresse? Rejoindre une équipe jeune et motivée? Alors envoyez-nous votre dossier car nous recherchons:

une Gouvernante- maîtrise du français, allemand & anglais
- expérience à un poste similaire
- connaissances du programme Fidelio
- motivée et organisée

Entrée: à convenir

Faire offres à M. Philippe von Escher
45, av. des Alpes, 1820 Montreux
E-mail: direction@suisse-majestic.ch
Fax 021 966 33 01

154226/45578

Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.

htr

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

Hôtel 4*, centre ville Genève, cherche de suite ou à convenir

Responsable F&BGestion d'une équipe de 40 personnes
Expériences similaire souhaitée.Nous attendons vos offres complètes avec photo et lettre
manuscrite sous chiffre 154277 à *hôtel revue*, case
postale, 3001 Berne.

154277/2912

SVIZZERA ITALIANA**TESSIN**Wir suchen ab Ende März bis Mitte
Oktober 2003 oder nach Vereinbarung**1 Réceptionspraktikantin D-E-F**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Foto:SCHLOSSHOTEL
Postfach 1264, CH-6600 LOCARNO
Dir. A. Helbling, Tel. 091 751 83 71
helblinga@ticino.com

154294/21407

**HOTEL ★★★
CACCIATORI**

CH-6936 CADEMARIO, Telefon 091 605 22 36

www.hotelcacciatori.ch

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano (Tessin) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams ab Anfang April bis Ende Oktober

Chef saucier mit Erfahrung
Commis de rang
Servicepraktikant
Zimmer-/Lingeriemädchen
Officeburschen
Tournante
(Service/Buffer/Réception)Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen
Unterlagen.

154243/6637

HOTEL ★ ★ ★ ★

Parco San Marco

LAGO DI LUGANO

am italienischen Ufer des Lago di Lugano in Cima di Porlezza gelegen. Ein einfach einzigartiges Hotel in einer 30'000 qm grossen Parkanlage sucht für die Saison 2003 (April bis November mit Schweizer Arbeitsvertrag) einfach einzigartige MitarbeiterInnen, die uns mit viel Elan und Energie dabei unterstützen, unseren Gästen traumhafte Ferien zu bieten.

Service:Chef de rang
Commis de rang
Barmaid/Barman**Küche:**Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine**Sport- und Freizeitbetreuer**

(italienische und englische Sprachkenntnisse erforderlich)

Sowie für alle Bereiche und unseren Club Bambini:

Freelancer und Praktikanten für die Zeit von Juni bis September

Neugierig?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
VIP-Club Sport- und Freizeitpark AG, Herrn Franklin P. Haller oder Herrn Beat Wüst
Via al Fiume 6, CH-6962 Viganella
e-mail: info@parco-san-marco.com Internet: www.parco-san-marco.com

154170/396498

**HOTEL VILLA CARONA** ★★ ★
das klassische Tessiner PatrizierhausWir suchen für die Sommersaison nach
Übereinkunft junge, fröhliche**Hotel-Praktikantin**

für Frühstücksservice und Réception.

Interessiert, die italienische Sprache zu
lernen?

Weitere Informationen über

Tel. 091 649 70 55
Hotel Villa Carona**
6914 Carona
Fam. C. Wirth
e-mail: info@villacarona.ch
www.villacarona.ch

006670/14360

Tout sur Internet et les bénéfiques nets.

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

HOTEL SASSO BORETTO ASCONA
MEMBER OF WORLD HOTELS
FIRST CLASS CATEGORIES

Wir suchen noch für die kommende Sommersaison 2003 folgende motivierte und einsatzfreudige Mitarbeiter:

ab ca. 1. März bis 31. Oktober 2003

1. RÉCEPTIONIST/IN
sehr gute Italienisch-Kenntnisse/ D, F, E

Chef de rang
(D, I, F)

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung und würden uns freuen, Sie diesen Sommer zu unserem Team zählen zu können.

HOTEL SASSO BORETTO
Herrn Mirko Sutter, Direktor/Besitzer
Via Locarno 45
6612 Ascona/Schweiz
Tel. +41-91 786 99 99
Fax +41-91 786 99 00
e-mail: msutter@ticino.com
www.sasso-boretto.ch

154253/2224

HOTEL SASSO BORETTO ASCONA
MEMBER OF WORLD HOTELS
FIRST CLASS CATEGORIES

Zur Vervollständigung unseres Führungsteams suchen wir ab März/April eine(n) junge(n), motivierte(n), einsatzfreudige(n) und initiative(n)

DIREKTIONS-ASSISTENT(IN)

Sain (In) Aufgaben-Gebiet ist hauptsächlich im F&B-Bereich in Zusammenarbeit mit der Hotelleitung:

- Zusammenstellung der Karten
- Warenbestellung
- Inventare, Rentabilitäts-Rechnungen
- Einsatzpläne erarbeiten
- Aktive Mitarbeit im Service
- Organisation u.v.a.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, haben bereits Erfahrung und sprechen Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch, so bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zukommen zu lassen. Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL SASSO BORETTO
Herrn Mirko Sutter, Direktor/Besitzer
Via Locarno 45, 6612 Ascona/Schweiz
Tel. +41-91 786 99 99, Fax +41-91 786 99 00
e-mail: msutter@ticino.com
www.sutter-hotels.com

153931/2224

INTERNATIONAL

POST HOTEL LAKE LOUISE
RELAIS & CHATEAUX

Das von Schweizer Hand geführte Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf Anfang Mai 2003 Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de partie
Etagengouvernante
Réception

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie Ihre Bewerbung (inkl. Ihrer Telefonnummer) bitte an das

Relais & Châteaux Post Hotel Box 69
Lake Louise, AB Fax 001 403 522 3966
TOL 1E0 E-Mail: andre@posthotel.com
Kanada

Ein Visum für einen Arbeitsaufenthalt bis zu 18 Monaten ist für Bewerber bis zum 35. Altersjahr über das Austauschabkommen zwischen Kanada und der Schweiz sowie neuerdings auch zwischen Kanada und Deutschland erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere web site: www.posthotel.com

153919/382595

5-Sterne-Hotel in Abuja-Nigeria
200-Zimmer-De-luxe-Hotel, diverse Restaurants, Grillroom, Bars, Night-Club, etc. sucht für die Eröffnung per ca. 15. März 2003

den Küchenchef

mit vorzugsweise internationaler Erfahrung in ähnlicher Position. Eventuell wird einem hervorragenden Sous-chef die Chance gegeben, in einem internationalen Luxushaus zum ersten Mal die Executive-Chef-Position zu besetzen.

Nebst hervorragender fachlicher Kompetenz benötigen Sie für diese Position gute Englischkenntnisse, Organisationstalent, Freude und Verständnis am Ausbilden der einheimischen Mitarbeiter.

Interviews werden in der zweiten Hälfte Februar in der Schweiz stattfinden.

Ihre aussagekräftige Bewerbung mit CV, Lichtbild etc. schicken Sie bitte an:

Eugen Diethelm
General-Direktor
Bahnhofstrasse 38
7187 Camischolas

154313/416624

GRAND HOTEL EDEN
LUGANO

Per completare le brigate del nostro Albergo per la prossima stagione cerchiamo:

- **SEGRETARIA/O di RICEVIMENTO**
Con ottima conoscenza delle lingue I, D, E, F, dei sistemi informatici "FIDELIO" ed esperienze professionali maturate in Alberghi di lusso.
- **PRATICANTE di RICEVIMENTO**
- **CHASSEUR**
- **CAMERIERA ai PIANI**
- **PORTIERE ai PIANI**
- **COMMIS de RANG**
- **COMMIS di CUCINA**
- **AUSILIARI d'OFFICE**

Richiediamo esperienza nel settore, motivazione e spirito di squadra.

I candidati con i requisiti richiesti, sono pregati di inviare le offerte complete di C. V. e fotografia a:

Direzione ALBERGO EDEN
Riva Paradiso 1
6902 Paradiso

154171/21938

HOTEL INTERNATIONAL AU LAC
LUGANO

120 Betten*** im Zentrum von Lugano sucht für Saison vom 5. April (vor Ostern) bis Ende Oktober

Réceptionsekretär/in
Berufserfahrung, gute Kenntnisse der 4 Hauptsprachen (D, F, I, E) und Praxis auf FIDELIO erforderlich

Koch - Saucier
Koch - Commis de cuisine

Etagenportier - Logentourant
sprachkundig, für Etage, Loge, Bahndienst (Chauffeur) und Nacht-portierablösung

Bewerbungen mit FOTO, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

154021/22003

CONTINENTAL PARKHOTEL & MONTARINA
LUGANO

Für die Sommersaison 2003 möchte unser Team mit Ihnen zusammenarbeiten:

Front Office Mitarbeiter/In

Bewerbungen bitte an:
Dominique Schlip
Chef de réception
Via Basilea 26
6900 Lugano - Switzerland
0041(0)919676060
www.continentalpark.ch
www.montarina.ch

ALBERGO REMORINO GARNI

«Benvenuti» - dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (25 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Ab März 2003 suchen wir eine

Réceptions-/Service-Mitarbeiterin

- 60% Réception, 40% Service
- EDV- und Sprachkenntnisse in D/F/E evtl. I
- Erfahrung in der Hotellerie

Neugierig? Dann schicken Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z.Hd. Herrn P. Kirchlechner.

ALBERGO GARNI REMORINO
VIA VERBANO 29 6648 MINUSIO-LOCARNO
TEL. 091 743 10 33 FAX 091 743 74 29

154238/24635

Hotel Tamaro - Ascona

Wir suchen für die lange Sommersaison ab März bis November 2003

Sekretärin
Köche
Restaurationstochter oder Kellner

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:

Familie Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Tel. 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

153946/2275

Über Marketing und Dumping.

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

INTERNATIONAL

Kanada 2003
Juni bis Oktober

gelernte Kellner

Gehalt pro Tag \$ 150.00 can. netto
Kost und Logis bezahlt
oder management trainee
in berühmtes Golfresort/Ontario

www.1291job.com
swissoffice: Eichacherstrasse 8
8904 Aesch/ZH
email:solenthaler@1291job.com

154224/385174

WIPS
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Die Beherrschung der englischen Sprache ist eine unabdingbare Notwendigkeit für alle, die im Ausland eine internationale Karriere im Hotelfach anstreben.

Warum also nicht diese Sprache in

ENGLAND / IRLAND
JERSEY / GUERNSEY
SCOTLAND
erlernen?

COMMIS DE CUISINE
DEMI CHEF DE PARTIE
CHEF DE PARTIE

können die Gelegenheit, ihre Sprach- und Fachkenntnisse gleichzeitig zu verbessern und zu erweitern!

Wir haben dauernd interessante Angebote. Wichtig ist uns aber, dass Sie gut informiert werden. Rufen Sie uns deshalb an. Wir freuen uns, Ihnen unsere Hilfe anbieten zu dürfen. Informationen sind auch auf unsere Web-Seite www.wips.ch

Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden
Tel. +41 061 422 06 55, Fax 422 06 56
info@wips.ch

154140/304913

Seaside Hotels

Die Seaside Hotelgruppe betreibt zur Zeit vier Resort Hotels auf den kanarischen Inseln sowie drei Stadthotels in Deutschland. Für die Zentrale unserer Hotels auf den kanarischen Inseln suchen wir eine/n

Director Sales & Marketing

Für diese Führungsposition erwarten wir eine Persönlichkeit, die bereits mehrjährige und entsprechende Erfahrungen aus der internationalen Hotellerie mitbringt.

Als Director Sales & Marketing sind Sie verantwortlich für sämtliche Verkaufs- und Marketingaktivitäten im In- und Ausland sowie für die Preisgestaltung und Umsatzentwicklung in den jeweiligen Marktsegmenten.

Sie besitzen eine zielgerichtete, selbstständige und erfolgsorientierte Arbeitsweise. Führungskompetenz, Kommunikationsfähigkeit, Verhandlungsgeschick und sicheres Auftreten zählen ebenso zu Ihren Eigenschaften wie Kreativität und Erkenntnisse neuer Chancen, Märkte und Zielgruppen.

Wenn Sie diese Herausforderung reizt, senden Sie bitte Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Angabe Ihrer Gehaltsvorstellung an:

Seaside Hotels
Wexstr.16, 20355 Hamburg, www.seaside-hotels.com

Vom Nachportier bis zum Sales Manager.

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



JAHRESSTELLEN

Barmaid/-man In-Lokal, Bern / Bar-Dancing Region Thun **sofort/April 03**
Chef de partie ital. Restaurant Bern **sofort**
Chef de Service Hotel/Restaurant Region Thun **April 03**
Chef de Service Stv. Landgasthof Nähe Bern **n.V.**
Commis de cuisine gut-bürgerliche Küche Zürcher Oberland / ital. Restaurant Bern **sofort**
F&B Praktikant/in m. Aufstiegsrn. 4*-Hotel St. Moritz **sofort**
Geschäftsführer/in ital. Spezialitätenrestaurant Bern **sofort**
Pizzaolo Pizzeria Bern **sofort**
Receptionist/in D/F/E(I) Stadthotel Zürich / 4*-Hotel St. Moritz **März 03/sofort**
Servicefachangestellter Region Thun / Stadt Bern **April 03/sofort**
Sous-Chef/in Trattoria Bern **sofort**

SAISON- EVTL. JAHRESSTELLEN

für Ferienhotel Region Biel **April 03**
Chef de partie
Receptionist/in D/F Fidelity
Service Mitarbeiter/in D/F

SAISONSTELLEN

für 4*-Wellnesshotel im Oberengadin **sofort**
Barmitarbeiter/in
Chef de partie
Logen-Tourant (Abl. Concierge und Nachtportier)
Receptionist/in mit Erf. D/F/EI, Fidelity
Saalkellnerin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Frau Annelies Kranz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Bahnhofplatz 10
 8853 Lachen
 Tel. 055 462 35 25
 Fax 055 462 35 27
 www.gastrohelp.net
 info@gastrohelp.net

Weitere interessante Stellen auf www.gastrohelp.net

154282/411927

Über Internet und nette Gäste.



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



Wir betreuen als Arbeitgeber und Vermittler von Zürich aus die ganze Schweiz für Kaderstellen, Feststellen, Try&Hire und Temporär; internationale Stellen auf Anfrage.

Fach- und Führungskräfte

Leiter Human Resources - HR Coordinator - **F&B Manager**
Sales Executive - **Front Office Manager** - **Leiter Partyservice**
Geschäftsführer - **Stellv. Geschäftsführer** - **Restaurantleiter**
Direktionsassistentin - **Restaurationsleiter** - **Leiter Haustechnik**
Generalgouvernante - **Etagegouvernante** - **Chef de service**
Küchenchef - **Sous chef** - **Chef de partie** - **Chef pâtissier**
Commis - **Commis de cuisine** - **Receptionist/in**
Betriebsassistentin - **Hotelfachassistentin** - **Barmitarbeiterin**
Service Mitarbeiter - **Sommelier** - **Kellnerin** - **Hostessen**

Temporär, Try&Hire

... möchten Sie sich kurzfristig für eine Arbeit bewerben? Am einfachsten geht's online bei uns unter Staff Line ...

Tagesdienst- & Saisonstellen

Stellen in Grossgastronomie, Direktions- und Personalrestaurants in Küche oder Service sowie im Detailhandel.

PersonalberaterIn

Nach abgeschlossener Aus- und Weiterbildung haben Sie Berufserfahrung in Hotellerie oder Gastronomie erworben. EDV- und Kommunikationswendigkeit sowie eine rasche Auffassungsgabe sind für Sie selbstverständlich. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsreiche und selbstständige Aufgabe an einem modernen Arbeitsplatz, die Freude und Beteiligung voraussetzt. Für Sie eine Herausforderung, in der Sie Ihre Stärken unter Beweis stellen. Bewerbungsunterlagen bitte bis spätestens zum 10. Januar 2003 an mich senden. Ihr Kurt Oehri

184 herausfordernde Angebote

www.hotelstaff.com

Unser Standort

Nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich
 Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events
 Linthschergasse 3
 8023 Zürich 1
 Tel. 01 229 90 00
 Fax. 01 229 90 01

www.gastro.ch E-Mail gastro@bluewin.ch
Personal-Vermittlungen
 Tel. +41 794 751 133, +41 813 822 123, Fax +41 813 822 156
 Laufend qualifizierte Bewerber aus Österreich für Saison-/Jahresstellen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes **Hotelpersonal**.
 Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
 A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
 134930/401646

www.stmoritz-jobs.ch
 Offene Stellen im Engadin

ENGADIN

IMAGE

www.gastro-S.ch

Vom Koch bis zur Gouvernante.
 Abonnieren und inserieren:
 Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

STELLENGESUCHE

Initiatives, gut ausgewiesenes Fachpaar mit langjähriger Erfahrung in Hotel und Gastronomie (Er = Küche, Einkauf, Warenlager, Sie = Front, Administration, Personalwesen) suchen auf Frühjahr 2003 oder nach Vereinbarung einen neuen anspruchsvollen Wirkungskreis, als
Direktion/Geschäftsführer
 Raum ZH, Ostschweiz, AG, SH.
 Gerne erwarten wir Ihr Angebot unter Chiffre 154305 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.
 154305/422455

Suche eine Stelle:
Koch/Konditor-Confiseur-Ausbildung
 Zeit: Frühling (März)
 Ort: Wattwil, Ricken und nähere Umgebung.
 Offerten bitte unter Chiffre 154274 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.
 154274/422427

Gesucht:
neue Herausforderung
 35j., w., Erfahrung in der Hotellerie (Personalwesen, Réception), NDK Event Management, Marketingassistentin, Ab April. Raum Bern, Biel, Thun, Murten. Freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 154273 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.
 154273/422428

Fachkundige, sprachgewandte, fröhliche Gastronomin, 57j., single, schlank, sucht in Hotel- oder Restaurationsbetrieb als
Stütze des Patrons
 in Saison- oder Jahresstelle, evtl. Aushilfe, eine neue Herausforderung.
 Offerten unter Chiffre 150482 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.
 150482/406531

Suche neue Herausforderung
 38j., w., habe alle Positionen von Service bis Geschäftsleitung ausgeübt, mich laufend weitergebildet in Management, Marketing, Betriebswirtschaft und Weinhandel. Auch Teilzeit könnte interessant sein.
 Ich freue mich auf Ihr Mail ct.home@bluewin.ch
 15953/308529

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi
 Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
 Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
 Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
 Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler
 Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebler
 Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Marc Moser, Matthias Beyeler, Andres Jakob
 E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, matthias.beyeler@swiss-hotels.ch

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
 - Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
 - Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
 - Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
 - Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

Nr. 7/2003	Nr. 8/2003	Nr. 9/2003	Nr. 10/2003
- Ausgabe	20. 2. 2003	27. 2. 2003	6. 3. 2003
- Erscheint	13. 2. 2003	24. 2. 12.00	3. 3., 12.00
- Anzeigenschluss	10. 2., 12.00	17. 2., 12.00	24. 2., 12.00
- Wiederholungen	10. 2., 12.00	17. 2., 12.00	24. 2., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen
 Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.