

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 7

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>



MC DONALD'S / Der CEO Waldemar Nuwall setzt auf das Restaurant-Geschäft und will von Hotelbetten nichts wissen. SEITE 3



EROTIKHOTELS / Im prüden Amerika haben Hotels Erotikurse als Trend entdeckt, der sich gut verkaufen lässt. SEITE 4



hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Hauch von Nostalgie

CHRISTIAN MEYER

Was läuft nicht alles falsch in der Schweizer Beizenszene: Die Deutschen haben noch ihre «Kneipe um die Ecke», die Franzosen ihr Bistro, die Engländer ihren Pub – allesamt Orte, die abends die wichtige soziale Funktion des Quartiertreffpunkts übernehmen.

Doch den Schweizern scheint die nostalgische Quartierbeiz zunehmend zu fehlen, glaubt man eher kürzlich von «20 Minuten» erhobenen Umfrage. Und dies ausgerechnet in einem Land, das nicht nur «overbanked» und «overstored», sondern auch «overbeized» ist.

Da zermartert sich ein Heer von Gastrokonzeptern den Kopf, was man den Gästen ausser Feng-Shui-Bars und Lounges à la New York noch bieten könnte – und was kommt heraus? «Frohsinn», «Winkelried» und «Eintracht» sind für einen gemütlichen Schwatz unter Nachbarn wieder gefragt – allerdings nur zirka einen Abend pro Monat, wie potenzielle Quartierbeizen-Besucher auf Nachfrage kleinlaut gestehen. Und spätestens hier werden Fachleute misstrauisch ob des «neuen Mega-Trends»: Mit einer Handvoll Gelangweilter, die sich ab und an ein Kontrastprogramm zu ihrem Home-Cinema oder Internet-Surfen wünschen, sind leider keine Geschäfte zu machen.

INHALT

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



SINGLE MALT / Jahrgangsabfüllungen immer beliebter

Prestige der «Millésimés»

In Schweizer Städten stösst man kaum mehr auf eine Bar, die nicht mit einer Auswahl an Single Malts ausgestattet ist. Und das, obschon diese Spirituosen lediglich die Spitze der Whisky-Produktion ausmachen. Man glaubt es kaum, aber Malt Whisky macht gerade 3,4 Prozent des Scotch-Marktes aus. Nichtsdestotrotz ist Whisky gerade dank der Single Malts in aller Munde. Während Blended Whiskys sich besonders zum Mischen von Cocktails oder für Einsteiger eignen, da sie aromatisch einfacher und weniger komplex wirken, kommen Jahrgangsabfüllungen von Single Malts deutlich vielschichtiger, interessanter und komplizierter daher. Ganz zu schweigen davon, dass auch die verwendeten Holzfässer ihre Spuren hinterlassen. Wie beim Vintage-Champagner («Millésimé») trägt jeder Jahrgang die Handschrift des Jahres und variiert daher von Jahrgang zu Jahrgang. CM
Seite 5

Foto: Christian Meyer



COOLES IMAGE

Bloss etwa 3,4 Prozent der weltweiten Scotch-Verkäufe entfallen auf Single Malt Whiskys. Doch die Experten prognostizieren eine stetige Zunahme, nicht zuletzt wegen der grossen Werbeaufwendungen.

GRAUBÜNDEN / Graubünden Ferien ist an der WM in St. Moritz zu wenig präsent. Jetzt hagelt es Kritik seitens der Touristiker. Sie finden, Graubünden hätte besser vermarktet werden können. CHRISTINE KÜNZLER

Verpasst Graubünden eine Chance?

Mehr als 2000 Medienschaffende sind jetzt an der Ski-WM in St. Moritz – alle sind sie direkt oder indirekt potenzielle Werbeträger für St. Moritz, Graubünden und die Schweiz. Die meisten dieser Journalisten verpflegen sich im House Austria, dem Zelt mit der Aufschrift Tirol. Dort, wird gesagt, gehe die Post ab. «Gastfreundschaft pur» erlebe man dort, sagt auch der St. Moritzer Kurdirektor Hans-Peter Danuser. Das von Swiss Ski betriebene «Swiss-House» sei «möglicherweise etwas zu abgeschottet und zu elitär», so die Mediensprecherin von Schweiz Tourismus, Daniela Bär. Und laut Danuser ohnehin meist für geschlossene Gesellschaften reserviert.

Ob's der professionelle Auftritt von den Österreichern ist, die Absenz von Graubünden Ferien (GRF) oder beides

zusammen – Graubündens regionale Tourismusorganisation wird heftig kritisiert. Graubünden, sagen die Bündner Touristiker, finde in St. Moritz kaum statt. Die paar Steinböcke bei der Bühne genügten eben nicht, um zu zeigen, dass Graubünden nicht nur aus St. Moritz bestehe. Graubünden werde während der WM nämlich gar nicht kommuniziert. St. Moritz, Pontresina und das Engadin – sie profitierten von der WM.

DAVOS TOURISMUS HILFT SICH SELBER

«Graubündens Tourismus-Gründung», so titelte «Die Südostschweiz» (SO) am Samstag ihren Frontartikel. Graubünden Ferien glänze «durch schiere Tatenlosigkeit». Dafür «sonnen

sich unter der Edelmarke St. Moritz ganz Österreich und das Bundesland Tirol mit auffälligen Begegnungszentren» (SO vom 7.2.03).

Der Davoser Tourismusdirektor Armin Egger bezeichnet die Abwesenheit von Graubünden Ferien als «absolut unbefriedigend». Davos habe sich zwar selber helfen können, indem Davos Tourismus in St. Moritz VIPs empfangen und Presseleute betreue. «Doch für kleinere Orte ist das nicht möglich.» Der Präsident des Bündner Hotelier-Vereins, Rudolf Schmidt, ist ebenfalls der Ansicht, dass GRF in St. Moritz hätte «präsent sein sollen». Die zwei Bänderolen am Ziel und ein Wettbewerb genügen eben nicht». Er schliesst auch Schweiz Tourismus (ST) in die Kritik mit ein. ST hätte mit GRF gemeinsame Sache machen sollen,

findet er. Dass eine solche Zusammenarbeit «zu prüfen» gewesen wäre, findet auch Urs Wagenseil, der Arosener Tourismusdirektor. Vor allem gerade deshalb, weil die Skirennen ja für den Schweizer Wintertourismus allgemein stünden.

«ANDERE SCHWERPUNKTE GESETZT»

Daniela Bär sieht die Aufgabe von ST aber darin, «die WM als Anlass im Vorfeld weltweit zu bewerben.» Dafür habe ST auch «viel gemacht».

Oliver Federspiel, der als GRF-Direktor im Kreuzfeuer der Kritik steht, findet die «Kritik als solche berechtigt, Fortsetzung auf Seite 3

Siehe auch Seiten 6 und 11

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

MICRO'S
Switzerland
Château Mosimann, Olten

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

CHECK IN DATA

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

MIRUS SOFTWARE

Ausgereifte Software hilft Zeit sparen.
Ohne Kompromisse.

Bereits über 1500 Betriebe profitieren von den hervorragenden Funktionen unserer Mitarbeitermanagement-, Finanzbuchhaltungs-, Kreditoren- und Debitorensoftware sowie unserem überdurchschnittlichen Kundendienst. Und die stetig wachsende Anzahl der begeisterten Kunden ist nicht zu bremsen!

MIRUS
Software

Weil Ihre Zeit zu kostbar
für administrativen Kleinkram ist.
MIRUS Software AG - Mattenstrasse 10 - 7270 Davos
Telefon 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch - EMail: info@mirus.ch

sulcusag.ch

Ihr Partner für

**Front-Office
Lösungen**

Infoline: 041 289 10 10

ht IN KÜRZE

Erotikkurse / Immer mehr Luxushotels in Amerika setzen auf «Erotikkurse». In diesen Kursen lernen die Gäste über verschiedene Berührungsförmigkeiten einen neuen Zugang zur Sexualität kennen. Mehr über die buchbaren Packages auf **Seite 4**

Bar / Auf dem Markt der Barrenner wie Zigarren und Whisky tut sich einiges. Besonders im Trend liegen zurzeit Zigarren im Robusto-Format und Single-Malt-Whiskies. Letztere machen jedoch nur 3,4% des Scotch-Marktes aus. **Seite 5**

Markt Italien / Fiorenzo Fässler, Direktor Italien bei Schweiz Tourismus, glaubt, die italienischen Gäste vor allem über das Thema des «Geniessens» in die Schweiz locken zu können. Und zwar nicht nur in den italienischsprachigen Teil der Schweiz. **Seite 9**

Stadthaus Group / Das Qualitätszertifikat für den Schweizer Tourismus der Stufe I hat in Burgdorf die Zusammenlegung dreier unterschiedlicher Betriebe ermöglicht, obwohl der Aufwand gross war. **Seite 10**

Stefan Gareis / Der Hotelier des «Crystal» in St. Moritz beherbergt während der Ski-WM Athleten und Fernsehstars und hat damit einen Teil seiner Stammgäste vertrieben. Diese will er jedoch nach der WM mit gezielten Aktionen wieder ins Hotel zurückholen. **Seite 11**

Kunst im Hotel / Viele Hotels haben inzwischen schon fast namhafte Kunstsammlungen, als sie gewisse Galerien anbieten haben. Kunst soll dem Gast als Lifestyle vermittelt werden, dem er sich während des Aufenthalts nur schwerlich entziehen kann. **Seite 12**

Hotelgastronomie / Rudolph Pazeller vom Schlosshotel Chastè in Tarasp pflegt die Küche mit besonderer Sorgfalt und steht als Besitzer des Hotels seit 35 Jahren gleich selbst am Herd. Pazeller glaubt, dass die Küchenleistung massgeblich zur Stammkundschaft im Hotel beitrage. **Seite 14**

Küchentechnik / Kabellose Temperaturmessung ist die neueste Erfindung der Induktions-Konstrukteure. Diese Art der Messung ist vor allem beim Frontcooking und im «A-lacarte»-Restaurant nützlich, wo Schnelligkeit zählt. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Nahmärkte / Mailings, Messen, Inseratekampagnen – dies sind die Marketinginstrumente, welche ausländische Tourismusbüros einsetzen werden, um Schweizer in ihr Land zu locken. Die Budgets wurden teils leicht erhöht. **CF Seite 1**

Freiburg / Das Hotel «De la Rose» wurde nach und nach umstrukturiert, um auch den Ansprüchen der Geschäftskundschaft zu entsprechen. Es verfügt neu auch über einen Seminarraum und einen Business-Corner. **CF Seite 2**

Peter Furger / Der Verwalterratsdelegierte der Bergbahngesellschaft Crans-Montana-Aminona SA plädiert für eine intensivierte künstliche Beschneidung. Doch erst müsse die Lust am Skisport wieder geweckt werden. **CF Seite 3**

Reben / Walliser und Waadtländer Weinbauern sind um einige Illusionen ärmer: Walliser Weinsorten, die als heimisch galten, stammen ursprünglich aus dem Aostatal. Und auch Waadtländer Weine haben andere Provenienzen. **CF Seite 5**

FORUM

EBITDA als Führungsgrösse

MARTIN ELTSCHINGER *

Die in letzter Zeit häufiger aufgetretenen Fälle über «Bilanzkosmetik» und «Creative Accounting» haben die Öffentlichkeit sensibilisiert. Verlangt wird mehr Transparenz in der Rechnungslegung und in der Darstellung von wesentlichen Geschäftsvorfällen. Dabei spielt die Auswahl der Schlüsselkennzahlen in einem verschärften und gleichzeitig von einem Strukturwandel gezeichneten Wettbewerbsumfeld eine Rolle.



In der schweizerischen Hotellerie ist zweifelsohne das Betriebsergebnis I für die Steuerung des Unternehmens die wichtigste Orientierungsmarke. EBITDA (Earnings before Interest, Taxes, Depreciation and Amortization) gewinnt jedoch in einem sich globalisierenden Umfeld als Orientierungsgrösse zunehmend an Gewicht.

Zeitgemässe Berichterstattungen und Finanzanalysen definieren den operativen Gewinn als Gewinn vor Zinsen, Steuern, Abschreibungen auf Sachanlagen und Amortisationen auf immateriellen Anlagen, kurz EBITDA genannt. Ausgehend vom EBITDA wird durch Subtraktion der Abschreibungen auf Sachanlagen und Amortisationen auf immateriellen Anlagen die Verhältniszahl EBIT (Earnings before Interest and Taxes) berechnet. Die Kerngrösse EBIT wird gegenüber der Kernzahl EBITDA heute noch vermehrt angewendet. Dies erstaunt, da die Aussagekraft infolge einer möglichen Verzerrung durch die Abschreibungspolitik weniger geeignet ist. Als Beurteilung für die operative Ertragskraft empfiehlt sich die Rentabilitätsgrösse EBITDA. Im EBITDA werden direkte liquiditätswirksame Kosten vor Kapitalkosten und Steuern berücksichtigt. Deshalb kann die operative Leistung gut beurteilt werden. In der Hotellerie ist die Erzielung eines EBITDA zwischen 15% und 20% eines Umsatzes für die nachhaltige Verzinsung des Kapitals und die Finanzierung der Investitionen eine unabdingbare Voraussetzung.

Im Hinblick auf die Unternehmensbewertungen nach den beiden angelsächsischen Ansätzen bildet EBITDA die Ausgangslage für die Berechnung des Free Cashflows bei der Discounted-Cashflow-Berechnung (DCF) bzw. dient zur Bestimmung des «Net operating Profit less adjusted Taxes» beim «Economic-Value-added»-Ansatz (EVA).

* Eidg. dipl. Wirtschaftsprüfer und eidg. dipl. Bankfachexperte, Inhaber der Eltschinger Audit & Consulting AG, Oberrieden.

BEAT BÄCHLER / Der Geschäftsleiter der Incoming-Agentur LTI Tours über Aussichten, Kundenwünsche, neue Märkte und die Konkurrenzsituation auf dem Schweizer Markt. INTERVIEW: GREGOR WASER

«Europäische Märkte stagnieren»

Herr Bächler, ihre Incoming-Agentur ist stark auf den US-Markt ausgerichtet. Wie schwierig war für Sie das vergangene Geschäftsjahr angesichts der Zurückhaltung aus den USA?

Bereits Ende 2001 haben wir umgehend reagiert und unsere Überseeabteilung um zwei Leute verkleinert. Total beläuft sich bei uns der Rückgang aus dem US-Markt im vergangenen Jahr auf etwa 50 Prozent. Doch dank weiteren Standbeinen hat sich das vergangene Geschäftsjahr trotzdem noch als gut erwiesen. Zwar war der Seminar-Markt stagnierend bis leicht rückläufig, doch das Europa-Geschäft verlief gut. Und dank einem ausserordentlichen Sonderanlass konnten wir die Einbussen aus dem US-Geschäft wettmachen. Wir konnten die Tischtennis-Veteranen-Weltmeisterschaften organisieren – total 3500 Leute aus 62 Nationen kamen dabei für acht Tage nach Luzern.

«Wir befinden uns in einem Wellental am unteren Ende.»

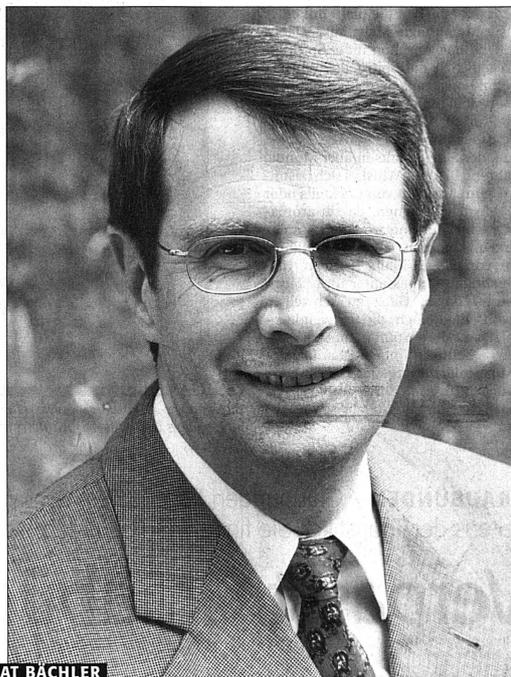
Wie schätzen Sie derzeit die Aussichten für das laufende Jahr ein? Sind die US-Gäste bereits wieder zurückgekehrt?

Die Buchungseingänge für Gruppen aus den Überseemärkten befinden sich etwa auf dem Niveau von Anfang 2001. Hingegen fehlt aus den USA praktisch das gesamte bisherige Incentive-Geschäft, was auf die Auswirkungen des 11. September zurückzuführen ist. Falls es zu einem Krieg im Irak kommen sollte, werden wir aber sicher zahlreiche Annullierungen zu verzeichnen haben. Doch grundsätzlich haben die Amerikaner sicher einen grossen Nachholbedarf. Die europäischen Märkte sind stagnierend, gerade die wirtschaftliche Situation in Deutschland ist da mit ein Grund. Neben dem Übersee- und Europa-Geschäft haben wir mit dem Seminar- und Incentive-Geschäft unser drittes Standbein. Hier müssen wir feststellen, dass viele Firmen am Sparen sind und statt wie früher ein zweitägiges Seminar nun ein eintägiges durchführen. Immerhin können wir auch hier dank einem ausserordentlichen Grossanlass im Juni mit 1500 Leuten Einbussen wieder wettmachen.

Orten Sie Zukunftsmärkte, die für die Schweizer Incoming-Agenturen neues Potenzial eröffnen können?

Sicher verspricht das Gruppen-Geschäft aus Indien noch grosses Potenzial. Und mit dem Beitritt von China in die Welthandelsorganisation WTO im Jahr 2005 öffnen sich für die Schweiz ebenfalls neue Möglichkeiten. Ebenso dürften die osteuropäischen Länder für die Zukunft einiges versprechen. Wobei wir mit diesen Ländern oder

Foto: zög



BEAT BÄCHLER

Der Luzerner sucht Schweizer Familien, die Touristen aus den USA bekothen möchten.

auch den asiatischen Ländern nicht tätig sind, wir konzentrieren uns auf kleinere Anbieter auf einzelne Quellmärkte, wie die USA, Skandinavien, Deutschland, Österreich oder Italien.

«Spürbar ist der Wunsch nach preisgünstigeren Leistungen.»

Haben sich die Kundenwünsche für Routen und Erlebnisse in jüngster Zeit verändert?

Die Highlights einer Reise bleiben grundsätzlich dieselben. Für die US-Gäste ist der Besuch von Luzern, Interlaken oder St. Moritz meistens ein Must. Deutsche Gäste sind sehr angegan von Glacier- oder Bernina-Express. Spürbar ist indes der Wunsch nach preisgünstigeren Leistungen. Gut laufen bei uns etwa Special-Interest-Touren, wie Weinreisen mit einem Weinkenner oder die Besichtigung von Handwerksbetrieben oder Bauernhöfen. Gerade US-Gäste schätzen auch den Kontakt mit Einheimischen. Hierzu organisieren wir beispielsweise ein Abendessen zu Hause bei einer Schweizer Familie.

Ist das nicht schwierig, Schweizer Familien zu finden, die US-Touristen bekothen möchten?

Zurzeit suchen wir zwar gerade wieder neue Familien, die dazu gerne bereit sind. Doch eigentlich machen sie das gerne, können dabei endlich wieder mal ihr Englisch gebrauchen und sie kriegen ja zudem auch noch eine Entschädigung. Und es ist ihnen überlassen, welches Gericht sie ihren Gästen kochen möchten.

Welche Leistungen umfasst eigentlich die LTI-Angebotspalette?

Das beginnt bei der Ankunft der Gästegruppen am Flughafen, wenn sie aus Übersee oder Skandinavien kommen. Die deutschen oder italienischen Gäste reisen in der Regel per Bus an. Wir organisieren den Transfer, die Hotelunterkünfte, die Mahlzeiten und die Touren. Hierzu arbeiten wir eng mit Post Car zusammen. Ebenso gehören das Erfüllen von Sonderwünschen und das Organisieren spezieller Ausflüge zu unserer Spezialität.

Wie wirkt sich der hohe Schweizer Franken derzeit im Incoming-Geschäft aus?

Problematisch ist natürlich, dass Angebote, die in US-Katalogen in Dollar ausgeschrieben sind, eigentlich erhöht werden müssten, weil der Kurs seit der Ausschreibung gefallen ist. Doch den Wechselkurs-Verlust kann

man auch mit einer Angebotsverminderung wieder ausgleichen: statt einem Nachtesen für 60 Franken nimmt man eines für 40 Franken ins Programm. So muss der Veranstalter keine Korrektur vornehmen.

Der Euro ist dagegen ziemlich stabil. Hier haben sich aber schon Probleme ergeben, wenn wir unsere Leistungen in Franken ausschreiben und die Reisebüros diese aus Wohnheit als Euro-Preise anschauen und sie deswegen als sehr teuer erachten. Mittlerweile offerieren und verrechnen wir in vielen Fällen gleich in Euro.

«Das Gruppen-geschäft aus Indien verspricht grosses Potenzial.»

Wie stark ist die Konkurrenzsituation für Sie im Schweizer Markt?

Wir messen uns ja nicht mit einem Kuoni oder Gulliver, wir sind nicht auf die Masse ausgerichtet. Wir haben eine Nische gefunden, in der wir unser Know-how über die Schweiz, aber auch die Kenntnisse über die Gästebedürfnisse voll ausspielen können. Insofern ist die Konkurrenzsituation unter den kleineren Incoming-Agenturen nicht so stark, weil jeder in einer eigenen Nische operiert. Wir sind zwar nicht in einem Verband organisiert, wo wir uns regelmässig austauschen würden, doch der Kontakt untereinander besteht und ist gut. Dabei kann man sagen: es geht im Moment wohl allen ähnlich. Wir befinden uns in einem Wellental und dabei zurzeit eher am unteren Ende.

Zur Person

Der Luzerner Beat Bächler war 1996 Mitbegründer der LTI Tours, einer Incoming-Agentur mit drei Standbeinen – dem Überseemarkt, dem Europamarkt und dem Incentive/Seminar-Geschäft. Der Sitz der LTI Tours mit total 9 Mitarbeitenden ist in Kriens. Über eine Ausstellstelle verfügt LTI zudem in Chicago. Total hat LTI 2002 einen Umsatz von gegen 10 Mio. Franken erwirtschaftet. Beat Bächler ist 52 Jahre alt, verheiratet, hat drei Kinder, die älteste Tochter arbeitet ebenfalls im Betrieb. Nach einer KV-Ausbildung hatte Beat Bächler schon frühzeitig sein erstes Engagement im Tourismus: Während 9 Jahren arbeitete er bei Schweiz Tourismus (damals noch: Schweizerische Verkehrszentrale), unter anderem in Rom, New York und als Ausstellstellen-Leiter in Chicago. Danach war er während 14 Jahren bei Luzern Tourismus als Vizeidirektor und Stellvertreter von Kurt Illi angestellt. Und seit nunmehr sieben Jahren führt er die Incoming-Agentur LTI Tours. GW

KONJUNKTUR / KOF-Umfrage widerspiegelt Pessimismus

Erneut kein Aufschwung in Sicht

Das Gastgewerbe befürchtet für das erste Halbjahr 2003 eine erneute Verschlechterung der bereits jetzt unbefriedigenden Konjunktur. Dies ist den Ergebnissen der im Januar 2003 durchgeführten Konjunkturumfragen der Konjunkturforschungsstelle (KOF) der ETH Zürich zu entnehmen. Zur Versicherung würden insbesondere die lahmende Weltkonjunktur, die nominelle Frankenaufwertung sowie die unge-

wisse weltpolitische Entwicklung beitragen. In den kommenden Monaten rechnen die Gaststätten erneut mit einem Absatzrückgang, und zwar sowohl hinsichtlich der Produkte aus der Küche als auch der von Getränken. Die Beherbergungsunternehmen befürchten Rückgänge der Logiernächte von In- und insbesondere von Ausländern.

Für das 4. Quartal 2002 meldeten im Gastgewerbe beim

mengenmässigen Absatz mehr als die Hälfte der Unternehmen einen Rückgang und gut 20 Prozent eine Stagnation. Die Umsätze sanken sowohl in der Hotellerie als auch in der Restauration, so die KOF weiter. Der Personalbestand gilt weiterhin als zu gross, und auch die betrieblichen Einrichtungen werden als überdimensioniert empfunden. Daraus resultierte bei der Mehrheit der Betriebe eine rückläufige Ertragslage. DST

TAG DER TOURISMUSWIRTSCHAFT / Am 4. März 2003 in Bern

Treffen von Tourismus und Politik

Die sechs Trägerorganisationen der Tourismuswirtschaft in der Schweiz – hotellerisches, GastroSuisse, Schweiz Tourismus, Schweizer Tourismus-Verband, Seilbahnen Schweiz und Verband öffentlicher Verkehr – laden die Parlamentarierinnen und Parlamentarier sowie Spitzenvertreter aus Bund und Kantonen für den Dienstag, den 4. März 2003 zum Tag der Tourismuswirtschaft nach Bern ein. Der Event soll das Engage-

ment für Innovation, Gastfreundschaft, Wettbewerbsfähigkeit und Qualität in der Branche dokumentieren und fördern.

Das Programm im Hotel Bellevue Palace beginnt um 12.15 Uhr mit der Begrüssung durch Duri Bezzola, Präsident der Parlamentarierinnen und Parlamentarier sowie Spitzenvertreter aus Bund und Kantonen für den Dienstag, den 4. März 2003 zum Tag der Tourismuswirtschaft nach Bern ein. Der Event soll das Engage-

ment für Innovation, Gastfreundschaft, Wettbewerbsfähigkeit und Qualität in der Branche dokumentieren und fördern. Das Programm im Hotel Bellevue Palace beginnt um 12.15 Uhr mit der Begrüssung durch Duri Bezzola, Präsident der Parlamentarierinnen und Parlamentarier sowie Spitzenvertreter aus Bund und Kantonen für den Dienstag, den 4. März 2003 zum Tag der Tourismuswirtschaft nach Bern ein. Der Event soll das Engage-

Fortsetzung von Seite 1

aber unverhältnismässig.» Unverhältnismässig deshalb, weil 95 Prozent der Arbeit in Sachen Kommunikation und PR, die GRF für die WM leiste, ihr Ziel erreiche. «Jetzt fokussieren die Kritiker die fehlenden 5 Prozent», so Federpiel. «Der Sport und die Destination St. Moritz stehen im Mittelpunkt. Damit ist uns gedient. Was sollen wir das Ganze noch künstlich auf Graubünden ausdehnen?», sagt er. Dass an der WM auch Beziehungsmanagement mit verschiedenen Personen und Medien gefragt sei, darüber habe im Vorfeld niemand gesprochen. Obwohl die Touristiker ja gerade am Bündner Tourismusgipfel GripZ Gelegenheit dazu gehabt hätten, Inputs zu geben.

Nicht ganz so sieht Wagenseil die Problematik. Er, der dafür plädiert, «Graubünden Ferien nicht in die Pfanne zu hauen», erinnert an ein Treffen fünf Monate vor der WM. Touristiker und GRF-Vertreter hätten sich zusammengesetzt und über Massnahmen gesprochen. Die Touristiker, so Wagenseil, hätten Vorschläge geliefert, die jedoch nicht umgesetzt worden seien.

«ES HÄTTE EIN NETZWERK GEBRAUCHT»

Als Hosting-Partner hätte GRF präsent sein sollen, findet er. Aber GRF die ganze Schuld in die Schuhe schieben will Wagenseil nicht. Vielmehr hätte es ein Netzwerk gebraucht, denn Graubünden Ferien wäre «auch mit allen Ressourcen nicht im Stande gewesen, alles zu machen. Destinationen, Organisatoren und Politiker hätten sich an einen Tisch setzen müssen», sagt er. Er hätte das Ganze sogar auf Bundesebene gezogen.

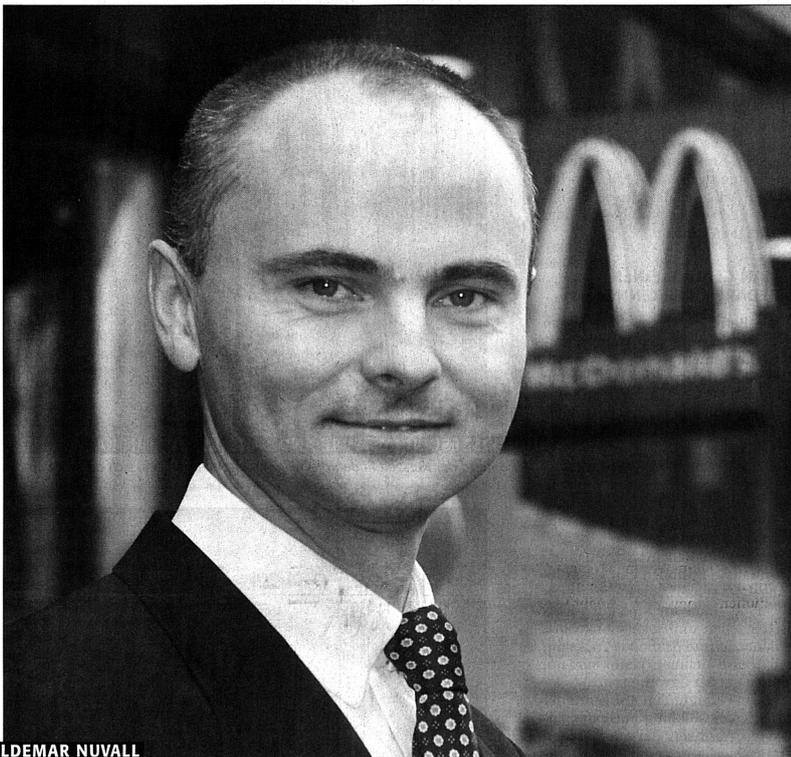
Was meint Kurdirektor Danuser zur verpassten Chance? «Es ist halt so, St. Moritz, Pontresina und das Engadin kommen an der WM sehr gut zum Zug», sagt er lakonisch. Er trage auch eine Mitschuld an der Nichtpräsenz von Graubünden Ferien. Schliesslich sei er ja in verschiedenen Gremien präsent und hätte Einfluss nehmen können. Im Vorfeld habe einfach niemand daran gedacht, dass Graubünden besser vertreten sein sollte.

DIE LEHREN DAR AUS ZIEHEN

Was die Österreicher an der WM bieten, sei «absolut professionell und mustergültig», sagt Danuser. Er werde sich mit ST-Direktor Jürg Schmid das alles vor Ort ansehen, um zu eruieren, ob die Schweiz das Österreicher-Modell an anderen Sporterevents umsetzen könne. Das nächste grosse Sportevent, an dem die Schweiz mitmischen, folgt 2008: die Fussball-EM.

Wie weit Graubünden eine Plattform verschenkt hat, lässt sich schlüssig nicht sagen. «Die perfekten Live-Bilder und die gut funktionierende WM stehen über allem», zieht Wagenseil Bilanz. Und letztlich sind auch nicht ganz alle Touristiker der Ansicht, Graubünden hätte einen Auftritt haben sollen. «Dass Graubünden in Graubünden werben soll, sehe ich nicht», sagt zum Beispiel der Arosler Kurdirektor Hans-Kaspar Schwarzenbach. «Es wäre doch logisch, wenn Graubünden Ferien in St. Anton für Graubünden werben würde. Ebenso logisch ist es, dass Tirol in St. Moritz wirbt.»

Foto: zvg



WALDEMAR NUWALL

Als Realist setzt der Schwede nur noch auf Burgers und verzichtet auf Urs Hammers Hotel-Visionen.

MCDONALD'S / Der neue Chef des Schweizer Ablegers des weltweiten Fastfood-Riesen will sich auf die Gastronomie konzentrieren. DANIEL STAMPELI

Es weht ein neuer Wind

Seit Anfang 2003 weht bei McDonald's Schweiz ein neuer Wind. Er heisst Waldemar Nuwall, ist 41-jährig und Schwede. Die forsche Expansionsstrategie seines Vorgängers Urs Hammer, welcher sich bereits mit 55 Jahren auf Verwaltungsrats-Präsidium zurückzieht, will der TaeKwonDo-Kämpfer Nuwall (schwarzer Gürtel) nicht weiterführen.

Nichts zu tun hat er beispielsweise mit Hammers Hotelstrategie, wie er an einer Präsentation in Zürich erklärte. Die beiden Golden-Arch-Hotels in Rümli und Lully, bisher eine Geschäftseinheit der Schweizer Holding, gehören neuerdings zur Muttergesellschaft McDonald's Corporation mit Sitz in Chicago. Geleitet werden die beiden Hotels weiterhin von Urs Hammer, der für das umstrittene «Fremdgehen» McDonald's in die Hotellerie denn auch verantwortlich ist. Spekulationen über die schlechte Auslastung der beiden Betriebe machen schon seit längerem die Runde.

MODERNER UND BESSERER SERVICE

Zur Frage, ob Hammer dereinst die Hotels selbst übernehmen werde, da das Interesse der Muttergesellschaft an den beiden Betrieben nicht allzu gross sein dürfte, wollte sich Andrea

Hemmi, Sprecherin von McDonald's Schweiz, gegenüber der htr nicht konkret äussern. «Die Abklärungen sind in vollem Gang. Mehr kann man dazu im Moment nicht sagen.»

«Konzentration auf das Kerngeschäft» – die Restauration – heisst Waldemar Nuwall's Devise, der in den letzten sieben Jahren die Expansion McDonald's in Polen und den baltischen Staaten vorangetrieben hat. Um die jährlich 90 Millionen Kunden in der Schweiz behalten zu können, will er die «veralteten» Filialen modernisieren und den Service verbessern. Die Antwort, wo, wann und wie er den Hebel konkret ansetzen wolle, blieb er jedoch schuldig.

WENIGER NEUERÖFFNUNGEN

Das Tempo, mit welchem in den vergangenen Jahren in der Schweiz McDonald's-Filialen eröffnet wurden, will Nuwall drosseln. Er sprach in Zürich von jährlich fünf Neueröffnungen. In den letzten drei Jahren waren es jeweils rund deren zehn. Heute zählt der Hamburger-Riese in der Schweiz 139 Restaurants mit 7100 Angestellten. Im laufenden Jahr will der neue CEO den Umsatz um weitere 3,5 Prozent steigern und 150 neue Ar-

beitsplätze schaffen. Im vergangenen Jahr hatte McDonald's mit den Restaurants einen Umsatz von 525 Mio. Franken erzielt, was einer Steigerung von 5,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Allerdings lag dieses Ergebnis 3 Prozent unter dem budgetierten Wert von 540 Mio. Franken. «womit wir aber sehr zufrieden sind», so Andrea Hemmi.

SCHLUSS MIT EXOTISCHEN EXPERIMENTEN

Unter Waldemar Nuwall's Führung werde der Schweizer Ableger des Fast-Food-Giganten keine Experimente mehr durchführen, wie dies mit dem McDonald's-Flugzeug (McPlane) oder dem McDonald's-Zug der Fall war. Seinen Vorgänger Urs Hammer bezeichnete er als Visionär, sich selber stift er eher als Realisten ein.

Auch Kosteneinsparungen sind beim altgedienten McDonald's-Mann ein Thema: In Sachen Werbung sollen Synergien mit anderen Ländern genutzt werden, wie die «Berne Zeitung» schreibt. So habe Nuwall bereits die Werbeagentur gewechselt. Die neue soll auch in anderen Ländern für McDonald's tätig sein. Und in der Konzernzentrale in Crissier werde neuerdings Englisch gesprochen.

KURZ UND BÜNDIG

Hotel Sursee. Gegen den Immobilienhändler Daniel Negri wurde der Konkurs eröffnet. Zur Konkursmasse gehören das Hotel Sursee und 28 Liegenschaften. Negri wollte aus der Hotel-disco einen Edeltanzklub machen und die 28 Zimmer umbauen. Ob Negri das Geld beschaffen kann, steht laut «Neue Luzerner Zeitung» noch offen. TRU

Reklame

KLAFS

Die Wellnesspezialisten

Design, Qualität, Kompetenz und Service vom Marktleader.



Planung

Sauna/Sanarium



Dampfbad

Whirlpool



Thermen

Eisgrotten

Weitere Informationen erhalten Sie in unserem kostenlosen 120seitigen Übersichts-katalog inkl. CD-Rom.

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

KLAFS

Klaf's Saunabau AG
Oberruhofstrasse 11, CH-6349 Baar
Telefon 041 760 92 42, Telefax 041 760 25 35
baar@klafs.ch, www.klafs.ch

Weitere Geschäftsstellen in:
Bern, Big VS, Chur GR, Glarus VD, Dietikon ZH.

FKK-FERIEN / Die Amerikaner entdecken den Nackturlaub

FKK-Anlagen vermehren sich

Die Amerikaner beginnen langsam, ihre viktorianische Prüderie abzulegen. Die obersten Gesellschaftskreise haben inzwischen ihre Lust an den Sex-Kursen in den Luxus-Resorts entdeckt, und wer sich das noch nicht ganz leisten kann oder es lieber etwas freizügiger haben möchte, wählt einen FKK-Urlaub. Vor allem in Florida schiessen die neuen Anlagen wie Pilze aus dem Boden. Im zentralen Landkreis Pasco County gibt es inzwischen sechs solcher Anlagen. Vor fünf Jahren gab es hier noch keine einzige. Insgesamt ist die Zahl der Clubanlagen in den letzten zehn Jahren von 189 auf 262 angestiegen.

20 PROZENT KÖNNEN SICH FKK-FERIEN VORSTELLEN

Im gleichen Zeitraum stieg auch die Zahl der Mitglieder im AANR, dem amerikanischen FKK-Verein, um 20 Prozent an. «Wir werden in Amerika sicherlich niemals die hohe FKK-Akzeptanz erleben wie in Europa, aber unsere Mitgliederzahl wächst kontinuierlich an», sagt der Vereinsvorsitzende, Erich Schuttauf.

In einer von seinem Verein durchgeführten Untersuchung gaben im Vorjahr 20 Prozent an, dass sie sich einen FKK-Urlaub vorstellen könnten, das waren immerhin 2 Prozent mehr als im Jahr davor. Am beliebtesten sind bei den amerikanischen Nudisten die Nackt- oder die «optionalen» Badesrände, weil sie sich da weniger zur Freizügigkeit verpflichtet fühlen.

Die amerikanischen Freunde der Freikörperkultur mussten viele Jahre lang gegen das verpönte Image der Hippie-Ranches aus den späten 60er-Jahren ankämpfen, auf denen es mehr um Gruppensex als um FKK-Urlaub ging. «Die heutigen Nudisten gehören der Mittelschicht an. Sie haben ein eigenes Haus und ein Auto der oberen Mittelklasse», beschreibt Joe Lettelleir die Gäste seiner 30 Hektar grossen Clubanlage in O'Lakes.

KAUM GEPÄCK ABER GEDECKTE KREDITKARTE

Unterstützt werden die neuen FKK-Freunde von einer zunehmenden Bereitschaft der Behörden, beim Neubau von Anlagen behilflich zu sein. Jahrelang wollten die Betreiber der «Desert-Shadow»-Anlage in Palm Springs ihren Club erweitern. Doch alle Pläne scheiterten, weil die Anlage an einen Highway grenzt und die Behörden keine Verbindung zur anderen Seite genehmigten. Erst im vorigen Jahr erteilten sie die Baugenehmigung für eine verblendete Brücke, die jetzt von den Einwohnern «Nackte Brücke» genannt wird. Inzwischen hat sich in den Gemeinden herumgesprochen, dass FKK-Touristen zwar mit wenig Gepäck, aber mit gut gedeckten Kreditkarten anreisen.

Palm Springs führt sogar gestiegene Grundstückspreise und mehr Tagungsveranstaltungen auf das Vorhandensein der Clubanlage zurück. «Viele unserer FKK-Urlauber sind gut betucht und entdecken Palm Springs während ihres Ferienaufenthalts als Wohnort oder für die nächste Firmenkonferenz», so Will Kleindienst, Bürgermeister von Palm Springs, in einem Interview.

Aber die Clubs müssen peinlich auf ihr Image achten. Manche Clubs erlauben deshalb als Gäste nur Paare, vorzugsweise mit Kindern. Andere setzen dagegen sogar eine eigene «Sittenpolizei» ein. «Tagsüber haben wir kaum Probleme und es gibt praktisch keine Belästigungen», sagt Helle Whatley, die Verkaufsleiterin von Paradise Lake, «aber nachts in der Disco geht es manchmal zu weit und wir müssen eingreifen, um das allgemeine Sexverbot an den öffentlichen Plätzen durchzusetzen.»

HWE

EROTIKKURSE / Um sich in Amerika als Luxushotel von der Konkurrenz zu unterscheiden, machen deren Hoteliers immer speziellere Angebote. Neuster Renner sind Kurse über die Sexualität. HARALD WEISS

Draufgänger nicht erwünscht

Die rasante Ausbreitung von luxuriösen Spa-Hotelanlagen in den USA macht es für deren Betreiber immer schwieriger, sich von der Konkurrenz abzuheben. Viele von ihnen versuchen es derzeit mit so genannten Sex-Kursen. Beispielsweise bietet die «Canyon Ranch» in Arizona einen Kurs «Sex: Körper und Seele» an und das «Oaks at Ojai» in Kalifornien hat seit kurzem einen Workshop «Sexuelle Geheimnisse» auf dem Programm.

Damit können sich deren Anbieter aber nicht nur differenzieren, sondern auch gutes Geld verdienen, denn alle diese Angebote sind in der oberen Preiskategorie angesiedelt. Die «Canyon Ranch» und das «Caribbean's Caneel Bay» verlangen beispielsweise 600 Franken pro Nacht und liegen damit im Durchschnitt dieser Angebotskategorie. Am oberen Ende befindet sich beispielsweise das «Mii amo Resort» in Arizona, das für sein Vier-Nächte-Paket «Bewusste Liebe» rund 6000 Franken verlangt.

MAN GLAUBT, EINEN BEDARF ZU ERKENNEN

Die Betreiber sehen diese neuen Angebote nicht nur als lukratives Marketing-Instrument sondern meinen, dass es hierfür auch einen gesteigerten Bedarf gäbe. «Der Bildungs- und Lern-tourismus von älteren und gutsituierten Personen hat sich in den letzten Jahren boomartig ausgeweitet», sagt Peter Ellis, Chef des Spa-Reservierungsservice Spafinder.com, «und in diese Kategorie gehören auch die neuen Kurse zum Erlernen der persönlichen Sexualität.»

Auch John Ranchen, Tourismus-Consultant in Boston, meint, dass diese Angebote genau in die Kategorie fallen, in der man im Moment nichts falsch machen könne: «Alle Angebote, bei denen ich ein paar neue Tricks mit nach Hause nehmen kann, sind im Moment auf der Gewinnerseite.»

Hierbei kommt den Anbietern der neuen Sex-Ausbildung auch das anhaltende Absinken der moralischen Hemmschwelle in dem einst so pruden Amerika zu Hilfe. Allerdings sind die amerikanischen Moralvorstellungen noch höchst unterschiedlich und so ist auch das Angebot der Hotel-Anlagen sehr breit gefächert. Es erstreckt sich von sitzsaamen Diskussionen verschiedener Theorien und deren allgemeinen Lösungen über verschiedene Massageformen bis hin zu völlig freizügigen Gruppenerlebnissen.

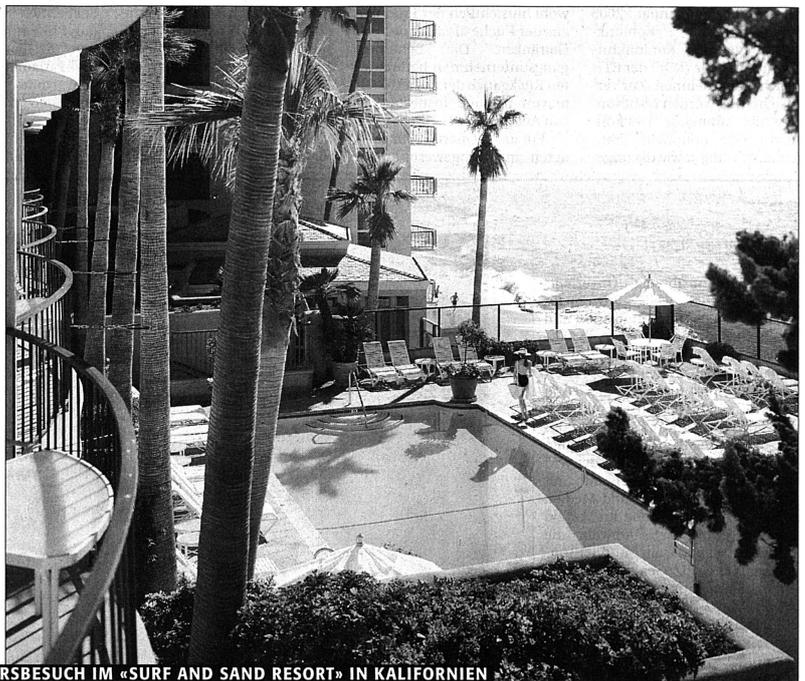
Die Kurse mit Paaren haben meistens zwischen 10 und 15 Paare (maximal 12 Paare sind es beim Canyon Ranch Health Resort). Die Kurse für Einzelpersonen sind auf 15 bis 20 Teilnehmer begrenzt.

HAUSAUFGABEN GEHÖREN AUCH DAZU

Fast immer gehören zum Programm verschiedene Übungen, beispielsweise der Augenkontakt beim Sex, das Erlernen von bestimmten Bewegungsabläufen oder das Berühren und Streicheln mit Federn. Einige Kurse verlangen sogar das Abarbeiten von Hausaufgaben. «Die werden von den Paaren meist bis zum Abendessen erledigt», sagt Lana Holstein, eine der in den USA bekanntesten Trainerinnen und Leiterin des Programms im Canyon Ranch Health Resort in Tucson, (Arizona). Und führt ihren Exkurs gleich weiter aus: «Wir wollen alle Gourmet-Sex, aber meist gibt es nur das, was im Kühlschrank übrig geblieben ist.» Dies müsse aber nicht sein, es sei endlich an der Zeit, etwas «vielleicht Aussergewöhnliches – dafür zu tun.»

Für die Betreiber dieser Angebote ergeben sich aber auch ungewohnte neue Risiken, denn diese Kurse sind nicht so einfach durchzuführen wie ein Kochkurs oder Malkurse. Viele, die einen Sex-Kurs gebucht haben, trauen

Foto: zsg



KURSBESUCH IM «SURF AND SAND RESORT» IN KALIFORNIEN

Während der Kurszeit finden die Teilnehmenden auch Zeit, sich die Hotelumgebung etwas genauer anzusehen.



HAUSAUFGABEN IM ZIMMER VON «SURF AND SAND RESORT» ERLEDIGEN

In einigen Kursen müssen die Paare Hausaufgaben erarbeiten, welche beim Liebesleben helfen sollen.

sich doch nicht, ihre Erlebnisse und Erfahrungen öffentlich zu diskutieren oder mit wildfremden Menschen eine Unterwassermassage zu teilen. Andere dagegen sind so wild, dass das Management eingreifen muss. So behalten sich viele Hotels das Recht vor, einen Kursteilnehmer auszuschliessen, wenn er die anderen unzumutbar belästigt.

Auch die Vermarktung ist nicht so einfach, weil das Image schnell in die Schmutzdecke abrutschen kann. «Die Leute, die solche Kurse heute buchen, sind Geschäftsführer, Aufsichtsratsvorsitzende oder Politiker, da muss man hüflisch auf das Image achten», sagt Peter Ellis.

Das kalifornische «Oaks at Ojai» hat damit schon Erfahrungen gesamt-

zelt. Nachdem es mit diesen Kursen begonnen hatte, waren einige Gäste empört. Daraufhin änderte man den ursprünglichen Kursitel von «Heisser

Sommer-Sex» in «Sexuelle Geheimnisse». Hotelfeelin Sheila Cluff bringt es auf eine kurze Formel: «Diese Kurse erfordern sehr viel Fingerspitzengefühl.»

Kursanbieter in den USA

- **Oaks at Ojai**
Ojai, Kalifornien
Kurs: «Sexuelle Geheimnisse»
Preis: 233 Franken pro Person
www.oaksspa.com
- **Surf & Sand Resort**
Laguna Beach, Kalifornien
Kurs: «Workshop über Sexualität»
Preis: 1430 Franken pro Paar, inklusive zwei Übernachtungen
www.surfandsandresort.com

- **Canyon Ranch Health Resort**
Tucson, Arizona
Kurs: «Sex: Körper & Seele»
Preis: 708 Franken pro Paar
www.canyonranch.com
- **Caneel Bay Resort**
St. John, Virgin Islands
Kurs: «Der Rhythmus einer Partner-Beziehung»
Preis: 75 Franken
www.caneelbay.com

HWE

ZIGAREN / Eine gute Zigarre – zwischendurch oder nach dem Essen – gehört fast schon zum guten Ton. Besonders im Trend ist zurzeit das kompakte Robusto-Format, das einen gleichbleibenden Genuss garantiert. **CHANDRA KURT**

Eine ansteckende Gemütlichkeit

Ein amerikanisches Fachmagazin ver-glich kürzlich das Dilemma eines Auto- und Zigarrenherstellers. Beide sind gezwungen, in regelmässigen Abständen neu gestylte Modelle auf den Markt zu bringen, um à jour zu bleiben. Zugegeben, der Spielraum ist im Falle des Autodesigners deutlich grösser als beim Zigarrenkreator. Aromatisch geht der Trend – nicht nur in den USA – Richtung kompakten, aroma-reichen Puros, die nicht zu viel Rauchzeit in Anspruch nehmen.

Als Format daher sehr gefragt ist alles, was wie eine Robusto daher-kommt. Dies bestätigt auch der Zigarrenspezialist Samuel Menzi von der Casa del Habano in Zürich: «Robustos sind sehr gefragt. Sie garantieren in kurzer Zeit einen kräftigen und gleich bleibenden Genuss.» Laut Menzi nimmt man sich heute zum Beispiel am Mittagessen deutlich weniger Zeit zum Rauchen, so dass es für eine Churchill gar nicht reichen würde.

Foto: JRG



PATORO-PRODUKTION

In der Dominikanischen Republik rollen die erfahrenen und geschickten Hände der besten Torocetores den limitierten Tabak in edelste Deckblätter.

DAS DUETT ZWEIER GENUSSMITTEL

Auch wenn Zigarren ein Zeichen von Luxus und Erfolg sind, wird heute nicht etwa weniger geraucht – höchstens eben kleinere Formate. An den anhaltenden Erfolg von Zigarren glaubt man unter anderem in Aarau. Denn dort wurde Anfang Jahr die erste AVO Cigar Lounge eröffnet. 25 Loungechairs stehen zum Verwei-

len bereit. Auch das in Zürich Ende Jahr eröffnete Szenelokal «Kochs» glaubt an die Nachfrage nach edlen Puros. So beschränkte man sich im Angebot nicht auf einen transportierbaren Humidor, sondern baute gleich einen begehren Humidor ein. Bei

Fragen steht der Zigarren-Master zur Seite.

Während Zigarrettenanhänger meist nervöser am Tisch sitzen, strahlen Puro-Geniesser nicht selten eine ansteckende Gemütlichkeit aus. Kommt dazu, dass sie ihren Rauchge-

nuss in der Regel mit einem Digestif kombinieren. So gilt seit Jahrhunderten die Verbindung eines grossen Cognacs mit einer guten Zigarre als Liebesheirat schlechthin. Denn im Duett der beiden Genussmittel entstehen füllige, runde Aromen von Honig, Kaffee und Schokolade, die Gaumen, Geist und Seele betören.

Drei Neukreationen und ein Klassiker

Die Htr stellt vier Robusto-Zigarren vor. Drei davon sind erst kürzlich auf dem Schweizer Markt eingeführt worden und die vierte (Partagas) ist endlich in grosszügigen Mengen vorhanden.

- Davidoff Millennium Blend, Robusto: Trocken, mineralisch. Man denkt an wildes Gebirge und getrocknete Holzbalken. Mild und nussig. Je länger man raucht, desto cremiger wird der Genuss. Aromen von Dörrfrüchten und trockenen Orangenschalen machen sich in der Hälfte des Rauchvergnügens breit. Dank ihrer milden Art, raucht sich diese Millennium Blend wunderbar am Nachmittag zum Kaffee. Sie eignet sich auch nach dem Essen, wenn man Lust auf etwas Mildes hat. Passt auch zu einem einfachen Cognac.

- Patoro, Robusto: Nach kein Jahr auf dem Schweizer Markt und bereits ein fester Begriff bei Zigarren-Connoisseurs. Von weitem wegen der roten Banderole erkennbar. Aromatisch ein Genuss. Gedörrte Feigen, Muskat und Haselnüsse machen den Start, um sich mit der Zeit mit Zimt und Vanille zu vermischen. Sehr elegant und markant. Eine Zigarre mit Struktur und Grandezza. Wenn man sie nicht alleine geniessen will, dann nur mit einem würzigtartigen Whisky oder einer alten Whiskyarität.
- Partagas 4, Serie D, kleine Havanna im Robusto-Format: Intensiv von Anfang an. Eine Zigarre für nach dem Essen, zum Philosophieren, Nachdenken oder um den Abend ausklingen zu lassen. Ihr nussig würziger

Charakter erfreut besonders geübte Raucher. Je nach Wirtschafts-lage ist dieser kleine Klassiker einfacher oder schwerer zu finden. Im Moment türmen sich die Kisten.

Passt zu einem Single Malt Whisky oder einem edlen Cognac, wie etwa dem Park Cigar Blend.

- Laura Chavin, Robusto: Trockener und milder Rauchgenuss. Wirkt fast schon elegant und graziös. Geröstete Kaffeebohnen und getrocknete Lorbeerblätter tauchen in der Aromatik auf. Mit der Zeit gewinnt die Zigarre eine spannende Würzigkeit, die jedoch immer von einem mokkacremigen Unterton begleitet wird. Passt nachmittags zu einem erlesenen Schwarztee oder nach dem Essen zu einem milden Rum oder Cognac.

RAUCHER-GESCHMACK ENTWICKELT SICH

Eine weitere Gemeinsamkeit von Cognac und Zigarren ist ihre hohe Qualität, die handwerkliche Produktion, der grosse Respekt für ihr Herkunftsterroir und nicht zuletzt die Freude am Degustieren. Beides sind Naturprodukte, deren Produktion höchste Qualitätsansprüche verlangt.

So wie sich der Geschmack eines Weinliebhabers im Laufe der Jahre und der Erfahrung entwickelt, tut er das auch bei Zigarrenrauchern. Anfangs sucht man lieblichere, einfachere Aromarichtungen, die sich meist in dünneren und kürzeren Formaten verbergen. Je «reifer» der Gaumen, desto komplexer darf's sein. Und diese Komplexität lässt sich in Robustos finden – auch wenn sie nicht aus Kuba stammen.

WHISKY / In Schweizer Städten stösst man kaum mehr auf eine Bar, die nicht mit einer Auswahl an Single Malts ausgerüstet ist. Und das, obschon diese nur die Spitze der Whisky-Produktion ausmachen. **CHANDRA KURT**

Single Malt – Magie aus der Flasche

Man glaubt es kaum, aber Malt Whisky macht gerade 3,4 Prozent des Scotch-Marktes aus. Nichtsdestotrotz ist Whisky gerade dank der Single Malts – und der Marketinginvestitionen der Produzenten – in aller Munde. An Bars werden immer mehr Malts bestellt und beim Durchsehen der letzten Medienberichte fällt klar eine journalistische Präferenz für den Single auf. Dennoch entfallen laut der schottischen «Whisky Association» 90 Prozent der exportierten Ware auf Blended Whisky. Im Unterschied zu den Single Malts werden sie aus Grain Whisky (verschiedene Getreidesorten) und Single Malt (Gerstenmalz aus einer einzigen Brennerei) assembliert.

Diese Hochprozentner eignen sich besonders zum Mischen von Cocktails oder für Einsteiger, da sie aromatisch einfacher und weniger komplex wirken. Ähnlich wie bei jahrgangslosem Champagner ist ihr Geschmack auch bei jeder Flasche gleich. Chivas oder

Johnny Walker schmecken immer gleich. Es spielt dabei keine Rolle, ob die Flasche heute oder in zehn Jahren gekauft wird. Genau so ein Pommery oder Veuve Clicquot Brut.

SPITZENPREISE AN AUKTIONEN

Anders im Falle von Single Malts: Jahrgangsabfüllungen kommen deutlich vielschichtiger, interessanter und komplizierter daher. Ganz zu schweigen davon, dass auch die verwendeten Holzfässer ihre Spuren hinterlassen. Auch beim Vintage-Champagner trägt jeder Jahrgang die Handschrift des Jahres und variiert daher von Jahrgang zu Jahrgang.

Bleibt man beim Vergleich von Malts mit Weinen, fällt ein weiteres Phänomen auf: an manchen Wein- und Spirituosenauctionen erzielen seltene Flaschen Spitzenpreise, die sonst nur Top-Bordeaux erreichen. So wurde bei-

spielsweise letztes Jahr ein 1926 destillierter und 1986 abgefüllter Macallan laut dem schottischen Auktionshaus McTear's für sage und schreibe 16 500 Pfund verkauft. Besonders gefragt seien zudem Flaschen von Destillieren, die es inzwischen nicht mehr gibt. Für sie seien Sammler bereit, wahre Unsummen zu bezahlen.

ITALIENER SIND DIE GRÖSSTEN SAMMLER

Interessanterweise kommen die grössten Whisky-Sammler nicht aus Schottland oder England, sondern aus Italien. Als Gründe werden verschiedene Faktoren genannt: so etwa, dass Italiener den geschultesten Gaumen für kulinarische Höchstgenüsse hätten und daher auch den besten Whiskys nicht abgeneigt wären. Eine andere Theorie besagt, dass Italiener grosse Jäger seien und Whisky das beste Getränk nach einem Tag auf der Pirsch darstelle.

Wieder eine andere Erklärung bezieht sich auf das Reiseland Italien, das von zahlreichen Ausländern besucht worden ist. Diese hätten auf ihren Reisen immer Whisky dabeigehabt und ihn jeweils vor der Rückkehr zurückgelassen.

Wie dem auch sei, klar ist, dass der Markt für Single Malts zwar noch jung ist – obschon Blended Whisky seit Generationen gebrannt wird –, aber weiterhin an Popularität zulegen wird. Dafür spricht auch, dass Whisky – im Gegensatz zu Cognac – ein eher junges und cooles Image hat und auch von jüngeren Generationen konsumiert wird. Für ihn spricht auch das Image eines etwas edleren Getränks. Denn bei einer Flasche J&B oder Chivas greift man nicht zwingend zu – auch wenn sie zu Aktionspreisen verkauft wird – zumal man sicher ist, dass sie immer an Lager sein wird. Bei einem Single Malt wird schon eher zugegriffen. Da ihn seine limitierte Menge sehr attraktiv macht.

Reklame

BESTECK

SANT'ANDREA
PENTIMA

STEELE

FIGGIO

KPM

Schönwald

PORZELAN
IONIA

OBERGLAS 1806

GLAS

BUCHECKER

041 360 42 44
www.buchecker.ch

SKI-WM ST. MORITZ / Eine repräsentative telefonische Befragung im Oberengadin zeigt, dass die Bevölkerung im Januar mehrheitlich davon ausging, das Ski-Event werde der Region ein positives Image verleihen. **CHRISTINE KÜNZLER**

Die Bevölkerung steht hinter der WM

Die Mehrheit der Oberengadiner (63%) steht der Ski-WM sehr oder eher positiv gegenüber. Das zeigt eine Umfrage*, die das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern (FIF) vor der WM im Oberengadin durchgeführt hat. Nur wenigen (6%) passt die WM nicht. Am meisten schätzen die Oberengadiner den Image-Gewinn: Die Mehrheit (82%) glaubt, dass sich die WM sehr oder eher positiv auf das Image der Tourismusregion auswirken wird. Der Anteil jener, die negative Auswirkungen fürchten, ist nur klein (6%). Mehrheitlich (77%) glauben die Befragten, dass sich der Image-Gewinn auch langfristig auswirken wird. Ob die WM auch mehr Gäste bringt, darüber waren sich die Oberengadiner im Januar noch nicht einig: 42% gehen davon aus, dass sie viel oder ein wenig mehr Gäste bringen wird. Leicht mehr (+1%) glauben, dass andere statt mehr Gäste kommen.

Bezüglich wirtschaftlicher Auswirkungen rechnen knapp drei Viertel der Befragten (73%) damit, dass die WM der Privatwirtschaft einiges bringen wird. Nur wenige (9%) befürchten, sie könnte sich negativ auswirken. Gut die Hälfte geht davon aus, dass die Privatwirtschaft auch langfristig davon profitieren kann. Kritischer fällt die Antwort aus auf die Frage nach den Auswirkungen auf die öffentliche

Hand: die Positiv-Stimmen und die Negativ-Stimmen halten sich hier in etwa die Waage. Die meisten (40%) glauben, dass das Ski-Event die öffentliche Hand aber längerfristig nur schwach belasten wird. Gut ein Viertel der Befragten (27%) glauben gar an keine langfristigen Auswirkungen.

Punkto Ökologie schätzt die Hälfte der Befragten, dass sich die WM mehr oder weniger negativ auf die Umwelt auswirken wird. Ein Drittel indes rechnet mit keinen ökologischen Auswirkungen. Nur wenige sind der Ansicht, die WM wirke sich mehr oder weniger positiv auf die Umwelt aus (12%). Fast ein Drittel (32%) glaubt indes, dass die langfristigen Auswirkungen auf die Umwelt schwach sind. Immerhin aber fürchten 14% auch langfristig starke Auswirkungen auf die Natur.

TOURISMUS: WICHTIGSTE GRUNDLAGE IM ORT

Für fast alle der befragten Oberengadiner ist der Tourismus mehr oder weniger die wichtigste Grundlage im Ort, in dem sie leben (96%). Das zeigt der zweite Teil der FIF-Umfrage zur Bedeutung des Tourismus. Gut drei Viertel der Befragten sagen denn auch, der Tourismus habe ihre Lebensqualität entscheidend verbessert. Offenbar hat das auch seinen Preis: Denn gleich viele geben an, ihre Lebensgewohnheiten würden zunehmend vom Tourismus diktiert. Nicht nur in beruflicher Hinsicht, denn von allen Befragten sind nur 37% im Tourismus tätig.

Die Antworten zur Bedeutung des Tourismus decken sich in etwa mit je-

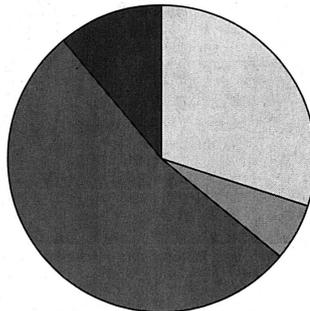
ner der Engelberger Bevölkerung in einer FIF-Umfrage aus dem Jahr 1992: Die meisten Engelberger (92%) waren mehr oder weniger der Meinung, der Tourismus sei die wichtigste Lebensgrundlage. Dass er auch zur Verbesserung der Lebensqualität beitrage, da-

von waren 74% überzeugt. Und auch die Engelberger hatten mehrheitlich den Eindruck, der Tourismus diktiere ihre Lebensgewohnheiten zunehmend mehr. Wie in Engelberg sind auch im Oberengadin mehr als die Hälfte der Befragten der Ansicht, der

Tourismus habe einen mehr oder weniger zerstörerischen Umgang mit der Natur zur Folge. Demgegenüber aber glaubt fast die Hälfte der Oberengadiner, der Tourismus habe dazu beigetragen, das Umweltbewusstsein zu stärken (Engelberg: 53%).

Die zwei grössten Überraschungen in der Umfrage

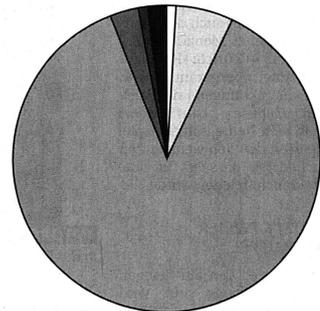
Beeinflusst die Ski-WM 2003 die Zusammengehörigkeit der einheimischen Bevölkerung in Ihrer Gemeinde?



- ja, positiv (30%)
- ja, negativ (6%)
- nein (53%)
- weiss nicht (11%)

Graphik: htr/GPE – Quelle: FIF Uni Bern 2003

Welchen Einfluss hat die Ski-WM 2003 auf die romanische Sprache?



- sehr positiven Einfluss (1%)
- eher positiven Einfluss (6%)
- keinen Einfluss (87%)
- eher negativen Einfluss (3%)
- sehr negativen Einfluss (1%)
- weiss nicht (2%)

FIF-Leiter Hansruedi Müller überraschen vor allem zwei Aussagen: Für mehr als die Hälfte der Oberengadiner verbindet die WM 2003 die Bevölkerung nicht. Und 87 Prozent sehen keinen Einfluss auf die rätoromanische Sprache, was wohl daran liegen müsse, dass die Befragten gar nicht gewusst hätten, was in dieser Hinsicht alles geboten werde.

* Die repräsentative telefonische Befragung von 393 Oberengadiner ist im Januar 2003 gemacht worden. Details unter www.ccs.unibe.ch/fif. Im Frühjahr wird eine zweite Umfrage durchgeführt, die die Einschätzungen nach der WM zeigen soll.

HENNIEZ-REPORTAGE

X-DRINK: fruchtiger Gewinnspass für Gameworld-Kids

Sources Minérales Henniez lanciert X-DRINK – The Swiss Lemonade

Ob draussen oder drinnen: mit X-DRINK, der Freestyle-Limonade von Sources Minérales Henniez SA machen Pulverschnee und Nintendo-GameCube gleich noch mehr Spass! Zu Besuch bei den Kids der Gameworld-Generation im Posthotel Oberberg/SZ (Kids Hotels und Restaurants) ...

X-DRINK – EIN COOLES LABEL

Die jungen Gäste vom Posthotel Oberberg testen das X-DRINK-Sortiment und zeigen sich hellauf begeistert vom coolen Nachfolger von Fruitastic. «X-DRINK ist ein innovatives und cooles Produkt vom Marktleader für Schweizer Markenlimonade; eindeu-

tig profiliert und stark positioniert», erklärt Jean-Paul Schwindt, Marketing-Direktor. Die neue Limonade aus dem Hause Henniez richtet sich an die Kernzielgruppe der 8 bis 13-jährigen Kids, die sich mit der Game- und Freestyle-Welt identifizieren.

COOL X 5 X FRUCHTIG – X-DRINK

Spass, Spiel und Sport: Ob beim Boarden oder Carven, bei Schneeballschlachten oder mit Höchstkonzentration gegen Jean-Pierre Gerber von Nintendo im GameCube antreten – X-DRINK ist bei den Kids immer dabei und sorgt für kühle Köpfe. Die kohlenäurehaltige Limonade auf fruchtiger Basis deckt mit ihren fünf populären Geschmacksrichtungen Zitronen, Orange, Grapefruit, Himbeer und Bergamotte alle Vorlieben ab.

X-DRINK AUF JEDER GETRÄNKEKARTE?

Der Hotelier vom Oberberger Posthotel, Urs Brotschi, ist von X-DRINK überzeugt: «Fruchtige Getränke sind bei vielen Gästen immer besonders beliebt. X-DRINK wird sicher sehr gut ankommen, weil die Kids den Fruchtgeschmack, das Prickeln der Kohlen-säu-

re und nicht zuletzt die coolen Etiketten lieben ... Und natürlich wollen sie beim Gewinnspiel mitmachen!» «Die Bedürfnisse junger KonsumentInnen, die gerne ihre eigenen Produkte haben, können Hotellerie und Gastronomie mit X-DRINK ideal abdecken», bestätigt Hans Tinner, Gebietsvertreter von Henniez AG, «denn X-DRINK ist die einzige Schweizer Limonaden-Marke, die national distribuiert wird.» Für den Markt der kohlenäurehaltigen Limonaden wird zudem bis 2006 ein Wachstum von über 15% erwartet!

X-DRINK: VOLL AUF GEWINNKURS

«Meeeeeega fein», ist jedenfalls Jennys Fazit nach ihrem ersten X-DRINK Orange. Und der 12-jährige Marcel freut sich: «Wir sind voll auf GameCube-Gewinnkurs! Uns fehlen nur noch zwei Buchstaben und dann ab die Post!»

Mehr Infos: www.x-drink.ch



Urs Brotschi, Hotelier Posthotel Oberberg, degustiert mit Frau Sandra und Sohnchen Severin X-DRINK.

Die X-DRINK-Formel:

Englisch = Multimedia-Sprache
Drink = Getränk
X = Variable und Multiplikator
X = Schweizerkreuz = Swiss Quality



X-DRINK 33cl-Glasflasche in Citron, Orange und Grapefruit.



X-DRINK – freestyled by Jenny, Marcel, Franziska und Thomas.

Gewinnspiel mit coolen Preisen



Ganz einfach: Etiketten sammeln, mit den Buchstaben auf der Rückseite das Wort «XDRINK» bilden, einsenden und einen von 300 Nintendo GameCubes (inkl. ein Spiel), 2700 Mini-Classics-Spiele und 3 komplette Nintendo-Kits gewinnen.



Q I / Christian Caprez führt mit dem Qualitäts-gütesiegel drei Hotel- und Gastronomiebetriebe zusammen. SEITE 10



STEFAN GAREIS/ Der Hotelier des «Crystal» in St. Moritz nimmt in Kauf, dass seine Stammgäste wegen der WM ausbleiben. SEITE 11



hotel+tourismus revue

UMGESTALTUNG / Raum für Flaneurs und Touristen

Interlaken bewilligt «Crossbow»

Interlaken erhält eine neue Bahnhofstrasse: Mit 900 Ja- gegen 815 Nein-Stimmen haben die Interlakener Stimmbürger dem Rahmenkredit in Höhe von 5,12 Mio. Franken zugestimmt. Die Umgestaltung der Bahnhofstrasse wird der erste Teil der Verwirklichung des Interlakener Verkehrskonzeptes «Crossbow» sein.

Das Konzept setzt auf eine Verlagerung des Verkehrs zugunsten von mehr Fussgängerfreundlichkeit und auf eine ansprechende Neugestaltung der Verkehrswege innerhalb des Ortes. Für die Realisierung des gesamten, auf 27,7 Mio. Franken veranschlagten «Crossbow»-Projektes gelangen noch drei weitere Rahmenkredite zur Volksabstimmung: Sie betreffen den Bödelweg, den Höheweg und die Ortseingänge inklusive Information. Für die Realisierung eines Parkleitsystems strebt der Interlakener Gemeinderat gemäss der «Berner Zeitung» die Gründung einer Aktiengesellschaft an.

«UNSER WILLKOMMEN WIRD VERBESSERT»

Wie Urs Zaugg, der Direktor von Interlaken Tourismus, gegenüber der htr betonte, haben sich die touristischen Leistungsträger des Ortes intensiv für die Bewilligung des Rahmenkredits eingesetzt, und sie begrüssen die positive Entscheidung der Stimmbürger. Zaugg würdigt vor allem den Einsatz der Sektion Interlaken von hotelleriesuisse. Das verbesserte Ortsbild wirke sich touristisch positiv aus. Seine Umgestaltung in mehreren Phasen während der nächsten 15 Jahre Sorge unter anderem für eine einladendere Gestaltung der Ortseingänge: Den Gästen Interlakens werde dann von Anfang an ein verbessertes Willkommen entboten. Viel hänge von der Verbesserung des Parkplatzangebotes und der «Umlagerung des Verkehrs» ab. Beides werde den Verkehr und seinen Lärm im Ort reduzieren.

VERBREITERUNG DER FLANIERZONE

Das wiederum, so Zaugg, begünstige die Einrichtung von fussgängerfreundlichen Zonen, etwa auf dem Höheweg, an welchem – unter anderem – das Hotel Victoria-Jungfrau liegt: Hier ergebe sich eine breite Flanierzone durch Reduzierung der bisherigen Höheweg-Parkplätze. Der Schritt von «verkehrsarm» hin zu «verkehrsfrei» an Wochenenden oder für Grossanlässe werde durch das «Crossbow»-Projekt kürzer und leichter werden. *KJV*

ZERMATT / Morgen Freitag feiert die Zermatt Bergbahnen AG ihr einjähriges Bestehen. Welche Erfahrungen hat das fusionierte Unternehmen im Jahre eins gemacht? **SONJA STALDER**

«Es braucht überall ein Umdenken»

Die Zermatt Bergbahnen AG hat morgen Freitag gleich doppelten Grund zum Feiern: das einjährige Fusionsjubiläum und die Einweihung der neuen Gondelbahn «Matterhorn-Express». Voraussichtlich wird der Götli Adolf Ogi persönlich anwesend sein, wenn Pfarrer Gervas Studer die seit letztem Dezember in Betrieb stehende Achter-Gondelbahn auf Schwarzsee einsegnet wird.

INVESTITIONEN: HÖHER ALS ERWARTET

Der «Matterhorn-Express» ist die erste grosse Investition der Zermatt Bergbahnen AG. Rund 25 Millionen Franken hat das Projekt gekostet. Und es bleibt bei weitem nicht das einzige Investitionsprojekt: Das Unternehmen will die verschiedenen Skigebiete zu einem Ganzen zusammenwachsen lassen und Engpässe beheben. «Im laufenden Jahr planen wir Investitionen in der Höhe von 39 Millionen Franken», sagt CEO Christen Baumann. Unter anderem sollen zwei Skilifte durch leistungsfähigere Sesselbahnen ersetzt werden.

Noch vor einem Jahr sprachen die Verantwortlichen von 80 Millionen, welche innerhalb von vier bis fünf Jahren investiert werden sollten. Heute stellt Baumann fest: «80 Millionen werden nicht reichen. Ich rechne mit rund 100 Millionen.» Das Unternehmen will die Investitionen aus dem Cashflow finanzieren; der Fremdkapitalanteil soll dabei die Marke von 65 Prozent nicht überschreiten. Derzeit liegt der Fremdkapitalanteil bei 55 Prozent.

In Bezug auf den Geschäftsgang liegt die Zermatt Bergbahnen AG «auf Kurs», wie Christen Baumann festhält. Im ersten Geschäftsjahr erwartet er einen Umsatz von 50 Millionen und einen Cashflow von 20 Millionen; im nächsten Geschäftsjahr soll der Cashflow bei gleichbleibendem Umsatz um 2–3 Millionen Franken steigen.

FUSIONSKOSTEN: MEHR ALS EINE MILLION

Bevor sich jedoch die Synergien der Fusion in klingende Münze umwandeln lassen, muss das Unternehmen tief in die Tasche greifen. «Die Fusionskosten betragen mehr als eine Million», sagt Baumann. Zu diesen Kosten zählt er unter anderem die Grundbuchumschreibungen sowie das professionelle Coaching.

Der verstärkte Aufwand, den die Fusion mit sich bringt, zeigt sich auch in Bezug auf die Mitarbeiterzahl. Vor einem Jahr sagte der Verwaltungsrats-



25-MILLIONEN-PROJEKT

Morgen Freitag feiert die Zermatt Bergbahnen AG die Einweihung ihrer ersten grossen Investition, des «Matterhorn-Express» (im Bild). Götli Adolf Ogi wird voraussichtlich persönlich anwesend sein.

präsident Hans Peter Julen in der «RZ Obervallis», der Mitarbeiterbestand solle von 263 auf 212 gesenkt werden. Heute arbeiten immer noch 260 Angestellte für die Zermatt Bergbahnen AG, eine Reduktion auf 212 bezeichnet Baumann als «nicht möglich»: «Wir werden innerhalb von zwei Jahren auf 230 Mitarbeiter reduzieren können.»

KNACKPUNKT: LOHN-STRUKTUREN ANPASSEN

Das Zusammenführen der Mitarbeiter war eine der Hauptaufgaben, die Christen Baumann in den ersten Monaten zu lösen hatte. Ein Knack-

punkt waren vor allem die unterschiedlichen Lohnstrukturen, die Baumann in ein einheitliches System überführen musste: «Es brauchte in dieser Phase sehr viele Gespräche mit den Mitarbeitern.» Unterschiedliche Unternehmenskulturen zeigten sich auch bei den Angestellten mit Gästekontakt: Die Kundenorientierung war nicht bei allen gleichermassen gut ausgebildet. «Wir haben diese Mitarbeiter intensiv geschult und sie mit der neuen Kultur und Politik vertraut gemacht», sagt Baumann.

Mit der neuen Politik müssen sich auch die Einheimischen anfreunden. Dass beispielsweise der «Matterhorn-

Express» zwei Pendelbahnen und eine Gondelbahn ersetzt hat, stiess nicht bloss auf Zustimmung. «Wir hatten vereinzelte, dafür aber sehr emotionale Reaktionen», stellt Baumann fest. Und auch Robert Guntern, Gemeindepräsident von Zermatt, bestätigt, dass es «zu Diskussionen» gekommen sei. Für Kritik gesorgt haben auch die Preiserhöhungen der Skiabos für Einheimische. Baumann sagt dazu: «Es braucht überall ein Umdenken. Wir müssen das Unternehmen nach privatwirtschaftlichen Kriterien führen.»

BAUPROJEKTE: KEINE ZWEITE KLAGE RISKIEREN

Die Zusammenarbeit mit den anderen touristischen Leistungsträgern erlebt Baumann hingegen als «sehr positiv». Mit der neuen Dachmarke (siehe Seite 18) ist ein Schritt in Richtung Destinationsmarketing gemacht, weitere Kooperationen sollen folgen. «Die Visionen liegen in der Schublade», sagt der CEO. Im Vordergrund stehen aber jetzt die geplanten Bauprojekte, die Baueingaben müssen rechtzeitig eingereicht werden: Es soll zu keiner zweiten Klage kommen. Im letzten Herbst war die Ungeduld so gross, dass eine Piste ohne Bewilligung saniert wurde. Prompt haben die Naturschutzorganisationen reagiert.

Baumann spricht am Tourismusforum

Die Zermatt Bergbahnen AG ist auch Thema am «Tourismusforum der Alpenregionen», das vom 17. bis 18. März in Davos stattfindet. Der CEO Christen Baumann zieht am zweiten Tag unter dem Titel «Fusion geclückt – und was dann?» Bilanz. Zum Thema Kooperationen spricht Gian Gilli, Sportdirektor der WM 2003 in St. Moritz. Er berichtet über genutzte und verpasste Chancen des grössten Sportanlasses der Schweiz. Am ersten Tag der Veranstaltung steht die Finan-

zierungskrise im Tourismus auf dem Programm. Über «Subventionen im Tourismus – wer bezahlt die Zehne?» referiert Bernd Schips, Leiter der KOF/ETH. FIF-Professor Hansruedi Müller leitet eine Podiumsdiskussion zum Thema «Finanzierungsmodelle». Die hotel + tourismus revue gehört zu den Medienpartnern der Veranstaltung.

Informationen und Anmeldung: www.grischconsulta.ch

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

Dies ist ein Erfolgsmittel!
Wählen Sie 031 370 43 40



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

hoteljob
Ihr Ansprechpartner für Stellen
in der Hotellerie und Gastronomie



hoteljob, Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031/370 43 33, Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swisshotels.ch, www.hoteljob.ch



G3 12

GASTRO BETRIEBSLEITERSEMINAR MIT DIPLOM GASTROSUISSE

GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.

Zielgruppe Führungskräfte der Gastrobranche

Lerninhalte Marketing, Mitarbeiterführung, Betriebsorganisation, Rechnungswesen, Food&Beverage, Recht

Struktur 30 Tage berufsbegleitend, in 1-3 Tagesblöcken

Durchführung in Bern, Chur, Fribourg (in französischer Sprache), Luzern, St. Gallen und Zürich

Prüfung jeweils im Mai und Dezember

Kosten Fr. 4'500.-, Prüfungsgebühr Fr. 600.- exkl. Mwst.

Informationen GastroSuisse, Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel: 01 377 52 06, Fax: 01 377 55 92
thomasfahri@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.de

153472/390239

Über Internet und nette Gäste.

htr

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

Sprachaufenthalt

Preiswert, 2 bis 50 Wochen, Gratskatalog
Tel. 027 924 30 00, 3900 Brig
info@metzenbauer.ch
Brig/weltweit - Qualität seit 1989

Beschädigte Kännchen?

Wir
reparieren
polieren
versilbern
...

SILBAG AG

Grossmatte-Ost 24, 6014 Littau
Tel 041 259 43 43, Fax 041 259 43 44
Mail: silbag@tic.ch

WWW.SWISSHOTELS.CH

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



NAME/VORNAME

HOTEL

STRASSE

PLZ/ORT

TELEFON

FAX

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

ANZEIGEN

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 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 - 075/422'37'24
Fax 055/410'41'06

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Profitieren Sie von
unseren Branchenkenntnissen!

Kauf & Verkauf

von Hotelliegenschaften.
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

VON GRAFFENRIED

Lenk im Simmental

Per 1. Mai 2003 oder nach Verein-
barung zu vermieten

Restaurant und Bar

- an Top-Lage im Dorfzentrum
- Restaurant ca. 60 Plätze
- Bar ca. 50 Plätze
- moderne Küche
- eigene Parkplätze
- 4-Zimmer-Wirtwohnung kann dazu gemietet werden

Wir freuen uns auf Ihre Kontak-
nahme!

Von Graffenried AG
Liegenschaften
Marktgass-Passage 3
3000 Bern
Tel. 031 320 57 04
www.graffenried.com
www.immobien.ch

3434919

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 IMMOBILIER
Tel. 0800 80 13 13
vfp@verbier.ch, www.vfp.ch

154201/422212

***Hotel gesucht

Ein mittelgrosses Schweizer
Reisebüro sucht ein 4-Sterne-
Hotel im Wellnessbereich
zum Pachten.

Angebote bitte unter Chiffre
154249, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

154249/156280

Lago di Lugano

Wir verkaufen an bester Lage,
direkt am See

Stilvolles ***Hotel

mit guter Rendite

Attraktives, ausbaufähiges
Konzept - mit internationaler
Stammklientel; 23 Doppelzimmer,
Schwimmbad, Schiffsanlegestelle,
3 Restaurants und Personalhaus.

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

150398/247804

ZENTRUM BERN – BUBENBERGPLATZ

In repräsentativem Geschäftshaus an attraktiver Passantenlage
vermieten wir PER 1. JULI 2003 oder nach Vereinbarung

RESTAURANT MIT TERRASSE

- Restaurant ca. 150 Sitzplätze, Terrasse ca. 60 Sitzplätze
- Office und Nebenräume
- Bahnhof / öff. Verkehrsmittel in unmittelbarer Nähe
- attraktiver Mietermix

Als zukünftiger Betreiber sind Sie an einem langfristigen
Rohbau-Mietvertrag interessiert. Sie bringen ein ausgereiftes
Projekt mit und können den Innenausbau selbst mitbestimmen.

.....INTERESSIERT?

031 320 84 19

Dokumentation / Besichtigung:

nicole.kuhn@privera.ch

PRIVERA

GESCHÄFTSHÄUSER, IMMOBILIEN UND VERWALTUNGEN

Monbijoustrasse 68 Postfach 3001 Bern
www.privera.ch

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

CH-Ehepaar (55) sucht in der Umgebung
Zürich, kleineres bis mittleres

Restaurant, Café, Bistro oder Shop

Termin nach Vereinbarung.

Angebote bitte unter Telefonn 076 344
55 27 oder unter Chiffre 154331, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

154331/422491

Wir vermieten auf das Frühjahr 2003 im
schönen Berner Jura auf dem Mont Soleil,
1200 m.ü.M. eine Oase, wo man Gäste
noch verwöhnen kann. Die



Auberge L'Assesseur

der gepflegte Gasthof, mitten in einem
typischen Jura-Bauernhof, sucht das ini-
tiative und kreative Ehepaar oder das
motivierte Team, welches gerne Gäste
mit gutbürgerlicher Küche und Spezia-
litäten aus dem Jura verwöhnt. Sie fin-
den eine perfekte Infrastruktur mit mo-
derner, neu eingerichteter Küche, Apéro-
Weinkeller, Gartenterrasse, Restaurant
mit 50 Plätzen, Säli für 10 Personen, 14
Doppelzimmer mit Komfort, Dachaus-
bau mit weiteren acht Schlafplätzen.

Zum Gasthof gehören eine Wirt-
Wohnung, acht Pferdeboxen und genügend
Parkplätze. Der angrenzende Landwirt-
schaftsbetrieb mit Galloway-Rindern und
Pferdezucht wird autonom und selb-
ständig durch unseren langjährigen Mit-
arbeiter geleitet.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung.

Paul und Priska
Erni-Sutner
Egolzwilerstrasse
6244 Nebikon
Telefon 062 756 18 66

PFERDEZUCHT
MONT-SOLEIL

Vom Bistro bis zum 5-★-Hotel.



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

Mit dem Ertrag zufrieden

Titlis Rotair AG. Die Einnahmen der Titlis Rotair AG (Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG) gingen im letzten Geschäftsjahr um 0,4 Mio. Franken auf 32,5 Mio. Franken zurück. Einem guten Winterergebnis sowie höheren Einnahmen des Hotels Terrace standen die geringeren Einnahmen des Sommers gegenüber. Der Gewinn beträgt 1,96 Mio. Franken. Die AG ist mit der Ertragslage zufrieden. *TRU*

Schnupperkurs gegen Unfälle

Freeride-Check-in. Im Sinne der Unfallprävention bieten Seilbahnen Schweiz (SBS) und der Schweizer Alpen-Club SAC zusammen mit Bergsteigerschulen Gratis-Schnupperkurse an. «Freeride-Check-in» gibt Einblicke in die Lawinenprävention und vermittelt Tipps für Abfahrten abseits der Pisten. Das Pilotprojekt wird in Andermatt-Gemsstock am 16. Februar und Grindelwald-First am 2. und 9. März angeboten. *TRU*

SAVE THE MOUNTAINS / Projektwettbewerb Wasser und Berge

Die Hauptthemen des diesjährigen Projektwettbewerbs der gemeinnützigen Stiftung «Save The Mountains» sind das Wasser und die Berge. Die Projekte müssen Pilotcharakter aufweisen und innerhalb von sechs Monaten bis zwei Jahren realisierbar sein. Laut Reglement muss die Gewinnsumme «einen verhältnismässig hohen Anteil an den Gesamtkosten der Projekte» ausmachen. Das Kernziel des mit 90 000 Franken dotier-

ten Wettbewerbs ist die Unterstützung von ein bis drei Projekten, welche das Verhalten der Menschen im Umgang mit dem Alpenraum in hohem Masse beeinflussen und so eine nachhaltige ökologische Entwicklung auslösen. Der Stiftungsrat entscheidet im kommenden Juni über die Siegerprojekte. Projektskizzen können bis Ende März eingereicht werden. *TRU*

Infos: www.savethemountains.ch

Skipässe direkt buchen

EngadinCard. Neu können sich Inhaber der EngadinCard problemlos im Internet unter www.engadincard.ch mit ihrem Passwort einloggen und Skipässe direkt buchen. Möglich ist dies neu auch über die Telefonnummer 0848 22 23 77. Neu kann die EngadinCard auch im Erlebnisbad in Scuol eingesetzt werden. Die Engadin ComfortCard kostet zur Einführung noch bis Ende Wintersaison 45 Franken (Normalpreis 75 Franken). *TRU*

Solidarhaftung wird fällig

Leukerbad. Die Emissionszentrale der Schweizer Gemeinden (ESG) fordert jetzt die Solidarhaftung jener Gemeinden ein, die zusammen mit dem zahlungsunfähigen Leukerbad in zwei Anleihen stecken. Betroffen sind Fiesch, Ernen, Täsch, Steg, Raron, Oberwald, Saas Grund, Wiler und Vouvry. Fällig werden total 16 Mio. Franken. Laut «Walliser Bote» ist nicht anzunehmen, dass alle Gemeinden die Mittel termingerecht aufbringen können. *TRU*

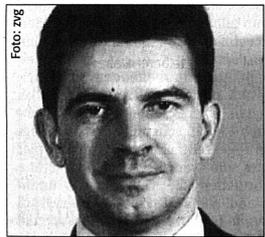
FIORENZO FÄSSLER / Der Direktor Italien von Schweiz Tourismus, Milano, zu Trends

INTERVIEW: TONI RÜTTI

Städte, Berge, Kunst, Gastronomie

Was ist zu tun, damit die Italiener neben der Südschweiz auch die übrige Schweiz vermehrt besuchen?

Ein Problem ist die Sprachbarriere. Trotzdem: Schweizer Städte sind in Italien ein Trendthema. Seit zwei Jahren leisten wir zusammen mit der Städtevereinigung Swiss Cities gute Arbeit. Italiener gehören zu den besten Städtetouristen Europas. Bei den Italienern sind Sommerrundreisen im eigenen Auto sehr beliebt. Ein beliebtes Reismotiv bleiben die Berge.



Fiorenzo Fässler

Was kann bei der Angebotskommunikation verbessert werden?

In der Region Montreux-Lausanne gibt es die weltweit höchste Dichte von Gault-Millau-Lokalen – mehr als in den Stadtzentren von Rom und Paris. In der Schweiz werden gute Weine angebaut. Das muss mit dem nötigen Selbstvertrauen kommuniziert werden. Mit gutem Essen und gutem Wein können wir italienische Gäste in die Schweiz locken. Die Kunstmuseen in Lugano, Martigny, Zürich, Bern oder Basel sind hier bestens bekannt, die «Art Basel» oder die Stiftung Oskar Reinhart haben grosses Potenzial. Auch das Lucerne Festival oder das Filmfestival Locarno sind Topanlässe.

Wie kommen Sie zu neuen Kundensegmenten?

Wir haben strategische Partner. Longoni, eine Sportgeschäftskette, und UNES, eine Lebensmittelkette, stehen für Crossmarketing bereit. In diesen Geschäften des oberen Segments sollen auch Städte-, Wellness- und Bergangebote gebucht werden können.

Wie repräsentativ sind die statistischen Erhebungen für Sie?

Der Logiernächte-Statistik stehen alle Verwandtenreisen, nicht erfasste Parahotellerie und der gesamte Tagestourismus gegenüber. Effektiv – also umsatzmässig – ist Italien für die Schweiz wichtiger, als man beim Betrachten der Erhebung des Bundesamtes für Statistik annehmen könnte. Mit attraktiven Wochenendangeboten müssen Tagestouristen dazu gebracht werden, zwei Tage oder länger in der Schweiz zu verweilen.

MARKT ITALIEN / Für Italiener ist die Schweizreise nicht mehr so populär wie Anfang der Neunzigerjahre. Doch laut Schweiz Tourismus Italien müsste es gelingen, zumindest die Vorjahreszahlen zu halten. TONI RÜTTI

Das Potenzial des Tagestourismus und Verwandtenbesuche nutzen

Die Schweiz wird, gemessen am Gesamtmarkt aller italienischen Auslandsreisen, weiter an Anteilen verlieren. Dies geschieht, weil in Italien Flugreisen zu entfernten Destinationen den grössten Wachstumsmarkt bilden – eine Sparte, bei der die Schweiz das Nachsehen hat. Dies ist jedenfalls die Einschätzung von Fiorenzo Fässler, Direktor Schweiz Tourismus Italien. «Auch im Bereich Kulturreisen ins Ausland haben wir es mit einem harten Verdrängungsmarkt zu tun. Eine wesentliche Zunahme ist auch hier nicht zu erwarten.» Die grössten Wachstumschancen für die Schweiz sieht er im Segment jener Italiener, die in der Schweiz vielleicht eine Ferienwohnung buchen oder als Tagestouristen kommen. Es müsse gelingen, diese Gäste zu einer Verlängerung ihres Aufenthalts zu bewegen. «Hier sehe ich grosse Chancen.» Für eine positive Marktentwicklung spreche die Sicherheit der Schweiz, die Euro-Inflation, und der Trend zu Nahdestinationen. Gegen die Schweiz spricht seiner Einschätzung nach, dass Schweizer Anbieter den Markt Italien vielfach mit ungenügenden Sprachkenntnissen sowie ohne geeignete Angebote bearbeiteten.

Foto: Swiss-Image



DER BERNINAEXPRESS

Bergferien, Winter, Städteferien und Bahnreisen: Im italienischsprachigen Call-Center von Schweiz Tourismus ist beispielsweise der Berninaexpress das meistgefragte Einzelthema.

AUF TIEFEM NIVEAU RELATIV OPTIMISTISCH

«Wir sind relativ optimistisch für das laufende Jahr, allerdings von einem tiefen Niveau ausgehend. Irgendwie schuldet uns der Markt noch eine gewisse Erholung. Im schlimmsten Fall können wir das Vorjahresergebnis halten», sagt Fässler. Nur: Das Damoklesschwert eines möglichen Irakkrieges spüre man bereits. Italiener reagieren erfahrungsgemäss sehr heftig auf unsichere Situationen. Wenn es zu einer Eskalation kommen sollte, werde der Markt zwar noch etwas einbrechen, aber nicht so stark wie man annehmen könnte, «denn wir befinden uns bereits auf tiefem Niveau». «Eine gewisse Basis von Besuchern aus Italien wird die Schweiz immer behalten können.» Passiere an der Kriegsfront nichts, sollte es zu einer leichten Zunahme der Logiernächte durch italienische Gäste kommen. Fässler macht drauf aufmerksam, dass der italienische Markt im vergangenen Jahr einer der ganz wenigen Hauptmärkte war, die relativ stabil geblieben seien; die Schweiz habe in diesem Segment «bloss» minus 1 Prozent einnehmen müssen. Alle anderen Hauptmärkte seien um 10 oder gar 12 Prozent eingebrochen. Der Markt Italien befindet sich seit 1996 in einer zaghaft steigenden Phase.

HAUPTGEWICHT JETZT BEI DER TV-WERBUNG

Schweiz Tourismus Italien nimmt eine strategische Änderung bei den

Marketingsegmenten vor: Weniger Werbung in den Printmedien, mehr im Fernsehen. Dies auf Grund der Erkenntnis, dass Italiener überdurchschnittlich viel TV schauen. «Der Beliebtheit des Fernsehens tragen wir Rechnung, indem wir die TV-Werbung intensivieren.» Leukerbad werbe beispielsweise nur noch auf dem Privatseher «Telety Italia 7 Gold». «Wir bieten bei der TV-Werbung auch anderen Schweizer Partnern eine Plattform», sagt Fässler. Zuvor hat Schweiz Tourismus Italien kaum in die bezahlte Fernsehwerbung investiert. Gesamthaft stehen Fässler und den Partnern etwa 250 000 Franken an Budget zur Verfügung. Für Werbung bei den grossen Sendern auf nationaler Ebene würde diese Summe kaum für eine namhafte Kampagne reichen. Doch für Spots bei den Privatsendern kann offenbar mit diesem Budget bereits effizient geworben werden. Für die Produktion der Spots gibt Schweiz Tourismus Italien wenig Geld aus, indem weitgehend auf bestehendes Filmmaterial zurückgegriffen wird.

Es müssen lediglich noch die ST-Produkte und -Marken platziert werden. Italien hat zwar in Europa die grösste Dichte an Printmedien. Doch gelesen wird laut Fässler verhältnismässig wenig. Dies ist der Grund, weshalb ST neu zur Hauptsache übers Fernsehen mit Produkten wie Swiss Cities, den Bergen oder den Bahnen in

Erscheinung tritt. Die Bearbeitung der Medien – Pressereisen, wie sie seit Jahrzehnten organisiert werden – wird indes uneingeschränkt fortgesetzt. Bei den Medien waren im 2002 folgenden Regionen am beliebtesten: das Wallis, Graubünden, das Tessin, Zürich, das Berner Oberland und die Zentralschweiz.

Bei den Einzelthemen schwangen der Bernina-Express, die Expo.02 und Zürich obenaus. Dass es das gesamte

Spektrum des Marketings braucht, ist für Fässler keine Frage. Einige Hoffnungen ruhen jetzt auf dem neu errichteten Verkaufspunkt der Schweizer Bahnen beim Bahnhof Milano Centrale und auf den drei Autobussen, die in Milano noch bis September mit dem Sujet «Arosa» verkehren. Im 2002 wurden auf der italienischen Version von MySwitzerland.com mehr als 230 000 Besucher gezählt, davon allein ca. 30 000 im Dezember.

Unterschiedliche Erfassungsmethoden

Lauf Bundesamt für Statistik (BFS) buchten italienische Gäste im Jahre 2001 insgesamt 1,374 Millionen Übernachtungen in der Schweiz – ein Ergebnis, das in etwa den Resultaten entspricht, die in den Jahren zwischen 1998 und 2000 erreicht wurden (Anfang der Neunzigerjahre wurden jeweils über zwei Millionen erreicht). Der European Travel Monitor (IPK München) spricht hingegen in seinen Berichten für die Jahre zwischen 1998 bis 2001 von jährlich jeweils ca. 5 Millionen Übernachtungen italienischer Gäste in der Schweiz.

Fiorenzo Fässler, Direktor von Schweiz Tourismus Italien, Milano, führt den Unterschied darauf zurück, dass Italiener als Angehörige einer der wichtigsten in der Schweiz ansässigen

Ausländergruppen von ihren Verwandten und Freunden aus Italien regelmäßig besucht werden und dass diese Gäste vor allem private Unterkünfte bevorzugen. Im Gegensatz zum BFS zählt der European Travel Monitor auch die Besuche von Freunden und Verwandten, die in keiner Hotel- oder Parahotellerie-Statistik figurieren. Vom BFS ebenfalls nicht erfasst wird der Tagestourismus, der vor allem für die an Italien grenzenden Regionen Wallis, Tessin und Graubünden eine sehr grosse Rolle spielt. Namentlich für Norditalien stellen diese Regionen ein wichtiges Naherholungsgebiet dar, in welchem durch den Tagestourismus beträchtliche Umsätze, aber im Verhältnis dazu wenig Übernachtungen von Italienern verbucht werden. *TRU*

STADTHAUS GROUP / Das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus der Stufe I hat die Zusammenlegung von drei unterschiedlichen Betrieben ermöglicht. Der Prozess war aufwändig aber effizient. **CHRISTINE KÜNZLER**

«Das Qualitätsgütesiegel beeinflusst das Buchungsverhalten»

Wenn drei unterschiedliche Betriebe gemeinsam das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus erarbeiten, ist das einerseits aufwändig, andererseits aber auch sehr effizient. Das hat Christian Caprez festgestellt, der als Managing Director die «Stadtthaus Group» in Burgdorf leitet. Zur Stadtthaus-Group gehören das Fünf-Sterne-Hotel Stadtthaus, das Drei-Sterne-Geschäftshotel Berchtold, das Restaurant Brauerei Schützenhaus und seit kurzem das «Artcafé» im Museum Franz Gertsch (siehe Kasten). Inhaber aller Betriebe – inklusive des Museums selber – ist der Burgdorfer Industrielle Willy Michel, Besitzer der Disertron-Unternehmen.

«DAS Q HAT UNS VIEL GEBRACHT»

Als Caprez die Stadtthaus-Group im Sommer letzten Jahres übernahm, hatte er die Aufgabe, die damals noch drei Betriebe zusammenzulegen, um Synergien nutzen zu können. Dabei habe ihm das Q der Stufe I sehr geholfen. «Das Qualitätsgütesiegel hat uns viel gebracht. Es ermöglichte uns, das Angebot und die Qualität zusammenzuführen und zu standardisieren.» Caprez verschweigt aber nicht, dass die Umsetzung des Q für drei unterschiedliche Betriebe we-

sentlich komplizierter ist als die Umsetzung für lediglich einen Betrieb. Er hatte bereits in früheren Jahren in einem Hotel das Q I eingeführt. «Wir mussten uns beispielsweise überlegen, wie wir was zusammenführen. So mussten wir unter anderem ein Hygienekonzept erarbeiten, das für alle Betriebe passt.»

Caprez verschweigt auch nicht, dass der Aufwand für das Q I «hoch» gewesen ist. Doch gelohnt habe sich der Aufwand allemal, denn die Synergien, die durch die Zusammenlegung der Betriebe nun entstanden sind, seien «sehr gross». Und er glaubt auch, dass das Qualitätsgütesiegel das Buchungsverhalten der Gäste positiv beeinflusst.

Q I HAT SICH AUF DAS PERSONAL AUSGEWIRKT

Durch die Einführung des Q I haben sich für die Stadtthaus-Group verschiedene Anpassungen ergeben. So ist beispielsweise das Frühstücksbuffet des Drei-Sterne-Hotels Berchtold qualitativ nach oben angepasst und das Check-in und -out standardisiert worden. «Wir haben ganze Abläufe angeglichen», so Caprez. Beispielsweise besteht jetzt nur noch ein Zentrallager, aus dem alle Betriebe geliefert werden.

Foto: Christine Künzler



DIREKTOR CHRISTIAN CAPREZ

Er bespricht mit der F&B-Koordinatorin, Sabrina Widmer, was für den heutigen Tag ansteht.

Anzeige

tolle Aussichten

ANLEGEN UND VORSORGEN

WIR Bank
seit 1934

www.wirbank.ch Basel • Bern • Luzern • St. Gallen • Zürich • Lausanne • Lugano

Ausgewirkt hat sich die Zusammenlegung der Betriebe auch auf das Personal. Einerseits auf das Arbeitsklima: «jungdynamisch, ruhig und bestimmt», so umschreibt der Barverantwortliche Florian Kappeler seinen Chef Christian Caprez. Es mache Spass, mit ihm zu arbeiten. «So wie der Chef ist, sind auch die Mitarbeitenden», zieht Kappeler Bilanz. Ausgewirkt hat sich das Q I aber auch auf den Personalbestand: «Es gibt nur noch einen Chef de Réception und einen F&B-Koordinator. Und wir haben nur noch einen verantwortlichen Küchenchef und in jedem Betrieb einen Souschef», so Caprez. «Auch wenn die Angebote in den Restaurants sehr unterschiedlich sind.» Im «Stadtthaus» wird unter anderem eine Gourmetküche zelebriert, im «Berchtold» eine mediterrane Küche, und im «Schützenhaus» tischt man Deftiges auf. «Die Umsatzzahlen in den Restaurants steigen.» Vor allem auch im «Stadtthaus», das seit diesem Jahr im Gault-Millau-Führer ist.

Die Stärke der vier Betriebe der Stadtthaus-Group sei die, dass für jedes Gästebedürfnis das geeignete Hotel oder Lokal zur Verfügung stehe (vgl. Kasten). Die beiden Hotels ermöglichen auch eine schnelle Flexibilität: Ist das eine Haus ausgebucht, werden die Gäste im andern – zu Spezialpreisen – untergebracht.

DAS Q II IST SCHON PROGRAMMIERT

«Wir haben uns für die Einführung des Q II durch hotellerieisuelle beraten

lassen. Was sehr hilfreich war.» Nachdem alle Betriebe durchleuchtet, Serviceabläufe und Standards definiert worden waren, wurde ein Konzept erstellt. Alle Mitarbeitenden, so Caprez, hätten positiv und motiviert mitgeholfen. Der Qualitätsprozess habe auch kleine, scheinbar banale Dinge zu Tage gebracht: Wie zum Beispiel, dass die verschiedenen Barverantwortlichen die Getränke in unterschiedlichen Gläsern servierten. Doch gerade für ein Geschäftshotel wie das «Berchtold» sei es wichtig, dass die Abläufe immer gleich seien.

Zertifiziert worden sind letztlich alle Betriebe einzeln, weil eine Gruppenzertifizierung nicht möglich ist. Der Erfolg des Q I motiviert Caprez zum Weitermachen: «Ich denke, dass wir in diesem Sommer das Q 2 anpacken werden. Auch wenn das viel Arbeit bedeutet.»

Auskunft bezüglich des Qualitätsgütesiegels für den Schweizer Tourismus beim Schweizer Tourismus-Verband unter Tel. 031-307 47 41, Fax 031-307 47 48, quality@swisstourfed.ch oder www.swisstourfed.ch

Christian Caprez

Christian Caprez absolvierte nach seiner Kochlehre die Hotelfachschule Belvoirpark und später das Unternehmerseminar SHV. Vor seinem Eintritt in die Stadtthaus-Group war er Direktor im Hotel Walzenhausen in Walzenhausen. Zuvor war er in verschiedenen Mövenpick-Resorts in unterschiedlichen Funktionen in Ägypten tätig. CK

Betriebe der Stadtthaus-Group Burgdorf

Anzahl Betten total: 95
Anzahl Mitarbeitende total: 130 bis 140, davon 80 fix. Ein Kernteam von Mitarbeitenden kann in allen Betrieben eingesetzt werden.
Auslastung Hotels: 70–75%
Mitglied bei Small Luxury Hotels of the World und Swiss International Hotels
Restaurant: 106 Sitzplätze plus Bankettsäle
Hotel Berchtold***: Businesshotel SHV

Restaurant: total 130 Sitzplätze
«Schützenhaus»: 550 Sitzplätze, eigene Bierbrauerei
«Artcafé»: 80 Sitzplätze, im Franz-Gertsch-Museum
Events: «Art and Sleep», «Art and Dine», diverse kulturelle Veranstaltungen wie Openairkino und Konzerte
Auftritte: Hochzeitsmesse, Berner Museumsnacht, Ferienmesse u.a.m. CK
www.stadthaus-group.ch

STEIGENBERGER HOTELS / Gerüchte um möglichen Verkauf

Kauft US-Kette Steigenberger?

Es sieht ganz so aus, dass Deutschlands Hotelketten zu Übernahmekandidaten werden. Nachdem bereits Deutschlands grösste Hotelgruppe «Dorint» mittlerweile zu Frankreichs Hotelriesen Accor gehören und Spanien sich die Astron-Hotels geschnappt hat, verhalten sich die Gerüchte, dass auch die Steigenberger-Hotels im Angebot sind. Einem Bericht der Londoner «Times» zufolge hat die Familie Steigen-

berger die Investmentbank «JP Morgan» beauftragt, sie über strategische Optionen bis hin zum Verkauf der Steigenberger-Betriebsgesellschaft zu beraten. In der «Times» wurde der Wert der Gesellschaft mit 250 bis 300 Mio. Euro beziffert.

Die Steigenberger-Presseabteilung indes hält sich bedeckt. «No comments», lautet die Antwort. Als möglicher Interessent wird Hilton genannt, aber auch US-Ketten wie Mar-

riott und Starwood gelten als Kaufinteressenten. Am Steigenberger-World-Hotels-SRS-Stand an der «Fitur» liess Ingo Gürges, Director Business Development Europe, wissen, dass man mit einer Übernahme-Bekanntgabe eigentlich zu diesem Zeitpunkt gerechnet hätte – aber es herrscht ein Stillschweigen. So könnte es gut sein, dass der richtige Partner noch nicht gefunden worden ist. EL

«Ermitage-Golf» vergrössert Oase

Schönried. Das Wellness- und Spa-Hotel Ermitage-Golf in Schönried hat seine Wellness-oase um 150 m² vergrössert. Die 700 000-fränkige Investition für die «Vitalita 2» soll dem Gast eine Welt aus «Tausendundeiner Nacht» bieten. So kann der Gast im «Raul» ein orientalisches Badritual und auf der Hamamliege eine indische Massage erleben. In der «Golden Nostalgie» darf der Gast alleine oder zu Zweit in einer goldenen Wannbaden. MG

SUNSTAR HOTELS / Tieferer Halbjahresverlust

Weniger US-Gäste

Der Umsatz ging in der Sommersaison 2002 um 8 Prozent auf 14,4 Mio. Franken zurück, wie Sunstar-Hotels in einem Communiqué bekannt gegeben hat. Die Zahl der Logiernächte sank um 9 Prozent auf 121 336. In den Sunstar-Hotels fehlten vor allem Feriengäste aus den USA, deren Zahl um 44 Prozent sank. Doch auch Reisende aus Deutschland (-26%) und Japan (-19%) blieben aus. Dagegen stieg die Zahl

der Schweizer Gäste um 15 Prozent. Das Unternehmen erklärt dies mit verstärkten Marketing-Anstrengungen im Inland. Für das traditionell stärkere zweite Halbjahr, die Wintersaison 2002/03, wird ein leicht rückläufiges Volumen erwartet. Im Dezember und Januar lagen die Frequenzen zwar leicht über den Vorjahreswerten, aber die Buchungen für die Monate Februar bis April liegen unter den Vorjahreswerten. MG/SDA

RELAIS DU SILENCE / Ruhig gelegene Stadthotels im Fokus der Entwicklung

Städte anpeilen

Die internationale Hotelkooperation Relais du Silence – Silencehotel will im 2003 eine Vorwärtsstrategie starten. Mit dem Aufbau von «Silencehotels en Ville» sollen ruhig gelegene Stadthotels in die Kooperation aufgenommen werden, die in Europa mehr als 300 Hotels umfasst.

Relais du Silence «en Ville» sollen sich durch folgende Merkmale auszeichnen:

- Ruhe im Zimmer (Doppelverglasung der Fenster, Ruhe ums Haus von 23 bis 06 Uhr);
 - Geregeltes Raumklima.
- Hinzu kommen gemäss einer Pressemitteilung folgende «ideale, optionale Kriterien»:
- Lage in einer verkehrsarmen Zone;
 - Parkplätze in der Nähe des Hotels;
 - Gute Erreichbarkeit auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln;
 - Seminar- und Sitzungs-Infrastruktur;
 - für Business-Gäste: moderne Technik in den Zimmern (ISDN-/Internet-Anschluss, TV und Minibar);
 - Grosses, attraktives Frühstücks-Buffet.

30 BIS 40 SCHWEIZER SILENCE-STADTHOTELS

In der Schweiz wird die Kategorie Silencehotel «en Ville» neu aus der Taufe gehoben. Mit entsprechenden Cross-Marketing-Massnahmen sollen Business-Gäste und Städtereisende aus der Schweiz und dem Ausland vermehrt diesen Hotels zugeführt werden.

Im Laufe der nächsten zwei Jahre sollen die Schweizer Silencehotels «en Ville» auf eine Zahl von 30 bis 40 Häusern wachsen. Die Silencehotels in den Ferienregionen sollen dank Cross-Marketing und Frequenzförderungs-Massnahmen von heute knapp 30 Häusern auf mehr als 50 wachsen. Mit regionalen Präsentationen sollen interessierte Hotels und Hoteliers über die Leistungen, Aktivitäten und Konditionen umfassend informiert werden. KJV

www.silence.ch

KURZ UND BÜNDIG

Accors Hotel-Umsätze im 2002 leicht zurückgegangen. Der weltweite Gesamtumsatz der Hotelmarken Accors war im 2002 um 0,3 Prozent geringer als im 2001. Er betrug im letzten Jahr 5,034 Mia. Euro (CHF 5,379 Mia.), gegenüber 5,049 Mia. Euro CHF (7,4 Mia.) im vorletzten Jahr. Dabei ist zu berücksichtigen, dass neu eröffnete Accor-Hotels 3,5 Prozent Umsatzwachstum zur Gesamtbilanz beitrugen. In Accors europäischen Business- und Ferien-Hotels stiegen die Umsätze um 0,6 Prozent, in seinen europäischen Economy-Hotels um 3,4 Prozent. Hingegen gingen die Umsätze der US-amerikanischen Economy-Hotels von Accor um 4,2 Prozent zurück. KJV

STEFAN GAREIS / Der Hotelier betreibt zusammen mit seiner Frau das Hotel Crystal in St. Moritz und engagiert sich stark für die WM. INTERVIEW: MIREILLE GUGGENBÜHLER

«Viele befürchten Umsatzeinbussen»

Stefan Gareis, sind Sie im Moment überdurchschnittlich viel am Briefeschreiben und Telefonieren?

Nicht mehr. Das habe ich vor allem im Vorfeld der Ski-WM getan. Da musste ich schon ziemlich viel schreiben und telefonieren.

Um Ihre Stammgäste zu beruhigen, welche die Ski-WM vertrieben hat?

Nein. Unsere Stammgäste haben wir bereits vor zwei Jahren darüber informiert, dass die Alpine Skiweltmeisterschaft durchgeführt wird und wir deshalb zu dieser Zeit das Hotel zum grössten Teil mit Athleten und dem Deutschen TV-Team belegen werden. Man kann als Hotel nicht gleichzeitig auf zwei Hochzeiten tanzen, das heisst die Stammgäste pflegen und auf die WM setzen wollen. Wir haben uns für die WM entschieden und diejenigen Stammgäste die da sind, sind skisportbegeisterte Gäste, die unbedingt bei der WM dabei sein wollen.

Und wie holen Sie diejenigen Stammgäste zurück, die vor der WM geflüchtet sind?

Die Stammgäste haben uns gesagt, dass sie in diesem Winter in einen anderen Wintersportort ihre Ferien verbringen werden. Die Gefahr ist nun natürlich da, dass es ihnen am neuen Ort besser gefällt und sie nicht mehr zurückkommen. Wir müssen halt an ihnen dran bleiben und ihnen bei der nächsten Buchung den Aufenthalt besonders eindrucksvoll gestalten.

«Die Gefahr ist da, dass die Stammgäste wegbleiben.»

Welche Art Gäste beherbergen Sie zurzeit denn?

Bei uns ist das Team der deutschen Skinationalmannschaft einquartiert sowie die Redaktion von ARD und des Bayerischen Fernsehens. Dann beherbergen wir noch das Team von Atomic und unsere DSV-WM-Stammtisch-Sponsoren Audi, Erdinger Weissbier, Garmisch-Partenkirchen (WM-Kandidat 2009) und Baden-Baden.

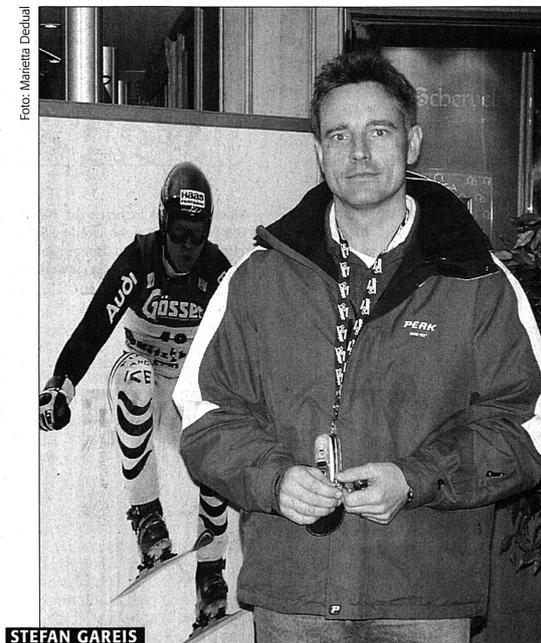
Füllen die alle Betten?

Vom 1. bis zum 16. Februar sind wir komplett ausgebucht.

Inwiefern entspricht diese Auslastung der normalen Auslastung im Februar?

Die Auslastung ist deutlich höher als im letzten Februar und auch finanziell ist die WM bis jetzt ein Gewinn für uns.

Hanspeter Danuser sprach in der Fernsehsendung «Quiz today» von vielen freien Betten und Tickets. Das tönt nun eher nach touristischem WM-Flop.



STEFAN GAREIS

Der Hotelier des Hotels Crystal ist begeistert von der WM und selber ein aktiver Sportler, der sich mit Biken, Langlaufen und Golfspielen fit hält.

Es gibt noch freie Betten, das stimmt. Wir im Dorf haben den Vorteil, dass wir zuerst ausgebucht sind, da die WM-Gäste das Zentrum bevorzugen. Erst wenn es hier im Dorf keine freien Betten mehr hat, weichen die Gäste in den näheren Umkreis aus. Ausserdem liegt St. Moritz nun einmal nicht gerade am Weg, wie das bei der WM in St. Anton der Fall war.

Wie zahlt sich denn die WM für die Destination aus?

Man muss sich schon im Klaren darüber sein, dass wir dank der WM über eines der besten Skigebiete der Welt verfügen. Alle Bergbahnen auf der Corviglia sind auf den neuesten Stand der Technik gebracht worden, und dank der weiter ausgebauten Kunstschneeanlagen ist Skifahren von Anfang Dezember bis Ostern garantiert.

Haben Sie deswegen keine ökologischen Bedenken?

Eigentlich nicht. Ich vertraue hier den verantwortlichen Personen. Das WM-OK hat von Anfang an sehr eng mit den Umweltschützern zusammengearbeitet und ausserdem wird bei der Kunstschneeherstellung keine Chemie beigemischt.

Und wie profitieren Sie und Ihr Hotel von dieser WM?

Das Fernsehen berichtet live vom Hoteldach und die internationale Sportprominenz mit Journalisten trifft

sich beim WM-Stammtisch im Hotel. Da hat man natürlich die besten Werbemöglichkeiten.

Wie ist das zu verstehen?

Ich bin abends ständig vor Ort und habe so die Gelegenheit, mit den geladenen Gästen im ungezwungenen Gespräch unser Hotel sowie unsere Angebote und Veranstaltungen vorzustellen.

«Die WM in St. Moritz liegt nicht gerade am Weg.»

Finden Sie da noch Zeit, sich die Rennen live anzuschauen?

Wir betreiben im Food-Village, welches im Zielgelände aller WM-Rennen liegt, ein Zelt. Dort verkaufen wir Würstli und Getränke. So kann ich die Arbeit mit dem Zuschauen der Rennen kombinieren.

Und welche Rennen dürfen sich Ihre Mitarbeiter anschauen?

So viele sie möchten. Das ist alles eine Frage der Arbeitseinteilung. Die meisten Rennen finden um die Mittagszeit statt, also zu Beginn der Zimmerstunde. Zu dieser Zeit ist das Hotel praktisch leer, da alle Hotelgäste im Skigebiet sind.

Was bleibt für die Destination und Ihr Hotel von der WM übrig für die nächsten paar Jahre?

Der Eindruck, dass man in St. Moritz hervorragende Wintersportverhältnisse vorfindet, eine Steigerung des Bekanntheitsgrades unseres Hotels sowie das Herstellen von neuen und sehr guten Kontakten.

Warum engagieren Sie sich eigentlich so für diese WM?

Ich bin allgemein sehr sportbegeistert und wenn man schon in einer Sportregion leben und arbeiten darf, dann ist es für mich eine Selbstverständlichkeit, dass man sich da engagiert.

Sind Sie der einzige Hotelier, welcher der WM solches Gewicht beimisst?

Spontan fällt mir nur mein Kollege Aspöckl, Direktor des Hotels Monopol ein, der das WM-Ressort Logistik leitet und Markus Hauser vom Hotel Hauser, der das Dorf-Catering mit allen Ständen organisiert. Einige Hotelierkollegen sind nicht sehr begeistert von der Ski-WM und befürchten Umsatzeinbussen.

Vom Dach des «Crystal» aus berichtet die ARD jeden Tag live aus St. Moritz. Was mussten Sie im Haus dafür ändern?

Wir mussten ein paar zusätzliche Strom- und Fernsehleitungen auf das Dach legen lassen, auf dem ein Eiskünstler eine Theke erbaut hat. An dieser geben die ARD-WM-Studio Gäste ihre Interviews.

Womit haben Sie das Haus sonst zum Glänzen gebracht?

Das A-la-carte-Restaurant wurde zum DSV-WM-Stammtisch für Pressekonferenzen umfunktioniert und die Lobby von den Sponsoren entsprechend dekoriert. Im Eingangsbereich gibt es zusätzlich zur Hotelbar eine Erdinger-Weissbierbar und im vorderen Lobbybereich eine Audi-Rennbahn. Auf dem Hoteldach haben wir in Eigenarbeit die «Crystal Champions Bar» erstellt, die während und nach den Siegerehrungen auf dem Dorfplatz geöffnet ist.

Wie viel mussten Sie in diesen «Glanz» investieren?

Finanziell nicht sehr viel, da alle Änderungen von den Sponsoren übernommen werden. Für den Umsatzausfall des A-la-carte-Restaurants erhalte ich von den Sponsoren eine Entschädigung.

Welchem oder welcher Skifahrer/-in drücken Sie für den Rest der WM noch die Daumen?

Als Münchner drücke ich den bayerischen Damen und Herren die Daumen. Und auch denen, die man persönlich kennt, wie zum Beispiel Stephan Eberharter und Fritz Strobl. Einem so coolen Typen wie Bode Miller gönnt man natürlich auch den Erfolg. Selbstverständlich freut es mich aber auch, wenn die Schweizer eine Medaille holen.

KUNST IM HOTEL / Die Kunstsammlungen gewisser Hotels sind inzwischen zum Teil namhafter bestückt als diejenigen gewisser Galerien. Trotzdem, nicht für jede Art von Kunst hat es Platz im Hotel. **HELGE SOBİK**

Bilder sollen Gäste nicht aufregen

Für einen österreichischen Adligen dürfte der Aufenthalt im Hotel «Imperial» in Wien ausserordentlich teuer geworden sein: Er entdeckte an der Wand seiner gebuchten Suite das grossformatige Porträt eines Vorfahren, suchte daraufhin in der Fünf-Sterne-Herberge nach weiteren unverhofften Familienbildnissen, wurde mehrfach fündig – und schliesslich handelseinig. Er kaufte dem Hotel eines der Bilder zu einem ungenannten Betrag ab, um den verschollenen Verwandten in Öl nun zu Hause im Schloss in die Ahnengalerie zu integrieren. Ein Geschäft, das das «Imperial» nur ausnahmsweise macht. Die Kunst dort ist normalerweise nicht verkäuflich. Gleichwohl, immer öfter kooperieren Hotels und Galerien, erkundigen sich Gäste nach Kontaktadressen der dort ausgestellten Künstler.

Flure durchgeführt. Das Hotel «Arts» in Barcelona verdient sogar Geld damit: 15 Euro kostet das Arrangement «Afternoon at the Arts» und beinhaltet eine einstündige Führung durch die Sammlung aus über 1000 Werken der spanischen Gegenwartskunst mit anschliessendem Nachmittagstee im Salon.

«In unseren Vier- und Fünf-Sterne-Häusern werden keine gerahmten Poster verwendet. Entweder hängen wir dort Originale in individuellen Rahmungen oder hochwertige Drucke», so Sabine Schweizer, Sprecherin der Steigenberger-Gruppe, die unter anderem das «Bellerive au Lac» in Zürich und Häuser in Gstaad und Davos betreibt. Wer in der Hotellerie rund um den Globus etwas auf sich hält, verbannt angestaubte röhrende Hirsche und Durchschnitts-Poster im Wechselrahmen aus den Zimmern.

KUNSTFÜHRUNGEN DURCH DIE HOTELHALLE

Das hat einen guten Grund: Die Sammlungen mancher Hotels sind inzwischen namhafter bestückt und wertvoller als die einiger Museen – seien es permanente Sammlungen, seien es wechselnde Ausstellungen wie beispielsweise Skulpturenschauen im Garten des «Beau-Rivage Palace» in Lausanne.

In besonders exquisit bestückten Herbergen werden mittlerweile sogar Kunst-Führungen durch Hallen und

KUNST ALS LIFESTYLE ANBIETEN

«Kunst ist Lifestyle und Lifestyle ist etwas, was wir dem Gast bieten möchten», bringt es Alexandra Gronen von Hyatt International auf den Punkt. In der Lobby des «Park Hyatt Chicago» beispielsweise hängt ein Millionenwert von musealem Rang; ein 2,75 mal 2,90 Meter messendes Werk von Gerhard Richter, das 1998 auf einer Sotheby's-Auktion gezielt für dieses Haus ersteigert wurde.

Karikatur: Martin Gühli



Meistens sind es nicht die Betreiber der Hotels, die siebenstelligen Summen für die Kunstkollektion ausgeben, sondern die Besitzer der jeweiligen

Gebäude. William Louis-Dreyfus ist ein Beispiel dafür. «Four Seasons» magnt sein Hotel in Washington, doch die 2500 Kunstgegenstände in dem Gebäude stammen aus Dreyfus' privater Sammlung: «Ich nutze das Hotel als Ausstellungsfläche und freue mich, einen Teil meines Kunstschatzes mit so vielen anderen wie möglich zu teilen.»

Einen Aspekt müssen Hotel-Kuratoren beim Zusammentragen einer Sammlung stets im Hinterkopf behalten: In Museen kann Kunst provozieren, im Hotel darf sie anregen, sollte aber niemals aufregen. Die Auswahl muss sich regelmässig zwischen Anspruch ans Werk und dessen Unaufdringlichkeit bewegen.

WENN GÄSTE BILDER KAUFEN WOLLEN

«Es kommt immer häufiger vor, dass Gäste sich nach der Kunst im Haus erkundigen oder Objekte erstehen wollen. Nach Möglichkeit vermitteln wir dann den Kontakt zu einer Galerie oder direkt zum Künstler», heisst es im «Beau-Rivage Palace».

Hat eine Kollektion Klasse, häufen sich die Fragen der Gäste so sehr, dass Kunstführer durchs Haus aufgeleitet

werden. Mal sind es schmale Grundrisse des Hotels zum Ausfüllen mit Lageplan und Kurzbeschreibung der durchnummerierten Kunstobjekte, mal aufwändige Kunstbücher zur jeweiligen Sammlung, die im Hotel-Shop verkauft werden. Im «Ritz-Carlton» im deutschen Wolfsburg gibt es beides.

Weniger finanzstarke oder nur mässig kunstinteressierte Investoren greifen auf Kooperationen zurück und bieten Galerien Raum, die zahllosen Wände für Verkaufsausstellungen zu nutzen – gerne gegen prozentuale Gewinnbeteiligung für den Hotelier. Andere Hotels arbeiten mit Museen zusammen, die Stücke als Dauerleihgabe zur Verfügung stellen.

Einen neuen Weg geht das edle «Mardavall Hotel & Spa» auf Mallorca, dessen 400 Originalwerke mallorquinischer Künstler käuflich sind – sogar über das Internet (www.mardavall-hotel.com). Und noch ein weiterer Dreh Richtung Museum ist möglich: Im «Ritz-Carlton» in Naples/Florida können Gäste sich an der Reception neuerdings Walkmen mit Kassetten leihen, um sich beim Gang durchs Haus zu jedem Gemälde über Kopfhörer die gewünschten Infos erzählen zu lassen.

SORAT HOTELS / Stabile Zimmerpreise, aber Rückgang im Tagungsgeschäft

Mit Norlandia kooperieren

Mit einem Netto-Jahresumsatz von knapp 40 Millionen Euro hat die Sorat-Hotelgruppe 2002 ihren Vorjahresumsatz (39,8 Millionen Euro in 2001) praktisch gehalten. Dies teilt die Sorat-Gruppe in ihrem Jahresrückblick mit.

Das Unternehmen, das sich seit 1990 mit individuellen Designerhotels einen Namen macht, verzeichnete 2002 zwar eine gesunkene Auslastung, jedoch stabile Zimmerpreise. Die durchschnittliche Auslastung der 23 Häuser sank von 54 auf 51 Prozent belegter Zimmer – die dennoch gestiegene Anzahl der Gästeübernachtungen geht auf das Konto des Sorat-Partnerhotels Ambassador Berlin, das mit seinen 198 Zimmern erstmals für ein volles Jahr in die Bewertung einging.

Als «durchgewachsen» bezeichnet Nicolas Meissner, Geschäftsführer der Sorat-Hotelgruppe, das abgelaufene Jahr. Die deutlich geringere Nachfrage auf dem Tagungsmarkt hätte sich ebenso bemerkbar gemacht wie die

kurzfristigen Absagen von Ausstellern zur ITB.

GROSSE EINBUSSEN IM TAGUNGSGESCHÄFT

Die Einbussen im Tagungsbereich bekamen auch alle anderen Sorat-Hotels mit ausgeprägtem Tagungsgeschäft zu spüren, wie die Häuser in Marburg, Düsseldorf und Erfurt. Erfreuliche Zahlen lieferten lediglich die beiden Sorat-Hotels in Regensburg und Gölitz, die stärker als im Vorjahr abschlossen. Das dennoch stabile Jahresergebnis der Gruppe führt Geschäftsführer Meissner auf erfolgreiche Konsolidierungsmassnahmen zurück. Sorat hat sich 2002 von zwei Standorten in Schwerin sowie im polnischen Lublin getrennt, ein neues Partnerhotel in der Opelstadt Rüsselsheim kam hinzu. Und der norwegischen Hotelgruppe Norlandia, zu der 69 Hotels in Norwegen und Schweden gehören, wurde eine Kooperation beschlossen. **MG**

Anzeige

Rollschinkli von der Schulter
mit Schwarte
ca. 900-1900 g

7⁹⁵
kg

Kadi Super-Frites
mit Knuspermantel
tiefgekühlt
Karton zu 10 kg

3⁹⁵
kg

dänischer Typ
Block ca. 2300 g

6⁹⁰
kg

1⁷⁵
tl

70 cl
40% Vol.

21⁹⁰

Stück

3.-

Aktionen gültig vom 17.02. bis 22.02.2003
Alle Angebote exklusive MwSt

Holen bringt's!

prodega CASH+CARRY

Moosseedorf · Heimberg · Kriens · Pratteln ·
Dübendorf · Neuendorf · Rotkreuz · Chur ·
Reinach · Biel · Givisiez · Rapperswil ·
Rüschlikon · Crissier · Dietikon · St-Blaise



HOTELGASTRONOMIE /
Im Tarasper Schlosshotel
Chastè steht der Hotel-
besitzer seit Jahren selber
in der Küche. SEITE 14



INDUKTION / Wer zum
ersten Mal mit einem
Induktionsgerät der neusten
Generation arbeitet, muss
umlernen. SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

COMPASS GROUP / 2002:
25 neue Gastronomiebetriebe
eröffnet

«Rosige Aussichten»

Compass Group (Schweiz) AG will auch nach der Integration von Restor-ama AG weiter wachsen. Für 2003 sehen die Aussichten gemäss Medienmitteilung rosig aus. Der Umsatz in der Schweiz wird auf 257 Millionen Franken budgetiert.

2002 realisierte die Compass-Gruppe weltweit einen Umsatz von 24,3 Milliarden Franken, detaillierte Zahlen pro Land sind nicht erhältlich. Compass Schweiz eröffnete im letzten Jahr (CEO: Jon Clalúna) insgesamt 25 neue Gastronomiebetriebe (17 Betriebe im Geschäfts- und Industriesektor, 5 in Schulen und Universitäten, 1 Spitalverpflegungsbetrieb und 2 öffentliche Restaurants).

2003: ÜBER ZEHN NEUERÖFFNUNGEN

Insgesamt betreibt Compass Group (Schweiz) AG unter den Brandnamen Eurest, Restorama, Creative Gastro, Medirest, Scolarest und Select Service Partner mittlerweile über 230 Restaurants, im laufenden Jahr sind über 10 Neueröffnungen geplant.

Compass Group ist seit über 30 Jahren in der Schweiz. Eurest, ein Brand der Division Administration und Industrie von Compass Group, wurde 1971 durch Nestlé gegründet. 1995 übernahm Compass Group die weit verzweigte Tochtergesellschaft von Accor. Im Jahr 2002 konnte Compass Group (Schweiz) AG zusätzlich die Restorama AG, eine Tochtergesellschaft der ehemaligen SäirGroup, und die Creative Gastro Management AG übernehmen. Compass Group beschäftigt in der Schweiz 2800 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die Muttergesellschaft, Compass Group PLC, operiert mit 360 000 Mitarbeitern in 90 Ländern. CM

BASEL STADT / Entwurf des
neuen Gastgewerbesgesetzes

Öffnungs- zeiten einge- schränkt

Der Regierungsrat des Kantons Basel-Stadt hat gemäss Medienmitteilung der Überweisung des Entwurfs für ein Gesetz über das Gastgewerbe (Totalrevision) zu Händen des Grossen Rates zugestimmt. Der Gesetzesentwurf sieht einige wesentliche Neuerungen vor. So ist das Bewilligungswesen völlig neu geregelt. Es bezieht die Nachbarschaft von Anfang an in ein Bewilligungsverfahren mit ein. Der Erwerb des Fähigkeitsausweises soll erleichtert werden, bleibt jedoch weiterhin Voraussetzung für die Führung eines Betriebes. Mit der nunmehr zeitlich auf drei Tage pro Woche für je fünf Stunden bis höchstens 24 Uhr fixierten Öffnungszeit und dem Verbot einer Betriebsführung zu dauernden Erwerbszwecken sollen Vereinswirtschaften wieder ihrem ursprünglichen Zweck entsprechend betrieben werden. Nur so lasse sich rechtfertigen, dass diese Lokale weiterhin ohne Fähigkeitsausweis betrieben werden können. Öffnungszeiten nach 1 Uhr an Werktagen sowie nach 2 Uhr nachts am Wochenende sollen bewilligungspflichtig werden. CM

ZÜRICH / An der ETH Zürich trafen sich über 250 Forscher unter dem Motto «Wissenschaftler sorgen für Genuss beim Essen». Ein Einblick in die Lebensmittelwissenschaft. MARTIN J. PETRAS

Zarte Desserts aus dem Labor

Die Rheologie (Lehre vom Deformations- und Fließverhalten der Stoffe) erforsche auch, «wie die Schokolade zwischen Zunge und Gaumen schmilzt und zerfliesst», sagt Erich Windhab vom Institut für Lebensmittelwissenschaften und Ernährung der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich (ETH). Dort tüfteln Windhab und seine Kolleginnen und Kollegen seit einigen Jahren beispielsweise an Herstellungsverfahren und neuen Rezepturen von Schokolade.

Damit das Essen von Schokolade zum richtigen Genuss wird, sollte der Grossteil der Zuckerkristalle, Kakaoteilchen und Milchpulver darin die Grösse von dreissig Tausendstel Millimeter nicht überschreiten.

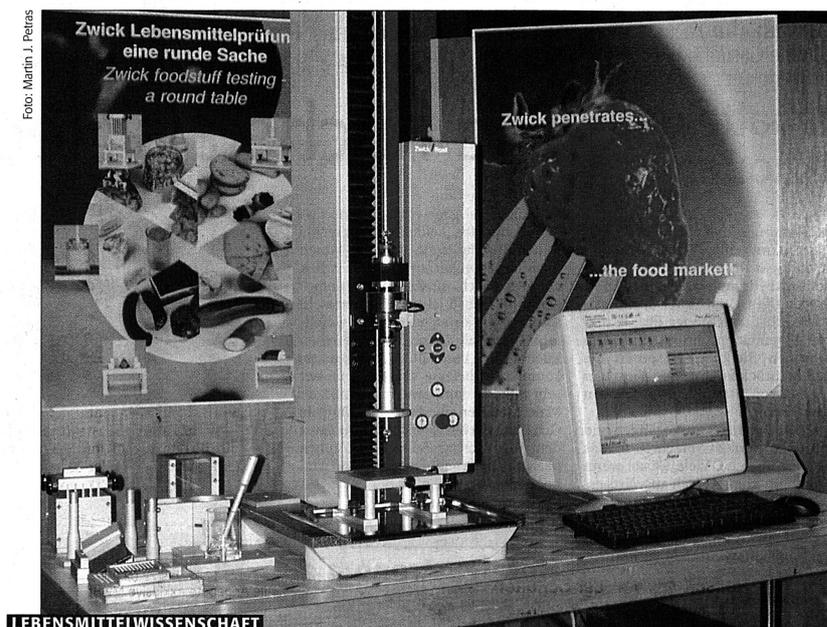
CREMIGE GLACE AUCH BEI -15°C

Eine weitere Entwicklung aus dem ETH-Labor ist eine besonders zartcremige Glace. Dank kleineren Eiskristallen bleibt die Eiscrème selbst bei Temperaturen von -15°C noch wunderbar cremig und kann problemlos mit dem Löffel portioniert werden.

Unter dem Motto «Wissenschaftler sorgen für mehr Genuss beim Essen» trafen sich diese Woche an der ETH Zürich über 250 Forscher, aus der ganzen Welt, um sich mit den Zusammenhängen von Textur, Verarbeitungsprozessen und sensorischen Eigenschaften von Nahrungsmitteln zu beschäftigen. Das ETH-Institut für Lebensmittelwissenschaft und Ernährung war zum dritten Mal Gastgeber des weltweit grössten «Food Rheology and Structure»-Kongresses.

«SENSORISCHE QUALITÄTEN» DER NAHRUNGSMITTEL

Nicht nur Geruch und Geschmack prägen stark die kulinarische Qualität



LEBENSMITTELWISSENSCHAFT

Bei der Erforschung der sensorischen Eigenschaften und der naturgegebenen Mikrostrukturen von Lebensmitteln spielt die Technik eine grosse Rolle.

von Lebensmitteln. Die Fliesseigenschaften und die Struktur beeinflussen den Genusswert stärker als die Essenden vermuten. Unter der Qualität von Lebensmitteln verstehen die Nahrungsmittelforscher deren Bekömmlichkeit, Nährwert und «sensorischen Qualitäten», also Farbe, Geschmack, Geruch und Textur der Produkte. Beim Apfel gehören beispielsweise Festig-

keit, Knackigkeit, Mehligkeit und Saftigkeit zu den wichtigsten Attributen der Textur, die von den Sinnen wahrgenommen werden. Auch die Art und Weise, wie die Lebensmitteltextur während des Kauens «zusammenbricht», hat einen starken Einfluss auf die Freisetzung von Geschmacks- und Aromastoffen. Solche Zusammenhänge wurden in den letzten Jahren von

Lebensmittelingenieurinnen intensiv erforscht. Erforscht wird beispielsweise, warum gekochte Teigwaren kleben, weshalb das Brot altbacken wird oder warum der Pudding Aromen «verschluckt»: Beim Einsatz von Stärke als Geller- und Verdickungsmittel wird die Freisetzung von Aromastoffen infolge von Einschlussverbindungen mit Stärke deutlich herabgesetzt.

ACRYLAMID IN KARTOFFELN / Die Wahl der richtigen Kartoffelsorten, richtige Lagerung, schonend braten und höchstens bei 175 Grad Celsius fritieren senkt das Acrylamid-Risiko drastisch. GUIDO BÖHLER

Schonend fritieren – Risiko senken

Acrylamid sei der «Spitzenreiter der gefährlichen Schadstoffe in Lebensmitteln», erklärte kürzlich Josef Schlatter, Toxikologe des Bundesamtes für Gesundheit in der Fernsehsektion MTW: «Vor allem wegen der grossen Menge in einzelnen Lebensmitteln.» Acrylamid entsteht als Nebenreaktion der Bräunung, schädigt das Nervensystem und löst bei Mäusen Krebs aus. Die Behörden geben nun konkrete Empfehlungen heraus, wie man den Schadstoff stark verringert. Ende Januar informierte das kantonale Labor Zürich über neue Erkenntnisse aus seiner Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule Belvoirpark. Anton Pfefferlé, Leiter der Küchenausbildung, hatte die Versuche durchgeführt und Konrad Grob, Chemiker des Kantonslabors, die Analysen.

Acrylamid entsteht beim trocknen Hoherhitzen, also beim Frittieren, Braten und Backen. «Beim Frittieren kann man es ohne Qualitätsverlust um das Fünf- bis Zehnfache verringern», so Grob. Dazu muss man aber eingetragene Arbeitsmethoden ändern. Da-

mit trotzdem knusprige Pommes aus der Friteuse kommen, beteiligten sich die Köche der Hotelfachschule an den Versuchen. Pfefferlé und Grob geben nun Empfehlungen heraus, welche bereits bei der rohen Kartoffel beginnen. Kartoffeln enthalten viel Asparagin, einen Protein-Baustein, welcher sich beim trockenen Erhitzen über 100 °C zersetzt.

Heute weiss man, dass auf diesem Weg Acrylamid entsteht: in der Kruste bzw. der hochehitzen Oberfläche. Asparagin zersetzt sich aber erst, wenn es durch Zucker – besonders Fructose – angegriffen wird. Schon hier beginnt daher die Sorgfaltspflicht der Köche: zum Frittieren, Braten und Backen sind fructosearme Kartoffeln zu verwenden.

GOLDGELB, NICHT DUNKELBRAUN

Wie viel Fructose die rohen Kartoffeln enthalten, hängt von der Sorte ab. Und beim Lagern unter 8 °C reichert sich Fructose an, ebenso bei alten

Kartoffeln im Frühling. Ein simpler Fritiertest mit einigen rohen Kartoffelscheiben verrät den Gehalt durch rasche und starke Bräunung. Wenn man die Kartoffelstücke im kalten oder heissen Boilerwasser wässert, kann man Asparagin und Zucker abwaschen und Acrylamid um 50 Prozent verringern.

Wässern über 60 °C wäre aber kontraproduktiv. Und «kleine oder unregelmässige Stücke soll man aussortieren, denn diese bräunen schneller», rät Pfefferlé.

Einfacher geht es mit industriellen Pommes, da die Industrie dem Koch die Rohstoffauswahl und -vorbehandlung abnimmt. So oder so muss dieser neue Fritierregeln beachten, da sich Acrylamid beim Fertigen bildet: bei beginnender Bräunung. Der Farbwechsel geschieht langsamer, wenn die Temperatur nicht zu hoch ist: Das Team der Köche und Chemiker empfehlen 175 °C beim Frittieren bzw. 190 °C beim Umluft-Backen. Bei höheren Temperaturen nimmt Acrylamid gegen Ende der Erhitzung sprunghaft zu.

Und in einer grossen Oberfläche wie bei Rösti entsteht ebenfalls mehr Acrylamid. Übrigens: die Brotkruste ist weniger problematisch, da Weizen viel weniger Asparagin enthält als Kartoffeln.

Goldgelb braten und fritieren

Für frische Pommes sind die Kartoffelsorten Agria und Granola geeignet. Rohe Kartoffeln nicht unter 8 °C lagern. Geschälte und geschnittene Kartoffeln max. 8 Std. kalt lagern. Mind. 6-mm-Schnitt wählen. Geschnittene Kartoffeln 15 Min. kalt oder warm wässern. Fertig fritieren bei 165–175 °C, ca. 100 g Pommes pro Liter Öl. Backen von Ofenfrites: bei 190 °C in Umluft. Rösti mit der halben Hitze braten. Bratkartoffeln besser mit gekochten als mit rohen Kartoffeln produzieren. GB

Quellen: www.klzh.ch und www.acrylamid.ch

«STÖRKÖCHE» / Berücksichtigung des Einzelfalles notwendig Auftrag oder Arbeitsvertrag?

Unter der Bezeichnung «Störkoch» versteht man einen Koch, der für eine bestimmte oder unbestimmte Übergangszeit in einem Betrieb als Koch «einspringt» und dabei in der Regel auch die üblichen Aufgaben eines Koches übernimmt. Werden Störköche im Auftragsverhältnis beschäftigt oder handelt es sich um einen gewöhnlichen Arbeitsvertrag? Diese Frage kann jeweils nur unter Berücksichtigung des konkreten Ein-

zelfalles beantwortet werden, hält der Rechtsdienst von Gastro Suisse fest. Dennoch liessen sich einige Feststellungen machen, welche eindeutig für die Annahme eines Arbeitsvertrages und damit gegen ein Auftragsverhältnis sprechen: Störköche können ihren Arbeitsplatz in der Regel nicht frei wählen, sondern arbeiten an einem fremden Ort, in einer ihnen zugewiesenen Küche und gliedern sich damit automa-

tisch in eine Betriebs- und Arbeitsorganisation ein. Darüber hinaus sind sie auch oft zur Zusammenarbeit mit anderen Mitarbeitern verpflichtet. Die Arbeitsleistung ist daher fremdbestimmt, was einem typischen Merkmal eines jeden Arbeitsvertrages entspricht. Zudem seien einzuhaltende Zeit- und Arbeitseinteilung typische Merkmale. **CM**

www.gastrozuerich.ch

KLEE-MUSEUM BERN / Zürcher ZFV-Unternehmungen führen Gastronomie Einheimischer Koch gesucht

Die Zürcher ZFV-Unternehmungen führen ab 2005 die zwei Cafés und das Restaurant des im Bau befindlichen Berner Klee-Museums. In der Cafeteria, im nördlichsten von drei Hügeln des Bauprojektes, sind auf die Museumsbesucher abgestimmte, leichte Gerichte vorgesehen. Dies geben die ZFV-Unternehmungen bekannt. Zudem soll ein Internet-Café eingerichtet werden. In den Aufbau der Restauration

(200 Plätze) in der angegliederten Villa Schöngrün investiert der ZFV aus eigenen Mitteln 3 Millionen Franken. Das Restaurant soll nach dem Willen der ZFV-Führung zum Gourmet-Treffpunkt werden. Zu diesem Zweck soll ein bekannter Küchenchef aus dem Raume Bern angeheuert werden. «der dem Betrieb den unverwechselbaren Stempel aufdrücken wird». Die Evaluation sei bereits im Gange. Bankette und Cate-

rings sollen einen weiteren Schwerpunkt in den Aktivitäten der ZFV-Unternehmungen (ehemals Zürcher Frauenverein für alkoholfreie Wirtschaften) werden, die in der Deutschschweiz insgesamt 74 Betriebe führt; seit 2001 auch solche mit alkoholischen Getränken im Angebot. In Bern gehören bereits das Hotel Ador, die Personalrestaurants der UBS und des Eidg. Justiz- und Polizeidepartements zu den ZFV-Kunden. **CM**

DEUTSCHLAND / Die deutsche Gastronomiebranche leidet

Rabatte und Aktionen

Katerstimmung herrscht in der deutschen Gastronomie. «Wir gehen davon aus, dass jede dritte Gaststätte von der Insolvenz bedroht ist», sagte ein Sprecher des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes Dehoga der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung». Vor allem die reinen Bierkneipen spüren die Konsumzurückhaltung. Die Wirte hier sprechen von Umsatzeinbrüchen von bis zu 60 Prozent.

«Es wird weniger ausgegangen und auch noch weniger verzehrt», ist das Fazit der Branche. Viele Gäste, wenn sie denn überhaupt noch auswärts essen, wählen billigere Gerichte oder verzichten auf Vorspeisen, Dessert oder auf ein zweites oder drittes Getränk, konstatiert ein Dehoga-Bericht.

UMSATZRÜCKGANG VON RUND 8 PROZENT

Der reale Umsatzrückgang lag im vergangenen Jahr laut Berechnungen des Statistischen Bundesamtes im Gastgewerbe bei 7,9 Prozent, für dieses Jahr rechnen Beobachter mit Umsatzrückgängen im zweistelligen Bereich.

Die Feinschmecker-Restaurants spüren (bisher) die Flaute noch am wenigsten. Aber von 21 Restaurants, die im neuesten Guide Michelin gar nicht mehr aufgeführt sind, haben sieben ihre Pforten geschlossen – sei es aus Insolvenz oder wegen mangelnder Rentabilität.

Sonderangebote, Rabatt-Aktionen, Spezialitätenwochenenden – es gibt zahllose Versuche, den Rückgang in den Gaststätten aufzuhalten. Während die allgemeine Teuerung sich im zurückliegenden Jahr auf etwa 1,3 Prozent belief, verzeichnete die Gastronomie einen Preisanstieg von 3,8 Prozent – das nehmen viele Gaststätten-Besucher übel und bleiben weg. Und eine Konsequenz in den Restaurants: Wurden im vergangenen Jahr 15 000 Mitarbeiter entlassen, rechnen die Experten für dieses Jahr mit noch einmal 20 000 Gastronomie-Angestellten, die ihren Job verlieren werden. Dazu ein Dehoga-Sprecher: «Und das in einer Branche, die noch vor eineinhalb Jahren 60 000 freie Stellen zu besetzen hatte.» **MJP**

KULINARIUM

6. Februar bis 23. Februar
– Lamm-Festival
Restaurant Allegretto, Kursaal Bern

17. Januar bis 26. Februar
– Köstlichkeiten aus dem Piemont
Peck Gastronomie, Luzern

5. Februar bis 28. Februar
– A touch of India
Restaurant Dählhölzli, Bern

10. Februar bis 28. Februar
– Hummerwochen
Restaurant Lawrence, Hotel Ascot, Zürich

HOTELGASTRONOMIE / Für Rudolf Pazeller vom Schlosshotel Chastè in Tarasp gibt es fünf Gründe, weshalb er die Küche mit besonderer Sorgfalt pflegt und als Besitzer selbst am Herd steht. **FRANZISKA RICHARD**

Die Küche als Herzstück des Hotels

Die Küche sei ganz einfach seine Leidenschaft. Eine Leidenschaft, die bei Rudolf Pazeller auch nach 35 Jahren nicht abgeklungen ist, wenn die Arbeit auch «hektisch, streng und kräfteaufwendend» sei. Der 58-jährige Bündner steht seit 35 Jahren am eigenen Herd und hat während all dieser Jahre nie einen Küchenchef beschäftigt. Kochen sei komplex; er befasse sich noch immer sehr intensiv damit, wie früher mit der Malerei, die er allerdings 1974 aufgab: «Ich hatte die Muse nicht mehr.» Ganz dem Vater schlägt Sohn Gian Andrea nach. Er sei der geborene Koch und wird im Winter ebenfalls in der «Chastè»-Küche anzutreffen sein.

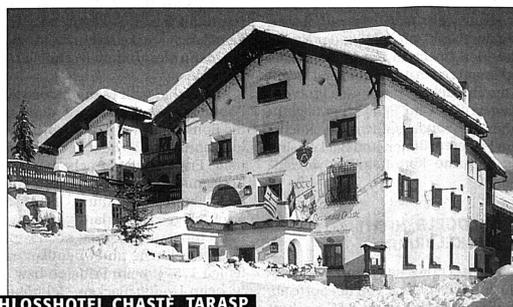
Hotelgastronomie

«Doch geraten mit solcher Liebhaberei nicht wichtige Führungsfragen ins Hintertreffen?», dürften Berufskollegen und -kolleginnen fragen. «Zeit ist für alle Mangelware und umso wichtiger ist die optimale Aufteilung und Ergänzung eines Paares. Ohne meine Frau hätte ich das nie machen können», betont Pazeller. Daniela Pazeller leitet den gesamten Service, was nicht heisst, dass Rudolf Pazeller sich in der Küche verschanzt. Beide kümmern sich intensiv um die Gäste und befassen sich auch beide mit strategischen Fragen. Auch die Büroarbeit wird aufgeteilt.

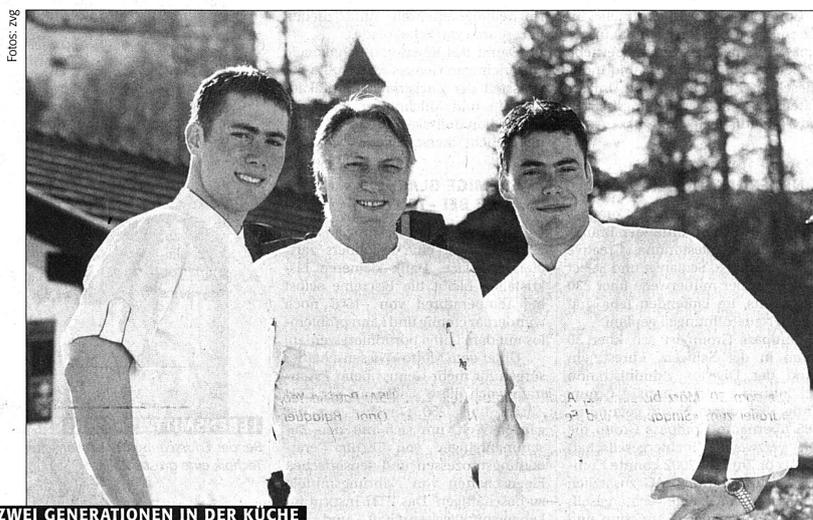
Der Zimmerkomfort sei zwar wichtig, doch die «Seelung des Hauses» ge-

Hotel Chastè Tarasp

Hotel: 38 Betten, 19 Zimmer
Restaurant: 20 Plätze für A-la-carte, 40 für Halbpensionsgäste
Mitarbeiter insgesamt: 25
Mitarbeiter Küche: 9
Zimmerbelegung: 67%
Zimmerpreise: 380 bis 450 Franken im Doppelzimmer inkl. HP
470 bis 360 Franken in der Suite inkl. HP
Einzelzimmer: 190 bis 260 Fr. inkl. HP **FR**



SCHLOSSHOTEL CHASTÈ, TARASP
70 Prozent der Gäste stammen aus der Schweiz.



ZWEI GENERATIONEN IN DER KÜCHE

Der kochende Patron Rudolf Pazeller zwischen seinen Söhnen Gian-Andrea (rechts) und Roberto.

sche über die Küche und die Gästebetreuung. Der kochende Patron, das würden seine Gäste immer auch als Zeichen der Gastfreundschaft verstehen. Kochen ist für Pazeller auch ein Kommunikationsmittel, eine «schöne und angenehme Form des persönlichen Ausdrucks», auch Brücken schlagend und Identität stiftend. Das zeigt sich beispielsweise, wenn er seine Gäste mit in Vergessenheit geratenen Bündner Spezialitäten bekoht.

Damit schafft die Küche auch Kundenbindung. Ein Hotel, in welchem man gut gegessen habe, vergesse man nicht so schnell, weiss Pazeller, der überzeugt ist, dass im Schlosshotel Chastè die Küchenleistung auch massgeblich zu einer grossen Stammkundschaft (50%) beigetragen hat. Mit 70 Prozent Schweizer Gästen ist auch der Anteil potenziell wiederkehrender Gäste (durch die geographische Nähe) hoch. Sie kommen nicht nur für Ferien, auch für kürzere Aufenthalte von ein bis zwei Nächten. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer liegt bei

über fünf Nächten. Auch diesbezüglich leistet die Küche ihren Beitrag. Denn mit ihrem guten Preis-Leistungs-Verhältnis spricht die Halbpensionsküche (siehe Kasten) vor allem Gäste an, die einen längeren Aufenthalt planen.

GEPFLEGE KÜCHE IST WERBEWIRKSAM

Nicht zu unterschätzen sei auch die Publizität, die man mit einer gepflegten Küche erreiche. Den Eintrag bei Gault Millau (14 Punkte) erachtet Pazeller als werbewirksam. Gerade Gäste ohne Reservierungen würden das Schlosshotel Chastè oftmals mit dem roten Guide unter dem Arm betreten. Auch der Ein-

trag bei Michelin geht nicht ohne besonderes Engagement in der Küche, und ein ähnliches Qualitätslabel entsteht durch die Mitgliedschaft bei Relais & Châteaux, wo die Küche eines der fünf C darstellt (Courtoisie, Charme, Caractère, Calme und Cuisine).

Selbst am Herd zu stehen, hat für Pazeller auch ganz konkrete betriebswirtschaftliche Vorteile: «Ich sehe einfach alles.» Die optimale Verwertung der Produkte ist für ihn ganz zentral (Warenkosten 27%). Um die Auslastung der neun Mitarbeiter in der Küche zu optimieren, beliefert das Schlosshotel Chastè die Dorfmetzgerei mit Traiteur-Produkten wie Reh- und Hirschpfeffer, Ragout, Voressen und Bündner Gerstensuppe.

Halbpension – altes Wort, neue Küche

Halbpension – ein nicht besonders anmierendes Wort, das oft mit einer etwas lieblosen Pensionärsverpflegung in Verbindung gebracht wird. Diese Assoziation gefällt auch Rudolf Pazeller nicht, der seine Zimmer zwar in Halbpension anbietet, aber im Gespräch mit dem Gast eher von «Frühstück und Dinner» spricht. Denn sein abendlich serviertes «Menu du jour» (sechsgängig mit jeweils einer Variante bei Vorspeise, Suppe und Hauptgang) versteht er im Sinne einer «Cuisine du marché»: Die Beschränkung als Qualitätslabel und nicht als Verzicht. Wer sich auf ein Menu konzentrieren könne, könne eine besondere Sorgfalt auf Frische und Qualität verwenden und spontaner, abwechslungsreicher und kreativer kochen.

Dem Gast biete die Halbpension ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis (90% der Gäste buchen Halbpension).

Die Beschränkung als Qualitätslabel und nicht als Verzicht. Wer sich auf ein Menu konzentrieren könne, könne eine besondere Sorgfalt auf Frische und Qualität verwenden und spontaner, abwechslungsreicher und kreativer kochen. Dem Gast biete die Halbpension ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis (90% der Gäste buchen Halbpension).

Im Schlosshotel Chastè gibt es auch räumlich keine Hierarchien zwischen A-la-carte-Gästen und HP-Gästen. Sie essen im selben Restaurant. Damit bringen auch tranchierende, filternde und flambierende Kellner Schwung ins Restaurant. Als Abwechslung zum Tellerservice kommen sporadisch auch Platten zum Einsatz. **FR**

SINGAPUR / Mit den Food-Events «Singapore Food Festival» sowie dem «World Gourmet Summit» steht im südostasiatischen Stadtstaat Singapur eine kulinarische Festzeit bevor. **MARTIN J. PETRAS**

Eine ganze Stadt geht schlemmen

Mit den Gourmet-Events «Singapore Food Festival» und «World Gourmet Summit» hat sich der Stadtstaat Singapur unter die international führenden gastronomischen Metropolen eingereiht. Nicht weiter erstaunlich, gehört doch das Essen zu einer der Lieblingsbeschäftigungen der Singapurer. Am letztjährigen «Singapore Food Festival» wurden rund 600 000 Besucher registriert, davon etwa 90 Prozent Einheimische. Für dieses Jahr wird mit ähnlichen Besucherzahlen gerechnet.

Die Wochen vom kommenden 28. März bis zum 30. April werden in Singapur nahezu wie eine kulinarische Festzeit gefeiert: Mit zahlreichen Kultur- und Food-Veranstaltungen für buchstäblich jeden Geschmack wird die diesjährige zehnte Ausgabe des «Singapore Food Festivals» durchgeführt.

FRÜHSTÜCK IM ZOO, DINNER IM VOGELPARK

Das Jubiläums-Gourmet-Festival 2003 bietet, neben Kochkursen und Weiterbildungsmöglichkeiten, ein abwechslungsreiches kulinarisches Veranstaltungsprogramm. Wie wär's zum Beispiel mal mit einem Frühstück im Zoo auf der Orang-Utan-Terrasse?

Und ein abenteuerliches Essvergnügen ist der «Gourmet-Safari Express»: Hier können – bei einem Gourmet-Menu – die nachtaktiven Zoobewohner beobachtet werden.

Weiter lädt beispielsweise der «Jurong Bird Park» zu einem Frühstück am Flamingopool ein und bietet genauso die Gelegenheit, in der größten Voliere der Welt, ein Feinschmecker-Menu vor einer eindrucksvollen Vogelstimmen-Geräuschkulisse zu geniessen.

FESTIVAL-WOCHENENDEN ALS HIGHLIGHTS

Die Highlights der zahlreichen Veranstaltungen bilden die fünf «Food-Festival»-Wochenenden. Es geht los mit Eröffnungsfeiern im «Raffles City Shopping Centre», wo unzählige nationale und internationale Spezialitäten angeboten werden. Unzählige Essensstände machen den Clarke Quay abends zu einer Gourmetmeile und auf dem Schwimmenden Markt werden die entsprechenden Zutaten angeboten.

Am zweiten Wochenende können experimentierfreudige «Feinschmecker» ihre «Geschmacksnerven» auf die Probe stellen: Bei der «Bugs Mania» werden Gerichte aus der Welt der Käfer, Raupen, Heuschrecken und

PHOTOS: ZVG



DELIKATESSEN FÜR JEDEN GESCHMACK

Während des «Singapore Food Festivals» vom 28. März bis zum 30. April 2003 werden in Singapur zahlreiche Feinschmecker-Events durchgeführt.

«World Gourmet Summit 2003»

Als ein «Gipfeltreffen internationaler Spitzenköche» bezeichnen die Organisatoren, der Singapore Tourism Board und die Peter Knipp Holding, das «World Gourmet Summit 2003». Die vom 30. März bis zum 12. April parallel zum «Singapore Food Festival» laufende Gourmet-Veranstaltung wird dieses Jahr bereits zum siebten Mal durchgeführt. Zwölf Meisterköche, fünf Weinmacher und drei spezielle Gastchefs aus der ganzen Welt treten in den renommiertesten Restaurants und Hotels von Singapur auf. Im Rahmen des «World Gourmet Summit» werden zahlreiche Feinschmecker-Veranstaltungen sowie Masterclasses angeboten, um die «Sinne zu schärfen und das Wissen über die unterschied-

lichsten Aspekte des Geniessens auszubauen».

Die diesjährigen «Summit-Gastköche sind: Allan Koh, «Koko» Melbourne, Australien; Floyd Cardoz, «Tabla», New York, USA; Patricia Yeo, «AZ», New York; Oriol Balaguer, «Estudi Xocolada» Barcelona; Stefania Moroni, «Altro Luogo» Mailand; Marc François Bonard, «Le Cordon Bleu», Tokio, Japan; Bryan Nagao, «Kokage», Hongkong; Emmanuel Bassoleil, «Unique», São Paulo, Brasilien; Michael Schlow, «Radius», Boston; Patrick Hsu, «My Humble House», Taipei, Taiwan; Todd English, «The Olives Group», USA sowie Roland Jöhrri, Jöhrri's Talvo, St. Moritz. MJP

www.worldgourmentsummit.com

Skorpione zubereitet. Als Alternative bietet sich das «Street Food» aus asiatischen Metropolen wie zum Beispiel Hongkong, Beijing, Ho-Chi-Minh-Stadt an.

Schliesslich werden im «Gourmet Paradise» vom vierten Festival-Wochenende sämtliche Küchen Asiens präsentiert. Und an Chinatowns «Food Street» erwarten dann die Besucher,

neben dem Besten aus Singapurs Töpfen, auch kulturübergreifende Küchen-Experimente.

www.singaporefoodfestival.com

«INTERNORGA» HAMBURG / 850 Aussteller, 110 000 Besucher

Trends und Neuheiten

Gemäss der «Internorga»-Studie, dem «GV-Barometer 2003», herrscht im Bereich der deutschen Gemeinschaftsverpflegung ein positives Innovations- und Investitionsklima. Gemäss der diesjährigen Fachmesse «Internorga» in Auftrag gegebenen Studie wollen mehr als die Hälfte der Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung in diesem Jahr investieren.

So werden an der 77. Hamburger «Internorga», der internationalen Fachmesse für die Hotellerie, Gastronomie Gemeinschaftsverpflegung sowie Bäckereien und Konditoreien, die Anlagen und technischen Geräte für gewerbliche Küchen und Grossküchen

zu den Produkt-Schwerpunkten gehören.

In den zwölf Hallen auf dem Hamburger Messegelände werden vom kommenden 21. bis zum 26. März 850 Aussteller aus 20 Ländern ihre Produkte und Neuheiten präsentieren: Einrichtungen und Ausstattungen für Hotellerie, Restauration, Systemgastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Bäckereien und Konditoreien, die Bereiche Nahrungsmittel und Getränke sowie Branchen-Hard- und -Software. An der diesjährigen Internorga werden über 110 000 Besucher erwartet. MJP

www.internorga.de

22. Internationales Foodservice-Forum

Traditionell am Vortag der Internorga findet jeweils das «Foodservice-Forum» statt. Zu den Themen der am 20. März im Congress Centrum Hamburg stattfindenden Veranstaltung gehören «Marktpotenziale, Verbrauchertrends, Zukunftsstrategien, Wachstumskonzepte sowie der Erfolgsfaktor Preis». Zu den Referenten gehören neben Gretel Weiss, Food-Service, Frankfurt, Christopher Muller,

University of Central Florida, Orlando USA; Ingo Barlovic, Iconkids & Youth International Research, München; Martin Kolonko, ROK Restaurants, München; Gregor Meyer, Meyer Catering, Frankfurt; Stefan Schneek, Nola's Cullinaria, Berlin; Christoph Strenger, Bolero & Co., Hamburg; Karl-Heinrich Rolfes, Tank & Rast, Bonn sowie Norbert Bolz, Technische Universität, Berlin. MJP

Anzeige

Einmaliges Superangebot für Gourmets!

Singapore Food Festival

28. März – 30. April 2003



Erleben Sie das 10. Food-Festival in Singapur!

5 genussvolle kulinarische Tage inkl. SINGAPORE AIRLINES-Linienflügen, Erstklass-hotels mit Frühstück und Transfers schon ab sFr.

1275.-



Liehaber kulinarischer Vielfalt erleben während 4 Wochen in Singapur ein begerdes «Fest der Sinne». Denn nicht nur Asiatisches wird geboten, sondern auch Kostlichkeiten aus aller Welt. Ein Gipfeltreffen der Profi- und Hobbyköche und der Conaisseurs!

Aus dem Festival-Programm

- 8 Wochenend-Veranstaltungen wie Eat your Art Out in the City, Supper-Galore, Bugs Mania + Canine Cuisines, Gourmet Paradise, Food Bonanza, Yeast Meets West, Have You Eaten?
- 14 Themen-Anlässe
- 13 Workshops
- 3 Food Trails

Zur Beachtung

Dieses Angebot basiert auf Spezialtarifen mit folgenden Einschränkungen: V-Klasse, Mindestaufenthalt: 5 Tage/4 Nächte, Ticketausstellung 7 Tage nach Buchung, Anmeldeschluss 31. März 03. Änderungen und Verfügbarkeiten vorbehalten.

Reisedaten + Flugplan

Tägliche Abflüge mit SINGAPORE AIRLINES «Megatop» Jumbo-Jet Boeing 747 ab Zürich bzw. Singapur:			
12.00h	ab Zürich	an	*06.30h
06.55h	ab Singapur	an	23.55h

* am folgenden Tag

Hotel Novotel Apollo****



Modernes Business Hotel an der Havelock Road, in der Nähe der China Town. Diverse Restaurant, Bars, Swimmingpool, Jacuzzi, Fitness.

Hotel Shangri-La****



Unweit der berühmten Orchard Road gelegenes Luxushotel mit 760 Zimmern, 4 Restaurants, Bars, Swimmingpool, Spa, Sporteinrichtungen.

Pauschalpreise in sFr.

Hotel	Doppelzimmer	Verl. Nacht	Einzelzimmer ¹⁾
Novotel Apollo****	1275.-	74.-	74.-
Plaza Park Royal****	1295.-	78.-	78.-
Shangri-La****	1655.-	210.-	210.-

1) Zuschlag pro Nacht

Zuschläge pro Person in sFr.

Flughafengebühren 50.- / Sicherheitstaxen 36.- / Stadtrundfahrt Singapur 45.- / Annullationsversicherung 40.- / Abflüge bis 31. März 115.- / Anschlüsse von/nach Gen 250.-

Inbegriffene Leistungen

- Linienflüge Zürich-Singapur-Zürich in Economy-Klasse (V-Klasse)
- 4 Übernachtungen im gewählten Hotel
- Tägliches Frühstücksbuffet
- Flughafenstransfers in Singapur
- Lokale englischsprachige Betreuung
- Reiseleiter «Singapore»

Bischofberger Info-Reisen

Der Spezialist für informative Reisen

Dufourstrasse 157
CH-8034 Zürich
Tel. 01 384 93 93
Fax 01 382 24 33
info@bischofberger-reisen.ch
www.bischofberger-reisen.ch

Info-Coupon

Ja, ich möchte ein «Singapore Food Festival»-Wochenende mit abendlicher Unterhaltung buchen.

Name: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon: _____

Auf Probieren & Abholen
 + Transportkosten (Güterverkehr)
 Postfach 90
 8034 Zürich



Hiestand AG – Köstliche Verführungen

Holzofenbrot – traditionell handwerkliche Premium-Qualität, unvergleichlich köstliches Brot-Aroma, langanhaltende Frische dank über 20-stündiger Ruhezeit des Teiges. Vivafit-Brot – Spezialbrot mit Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Kartoffelflocken; liegt im heutigen Trend nach gesunder Ernährung und ist angereichert mit Folsäure, wertvollen Weizenkeimlingen und Nahrungsfasern. Roggen-Sauer-teigbrot – lange Frischhaltung, ausgeprägtes Aroma, knusprige Kruste und saftige Krume, praktische Kastenform für gleichmässige Brottranchen. Ciabatta classico – nach traditionell italienischem Rezept, mit hochwertigem Olivenöl hergestellt, lange Gärzeit und besonders weicher Teig für lockere

Struktur, passt hervorragend zu allen Mahlzeiten. Aprikosen-Stange – des Schweizer Lieblings-Konfi, eingehüllt in feinen Blätterteigmantel und mit knusprigem Zuckerstreusel-Dekor. Für den kleinen Hunger können wir empfehlen: Pizza Margherita und Pizza Prosciutto, Schinkengipfel, Mini-Chäs- und -Spinat-Ricotta-Chüechli, Mini-Champignon- und Lauch-Speck-Chüechli, und zum Dessert: den Cappuccino-Plunder. **Hiestand AG**
Ilfangstrasse 9-11
Postfach
8952 Schlieren-Zürich
Telefon 01 738 43 24
Fax 01 738 43 37
www.hiestand.ch

Den richtigen Teppichboden auswählen

An kaum einen anderen Bodenbelag werden so viele unterschiedliche Erwartungen gerichtet wie an den Teppichboden. Was auch immer Ihr persönlicher Lieblingsteppich sein mag, bei seiner Auswahl ist es wichtig, die Anforderungen, die Sie an ihn stellen, genau zu definieren. Zur leichteren Orientierung stuft die Teppichindustrie ihre Produkte nach Strapazier- und Komfortwert ein und kennzeichnet Zusatzzeichnungen wie Stuhlrollen-, Treppen-, Feuchtraum- und Fussbodenheizungs-Eignung sowie Antistatik. Die Klassierung in Strapazierwert (gering/

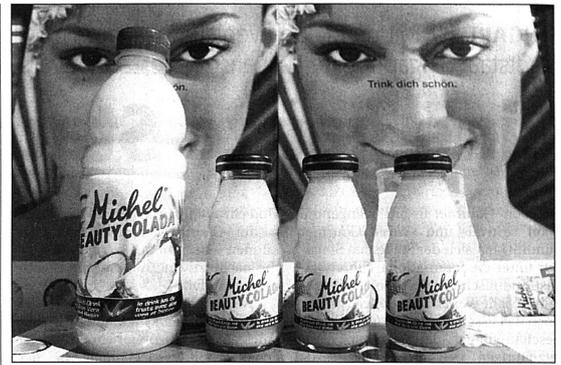
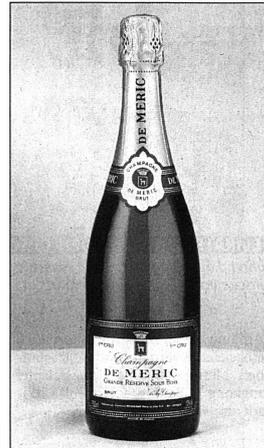
normal/stark/extrem) und Komfortwert (einfach/gut/hoch/luxuriös) informiert über die Dauerhaftigkeit und über den zu erwartenden Komfort. Teppichböden machen einen Raum besonders behaglich. Die Broschüre «Ein Teppich spricht für sich selbst» behandelt leicht verständlich alle wesentlichen Fragen rund um den Teppichboden. Sie kann per E-Mail oder gegen ein frankiertes C5-Rückantwortcouvert bestellt werden. **Teppich Forum Schweiz**
Dorfplatz 3
8126 Zumikon
www.teppich-forum-schweiz.ch



De Meric – Neuer Champagner

Pünktlich zur ProWein 2003 stellt Champagne De Meric einen barrique-reifen Chardonnay-Champagner vor: Für diese neue Cuvée werden ausschliesslich Chardonnay-Trauben aus den Grand-Cru-Regionen Avize, Cramant, Oger und der Premier-Cru-Region Cumières eingesetzt. Diese werden auf der so genannten «Echelle des Crus» mit 97,7 Prozent bewertet. Ein Teil der Weine wird traditionell in alten französischen Eichenfässern ausgebaut. Mindestens drei Jahre liegen die Weine dann auf der Hefe, um schliesslich von Hand gerüttelt zu werden. Die aktuelle Abfüllung des Blanc de Blancs Sous Bois basiert auf der ausgezeichneten Ernte des Jahres 1999. Diese neue Cuvée kann ab Juli 2003 ausgeliefert werden.

Weinkellerei Storz
Telefon 0049 0179/227 45 10
Fax 0049 07135/2617



Rivella AG – «Marketing Trophy 2003»

Zum sechsten Mal zeichnete der Schweizerische Marketing Club (SMC) im Rahmen des schweizerischen Marketing-Tages aussergewöhnliche Leistungen aus. Bereits zum zweiten Mal gehörte die Rivella AG zu den «Marketing-Trophy»-Preisträgern. Ausgezeichnet wurde die Markteinführung von «Michel Beauty Colada». Innerhalb der Michel-Fruchtsäfte schreibt die Varietät «Beauty Colada» eine ganz spezielle Erfolgsgeschichte. Nie vorher wurde das Thema «Schönheit» direkt

mit einem Produkt der Nahrungsmittel-industrie kombiniert. «Michel Beauty Colada», ein innovativer, exotischer Fruchtsaft-Drink auf der Basis von Kokosnuss und Ananas, angereichert mit der Schönheitspflanze Aloe Vera und dem Schönheitsvitamin Biotin, bot sich für diese Premiere geradezu an.

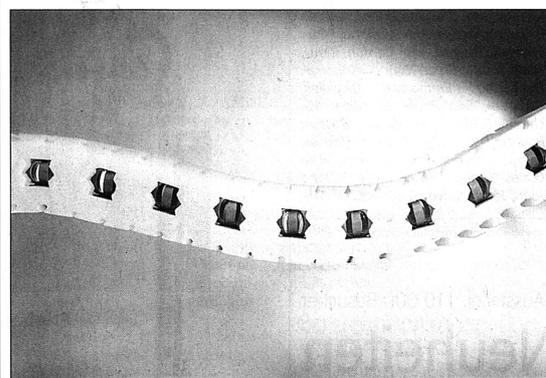
Rivella AG
Industrieweg 14
4852 Rothrist
Telefon 062 785 41 11

Buitoni – Frühlingsneuheiten 2003

Cannelloni all'aglio orsino und Rondello Asparagi: zwei klingende Namen sorgen für Frühlingsstimmung bei Buitoni-Kunden. Cannelloni all'aglio orsino, herrlich frühlingshafte Cannelloni mit einer markanten jedoch ausgewogenen Bärlauch-Ricotta-Füllung, verpackt in den hochwertigen Pasta-Teig von Buitoni. Die Cannelloni all'aglio orsino sind ein vegetarisches Produkt, das grenzenlos mit Saucen und Garnituren kombiniert werden kann und dadurch seinen individuellen Charakter behält.

Rondello Asparagi – die Spargel ist wohl einer der typischsten Frühlingswahlen in unseren Breitengraden. Dass sich diese auch gut mit Pasta kombinieren lässt, zeigt Rondello Asparagi. Ob mit Sauce hollandaise oder mit «Bolognese-Garniture» – servieren Sie Ihren Gästen den Frühling als Tellergericht. Beides sind saisonale Artikel, die nur im Frühling angeboten werden. **Bezug via Nestlé Food Services, Rorschach, oder über Ihr Frisco-Findus Verteilzentrum.**

Bico AG – Die neu entwickelte Matratze ClimaLuxe



Auf das eigene Wohlbefinden zu achten, ist Teil des Lebenskonzeptes vieler Menschen geworden, denn Wohlbefinden ist Voraussetzung für

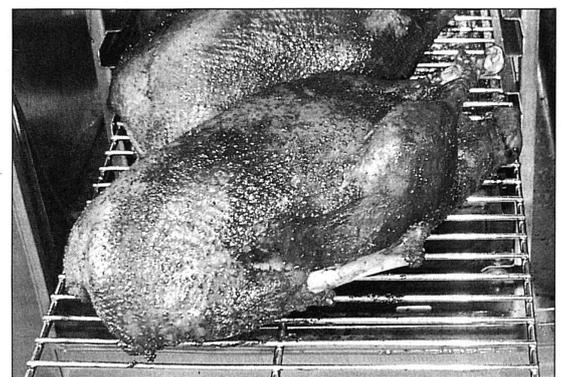
Ausstrahlung, Zufriedenheit und Erfolg. Dazu gehört auch ein guter Schlaf, um morgens frisch und ausgeruht aufzuwachen. Bico AG, Marktführerin auf

dem Matratzenmarkt in der Schweiz, befasst sich seit über 140 Jahren mit allen Gesichtspunkten des menschlichen Schlafs. Bekannt für ihre innovativen Produkte, lanciert die Marke heute die Matratze ClimaLuxe. Mit ihrer besonderen Fähigkeit, sich der Temperatur und dem Feuchtigkeitshaushalt des Schlafers anzupassen, bietet sie ein optimales Bettklima und entspricht modernsten Schlaf- und Hygienebedürfnissen. Die besonderen Eigenschaften der ClimaLuxe basieren auf dem neu entwickelten Triple-Body-Support-Federelement (TBS-Federelement) im Matratzenkern. Der neu entwickelte BicoCare-Bezug besteht aus einem hydrophilen Stoff und kann die vom Körper ausgeschiedene Feuchtigkeit rasch aufnehmen, verteilen und wieder abgeben.

Bico AG
8718 Schänis
Telefon 055 619 66 00
Fax 055 619 66 01
www.bico.ch

Rational AG – Vollautomatisches Nachtgarprogramm

Die Rational AG, der weltweite Marktführer in der Combidämpfertechnologie, bietet mit seinen innovativen ClimaPlus-Combi-Geräten die Möglichkeit des unbeaufsichtigten Betriebs in den Nachtstunden. Das von Rational für den ClimaPlus Combi entwickelte intelligente «+NT-Garen» kann als vollautomatisches Nachtgarprogramm für Fleisch und Geflügel verwendet werden. In der Gemeinschaftsverpflegung beginnt sich dies bereits als «Geheimtipp» herumzusprechen. Der Rational ClimaPlus Combi wird mit den Fleischstücken, wie zum Beispiel Putenbrust, Kalbsbraten und Rinderbraten am Abend beschickt. Es wird nur eine Zieltemperatur für die Kerntemperatur, beispielsweise 68 °C, und die Anbrattemperatur eingegeben. Den Rest erledigt der Rational ClimaPlus Combi mit dem Garprozessprogramm «+NT-Garen» für Sie. Am nächsten Morgen erwartet Sie das Ergebnis: Wunderbar zarte, saftige und



appetitive Bratenstücke mit extrem niedrigem Bratverlust – Reduzierungen um 25% gegenüber herkömmlichen

Garmethoden sind in der Praxis regelmässig erzielt worden. **www.rational-ag.com**

BORDEAUX / Vinexpo 2003: Aussteller aus aller Welt Rund um den Wein

Am französischen Wein-Grossereignis, der Weinfachmesse Vinexpo in Bordeaux, werden dieses Jahr über 55 000 Besucher aus der ganzen Welt erwartet. An der diesjährigen zwölften Ausgabe der Vinexpo werden sich an die 2500 Aussteller aus rund 40 Ländern beteiligen. Die auf einer Fläche von insgesamt 90 000 Quadratmetern auf dem Messegelände Bordeaux Lac (Parc des Expositions) vom 22. bis zum 26.

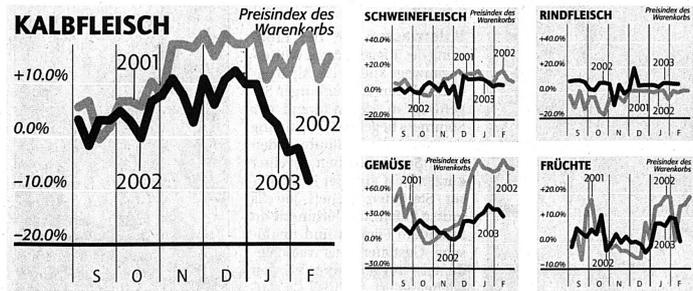
Juni stattfindende Weinfachmesse wird in diesem Jahr unter dem Motto «Weltweit Vorskung» stehen. Im Mittelpunkt steht natürlich die Weinverkostung: Der Verkostungsraum bietet Steh- und Sitzmöglichkeiten für bis zu 400 Personen. Die Vinexpo 2003 informiert in Konferenzen und Vorträgen zusätzlich über die neuesten Marktentwicklungen. *MJP*

www.vinexpo.com

Messe: «Alles für den Gast»

Wien. Ein umfassendes Spektrum wird das Messtrio aus der Gastronomiefachmesse «Alles für den Gast», der Weinmesse «Vinova» sowie der Messe für Edelbrände «Destillata» präsentieren. Neben Produkten aus den Food- und Non-Food-Bereichen bietet das Programm auch einen Branchen-Kongress sowie Gesprächsplattformen. Vom 27. bis zum 30. April werden im Messezentrum Wien rund 400 Aussteller vertreten sein. *MJP*

PRODINDEX 10. 2. BIS 15. 2. 2003 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



ENERGIE / Einsparungen bis 70 Prozent

Induktion gezielt einsetzen

Die Hemmschwelle der Induktion ist der hohe Anschaffungspreis. Gemäss Menüsystem kann man die Investition für einen Induktionsherd in drei bis fünf Jahren amortisieren dank Energiekosten-Einsparungen. Von drei Jahren spricht auch Urs Jenny, Geschäftsführer der Küchenplanungsfirma Creative Gastro Concept und Design AG, gestützt auf eine Fallstudie. Induktion besitzt einen Wirkungsgrad von 85%, verglichen mit der Elektrokochplatte von 58% und der offenen Gaskochstelle mit 55% (Angaben von Electrolux sowie ENAK, dem Förderverein für Energiesparen). Betrachtet man aber die Kosten, ist laut Jenny Erdgas trotz des bescheidenen Wirkungsgrades etwa gleich günstig wie Induktion. Denn Erdgas kostet pro Kilowattstunde weniger als Strom. Jenny, auch ENAK-Präsident, hält «beim Wechsel von Gussplatten auf Induktion Einsparungen von 45 bis 70% der Energiekosten für möglich, von Glaskeramik auf Induktion etwas weniger».

IDEAL FÜRS FRONTCOOKING

Die Creative Gastro Concept und Design AG plant bei Neubau-Projekten «meistens entweder eine Induktions- oder eine Gaskochstelle», so Jenny. Gas gilt als Alternative, weil diese Energieform auch zur schnellen Art gehört. Jenny rät, «Induktion nicht generell, sondern gezielt einzusetzen», spricht zusätzlich zur konventionellen Technik. Diese dagegen ist in der Produktion sinnvoll, weil dort die Energieeinsparung der Induktion vernachlässigbar klein ist. Den Vorteil der Induktion kann man aber beim Frontcooking und im «A la carte» nutzen, wo die Schnelligkeit zählt. Allerdings hat die Induktion auch Nachteile: Nur ferromagnetische Pfannen sind dazu geeignet. Und laut Jenny ist der Elektromotorg des Magnetfeldes «immer noch ein Thema mit widersprüchlichen wissenschaftlichen Studien».

AUFWÄNDIGE UND TEURERE REPARATUREN

Nicht nur Pfannen, sondern alles magnetische Material wird im Induktionsfeld heiss. Moderne Induktionskochstellen besitzen daher eine Topferkennung. Und da nicht alle Pfannen gleich sind, kann man einige der Geräte «weichen», damit sie mit jeder Pfanne den maximalen Wirkungsgrad erreichen. Die Detektion von leergekochten Pfannen ist ein weiterer Komfort: die Kochstelle schaltet selbsttätig ab. Erhöht so viel Elektronik die Störungsanfälligkeit? Jeder Konstrukteur würde dies bestreiten, aber sicher ist: Fällt die Elektronik aus, kann nur ein Monteur das Problem lösen. Die Reparaturen sind aufwändiger und die Ersatzteile teurer – so wie bei voll-elektronischen Combisteamern. *GB*

Infos: www.enak.ch und www.thomann.ch

KÜCHENTECHNIK / Induktion ist ein wachsender Markt und einer der wenigen, wo die Konstrukteure derzeit echte Erfindungen machen. Jetzt kommt Induktion mit kabelloser Temperaturmessung. **GUIDO BÖHLER**

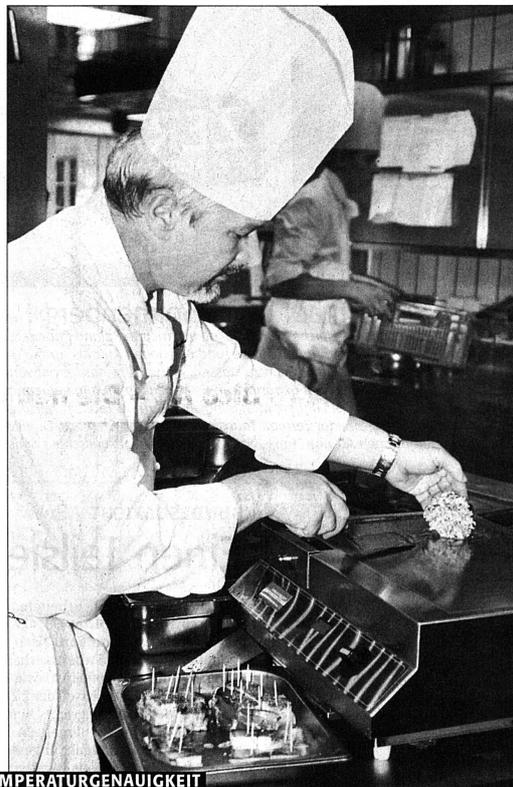
Gradgenau mit Induktionsgrill

Echte Innovationen sind im Geräte-sektor selten. Mit unechten, sprich Perfektionierungen oder Verschönerungen, rühren die Hersteller zwar auch die Werbetrommel, aber die blosser Verlagerung zu neuen Designs ist ein Zeichen für ausgereizte Technik. Induktion hingegen besitzt noch Potenzial. Letztes Jahr wurden induktive Warmhaltegeräte lanciert, und dieses Jahr kommen Induktionskoch- und -bratgeräte mit «kabelloser und verzögerungsfreier Temperaturmessung» auf den Markt. Sie stammen von der patentierfreudigen Konstruktionsfirma Inducis in Herisau und werden von Hugentobler AG vertrieben.

SCHNELL UND GRADGENAU

Inducis-Chef Christian Fuchs meint, «man könne damit nicht besser, aber effizienter kochen. Dadurch bleibe mehr Zeit für Kreativität». Immerhin: Daniel Haldimann, Produktmanager von Hugentobler und selbst Koch, erwartet von «ungeübten Köchen, dass sie dank den neuen Geräteeigenschaften schwierige Speisen zubereiten können». Solche nämlich, die hohe Ansprüche an die Temperaturgenauigkeit stellen und bisher ein Wasserbad erforderten wie Béarnaise, Sabayon oder pochierter Fisch. Auch Pâtisseries sind eine Zielgruppe: «den Glacemix kann man genau auf 75°C kochen, wo das Eigelb noch nicht gerinnt», so Haldimann. «Oder Schokolade kann man bei 32°C temperieren und Zucker bei 140°C caramolisieren, ohne ihn zu verbrennen». Auf dem traditionellen Herd erfordern solche Delikatessen einige Übung. Nicht nur die Zubereitung verlangt hohe Genauigkeit: Der Gussplattenherd ist mit sei-

Foto: Guido Böhler



TEMPERATURGENAUIGKEIT

Den Vorteil der Induktion kann man beim Frontcooking und im «A la carte» nutzen, wo die Schnelligkeit zählt.»

ner Trägheit und seiner reglerlosen Leistungssteuerung dafür kein adäquates Arbeitsinstrument. Aber dieses «Herz der Küche» wird nun – mit Elektronik gesegnet – regelbar, flexibel und dereinst vielleicht programmierbar.

EINE NEUHEIT IM PRAXISTEST

Was halten Köche vom Inducis-Hightech-Grill? Louis Bischofberger, Küchenchef des Gasthofs Kreuz in Egerkingen, ist industrieller Convenience abgeneigt und daher motiviert, auch Kompliziertes selbst zuzubereiten. Er hat das neue Induktionsbratgerät in seiner eigenen Küche getestet: Die Schnelligkeit beeindruckt ihn. Beim Kaltstart heizt das Gerät in vier Minuten auf 200°C und sackt trotz grossen Mengen Bratgut nicht ab. Die Schaltdifferenz, sprich Abweichung vom Sollwert bis der Regler reagiert, beträgt laut Haldimann nur 0,5°C. Dabei ist es nicht die Speicherwärme einer schweren Platte, welche die Temperatur aufrecht erhält, sondern die prompte Reaktion des Reglers. Auch beim Kühlen: Will man nach dem Fleisch Fisch oder Crêpes braten, senkt man die Temperatur ohne lange Wartezeit – allerdings wie üblich mit Eis. Der Drehschalter zeigt die gemessene Ist-Temperatur an, und – wenn man ihn bewegt – die Solltemperatur. Dies mag einem Technologen unpraktisch erscheinen, der beide Werte nebeneinander vergleichen möchte. Bischofberger meint aber, «für Köche sei dies ideal». Die Ist-Temperatur kann man als Leuchtziffer an der Gerätefront ablesen. «Die Mär vom Koch, der in die Pfanne spuckt, um die Temperatur zu beurteilen, ist endgültig vorbei», scherzt Bischofberger.

Qualitätskonstanz dank Elektronik

Bratgeräte mit Temperaturfühler und -anzeige sind zwar nicht neu, aber bisher zeigten sie nur die Temperatur der Speicherwärmepfanne an und nicht die des Gargutes. Die neuen Inducis-Geräte messen nun die Temperatur in der Grenzschicht zwischen Griddleplatte beziehungsweise Pfanne und Gargut – kabellos dank Radiowellen. «Auf diese Art kann man temperaturbewusst kochen», folgert Haldimann. Wer sich beim ersten Steak die richtige Temperatur merkt, kann auch beim nächsten auf denselben Punkt garen: Und wie mit einem programmierten Steamer können auch Ugeübte qualitätskonstant arbeiten.

Wer aber zum ersten Mal Induktion verwendet, muss umlernen: wie etwa vom Segelboot auf ein Motorboot. Laut Fritz Dätwyler von «Electrolux Professional» hatten früher «deswegen ältere Köche Mühe damit, aber heute wird die Handhabung bereits in der Lehre gezeigt. So oder so rät Electrolux, Schulungen zu besuchen. *GB*

Von grossflächigen zu ultraschnellen Induktionsgeräten

Hersteller (H) und Lieferant (L)

Inducis (H)
www.inducis.ch

Thomann Electronics AG (H)
www.thomann.ch
Hugentobler AG (L)
www.hugentobler.ch
Menu System (L/H)
www.menusystem.ch

Franke (L)
www.franke.ch

Gisi Handels AG (L)
www.gisi-handels-ag.ch

Salvis (L)
www.salvis.ch

Produkt mit Angaben der Lieferanten

Neu: Induktionsgrill sowie -kochrechaud mit «RTCS» (Real time control system), d.h. verzögerungsfreie und kabellose Temperaturmessung und -regelung auf der ganzen Kochfläche. Ist- und Soll-Temperatur sind digital angezeigt. Genauigkeit 1°C, Leistung 3,5 bis 5,5 kWh.
RTCS ab Sommer 2003 auch bei grossflächigen Rechauds.
Bis vier Kochfelder, 3,5 bis 7 kWh pro Kochfeld.
Warmhaltegerät «Hold-Line».

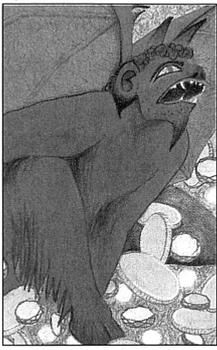
Grossflächige Induktionskochstellen mit «Quad»-Technik:
Magnetfelder pro Pfanne einzeln einschaltbar. Leistung bis 14 kWh.
Neu: Induktionsgrill sowie Kochrechaud «Swiss Indu HC 3000» mit der RTCS-Technik. Seit 2001: Induktionsbeheizte Chafing-Dishes «Hold-Line».

Mobile Kochstellen:
Mit einem Kochfeld 3,4 bis 9 kWh, mit zwei Kochfeldern 4 bis 9 kWh pro Kochfeld; Wok 40 x 40 cm, 3,4 bis 6 kWh, Wok 60 x 60 cm, 7 kWh, Warmhalte-Wok 40 x 40 kWh, 0,8 kWh, China-Wok bis 18 kWh.
Fünf Jahre Garantie.

Neu mit RTCS-Technik:
Smartline (Standardgrösse) oder Compactline (platzsparend): Kocheinheit mit einer Zone 3,5 kWh, mit zwei Zonen 2 x 5 kWh, Wok 3,5 oder 5,0 kWh, multifunktionale 3,5 oder 5,5 kWh.
Ab Sommer 2003: Einbauvariante.

Tisch-Rechauds mit Ceran-Kochfeld:
Mit einer Heizzone 3,5 kWh (230 V) oder 5 kWh (400 V).
Mit zwei Heizzonen je 5 kWh (400 V).

«Arosa»-Snackgeräte: Für Wok 3,5 oder 5,0 kWh, Kochfeld eine Zone 3,5 kWh oder zwei Zonen 2 x 5 kWh, Variogerät 3,5 oder 5,5 kWh.



Winter-Sagenweg eröffnet

Unterwasser. Mit der Eröffnung des Toggenburger Winter-Sagenwegs knüpft die Alp Selmatt an den Toggenburger Sagenweg an, der während des Sommers begehrter ist. Entlang der markierten Route laden zwölf Sagenstationen zu einer kurzen Rast ein. Bei jeder dieser Stationen stehen jeweils grosse Tafeln und erinnern an legendäre Figuren und mythische Gestalten aus verschiedenen Toggenburger Sagen (siehe Bilder). **MG**



AVS SÜDTIROL / Gegen Skigebietsausbau

Ausbau stoppen

Der Alpenverein Südtirol (AVS) stellt sich gegen zwei geplante Vergrößerungen von Skigebieten: die Verbindung von Sexten mit dem österreichischen Sillan und den Zusammenschluss der Skigebiete Gitschberg und Jochtal. Gemeinsam mit dem AVS lehnen auch der Dachverband für Natur- und Umweltschutz in Südtirol, die Gruppe «Lebenswertes Sexten» sowie der österreichische Alpenverein die skitechnische Verbin-

dung der Orte Sexten und Sillan über den «Helm» entschieden ab. Die Argumente gegen den Ausbau beinhalten die Erosionsgefahr, die Lawinengefahr und die notwendigen Beschneidungsanlagen. Auch aus touristischer Sicht bezweifeln die Gegner den Sinn des Projekts: Das Ziel müsse eine nachhaltige, sanfte Tourismuswirtschaft in Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft sein. **MG**

ZITAT DER WOCHE

«Italiener gehören zu den besten Städtetouristen Europas.»

Florenzo Fässler, Leiter Italien bei Schweiz Tourismus im Interview auf Seite 9

PEOPLE

Nun ist es definitiv: **Adrian Stalder** zieht zurück ins Tessin, ab Mitte Juli übernimmt er die Direktion des «Park Hotel Delta» in Ascona. «Nach acht Jahren in den Bergen freue ich mich auf den Süden», sagt Stalder, der noch bis Ende April «Saratz»-Direktor in Pontresina bleibt. Im «Park Hotel Delta» will er weiterhin auf Familien setzen und den Bereich Kunst/Kultur ausbauen. «Ein einzigartiger Betrieb», schwärmt er. **SST**

Die Leitung des Sorat Hotel im Messturm Basel liegt neu in den Händen von **Peter Stöckli**. Zuvor war der 42-Jährige General-Direktor des Hotel Euler und Hotel Central in Basel. Die Pressestelle in Berlin leitet neu **Imke Sommer** und **Claus Meyer** zu **Benjen** heisst der neue Direktor des Sorat Hotel & Office in Berlin. **MG**

Das Arabella Sheraton Hotel Vitznauerhof befindet sich unter neuer Führung. **Kurt** und **Sarah Balmer** heisst das neue Direktionspaar des Jugendstilhotels. Die übergeordnete Verantwortung für den «Vitznauerhof» trägt **Martin Vassalli**. Area General Manager der drei Davoser Arabella Sheraton Hotels & Resorts. **MG**



Foto: Marietta Dedual

Das Matterhorn auf dem «Sonnenberg». «Nun ist die Zeit reif für eine einheitliche Positionierung und eine einheitliche Kommunikation», meinte Roland Imboden, Direktor Zermatt Tourismus, in Zürich anlässlich der Präsentation der neuen Marke und des neuen Auftritts für die Destination Zermatt (vgl. htr vom 6. Februar). Um auf möglichst breites mediales Echo zu stossen, waren Zermatts Verantwortliche nach Zürich auf den «Sonnenberg» gereist; die Medien belohnten das geografische Entgegenkommen mit einem grossen Aufmarsch. Unser Gruppenbild mit Logo zeigt (v.l.n.r.): **Daniel Luggen**, Marketingleiter Zermatt Tourismus, **Hans-Rudolf Moser**, Direktor Matterhorn Gotthard Bahn, **Roland Imboden**, Direktor Zermatt Tourismus, **Fernando Clemens**, Direktor Matterhorn Group, **Christen Baumann**, CEO Zermatt Bergbahnen AG und **Hans-Jörg Walther**, Direktionsausschuss Seiler Hotels und Direktor Riffalp Resort. **MD**



Hengst Zatoof siegte. Bei idealen Bedingungen startete der **White Turf** auf dem zugefrorenen See von **St. Moritz**. 8000 Zuschauer erlebten sechs spannende Rennen und wetteten 59 073 Franken, nach 76 440 Franken im vergangenen Jahr. Im Mittelpunkt der Rennen standen die Galopper. Den mit 23 000 Franken dotierten **Grand Prix Siemens** als Hauptereignis des Eröffnungstages gewann **Zatoof**, der Sieger im letztjährigen **Grossen Preis von St. Moritz**. **MG**

BUNDESGERICHT / Ex-Verkehrsdirektor streitet um Überstunden

Einen Teilsieg errungen

Der Berufungskläger arbeitete von Januar bis Ende April 1998 als Verkehrsdirektor in Samnau. Nach vier Monaten wurde das Arbeitsverhältnis «einvernehmlich» aufgelöst, wie aus dem veröffentlichten Urteil der I. Zivilabteilung des Bundesgerichts hervorgeht. Die Klage des ehemaligen Verkehrsdirektors, der angab, ungerechtfertigt fristlos entlassen worden zu sein, hatte das Bezirksgericht Inn im Februar 2002 teilweise gutgeheissen. Knapp 15 000 Franken wurden ihm für geleistete Überstunden zugesprochen. Zudem wurde der Arbeitgeber verpflichtet, dem Kläger ein vollständiges Arbeitszeugnis auszustellen.

KANTONGERICHT STELLE FORDERUNG ZU SPÄT

Die Klage auf Lohnentschädigungen dagegen war vom Bündner Kantonsgericht abgewiesen worden. Das Gericht stellte sich auf den Standpunkt, die geforderte Überstundenentschädigung sei zu spät geltend

gemacht worden und verwirkt. Das Bundesgericht teilt diese Auffassung nicht und hat die Berufung des Klägers gutgeheissen. Das Urteil des Kantonsgerichts wurde aufgehoben und die Streitsache zur Neuentscheidung an die kantonale Gerichtsinstanz zurückgewiesen. Beide Parteien hätten während der Saison mit Überstunden gerechnet, die in der Zwischensaison hätten kompensiert werden sollen, schreibt das Bundesgericht. Dass der Arbeitgeber erst ein halbes Jahr nach Beendigung des Arbeitsverhältnisses Kenntnis von den Überstunden erhalten habe, führe nicht zur Verwirkung der Ansprüche. Vielmehr könne eine Forderung während der Verjährungsfrist unter Vorbehalt des Rechtsmissbrauchs jederzeit gestellt werden. Rechtsmissbrauch wegen verspäteter Geltendmachung ist laut Bundesgericht nur unter ausserordentlichen Umständen anzunehmen, zumal der Anspruch auf Abgeltung von Überstunden im Sinne des Obligationenrechts unverzichtbar sei. **MG/Sda**

GLOSSE

Cervelat

HANSPETER GSELL*

Bis vor kurzem waren es vor allem international bekannte Schauspieler wie **Arnold Schwarzenegger** oder **Cindy Crawford**, welche sich nebenbei ein Restaurant oder ein Hotel leisteten. Oder sich als Finanz- und Namensgeber – mit bekanntlich ernüchternden Ergebnissen – an Restaurant-Gruppen verkauften.



Endlich haben auch die von der neidischen Presse spöttisch als **Cervelat-Prominenz** bezeichneten **helvetischen Schauspieler, Sänger und Moderatoren** wieder Anschluss zu ihren amerikanischen Kollegen gefunden. Als **gastronomische Urenkel** des singenden **Berufsbüandners Vico Torriani** wenden sie sich von der Kamera ab und den Kochtöpfen zu. **Gespannt warten wir auf die nächsten Taten und lassen unserer Fantasie freien Lauf.** **Mario Corti, Martin Ebner** und **Christoph Blocher** finanzieren mit dem Segen von **Abt Martin** und **Bischof Haas** dem **Adolf Ogi** das lange ersehnte Restaurant. **Kachelmann** prognostiziert umgehend das **Wachstum**, **Hauptmann a. D. Bellasi** überprüft undercover und **DJ Bobo** produziert die kalten Platten. **Wachmann Meili** macht die Türkontrolle und ist verantwortlich für die Entsorgung. **Ueli Schmezer** kontrolliert die Preise und der **Aeschbi** designt die Schürzen in **Zürcher Seide**. **Martina Hingis** serviert und ist im Vorteil. **Im Nachtteil** ist hingegen **Herr Schellenberg**. Denn während dieser fachkundig den Fernseher installiert, singt ihm **Peach Weber** die **Gebrauchsanweisung** vor. Apropos **«Cervelat-Prominenz»**: Als **Ostschweizer** und **Verfäher fetter Würste** finde ich diese **Bezeichnung** äusserst **diskriminierend**. Für die **Cervelats**.

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christian Hodler

Redaktion:

Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)

Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH)

Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK)

Mireille Guggenbühler (MG)

Toni Rüm (TRU), Sonja Stalder (SST)

Dr. Karl Josef Verding (KVJ)

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST)

Cahier français: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM), Valérie Marchand (VM)

Milestone: Dr. Peter Kühler (PK)

Produktion: Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE)

Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (NG),
Gilbert Perrot (GPE), Brigitte Spring (BS)

Korrektur: Paul Le Grand

Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris;
Gehard Lob (GL), Tessin; Herbert Parscher (HP), Wien;
Maria Putz-Willems (MAP), München; Franziska Richard
(FR), Basel; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser
(GW), Zürich; Robert Wildi (ROW), Zürich

Verlag:

Verlagsleitung: Iris Strebel

Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casaluci

Stellenservice: Matthias Beyerle, Andres Jakob, Marc Moser

Geschäftsstellen: Markus Martel (Verkaufsleitung),
Roger Stemmer, Brigitte Vieber

Innenansicht: Patrick Stalder

Druck:

Fischer AG für Data und Print,
Druckzentrum Bern

Auflage:

11'198 Ex. WEMF-begabte

22'000 Ex. Werbemaßnahmen

Verkaufspresse: (inkl. MwSt.)

Einzelnummer Fr. 4.50, Jahresabonnement Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:

– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen
und -Direktoren (VSTD)

– Schweizer Vereinigung
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)

– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateure SHV (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)

– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et
Chefs de Reception des Grands Hôtels (AICR)

Kontakte:

Adresse:

Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)

Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swisshotels.ch

Abonnemente:

Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swisshotels.ch

Stellenservice:

Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch

Geschäftsstellen:

Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swisshotels.ch

Internet: www.swisshotels.ch

Für unerfahrene Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



PETER FURGER / Interview avec le spécialiste de la problématique des remontées mécaniques. **PAGE 3**



CEPAGES / Selon des chercheurs, des vignes réputées autochtones auraient été en réalité importées. **PAGE 5**



hotel+tourismus revue

SUISSE ROMANDE / La neige fait le bonheur des stations de basse altitude

Des records d'affluence sur les pistes

Les stations de ski romandes situées à basse altitude font souvent les gros titres des journaux lorsque la neige fait défaut. Il n'en va pas de même lorsqu'elles bénéficient d'excellentes conditions d'enneigement, comme cela est le cas depuis plus de vingt jours. «Depuis le 5 janvier, date à laquelle nous avons ouvert nos installations, nous avons un monde fou sur les pistes», constate Alexandre Pilloud, le président des remontées mécaniques des Paccots (FR). «Il y a douze mois, à la même époque, nous étions en revanche fermés.»

Les records d'affluence battus un peu partout cette année ont-ils posé des problèmes au niveau de la recherche du personnel? «Non, car les personnes que nous employons sont des agriculteurs pour qui le travail aux remontées mécaniques ne représente qu'un revenu d'appoint», ajoute Alexandre Pilloud.

DES RÉSULTATS SUPÉRIEURS À LA MOYENNE

Kader Fraraf, le nouveau directeur de l'Hôtel Ermitage, relève lui aussi que l'affluence a été «monstrueuse» ces derniers jours aux Paccots et qu'il a dû faire appel à des «extras» pour assurer le service les week-ends. Quant à Nadège Graber, la directrice de l'Office du tourisme des Paccots, elle parle d'une «foule énorme»: «Plus aucune place de parc n'était libre dans la station ces derniers jours. On s'aperçoit ainsi que la demande pour le ski est très importante chez nous et cela renforce encore davantage le caractère dramatique lorsqu'elle fait défaut.»

LA SATISFACTION EST AUSSI DE MISE DANS LE JURA

A Charmey (FR) et à Moléson (FR), la satisfaction est aussi de mise. Il en va de même sur les pistes de ski des Bugnens (NE). A l'Office du tourisme de Sainte-Croix (VD), le nouveau directeur Jean-Paul Gilloz a même entendu dire que la fréquentation enregistrée sur les pistes le 1er février avait atteint un record «historique».

«Nous sommes bien partis pour battre la moyenne d'ouverture de ces dix dernières saisons qui s'élève à 75 jours. La saison passée, nous en étions à 58 jours. Les scores les plus bas ont été atteints en 1964/65 et en 1989/90 avec respectivement 3 et 16 jours d'ouverture», conclut Alexandre Pilloud, le président des remontées mécaniques des Paccots. **LM**

MARCHÉS DE PROXIMITÉ / Foires, mailings, campagnes d'annonces. Tels sont les instruments que les offices du tourisme étrangers utiliseront cette année pour attirer les Suisses dans leur pays. **MIROSLAW HALABA**

A la recherche du client suisse

Que sera l'année touristique 2003? Les tensions politiques et le climat conjoncturel maussade ne permettent guère de faire des prévisions. Pour les offices du tourisme des pays les plus fréquentés par les Suisses, 2003 se présente relativement bien, s'agissant, en tout cas, du marché helvétique. Leurs antennes, installées dans notre pays, ont concocté pour l'année en cours des programmes de promotion qui ne reflètent pas les incertitudes ambiantes. Les budgets dont elles disposent sont, en général, en légère hausse par rapport à 2002. La tendance étant actuellement aux voyages dans les pays les plus proches, les responsables de ces bureaux peuvent donc se montrer confiants pour 2003.

LA SUISSE, AU RANG DE MARCHÉ PRIORITAIRE

Présentes aux foires destinées au grand public, mailings et campagnes d'annonces sont les principaux et habituels instruments de promotion que les offices étrangers utiliseront pour attirer les Suisses dans leur pays. Ceci dit, des différences intéressantes dans l'emploi de ces instruments sont perceptibles d'un pays à l'autre, de même que dans le choix des produits à promouvoir.

Ainsi, pour ce qui est de la France – principale destination étrangère des Suisses avec 3,8 millions d'arrivées aux frontières en 2001, on notera que la Maison de la France à Zurich enverra, fin mars, à 300 000 clients, dont 100 000 en Suisse romande, une brochure portant le slogan «Vivre la France». Des affichettes seront mises dans les trams genevois, zurichois, bernois et bâlois. La presse – un support «incontournable», estime la directrice du bureau zurichois, Jacqueline Dillmann Faure – sera largement sollicitée. Voyages de presse et émissions touristiques, sur Radio Lac et Radio Z, notamment, figurent au programme. A relever, par ailleurs, que les régions limitrophes ont placé cette année la Suisse au rang de marché prioritaire.

L'ESPAGNE SÉDUIT AVEC SES VILLES

L'Italie, deuxième destination des Suisses, a enregistré l'an passé 1,45 million d'arrivées (-1,3%). L'Office national du tourisme italien, ENIT, organisera cette année des voyages d'étude et des workshops pour les agents de voyage, indique-t-on à la direction pour le marché helvétique à Francfort. Pour ce qui est des produits, l'accent



NOUVELLE PRÉSENTATION

A l'instar de Suisse Tourisme, l'Office espagnol du tourisme a donné un nouveau look à sa campagne de publicité.

sera mis sur le wellness, le golf, les vacances balnéaires et les villes culturelles.

Troisième destination avec 1,2 million de visiteurs (-2%), l'Espagne n'a plus beaucoup de clients potentiels à séduire sur le marché suisse. Aussi,

l'Office espagnol du tourisme cherche-t-il à fidéliser sa clientèle. «Nous essayons de montrer peu à peu que l'Espagne n'est pas seulement une destination balnéaire», explique Ana Cristina Gozalo, responsable du bureau de Genève et, à titre intérimaire, du bu-

reau de Zurich. Ainsi, le public suisse manifeste-t-il un intérêt croissant pour les villes, alors que les entreprises s'intéressent pour l'offre incentive. «Quinze professionnels nous ont accompagné au récent salon Fitur et ils en sont revenus très satisfaits», indique Ana Cristina Gozalo. L'Espagne ne lésine pas sur les moyens investis sur le marché helvétique. Avec douze personnes et deux bureaux, elle exploite le plus grand office du tourisme étranger en Suisse. On notera aussi, qu'à l'instar de Suisse Tourisme, le tourisme espagnol a modifié sa promotion. Depuis l'automne passé, celui-ci joue avec des représentations de personnages et le slogan «Touchée par l'Espagne» (ou «touché», si le sujet est masculin).

ALLEMAGNE ET AUTRICHE: SÉRÉNITÉ

L'Allemagne et l'Autriche, qui occupent respectivement la 4e (1,1 million d'arrivées en 2001) et la 5e (0,8 million en 2001) places au hit-parade des destinations préférées des Suisses, peuvent aussi voir venir 2003 avec sérénité. Le nombre d'arrivées n'est pas encore connu, mais les deux pays font état de hausses sensibles de nuitées (Allemagne: +5,1% à 1,9 million pour la période de janvier à octobre; Autriche: +6,1% à 3,1 millions pour la période de janvier à novembre).

Durant cette année, l'Allemagne fera de la promotion pour les petites villes et le tourisme d'affaires, indique le directeur de l'Office du tourisme allemand, Kai Uwe Leonhardt. Le pays étant très grand, la promotion est davantage régionale que nationale. Publicité dans les magazines et travail avec la presse et les agences de voyages figurent parmi les principaux instruments de marketing qu'utiliseront les régions. Quelque 60 000 personnes domiciliées en Suisse recevront par ailleurs un mailing touristique.

L'Office national autrichien du tourisme, enfin, se concentrera sur son programme de fidélisation «Austria and more». Ce dernier permet à tout voyageur de profiter de diverses offres spéciales et avantages. Ses responsables espèrent ainsi trouver 100 000 membres cette année. L'antenne suisse devrait aussi contribuer à cette recherche. Un mailing sera notamment adressé à 20 000 personnes, indique la directrice, Carmen Breuss. L'Autriche travaillera, entre autres, avec le thème de l'eau, ceci en combinaison avec l'offre «bien-être», une offre qui rencontre un succès notable en Suisse.

De bons échos des foires des vacances

Les foires des vacances pour le public figurent parmi les importants instruments de promotion des offices du tourisme étrangers en Suisse. Et ce ne sont pas les résultats de cette année qui vont changer l'hierarchie.

En effet, les offices interrogés sont, dans l'ensemble, enchantés des échos recueillis lors des trois premières foires, soit à Berne, à Zurich et à Genève. «La foire de Berne a été excellente pour nous. Les petites villes notamment ont eu un très bon succès», explique Kai Uwe Leonhardt, le directeur de l'Office du tourisme

allemand. «Le feed-back a été excellent, en particulier, à Berne», indique la directrice de la Maison de la France à Zurich, Jacqueline Dillmann Faure.

A l'Office national autrichien du tourisme, Carmen Breuss, la directrice à Zurich, s'est spécialement réjouie de l'impact de la foire de Genève. L'Office espagnol du tourisme croit aussi aux vertus des foires. Une preuve: «Nous avons doublé notre surface d'exposition à la Fespo de Zurich», dit la directrice des bureaux de Genève et Zurich, Ana Cristina Gozalo. **MH**

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

vanBaerle

Des hôtes satisfaits, des clients satisfaits!

Vaisselle Cuisine Textile Engage Ambiance

van Baerle & Cie AG
Schützenmattstrasse 2 - 4142 Münchenstein
Tél. 061 415 91 11 - Fax 061 415 92 22
http://shop.vanbaerle.ch

noteLjob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hotellerie suisse

noteLjob, Société suisse des hôteliers
Rue des Terreaux 10
Case postale, 1000 Lausanne 9
Tél. 021/320 28 76, Fax 021/320 02 64
noteLjob.vd@swisshotels.ch

BANQUETS & MICROS

Restaurant Banquets & Saveurs, Lausanne

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

MONTREUX / Projet d'extension à la clinique La Prairie de 35 millions de francs

Nouveau bâtiment d'ici à 2005

La clinique «La Prairie», à Montreux-Clarens, a mis à l'enquête publique, la semaine dernière, un projet d'extension sous forme d'un nouveau bâtiment situé à l'ouest des constructions actuelles, juste au-dessous du château de Surval. Cette mise à l'enquête est la suite logique de celle du nouveau plan de quartier, déjà adopté par la commune.

La nouvelle construction, quatre étages en terrasses, devrait abriter la réception, des lo-

caux administratifs, le restaurant, une piscine et diverses unités de soins. Les clients pourront notamment bénéficier d'un soin du visage, s'ils le désirent ou bénéficier d'un stage de remise en forme. Le nouveau bâtiment sera relié à l'actuelle clinique par un passage sous-terrain.

Quant au château de Surval, dont un premier projet de transformation en PPE a été abandonné, il sera lui aussi ré-

nové pour devenir une nouvelle unité d'hébergement dotée non seulement de chambres, mais aussi de suites.

Selon Dominique Carrutti, directeur administratif de la clinique, propriété de l'homme d'affaires lucernois Armin Mattli, sauf opposition, les travaux devraient pouvoir commencer au prochain printemps. Estimés à 35 millions de francs, ils devraient être achevés en 2005. **JJE**

Quinzaine marocaine à Saillon

Problèmes de permis. Initialement agendée à la fin du mois de janvier, la quinzaine marocaine qui aurait dû se dérouler à l'Hôtel des Bains de Saillon, à Saillon (VS), avait dû être reportée en raison de problèmes de permis de travail. Ceux-ci ont été résolus et la quinzaine marocaine, mise sur pied par la brigade du Palmeraie Golf Palace de Marrakech, se déroulera du 20 février au 8 mars. **LM**

GENÈVE / Swissôtel gèrera les Eaux-Vives

La fin du feuilleton

Détruit par un incendie le 29 avril 1999, le Restaurant des Eaux-Vives, propriété de la Ville de Genève, rouvrira ses portes le 30 juin et sera géré par la chaîne Swissôtel, a révélé la semaine passée la «Tribune de Genève».

«Cette gestion s'effectuera sur le modèle de la collaboration qui existe déjà avec le Swissôtel Métropole et qui fonctionne avec succès depuis cinq ans», a confié le conseiller

administratif Pierre Müller au quotidien genevois.

Cet accord avec le groupe Swissôtel met ainsi un terme à un long feuilleton dont les épisodes ont notamment comporté différents démêlés juridiques avec les derniers tenanciers du Restaurant des Eaux-Vives. Il y a eu aussi un contrat de gestion confié l'été dernier à l'Hôtel Mandarin Oriental du Rhône avant d'être révoqué quelques mois plus tard. **LM**

TOURISTORIAL

S'unir ou avancer seul?

JOSÉ SEYDOUX

L'hôtelier est-il un homme de bonne compagnie? Tout a été dit et écrit sur son portrait-type, idéal peut-être... Sens de l'accueil, goût pour les relations humaines, esprit d'initiative, amour des voyages. A la fois convivial



et individualiste. L'hôtelier actuel – en tout cas celui qui est plus proche de la PME que de la grande chaîne – n'en reste pas moins trop seul, trop faible et trop petit pour parvenir à résoudre la série de problèmes qui mettent en péril la substance même de sa profession d'accueil et de service. D'où le conseil logique qui lui est donné de s'unir avec ses homonymes pour les solutionner en vertu de l'équation: diminuer les coûts + augmenter le rendement = diviser les soucis + multiplier les collaborations. L'avenir est à la Collaboration, la COopération, la COLLégialité.

Il est plus facile de préconiser aux hôteliers, à bon escient, de se mettre ensemble que de le réaliser dans le terrain... D'autant – et nombreux s'en souviendront – que ce même conseil leur était déjà donné dans les années septante, à grand renfort d'idées, de suggestions et de projets pilotes. Au nom de la rationalisation et de la coopération, on a vu fleurir moult initiatives: coopératives d'achats, lingers communes, bus des hôtels, publicité collective, bourse de l'emploi, maison du personnel, etc.

Au fil des ans cependant, ces énergies communautaires se sont étiolées. Il semble bien que les hôteliers n'y aient pas trouvé leur bonheur. Ni celui de leur entreprise. On a privilégié, depuis, l'adhésion aux chaînes de collaboration, surtout pour la commercialisation et la réservation. Tirailés entre leur envie d'exercer leur profession (apostolat?) avec passion et les contingences quotidiennes de la gestion, ils préfèrent souvent s'investir à plus de 100%, avec leur famille, et ne point devoir compter sur les autres. Vous avez dit individualisme? Les données spécifiques de chaque établissement, la tendance à viser des marchés de niche, la crainte de déléguer, le refus de diluer les responsabilités, la préférence donnée à l'engagement plutôt qu'à l'oreiller de paresse, la peur de la concurrence de proximité, le souci constant du remplissage ne s'accroissent pas nécessairement à une dimension coopérative. Et Internet ouvre de nouveaux réseaux... et autant de raisons de faire cavalier seul. Alors, faudra-t-il changer les hôteliers pour imposer une nouvelle hôtellerie?

FRIBOURG / L'Hôtel de la Rose est transformé petit à petit pour satisfaire sa clientèle d'affaires. L'établissement vient de se doter d'une salle de séminaires, et d'un business corner. **JOSÉ SEYDOUX**

Le matériel technique «up to date» devient indispensable aux clients

Dans le cadre de son programme de rénovation, étalé sur dix ans pour un investissement total de 5 millions de francs, en autofinancement et sans aide publique, l'Hôtel de la Rose, à Fribourg, est en passe de démontrer ce qu'un hôtel 3 étoiles peut, mais doit aussi, accomplir pour s'adapter au marché... «La clientèle d'affaires, qui représente 60 à 70% du total, est de plus en plus exigeante et désire des instruments techniques de travail up to date. Mais Fribourg joue cette carte et la demande pour mon hôtel dans ce domaine augmente», déclare Dino Demola, propriétaire et directeur de l'Hôtel de la Rose.

L'établissement fribourgeois (Motel, 36 chambres, deux restaurants, bar, bar de nuit), installé dans une demeure historique, vient donc d'étoffer son offre par l'aménagement, dans les combles, de la salle de séminaires «La Cathédrale» de 60 m²: 60 places, avec écran géant, rétroprojecteur, dia-projecteur, vidéo VHS/PAL avec moniteur TV, beamer/TV Plasma, ligne ISDN, flip-chart, etc. Les fenêtres créées dans la toiture, dotées de stores d'obscurcissement et d'un système d'ouverture électrique, offrent une vue imprenable sur le grand édifice religieux de la cité des Zaeheringen.

LES CHAMBRES SERONT AUSSI RÉNOVÉES

De même, à côté de la réception de l'hôtel, la Rose dispose d'un petit «business/surf corner», un équipement remarquable qui, selon le principe du parcourir à prépalement, offre aux gens d'affaires l'accès à Internet (et aux

Photo: José Seydoux



DINO DEMOLA

Le propriétaire et directeur de l'Hôtel de la Rose veut démontrer ce qu'un établissement 3 étoiles peut accomplir pour s'adapter au marché. Il estime à 20% l'augmentation du chiffre d'affaires due à l'activité séminaires de l'hôtel.

infos touristiques), une imprimante couleur, une prise de portable et un téléphone à cartes de crédit.

L'exploitation des salles de séminaires de la Rose, dont la capacité atteint désormais 200 personnes avec la nouvelle salle, repose sur un double

système de forfait: à la journée (avec «business lunch», pauses et diverses options) et avec hébergement (nuitée et déjeuner d'affaires). Le programme de rénovation, dont le financement a été rendu possible grâce à de meilleures conditions consenties par un établisse-

ment bancaire, comprendra un ravalement de la façade, le rafraîchissement des salles de conférences et une réfection continue des chambres. A terme, Dino Demola estime à 20% l'augmentation du chiffre d'affaires due à l'activité séminaires de son hôtel.

LAUSANNE / L'Hôtel Jan & Spa vient de subir une série de transformations en mesure de lui faire tenir son rang et son appellation «spa», une offre relativement rare pour sa catégorie. **JOSÉ SEYDOUX**

Rénovation de choc d'un 3 étoiles

Hôtel urbain par excellence, l'Hôtel Jan & Spa, sis à l'avenue de Beaulieu, à Lausanne, donne symboliquement ses lettres de noblesse aux établissements 3 étoiles de ville. Derrière une façade toute normale, il concrétise en effet les efforts d'adaptation et de modernisation de cette catégorie d'hôtels, en proie comme on le sait à une double concurrence: celle d'hôtels des catégories supérieures, dont la politique des prix tend souvent vers le bas (taux d'occupation minimum oblige!), et celle des maisons 1 et 2 étoiles en mesure de porter leur qualité d'accueil à un niveau élevé! De surcroît, Enzo Stretti, propriétaire de l'Hôtel Jan & Spa, préside depuis peu la Société des

hôteliers de Lausanne et environs (SHLE). Comme l'exemple doit venir d'en haut...

POUR LE CONFORT DES HÔTES D'AFFAIRES

Toutefois est-il que son établissement de 55 chambres vient de subir une série de transformations en mesure de lui faire tenir son rang et son appellation «spa», synonyme déjà, en son sein, de whirlpool, sauna, jacuzzi etc., une offre plutôt rare dans un trois étoiles suisse. Les nouveautés, inaugurées il y a quelques semaines, résident dans une réception «new look» flanquée désormais d'un salon et d'un bar

d'accueil, de chambres junior suites (particulièrement appréciées par une clientèle d'affaires de plus en plus réticente à devoir travailler dans une chambre d'abord créée pour la nuit!), une grande suite Marrakech avec hammam et un parking privé prévu pour 50 voitures, fort prisé en centre ville. Toutes les unités disposent maintenant des équipements suivants: radio/TV, lecteur CD, minibar, téléphone personnalisé, accès à Internet, etc.

NOUVEAU SERVICE DE LOCATION DE VOITURES

Pour parfaire son accueil, tout en rendant d'éminents services à toute la

clientèle hôtelière lausannoise, Enzo Stretti a également lancé un service de location de voitures à l'enseigne de «enzolocalion.ch» et comprenant une trentaine de véhicules, dont une flotte de «Smart».

Très actif dans les domaines du management sportif et du monde du spectacle, l'hôtelier lausannois reçoit une clientèle très diversifiée proche des milieux d'affaires et de congrès (à deux pas de Beaulieu-Lausanne), du sport, avec notamment la présence de jeunes cyclistes qui effectuent des camps d'entraînement, de la culture et du «show business». Ce qui explique aussi les nouveaux équipements et services de l'établissement.

TÉLÉVERBIER / Cinq millions pour un développement qualitatif des prestations

Un restaurant plus accueillant

Si l'exercice 2001-2002 a enregistré un léger recul, la saison en cours se présente bien (+5% par rapport à l'an dernier). Pour le futur, Téléverbier poursuit son développement qualitatif en investissant cinq millions de francs. La société prévoit de rénover le restaurant de Savoleyres.

«Nous allons réaménager l'intérieur afin de rendre l'endroit plus accueillant», souligne Jean-Pierre Morand, président

de Téléverbier. La société baignarde veut aussi améliorer son offre pour les jeunes skieurs (Lachaux, Savoleyres). «Il faut proposer des pistes faciles en altitude.» Réchauffement climatique oblige. Pour Jean Pierre Morand, il est temps de réfléchir aux familles et créer des espaces ludiques en altitude, ce qui permet aux parents de s'adonner aux plaisirs du ski en toute tranquillité. Quant au projet d'hôtel à Médran

(18 800 m² constructibles dont Téléverbier est propriétaire), il se trouve toujours au stade de discussions avec des investisseurs potentiels.

Téléverbier cherche une chaîne d'hôtel qui puisse créer un établissement rentable, en tenant compte du phénomène de saisonnalité et des coûts élevés des terrains à Verbier qui, constate Jean-Pierre Morand, sont parmi les plus chers de Suisse. **DEM**

SIERRE-ANNIVERS / Une nouvelle offre «ski et golf» du 8 mars au 27 avril

Skier et jouer au golf le même jour

Sierre-Annivers Tourisme vient de lancer une nouvelle offre touristique. Celle-ci, valable du 8 mars au 27 avril, tombe à point nommé car la présente saison de ski s'annonce beaucoup plus longue que celle de l'année passée. Cela notamment en raison du lundi de Pâques qui tombe le 21 avril au lieu du 1er avril l'année dernière.

Elaborée par l'Office du tourisme de Sierre et le départe-

ment marketing de Sierre-Annivers Tourisme avec la collaboration du Golf Club de Sierre, les remontées mécaniques du Val d'Annivers et les hôteliers de Sierre-Annivers, cette nouvelle offre propose trois ou six nuits d'hôtel avec trois green-fee et trois demi-journées de ski le matin.

«Cette offre entend répondre aux attentes des sportifs tiraillés entre les dernières joies du ski de printemps et le début

de la saison de golf», expliquent les responsables de Sierre-Annivers Tourisme.

Selon eux, cette offre est «unique en son genre» car elle allie les bonnes conditions printanières de ski le matin et la chaleur de la plaine l'après-midi. Par ailleurs, elle permet aux passionnés de golf de débiter très tôt leur saison. Elle marie aussi les atouts et les complémentarités de la plaine et de la montagne. **LM**

VALAIS / Peter Furger est convaincu qu'il faut développer encore plus l'enneigement artificiel. Mais, il faut tout d'abord commencer par redonner aux gens l'envie de skier. **INTERVIEW: DANIELLE EMERY MAYOR**

«Notre premier ennemi n'est pas le climat, mais la perte des skieurs!»

■ L'Académie suisse des sciences affirme que les remontées mécaniques ne prennent pas assez en compte le réchauffement climatique. Qu'en pensez-vous?

Bien sûr que nous en prenons compte, notamment dans la planification à moyen terme. A court terme, il est important de choisir les endroits qui ont les meilleures conditions pour l'enneigement artificiel, de même le choix du matériel est essentiel: il existe aujourd'hui des systèmes mieux adaptés à l'enneigement des zones critiques. Et puis il nous faut miser désormais sur les domaines et les pistes en altitude: durant les fêtes de fin d'année, plusieurs stations valaisannes ont cartonné, justement parce que leurs domaines sont élevés.

■ Nous devons donc augmenter l'enneigement artificiel?

Oui. Le client doit savoir qu'il pourra skier sans s'inquiéter des conditions météorologiques. Il faut pouvoir enneiger des secteurs clés. Mais il faut aussi pouvoir construire plus haut. Or, depuis les années 70, une directive fédérale interdit de construire plus d'une installation par région touristique au-dessus de 800 mètres à partir de la lisière de la forêt. Dans la région de Saas-Fee, par exemple, on a dû raccourcir de 100 mètres le projet de télécabine de Saas-Grund. Une mesure inappropriée selon la perspective actuelle.

«La station a un potentiel sous-estimé.»

■ Mais pour vous, la température n'est pas l'ennemi numéro un?

Notre premier ennemi, c'est la perte des skieurs! Une perte causée par la disparition des domaines skiables de basse altitude où les enfants commencent à skier. Une perte due aussi au coût élevé de la pratique du ski: une famille doit dépenser beaucoup d'argent en équipement, avant même d'être sur les pistes. Il nous faut absolument soulager le client par l'organisation de la chaîne de services depuis son domicile jusqu'en station. Cela concerne l'équipement, mais aussi l'animation.

■ Avez-vous le sentiment que les choses bougent dans le monde des remontées mécaniques?

Oui. A Zermatt, depuis la fusion des remontées mécaniques, il y a un nouvel état d'esprit, on pense station, on réfléchit en terme de destination. Les choses bougent aussi à Crans-Montana, même s'il reste encore à ré-

Photo: Laurent Missbauer



PETER FURGER

Pour l'administrateur-délégué de la société de remontées mécaniques de Crans-Montana-Aminona SA, il est nécessaire d'enneiger des secteurs clés.

soudre la question financière toujours inquiétante. Il y a dans cette station une réelle volonté d'aller de l'avant, avec le soutien actif des politiques.

■ A Crans-Montana, vous estimez que le ski a été quelque peu oublié?

Oui, c'est pourquoi il faut en priorité sensibiliser les indigènes. Nous avons les outils les plus modernes

pour relier la plaine à la montagne, avec le funiculaire depuis Sierre jusqu'à Montana, puis le Funitel pour rejoindre le glacier. Je ne sais pas encore comment on peut valoriser ces atouts, mais je sais qu'il faut commencer par faire prendre conscience aux gens du lieu de la dimension du territoire et de ses valeurs, afin que ceux-ci puissent le communiquer à leurs clients. Si on ne

vend pas bien nos atouts, les touristes ne les verront pas. Cette station a un potentiel sous-estimé.

«Il faut créer des produits en pensant global.»

■ Nous avons donc encore des atouts?

Oui. Ce sont surtout les 5 grandes stations valaisannes qui doivent relancer l'économie touristique du canton (Crans-Montana, Loèche-les-Bains, Saas-Fee, Verbier et Zermatt), en incluant aussi le patrimoine mondial d'Aletsch. Nulle par ailleurs on ne trouve réunies ces qualités que sont la culture, le paysage et l'offre touristique qui allie plaine et montagne. Et tout ça au cœur de l'Europe! Il faut créer des produits en pensant global, en vantant par exemple l'échange ski et eaux thermales.

■ Et viser les enfants, disiez-vous lors de l'assemblée des remontées mécaniques suisses?

Si on veut sauver le ski, c'est un élément prioritaire. Le choix de la destination de vacances dépend des enfants dans 60% des cas. Il faut investir dans des parcs où les enfants apprennent à skier, créer des parcs à proximité des villes, aussi. A Zurich, comme dans d'autres grandes agglomérations, on constate que la masse perd l'habitude de faire du ski au profit d'autres sports. Il faut donner une toute autre importance à ces parcs ludiques pour familiariser les enfants aux sports d'hiver.

«Il faut miser sur le fun et le ludique.»

■ Avez-vous un exemple à citer?

On peut s'inspirer de ce qui se fait dans le Tyrol, à Serfaus par exemple. Là, ce sont soixante professeurs de ski qui s'occupent des enfants. Le restaurant a prévu des plateaux à étages pour que les professeurs puissent servir plus facilement les gosses à midi. Il y a un toboggan qui permet d'accéder aux pistes. Il faut penser à organiser de petits concours, miser sur le fun, le ludique. Il y a beaucoup de gens qui ont de bonnes idées. A Zermatt, les membres du conseil d'administration ont l'obligation d'aller au moins deux fois par an voir ailleurs ce qui se fait. Pour s'inspirer des réalisations des autres.

«FREERIDE CHECK-IN» / Des cours pour sensibiliser les adeptes du ski hors piste

Un skieur averti en vaut deux

Les Remontées mécaniques suisses poursuivent leur action d'information et de prévention pour les adeptes du ski et du snowboard hors piste, plus communément appelés les «freeriders». Après avoir lancé le programme «freeride checkpoint», qui a été retenu en 2002 parmi les quinze finalistes du Prix du tourisme suisse Milestone et qui leur a permis de placer des panneaux d'information sur 38 domaines skiables, les Remontées mécaniques suisses viennent en effet de lancer le «freeride check-in».

Ce dernier, élaboré avec le Club alpin suisse, est un cours gratuit qui a pour but de «sensibiliser les freeriders aux dangers de la montagne et de prévenir les accidents», ont indiqué les Remontées mécaniques suisses. De tels cours, proposés en tant que projet-pilote sur le domaine skiable d'Andermatt-Gemsstock, dans le canton d'Uri (les 9 et 16 février), et sur celui de Grindelwald-First, dans l'Oberland bernois (le 2 et 9 mars), devraient faire école et être dispensés au niveau national à partir de l'hiver 2003/2004.

Selon l'adage qui prétend qu'un skieur averti en vaut deux, ces cours passent en revue le comportement à adopter hors piste et évoquent aussi bien la prévention des avalanches que la recherche des personnes ensevelies sous la neige. **LM**

Réclame

Ne pensez plus à vos textiles.

Consacrez-vous à vos clients, nous nous occupons de vos textiles. La location, le leasing ou le service de blanchissage constituent une alternative rentable à votre propre lingerie.

Textiles pour la table, le lit et le bain de qualité suisse authentique, adaptés à vos besoins. Abonnements de blanchissage, de repassage, de transport, de contrôles et de remplacements.

Une gestion efficace des textiles, pour maîtriser vos coûts à long terme.

Schwob
GASTROTEXTIL

Kirchbergstrasse 19, 3401 Berthoud
Téléphone 034 428 11 11
contact@schwob.ch, www.schwob.ch

Crans-Montana est sur la bonne voie

Peter Furger est administrateur-délégué de la société de remontées mécaniques de Crans-Montana-Aminona SA. (CMA). Après plusieurs mois à la tête de cette société, il ne cache pas que son esprit fourmillait d'idées pour dynamiser le domaine skiable et toute la station. «Si CMA passe le cap délicat des finances, la société deviendra un élément qui participera pleinement au développement de la

station», assure-t-il. Pour réussir le pari de remettre la société sur de bons rails et réaliser la dernière phase du plan de sauvetage, reste encore à trouver 15 millions de francs. Jusqu'ici, Peter Furger a dû parer au plus pressé pour rendre les installations opérationnelles cet hiver. Il affirme aujourd'hui que le pari n'est pas encore gagné, mais son optimisme est communicatif. **DEM**

Commune de Siviriez

Suite à la non reconduction du contrat de bail du tenancier actuel, la Commune de Siviriez met en location, par voie de soumission, l'établissement public de l'

Auberge du Lion d'Or**Comprenant:**

au rez-de chaussée café-restaurant de 60 places
salle à manger de 35 places
grande salle de 250 places
cuisine équipée moderne

au premier étage appartement pour le tenancier de 4 1/2 pièces; chambres

au deuxième étage salle de conférence de 25 places; chambres

à l'extérieur terrasse, place de jeux pour enfants, places de parc

à proximité jeux de quilles et complexe communal

Cet établissement est situé en bordure de la route cantonale, à 5 km de Romont, entièrement rénové en 1991.

Entrée en jouissance au 1er décembre 2003.

Pour visiter ainsi que pour tous renseignements complémentaires, veuillez vous adresser à l'Administration communale au ☎ 026 656 16 26, en cas de non réponse 026 656 13 07.

Les offres portant le mention «Auberge du Lion d'Or» sont à adresser, sous pli fermé, au Conseil communal de Siviriez, 1678 Siviriez jusqu'au 15 mars 2003.

154367/422577

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

www.SWISSHOTELS.CH

OFFRES
DE VACANCES
ATTRAYANTES
SUR INTERNET



Société suisse des hôteliers

htr

Tout sur Internet et les bénéfiques nets.

Abonnements et annonces:

tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23, www.htr.ch



Vous profitez des offres spéciales et participez à un tirage au sort très «smart city-coupé»!

Plaisir de lire et de conduire

Les nouvelles ont toujours la cote:
Lisez les publications d'hotelleriesuisse

**hotel+tourismus revue**

L'Hebdomadaire pour l'hôtellerie, restauration et le tourisme soulève des sujets qui vous permettront d'actualiser votre savoir.

- 1 Abonnement à l'essai (10x) Fr. 25.- (au lieu de Fr. 43.-)
- 2 Abonnement annuel (51x) Fr. 145.- (au lieu de Fr. 219.30)
- 3 Abonnement de deux ans Fr. 255.- (au lieu de Fr. 438.60)

**Hotel & Gastgewerbe**

Le magazine pour l'hôtellerie et la restauration publie des comptes rendus sur des thèmes d'actualité dans le management et le marketing.

- 6 Abonnement à l'essai (4x) Fr. 25.- (au lieu de Fr. 29.40)
- 7 Abonnement annuel (9x) Fr. 78.- (au lieu de Fr. 108.-)
- 8 Abonnement de deux ans Fr. 137.- (au lieu de Fr. 176.40)

Rabais de 50% pour les étudiants et les apprentis (joindre copie d'une attestation)! Les prix comprennent les frais d'envoi et la TVA. Prix pour l'étranger sur demande.

Coupon «gagnez & profitez»

Oui, je commande au prix spécial:

Abo no _____ Publication _____ Prix _____

Pour chaque abonnement annuel et abonnement combiné, nous vous offrons un Guide suisse des hôtels 2003 sur CD-ROM!



Renvoyez de suite la carte:
hotelleriesuisse, Service des abonnements,
Monbijoustrasse 130, Case postale, 3001 Berne

Vous participerez ainsi automatiquement au tirage au sort d'un smart city-coupé & pure d'une valeur de Fr. 13'490.-.

Appelez-nous (031 370 42 22)
ou envoyez-nous un e-mail (abo@swiss-hotels.ch)



Détacher ici

Prénom: _____

Nom: _____

Entreprise: _____

Fonction: _____

Rue/no: _____

NPA/lieu: _____

Téléphone (la journée): _____

E-mail: _____

Je participe uniquement au tirage au sort.

Conditions de participation:

Tout le monde peut participer au tirage au sort, à l'exception des collaborateurs d'hotelleriesuisse. Toute forme de correspondance est exclue, au même titre que le recours juridique. Le tirage au sort aura lieu le 30 décembre 2003.

VINS ROSÉS / Les Côtes de Provence

La Suisse reste fidèle au cliché

Côtes de Provence égale rosé. Les Suisses ont peine à se défaire de ce cliché. Raison pour laquelle la SOPEXA avait invité le Comité interprofessionnel des vins de Côtes de Provence à Nyon, au Grand Café, pour faire découvrir blancs et rouges. Une vingtaine de domaines avaient fait le déplacement, dont quatre en mains suisses.

La Suisse reste un excellent marché d'exportation: 15 000 à 20 000 hl par an, qui la classe entre le premier et le troisième importateur (sur 80 000 hl). Pas de surprise: le rosé l'emporte haut la main, et généralement en vrac, ce que déplore François Millo, le directeur de cette vaste appellation générale de 19 000 hectares (soit 25% de plus en surface que la Suisse viticole).

DES ROSÉS SECS, CLAIRS ET AROMATIQUES

Sur les 100 millions de bouteilles produites dans la région, 80% sont, il est vrai du rosé qui fournit encore aujourd'hui la moitié de la consommation française. «Mais tout le monde s'y met. Nous n'avons pas qu'un concurrent. Chaque appellation veut faire du rosé. Nous, nous insistons sur le fait que nous produisons des rosés secs, clairs et aromatiques», souligne François Millo, qui regrette que les droits de douane helvétiques «brut de brut» défavorisent l'importation de vins de plus haut de gamme. **PT**

MÉLI-MÉLO

Défense du chasselas à Neuchâtel.

Pour la première fois dans l'histoire, le chasselas a perdu sa place de premier cépage neuchâtelois, détrôné par le pinot noir. En vingt ans, la surface du chasselas est passée de 427 hectares à 268 ha. Pourtant, les vigneronnes sont prêts à le défendre et leur fer de lance est le «non filtré». Traditionnellement mis sur le marché le troisième mercredi de janvier, selon un arrêté cantonal de 1994, ce chasselas trouble a connu, l'an passé, une remarquable progression de 17%, pour 135 000 litres. En huit ans, la vente du non filtré a triplé et les vigneronnes productrices sont désormais une quarantaine. Mieux, en 2002, 40% de cette spécialité propre à Neuchâtel a été vendue et bue hors des frontières cantonales... C'est aussi au chasselas qu'il déstabilise, lundi 24 février, dès 10 h, à la Maison Vallier à Cressier (NE) la traditionnelle mise des vins du domaine de l'Hôpital Pourtales. Pour la 179e fois, le public pourra miser 51 200 litres de chasselas, 14 500 litres de pinot noir et 3000 litres d'œil-de-perdrix. **PT**

Nouvel ambassadeur des vins valaisans. Tandis que le directeur de l'OPAV, Fernand Schalbetter, en poste depuis douze ans, fera valoir ses droits à la retraite à fin juin, le Valais aura un nouvel ambassadeur de ses vins, Christophe Venetz, 51 ans. L'an passé, il a été l'organisateur et le responsable de la présence des vins suisses à l'Expo-agricole à Morat, durant Expo.02. Ancien chef de vente d'Orsat, puis responsable de la communication de Salquenen, secrétaire général des premières éditions de VINEA à Sierre, ce parfait bilingue devient responsable marketing de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais, auquel est désormais rattaché l'OPAV. **PT**

NOTA BENE

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2es jeudis de chaque mois. La prochaine est donc prévue pour le **jeudi 13 mars 2003**. **MH**

CÉPAGES ET TERROIRS / En ce début d'année, sans en prendre encore vraiment conscience, les vigneronnes valaisans et vaudois ont perdu quelques-unes de leurs illusions. **PIERRE THOMAS**

Quand la science brouille les pistes

Les deux nouvelles viennent de tomber. D'abord, certains cépages réputés «autochtones» valaisans ont été importés de la Vallée d'Aoste. Voilà qui condamne la légende selon laquelle la vigne aurait été apportée en Valais par les Romains. Plus vraisemblablement (et plus tardivement aussi), elle a franchi le Grand-Saint-Bernard après l'an mille. Ensuite, l'analyse du sous-sol, et la diversité des micro-climats générés par le Léman, le Jura et les Préalpes, ne permet pas de définir scientifiquement autre chose qu'un mosaïque complexe et très hétérogène des «terroirs» vaudois. Ce qui veut dire que le découpage du vignoble vaudois en vingt-six appellations d'origine repose sur des croyances, plus que sur la réalité...

DES ÉTUDES SÉRIEUSES SONT EN COURS

Ces deux «mauvaises nouvelles» ont été délivrées en l'espace de dix jours entre Changins et Lausanne. On s'est beaucoup attardé sur les méthodes scientifiques: un an de recherches de pointe, aux États-Unis, pour le jeune biologiste d'origine valaisanne José Vouillamoz, et une vaste étude autour des terroirs vaudois. Pluridisciplinaire, elle a notamment fait appel à une spécialiste française de la connaissance des sols, Isabelle Letessier.

Cette équipe-là n'a pas terminé son travail. Mais déjà, ses premiers résultats bousculent les idées reçues. Peut-être feront-ils avancer le dossier du vignoble vaudois: moins favorisés que les Valaisans par le climat, les Vaudois ont de la peine à saisir, dans un monde en mutation, la voie pour concentrer ou diversifier leurs efforts et assurer la pérennité de leurs 3870 hectares de vignes, où le chasselas domine à 68%.

Pour les Valaisans, les «révélation» du jeune chercheur, devenu à l'université de Davis (Californie) le protégé de Carole Meredith, sommité américaine de la définition des cépages selon leur profil ADN, pourrait n'être qu'anecdo-

Photo: Swiss-Image



CÉPAGES RÉPUTÉS «AUTOCHTONES»

Le découpage du vignoble vaudois en vingt-six appellations d'origine repose sur des croyances, plus que sur la réalité...

te, qui ne remet pas en question les 25% des 5400 hectares en cépages originaux, sinon autochtones, d'ici 2010.

UNE PARENTÉ AVEC DES CÉPAGES VALDÔTAINS

Si José Vouillamoz n'a pas pu déterminer l'origine précise des cépages réputés propres au Valais que sont l'amigne, la petite arvine, l'humagne blanche, la rize et l'eyholzer rouge, il a appliqué la technique du «test de paternité» aux autres, comparés à une banque de données qui contient plus de mille profils génétiques de cépages du monde entier. Même pour l'amigne

et l'arvine, il a mis en évidence une affinité génétique avec des cépages valdôtains. Et pour l'humagne blanche, mentionnée dans un texte annivarié en 1313 déjà, un lointain cousinage s'établit avec les cépages du Sud de la France que sont le colombard, l'aubun et la roussanne.

FAIRE COÏNCIDER LES SOLS ET LES CÉPAGES

Plus de doute, en revanche, sur l'origine du cornalin et de l'humagne rouge. Les deux sont nés en Vallée d'Aoste. Le cornalin, connu en Valais jusqu'en 1972 sous le nom de «rouge du pays», a pour parents le petit rouge et le mayolet, deux anciens cépages valdôtains. Ensuite, c'est lui qui a donné naissance à l'humagne rouge valaisanne, nommé cornalin dans la Vallée d'Aoste. En clair, le cornalin du Valais a enfanté le cornalin de la Vallée d'Aoste. Et la durize, vieux cépage connu à Fully, serait, par croisement encore, sa petite fille.

La nouvelle a une portée économique d'autant limitée que le cornalin valaisanne, probablement connu en Vallée d'Aoste sous le nom de petit rouge de Châtillon, a totalement disparu de sa région d'origine: la dernière vigne a gelé en 2001. Dépositaires depuis plusieurs siècles, les Valaisans sont donc les seuls à le cultiver.

Si, dans le Pays de Vaud, l'étude des terroirs ouvre la porte à un débat passionné sur la définition des appellations – des aires génériques plus vastes qu'aujourd'hui, comme le demande depuis quelques années le commerce, et des «grands crus» circonscrits à des sols bien définis –, la démonstration d'une grande variété de terres rend d'autant plus intéressante l'adéquation sol-cépage. C'est le deuxième volet d'un dossier où pouvoirs publics et vigneronnes eux-mêmes auront versé plus de deux millions de francs.

Jusqu'ici, les vigneronnes ont diversifié leur encépagement selon leurs observations. Désormais, ils devraient pouvoir s'appuyer sur des conseils précis, découlant d'études allant jusqu'à la micro-vinification par la Station d'essais de Changins. A l'échelon du vignoble, le gamaret en rouge et le doral en blanc seront étudiés dans (presque) toutes les conditions pédologiques et climatiques. Les régions ont pu choisir d'autres cépages: merlot, pinot noir-servagnin, garanoir, diolinoir et ancelotta x gamay pour les rouges, pinot gris, gewurztraminer et vignoir pour les blancs.

Verdict: pas avant 2010. Mais nombre de vigneronnes n'attendent pas cette échéance pour se plier aux règles d'un marché de niche où la diversification est d'ores et déjà indispensable.

Retour de cépages à l'expéditeur

Si les chanoines du Grand-Saint-Bernard ont joué un rôle clé en important de la Vallée d'Aoste des cépages, ils en ont réexpédiés certains, par le biais de l'Institut agricole qu'ils ont fondé à Aoste. Ainsi la petite arvine, plantée à raison de 10 hectares, depuis vingt-cinq ans. Jusqu'ici, en version sèche ou avec du sucre résiduel, elle ne rivalise pas avec les nectars valaisans, même si elle a obtenu l'AOC italienne. Mais deux jeunes Valaisans, Charly Bregy et Pierre-André Gillioz sont allés

*louer quelques hectares au-dessus de Saint-Pierre. Ils ont replanté 3 hectares de petite arvine, ce qui en fait le parchet d'un seul tenant le plus vaste du monde, à une altitude moyenne de 820 m. Ils ont décidé de ne produire que du surmaturé, élevé en barriques. En 2001, les 9000 litres sont répartis entre la Suisse, l'Italie et la France. Ils ont nommé leur cuvée «Podium», en précisant, par un dessin sur l'étiquette, qu'ils ne sont encore qu'au pied de la première marche. **PT***

PRAZ (VULLY FR) / Ouverture d'un centre de compétences pour les vins et les produits du terroir, destiné à satisfaire à la fois le grand public et les professionnels de la restauration. **JOSÉ SEYDOUX**

Création d'une table des vigneronnes

Depuis quelques mois, le Vully, au bord du lac de Morat, bénéficie d'un nouvel atout, en mesure d'enrichir l'offre de cette région vitivinicole et touristique. D'autant que l'œnothèque «rouge & blanc», sise à Praz, est unique en son genre et joue à fond la carte des produits du terroir. «Nous sommes une jeune entreprise et désirons partager notre passion pour la gastronomie et le plaisir des bons produits de la cuisine et de la cave», explique Etienne Perrin, son créateur, dont les antécédents professionnels expliquent sa reconversion logique. Ce diplômé de l'École hôtelière de Lausanne a notamment été responsable des marchés d'exportation chez

Berndorf et directeur d'une entreprise de fruits et légumes.

L'INTERLOCUTEUR DES PROFESSIONNELS

La nouvelle œnothèque développe un concept destiné à satisfaire à la fois le grand public et les professionnels de la restauration. Outre l'aménagement d'un local d'accueil fort réussi dans une maison de campagne séculaire et sous une enseigne originale, Etienne Perrin innove en proposant régulièrement une «table des vigneronnes». Celle-ci réunit quelques personnes seulement pour des dégustations professionnelles de vins, de produits du ter-

roir (d'ici et d'ailleurs) et de mets gastronomiques se mariant avec les crus sélectionnés par la maison. «Avec cet outil de marketing, nous désirons favoriser l'approche, par les hôteliers et restaurateurs de tout le pays, d'une région et de ses produits», précise le patron de «rouge & blanc» (les couleurs de la Suisse) qui veut être le meilleur interlocuteur dans ce marché de niche.

UNE AMBASSADE DE LA QUALITÉ

L'œnothèque combine également la promotion de la production de six vigneronnes vullériennes (150 hectares) et celle de trois châteaux du sud de la

France (Châteauneuf-du-Pape, Languedoc-Roussillon, Costières de Nîmes), de même qu'il vend quelques autres produits triés sur le volet: un rhum de la Marie-Galante, une vodka russe, des huiles d'olive, des truffes... «Ces délices du Midi valorisent nos propres vins», affirme ce Vullérien d'adoption et de cœur, ami et grand connaisseur de la Provence, qui mise sur ce mariage original et prometteur. Diverses soirées thématiques, réservées aux professionnels, permettent d'en témoigner. Sur un plan purement touristique, «rouge & blanc» ambitionne de devenir également un lieu de visite et une bonne adresse pour le shopping régional.

SIERRE-ANNIVIERS TOURISME / Premier exercice concluant pour la destination

«Mieux avec les mêmes moyens»

«Nous faisons tout simplement mieux avec les mêmes moyens, mais investis d'une autre manière», affirme Vincent Bornet, directeur de Sierr-Annivières Tourisme (SAT) à l'issue du premier exercice.

La destination, dont les membres étaient réunis en assemblée lundi, a constaté une hausse des nuitées en hiver (+15,6% à 419 796 nuitées), mais une légère baisse en été (-3,9% à 278 727 nuitées). Elle

dispose désormais d'outils d'analyse performants, perfectibles toutefois si d'aventure les offices s'efforçaient de transmettre plus vite les données au bureau central.

Les statistiques montrent que Grimentz, St-Luc et Chandolin ont vu leurs nuitées baisser. Par contre, Zinal a affiché une forte hausse grâce à l'occupation hivernale du bâtiment du Club Med. Vercorin a enregistré une augmentation des

séjours de groupes. Sierr et environs ont tiré profit de l'offre en camping et de la réouverture de l'Hôtel de Berges.

Côté qualité de l'accueil, SAT a été retenue en 2002 par Valais Tourisme comme site pilote pour le module «Office du tourisme» de Valais Excellence. La labellisation devrait intervenir bientôt. Par ailleurs, la destination fera en 2003 un sondage pour cerner les attentes des hôtes. **DEM**

SIRHA: hausse des visiteurs étrangers

Lyon. Le 11e Salon international de la restauration et de l'hôtellerie (SIRHA), qui s'est tenu à Lyon du 25 au 29 janvier, a particulièrement intéressé les visiteurs étrangers. Leur nombre s'est en effet élevé à 8364, soit une augmentation de 33% par rapport à 2001, date du dernier salon. Quant au nombre total de visiteurs, il a atteint 155 329, ce qui représente une diminution de 5,3%. **MH**

CHOCOSUISSE / Manque à gagner touristique

Bilan «un peu mitigé»

Le bilan 2002 de l'industrie chocolatière suisse a été «un peu mitigé», a indiqué mardi Chocosuisse, l'Union des fabricants suisses de chocolat.

Si le chiffre d'affaires de la branche est resté pratiquement inchangé (1279 millions de francs contre 1281 millions en 2001), grâce notamment à une progression des ventes de 0,7% et à une augmentation des exportations de 4,7%, les ventes en Suisse ont en revanche re-

culé de 2,9%. Cette baisse est due, selon Chocosuisse, au «net recul de la fréquentation des touristes étrangers et à la vague de chaleur estivale.»

«Ces deux éléments se sont traduits en Suisse par une demande modérée en produits chocolateries. La bonne marche des affaires à Noël a cependant permis de terminer avec un quatrième trimestre positif», a encore relevé mardi Chocosuisse. **LM**

LES GENS

La Fondation des immeubles pour les organisations internationales (FIPOI) vient de nommer **Isabelle Aubert** au poste de directrice du Centre international des conférences de Genève, ainsi que du Centre de conférences de Varembe. Responsable jusqu'ici et pendant une année et demi des structures d'accueil de l'Expo.02, Isabelle Aubert retrouve ainsi de façon indi-



recte le domaine du tourisme d'affaires qu'elle avait connu du temps où elle était sous-directrice de Genève Tourisme. En marge de la direction des deux centres de conférences précédemment mentionnés, la FIPOI a en effet également confié à Isabelle Aubert la responsabilité de toutes les activités «conférences» des immeubles gérés par la Fondation. **LM**

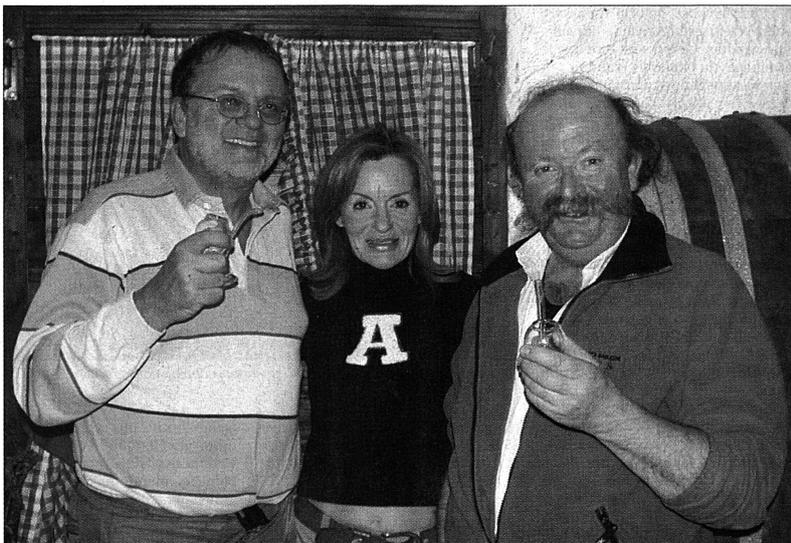
Françoise Zweifel, directrice du Musée olympique de Lausanne, quittera ses fonctions au mois de juin, a révélé, la semaine dernière, le quotidien «24 Heures». La directrice a motivé sa décision par le fait qu'elle souhaitait, à 59 ans, avoir un peu de temps pour elle afin de réaliser des projets personnels. «J'avais prévu de quitter mes fonctions à la fin de l'année dernière, mais je vais finalement rester jusqu'à la célébration du 10e anniversaire du Musée olympique qui a été inauguré le 23 juin 1993», a encore expliqué Françoise Zweifel au quotidien vaudois. **LM**

Catherine Mao et son mari **Martin Angst Mao** ont repris en gérance, depuis le 1er février, l'Hôtel Restaurant de l'Ours à Sugiez (FR). Jusqu'ici, ils travaillaient tous les deux au Relais et Châteaux Le Vieux-Manoir, établissement 5 étoiles de Meyriez-Morat, en tant que directrice-adjointe et directeur du F&B. A l'Hôtel Restaurant de l'Ours, Catherine Mao et Martin Angst Mao ont succédé à **Norma** et **Richard Gehin**. **LM**

MÉLI-MÉLO

Accor: chiffre d'affaires en recul. Le groupe français Accor, spécialisé dans l'hôtellerie et les services touristiques, a enregistré l'an passé un chiffre d'affaires consolidé de 7,1 milliards d'euros (10,3 milliards de francs suisses), ce qui représente une baisse de 2,1% par rapport à 2001. En données comparables, cela correspond toutefois à une hausse de 0,9%, a indiqué mardi le groupe. Principal domaine d'activité, le secteur de l'hôtellerie, qui comprend 3835 établissements répartis dans 90 pays, a fait état d'un volume d'affaires de 5 milliards d'euros (-0,3%). Les nouvelles ouvertures ont contribué à une augmentation du chiffre d'affaires de 3,5%, a précisé le groupe. **MH**

Photos: Laurent Missbauer



LA BONNE HUMEUR EST AU RENDEZ-VOUS

L'ancien conseiller national et homme de radio Jean-Charles Simon (à gauche) est visiblement satisfait de déguster les pipes à l'alcool préparées par Rosette et Jean-Maurice Luyet.

VALAIS / Une nouvelle attraction touristique-œnologique à Savièse. Jean-Maurice Luyet y a en effet creusé une cave «secrète» dans la roche. LAURENT MISSBAUER

Une cave «secrète» et un mystérieux tire-bouchon

Tenancier en été de l'Auberge du barrage de Sanetsch, à 2064 mètres d'altitude, à la frontière entre les cantons de Berne et du Valais, le vigneron-encaveur Jean-Maurice Luyet propose désormais une nouvelle attraction touristique-œnologique à Savièse, sur les hauteurs de Sion. Avec son épouse Rosette, Jean-Maurice Luyet y a en effet inauguré samedi dernier une «cave secrète», creusée dans la roche et pouvant accueillir une vingtaine de convives. Présent lors de cette inauguration, l'ancien conseiller national et homme de radio Jean-Charles Simon

n'a pu tomber que sous le charme de l'endroit – avec ses fûts de chêne et son ancien pressoir à vin des années 1800 –, mais également du propriétaire des lieux.

PLUS D'UN TOUR DANS SON SAC

Personnage hors du commun, Jean-Maurice Luyet a en effet plus d'un tour dans son sac pour attirer les touristes, notamment les clients des hôtels de Gstaad et de Crans-Montana, auxquels il fait découvrir quelques

produits du terroir de derrière les fagots. On pense avant tout à son alcool de myrtille qu'il sert dans des pipes en cristal, mais également à ses assiettes valaisannes, ses fondues aux tomates, ses raclettes et ses desserts, qu'il s'agisse de la meringue à la crème double, du délice du vigneron, des pruneaux à la lie ou de la tarte saviésanne.

Le tout, il va sans dire, arrosé de ses propres vins qu'il ouvre avec un mystérieux tire-bouchon qui laisse s'échapper quelques notes de musique folklorique, ce qui ne manque pas de surprendre les convives. Ces derniers ne sont cependant pas au bout de leurs surprises. Selon l'humeur du patron-vigneron-encaveur, ils se verront en effet remettre une bouteille de vin avec une étiquette personnalisée à leur effigie.

UN DÉTAIL QUI RISQUE BIEN DE FAIRE MOUCHE

Le Valais a beau être qualifié de Vieux-Pays, cela n'a cependant pas empêché Jean-Maurice Luyet de s'équiper d'un appareil photo numérique et d'une imprimante laser en mesure de tirer le portrait des convives aussi bien sur une étiquette de vin que sur la bague d'un cigare. A n'en pas douter, il s'agit là d'un détail qui risque bien de faire mouche lors de sorties mises sur pied par des entreprises, des particuliers ou des hôteliers.

Vins Luyet, téléphone: 027 395 24 10.



UNE CAVE CREUSÉE DANS LA PIERRE

La cave «secrète» inaugurée le week-end dernier par Jean-Maurice Luyet comporte un ancien pressoir à vin pluriséculaire.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Mondiaux de St-Moritz: où était l'OT des Grisons? Plusieurs observateurs sont de l'avis que l'OT des Grisons a raté une belle occasion de faire parler de lui en bien aux mondiaux de ski qui ont lieu à St-Moritz du 1er au 16 février. Un journal local n'a pas hésité à parler de «grounding» pour le tourisme cantonal. L'OT des Grisons a en effet brillé par son absence alors que la tente autrichienne a fait une «formidable» promotion pour le tourisme tyrolien en servant à boire et à manger aux journalistes présents à St-Moritz. **Page 1**

Des cours sur l'érotisme dans des hôtels américains. Certains hôtels américains de luxe misent sur le créneau de l'érotisme et de la sexualité pour se démarquer de la concurrence. Des cours, intitulés «Les secrets sexuels» ou «La sexualité, le corps et l'âme», ont vu ainsi le jour ces derniers temps dans plusieurs hôtels en Californie. Ces cours se veulent sérieux et s'adressent avant tout aux couples. **Page 4**

Le marché italien possède un potentiel non négligeable. Selon l'Office fédéral de la statistique, 1,374 million de nuitées hôtelières italiennes ont été enregistrées en Suisse en 2001. Il s'agit d'un résultat quasiment identique à celui enregistré chaque année depuis 1998. L'European Travel Monitor, qui prend aussi en compte les nuitées effectuées chez des parents ou des amis, évoque en revanche le chiffre de cinq millions de nuitées italiennes enregistrées chaque année en Suisse. Le potentiel du marché italien est donc loin d'être négligeable et Fiorenzo Fässler, le directeur de Suisse Tourisme Italie, entend inciter les Italiens qui viennent déjà en Suisse à prolonger leur séjour dans notre pays. **Page 9**

IMPRESSUM

htv hotel + tourismus revue

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

Editeur: Société suisse des hôteliers
Montbriquetstrasse 130, case postale, 3001 Berne
Responsable des médias: Christian Hodler
Rédaction: Rédacteur en chef: Marietta Dedual (MD)
Société suisse des hôteliers
Montbriquetstrasse 130, case postale, 3001 Berne
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halabala (MH)
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM)
Valérie Marchand (VM), secrétaire de rédaction
Correspondants: Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayer (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne
Edition: Chef d'édition: Iris Stebel
Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Caculaci
Annonces: Matthias Beyeler, Andres Jakob, Marc Moser
Publicité: Markus Marchel (chef de vente), Roger Stemmer, Brigitte Weber
Administration: Patrick Stalder
Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne
Tirage: 11'198 Ex. contrôlés REMP, 22'000 Ex. imprimés
Prix de vente: (TVA inclus)
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-, ISSN: 1424-0640
Contacts: Adresse: Montbriquetstrasse 130, case postale, 3001 Berne
Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens, etc.)
Tél: 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htv@swiss-hotels.ch
Abonnements: Tél: 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swiss-hotels.ch
Annonces: Tél: 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marcos@swiss-hotels.ch
Publicité: Tél: 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

SIE SUCHEN **NEUE HORIZONTE?**

Unser modernes Seminar- und Kongresshotel verfügt über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 230 Personen. Gäste können bei uns tagen, Seminare abhalten, Kongresse veranstalten, Feste feiern und vieles mehr. Das Angebot aus der Küche ist abwechslungsreich, kreativ und neuzeitlich, der Service top!

Für unsere lebendigen Restaurationsbetriebe **DIE MARKT-WIRTSCHAFT**, **DIE BARI** und **DAS RESTAURANT** suchen wir nach **Übereinkunft eine/n**

F&B ASSISTENTIN / F&B ASSISTENTEN

In dieser Funktion verstehen Sie es, die Direktion in allen Belangen des "Food and Beverage" kompetent zu vertreten, unseren Gästen das Gefühl von Herzlichkeit und Wohlfinden zu vermitteln, die Gastfreundschaft in unserem Hause entscheidend mitzutragen, in hektischen Momenten die Übersicht und Ruhe zu bewahren und die anfallenden Büroarbeiten effizient und selbständig zu erledigen.

Kontaktfreudig, verkaufsorientiert, flexibel und begeisterungsfähig - mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie - so stellen wir uns unsere/n neue/n Kadermitarbeiter/in vor.

Ein junges, gästeorientiertes Team und ein topmoderner Betrieb in der wunderschönen Gegend des Sempachersees erwartet Sie; senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an: wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Bewerbungsunterlagen oder Telefon:

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE
REMO FEHLMANN
DIREKTOR
KANTONSSTRASSE 46
6207 NOTTWIL LU

SEMINARHOTEL SEMPACHERSEE
TEL 041 939 23 23
FAX 041 939 23 24
WWW.HOTEL-NOTTWIL.CH
INFO@HOTEL-NOTTWIL.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 Stellenangebote 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

154301/33820

Kempinski
HOTEL & RESORTS

HOTEL POST ZERMATT
ROOMS - RESTAURANTS - BARS - DISCOS

«Londoner Sunday Times Nomination»

Best After-Ski-Complex of the Alps

Das Unique Hotel mit 21 individuell eingerichteten Zimmern und internationaler Klientel wird grössten Teils belebt durch seine F&B Departements.

Mit einer Snack-Bar, drei Restaurants, zwei Discos/Danceclubs, einer Live-Musik-Bar und einer Lounge-Bar, ist es DER Treffpunkt in Zermatt.

In unser junges, dynamisches und aufgestelltes Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung Sie als

F&B Cost Controller/Assistant F&B Manager

Sie sind...
...eine kommunikative, teamfähige, kreative und loyale Persönlichkeit,
...ein resultatorientierter Praktiker mit großem Verantwortungsbewusstsein,

Sie haben:
...eine hohe Flexibilität und Einsatzbereitschaft,
...einen Hotelfachschulabschluss, sind EDV orientiert
und haben natürlich viel Freude an einer tollen Herausforderung.

So sind Sie bei uns an der richtigen Stelle!

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Post Zermatt
z.H. Herrn Perren Martin, Direktor
Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt
perren@hotelpost.ch
Telefon 027 967 19 31 - www.hotelpost.ch

154492/142999

Point Grace

www.pointgrace.com

5-star luxury boutique Hotel in the Caribbean

is seeking an enthusiastic, creative and energetic:

General Manager/GM Couple

Educational and Professional Requirements:

- a minimum of a bachelor-level degree or equivalent certification from an internationally recognized hospitality institute
- international experience, preferably in the Caribbean or the Far East
- a minimum of 10 years experience in the hospitality industry
- a minimum of 5 years experience at a 5-star hotel
- a minimum of 2 years senior management experience at a similar hotel

Please send detailed CV with photo directly to the owner at: pointgrace@swissonline.ch or send replies to box no. 154358 to *hotel revue*, P.O. Box, 3001 Berne.

154358/415419

INHALT: Kader 2-5 / Deutsche Schweiz 5-13 / Svizzera Italiana 14-15 / International 15 / Stellengesuche 16 / HRC / Image 16

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

SOMMAIRE: Suisse romande 14 / Demandes d'emploi 16 / Marché de l'emploi 16

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@gastrjob.ch
www.gastrojob.ch
Luzern: 041 418 23 33
Zürich: 01 290 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.



WE'RE LOOKIN' FOR A GOOD MATE!

Rote Wüste – Ayers Rock – Strände – Krokodile – Freiheit und Abenteuer. Australien – die Traumdestination in Zürich! Unsere Outback Lodge befindet sich beim Bahnhof Stadelhofen – an bester Lage. Nach über 4 Jahren erfolgreichen Wirkens nimmt unser Geschäftsführer eine neue Herausforderung an. Aus diesem Grunde suchen wir eine/n top motivierte/n, engagierte/n

GeschäftsführerIn

Ihre Aufgabe ist es, diesen trendigen Betrieb weiter erfolgreich zu führen und mit ungewöhnlichem Food, Aussie Cocktails und verrückten Ideen unseren Gästen den Outback-Virus zu übertragen und sie nach Downunder zu «entführen». Das wird Ihnen am besten gelingen, wenn Sie Gastgeber aus Leidenschaft sind und dem «Aussie way of life» viele gute Seiten abgewinnen.

Ihr Idealalter liegt zwischen 28 und 35 Jahren. Sie haben einen gut geschnürten Rucksack, in dem u.a. eine gastgewerbliche Ausbildung und Führungserfahrung steckt. Ausserdem sind Sie in der Lage, den Betrieb im Rahmen des bestehenden Konzeptes aktiv und kreativ zu lenken. Eine sympathische und positive Ausstrahlung ist Ihnen eigen und Sie besitzen ein ausgesprochenes Qualitätsdenken. Ein junges, motiviertes Team, fun and a lot to do erwarten Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie einfach Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an **Outback Company AG**, Frau Anita Wiesner, Industriestr. 42, 8117 Fällanden, Telefon 01/826 02 30

154346/383407



Für bekanntes italienisches Spezialitätenrestaurant in Bern suchen wir nach Vereinbarung einen frontorientierten, innovativen, belastbaren

GESCHÄFTSFÜHRER (w/m)

der eine 15–20 köpfige Crew vorbildlich zu führen versteht, eine gute Portion Eigeninitiative mitbringt und Erfahrung hat in der Führung eines Restaurants.

Fähigkeitsausweis erforderlich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Frau Annelies Kratz gibt Ihnen gerne weitere Auskunft. Weitere interessante Stellen auf www.gastrohelp.net

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen

Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net

154548/411927



Dort, wo Olympiasieger durch die Lüfte fliegen und Schwingerkönige sich in Schwung bringen, liegt das Toggenburg. Die landschaftlich reizvolle Region am Fusse von Churfirsten und Säntis zu vermarkten, ist eine spannende und anspruchsvolle Aufgabe.

Dafür suchen wir eine begeisterungsfähige Person als

Leiter(in) Toggenburg Tourismus

Das ist der Job

- Sie gestalten und realisieren Projekte und Produkte
- Sie setzen das Marketingkonzept erfolgreich um
- Sie führen die Geschäftsstelle mit zwei Mitarbeiterinnen in Wildhaus

Das nützt zum Erfolg

- Erfahrung im Tourismus- oder Destinationsmarketing
- Engagement und Verantwortungsbewusstsein
- Überzeugungs- und Durchsetzungskraft
- Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit
- Kenntnisse der Region Toggenburg
- Strategisches Denken und operatives Handeln

Das erwartet Sie

- Eine lebenswerte und landschaftlich reizvolle Region
- Eine zeitgemässe Infrastruktur
- Ein der Leistung und Ausbildung entsprechender Lohn

Interessierte Persönlichkeiten richten ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis **spätestens 28. Februar 2003** an den Präsidenten von Toggenburg Tourismus, Alois Gunzenreiner, Unterdorfstr. 21, 9122 Mogelsberg, der Ihnen auch gerne nähere Auskünfte erteilt: Telefon 071 374 14 19.

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

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



MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Für unseren Themenrestaurant in der Nähe von Luzern suchen wir noch folgende junge Kadermitarbeiter/In

Geschäftsführerassistent/In

Die Aufgabe dieser wichtigen Kaderstelle umfasst: Stellvertretung des Geschäftsführers

Ideale Voraussetzungen sind:

- Frontorientierte Persönlichkeit
- fundierte Service und Küchenerfahrungen
- Erfahrung in Personalführung
- Bereitschaft im Notfall selber Hand anzulegen

Wir bieten Ihnen:

- sorgfältige Vorbereitung und gründliche Einführung in Ihre anspruchsvolle und verantwortungsvolle Position
- gutes Arbeitsklima
- moderner Arbeitsplatz
- Selbständigkeit in Ihrem Arbeitsgebiet

Interessiert?

Wenn ja, so senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen z. Hd. Herrn M. Marcon

151345/340251

Sonnenplatz · 6020 Emmenbrücke
TELEFON 041 260 81 00 · FAX 041 260 69 50

DANNER-STIFTUNG EICH

Erholungsheim am Sempachersee

Die **DANNER-STIFTUNG** ist eine gemeinnützige Stiftung, die mit Pro Senectute des Kantons Luzern verbunden ist. Sie führt seit 20 Jahren in Eich/LU das in einem schönen Park direkt am Sempachersee gelegene, beliebte und weit herum bekannte Ferien- und Erholungsheim für Betagte «Seematt» mit insgesamt 42 Betten in 39 Zimmern.

Die «Seematt» ist von den Krankenversicherern anerkannt und arbeitet eng mit Spitälern und Behörden zusammen. Sie nimmt Gäste im AHV-Alter für Ferien- oder Kuraufenthalte von bis zu 3 Monaten auf und stellt der Gemeinde Eich einige Altersheimplätze für Dauergäste zur Verfügung.

Den Gästen werden neben den üblichen Hotellerie-Dienstleistungen vielfältige Freizeitaktivitäten angeboten. Auch ist ein Grundangebot in Pflege und Therapie sowie die medizinische Betreuung durch den ortsansässigen Arzt sichergestellt.

Unser langjähriges Leiter-Ehepaar geht 2004 in Pension. Wir suchen daher auf Dezember 2003

ein Ehepaar für die Leitung unseres Ferien- und Kurhauses für Betagte.

Wir erwarten:

- Langjährige Erfahrung in leitender Funktion im Hotel- oder Kurhausbetrieb
- Engagement wie für einen «eigenen» Betrieb
- Freude an der Betreuung betagter Menschen
- Führungs- und Teamfähigkeit
- Verhandlungsgeschick
- Aufrechterhaltung der engen Zusammenarbeit mit Spitälern und Behörden
- Kreativität und Flexibilität
- Wohnsitznahme im Nebengebäude in unserem Park direkt am Sempachersee

Wir bieten:

- Führungsposition mit grosser Selbständigkeit und Entwicklungsmöglichkeiten
- moderne Anstellungsbedingungen
- bewährtes langjähriges Team von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Totalrenovation der Seematt auf 2004
- 3-monatige Zusammenarbeit und Einführung durch das heutige Leiter-Ehepaar

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis 13. März 2003 an den «Stiftungsrat der Danner-Stiftung, c/o Pro Senectute, Kennwort Leiter-Ehepaar Seematt, Postfach 4009, 6002 Luzern».

Für zusätzliche Auskünfte steht Ihnen der heutige Leiter, Ernst von Ah (Tel. 041 462 98 00) gerne zur Verfügung. Einen Einblick in die Seematt gibt Ihnen unsere Homepage www.seematt-eich.ch

154538/422942

Über Marketing und Dumping.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22

Telefax 031 370 42 23

www.htr.ch

In der Zentral-Schweiz tätige
Gastronomie-Gruppe sucht
unternehmerisch denkenden

Geschäftsführer (m/w)

Sind Sie ein stark frontorientierter Gastgeber, haben bereits Erfahrung im Führen eines grösseren Gastronomiebetriebes und sind an einer abwechslungsreichen, gästerorientierten Herausforderung interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter
Chiffre X 043-205174
an Publicitas AG
Postfach 2731, 8022 Zürich

154488/302708

Schick: Personal

Hoteldirektor

Beratung und
Selektion
von Fach- und
Führungskräften

(m/w) sind verantwortlich für die gesamte Leitung und das gute Funktionieren des Betriebes. Sie rekrutieren Ihre Mitarbeitenden und coachen Sie auf allen Stufen. Ebenfalls schätzen Sie Verkaufsergebnisse europaweit, um das vereinbarte Jahresbudget umzusetzen. Beziehungspflege mit Gästen, mit der Tourismusbranche und Öffentlichkeitsarbeit sind unabdingbar. Ihr Charisma und Ihre Freude an der Fronttätigkeit schaffen Vertrauen nach innen wie nach aussen. Einkauf (F&B, Betriebsmaterial) und entsprechenden Kostencontrolling gehören ebenfalls zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet. Wir wenden uns an Führungspersönlichkeiten mit hoher Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit und einer natürlichen Autorität. Ihre Erfahrungen als Hoteldirektor (ev. STV) mit entsprechender Aus-/Weiterbildung und Fremdsprachenkenntnisse sind unumgänglich. Erfahrung im Wellnessbereich ist von Vorteil. Macher-Eigenschaften, Durchsetzungsfähigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Selbständigkeit zeichnen Sie weiter aus. Gerne informiert Sie Judith Schick im persönlichen Gespräch über Einzelheiten dieser aussergewöhnlichen und vielseitigen Funktion. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und versichern Ihnen absolute Diskretion.

Schick Personal, Beratung und Selektion von Fach- und Führungskräften

Baarerstrasse 36, 6300 Zug, Telefon 041 720 40 90, Fax 041 720 40 94

E-Mail: j.schick@schick-personal.ch / www.schick-personal.ch

human resources
management

www.hotelstaff.com

hotel
staff

Kurt Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie
Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich 1
Tel 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

Über Marketing und Dumping.

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

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hotellerie
suisse

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

Personalberatung
Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34
mail.hoteljob.be@vrrhoteils.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!
5781 offene Stellen,
3053 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Leiter/in Take Away

Für ein junges und äusserst erfolgreiches Gastronomiekonzept mit trendigem Angebot mitten im Herzen von Zürich suchen wir den fachkundigen Leiter im Alter von 25 bis 30 Jahren. Sie haben eine Kochlehre abgeschlossen, sind mit den aktuellen Lebensmittelhygienevorschriften vertraut und lieben es, Mitarbeitende kompetent und motivierend zu führen. Wenn Ihr beruflicher Werdegang durch ein Hotelfachschuldiplom abgerundet wird, sind Sie der Mann oder die Frau, die wir suchen. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Gouvernante

Für ein führendes Vier-Sterne-Hotel im Raum Seeland suchen wir die neue Kadermitarbeiterin. Sie führen ein mittelgrosses Team und sind verantwortlich für alle hauswirtschaftlichen Bereiche wie Lagerbewirtschaftung, Einkauf, Einsatzplanung, Controlling, Etage/Lingerie, Umsetzen der Qualitätsstandards, Mitarbeiterschulung und Vieles mehr. Sie sind eine selbstständige Persönlichkeit mit Sinn fürs Detail, die Freude daran hat, den Kunden jeden Tag zu einem unvergesslichen Aufenthalt werden zu lassen. Es versteht sich von selbst, dass diese Position den Anforderungen entsprechend honoriert wird und attraktive Sozialleistungen bietet. Gern erzähle ich Ihnen mehr über diese Herausforderung und freue mich auf Ihren Anruf.
Bern, Andreas Schenk 031 310 10 10

Direktionsassistent/in

Für ein führendes und wunderschönes Hotel im Herzen Berns suchen wir per Anfang Juni eine vielseitig interessierte Persönlichkeit. Sie haben vorzugsweise eine Hotelfachschule abgeschlossen und ein paar Jahre Berufserfahrung gesammelt. Sie bringen viel Freude an Ihrem Beruf mit, haben ein Flair für alles Organisatorische und übernehmen gern die Rolle des Motivators. Es erwarten Sie eine aufgestellte Brigade, internationales Flair, interessante Weiterbildungsmöglichkeiten und ein vielfältiger Aufgabenbereich. Interessiert? Ich freue mich auf Ihren Anruf, um Ihnen mehr über diese Stelle erzählen zu können.
Bern, Dominique Wild 031 310 10 10

Réceptionist/in

Für ein Vier-Sterne-Businesshotel in der Skiregion Toggenburg (Kanton St. Gallen) suchen wir per sofort eine versierte Mitarbeiterin. Als frontorientierte Persönlichkeit mit Réceptions-erfahrung sind Sie für den Bereich Front Office verantwortlich und unterstützen die Direktion bei der Seminar- und Bankettorganisation. Wenn Sie gern selbstständig arbeiten und Organisation eine Ihrer Stärken ist, finden Sie in diesem Tagungs- und Seminarzentrum an schönster Lage eine interessante und vielfältige Aufgabe mit Kundenkontakt. Rufen Sie mich an, ich freue mich auf Sie.
St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

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

Making 
people successful

CHECK IN DATA

In guten Häusern zu Hause

Mit unseren beiden Hauptlinien «Micros Kassensysteme» und «Fidelio Front Office» sind wir seit Jahren führend in der Hotellerie. Im Zuge unserer Wachstumsstrategie ergänzen wir unser junges Team am Hauptsitz in Sellenbüren.

Wir suchen Persönlichkeiten für:

Support und Schulung Micros Kassensystem
Support und Schulung Fidelio Front Office

Voraussetzungen:

- Kaufmännische Erfahrung in der Hotellerie
- Fundierte Anwenderkenntnisse für Fidelio Front Office und/oder Micros Kassensysteme
- Sehr gutes, praxiserprobtes Hard- und Software-Know-how
- Flair für technische Belange
- Sehr gute mündliche Kenntnisse der französischen Sprache
- Gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Gepflegte Umgangsformen

Call Center AgentInnen

Nehmen Sie Platz in der verantwortungsvollen, zentralen Stelle unserer Supportabteilung, bei der Sie stets den Überblick bewahren, freundlich und kundenorientiert die Probleme unserer Klienten entgegennehmen und mit Hilfe der Supportmitarbeiter in der ganzen Schweiz lösen.

Wir bieten Ihnen eine interessante Arbeit, bei der Sie Ihre mündlichen Deutsch- und Französischkenntnisse täglich einsetzen können. Wenn Ihnen der Umgang mit dem PC nicht unbekannt ist und Sie zudem gerne die Fäden in der Hand halten, dann bieten wir Ihnen gute Arbeitsbedingungen mit regelmässigen Arbeitszeiten in einem jungen, aufgestellten Team.

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu.

Wenn Sie sich von diesen interessanten, abwechslungsreichen und selbstständigen Tätigkeiten, die mit viel aktiven Kundenkontakten verbunden sind, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte direkt an unseren Geschäftsführer, Herrn Walter Kreisser, Check-In Data AG, Rainstrasse 1, 8143 Sellenbüren.

micros
FIDELIO

Check-In Data AG
Sellenbüren • Crissier • Lugano • Zuz
Telefon 01 701 96 96 • Fax 01 701 96 97
admin@checkindata.com • www.checkindata.com

Restaurant Turbinenhalle in Zürich

sucht per 1. April 2003

Stellvertreter des Geschäftsführers m/w

Wir sind ein neuer, urbaner Betrieb in Zürich-Altstetten, in einer Industriehalle mit 120 Plätzen im Restaurant und weiteren 30 in der Bar/Lounge. Ein modernes Konzept macht dieses Lokal zu einem speziellen Ausgehvergnügen.

Sie haben eine gastgewerbliche Lehre absolviert, Ihre Stärke liegt im Frontbereich (Service/Bar), und Sie denken betriebswirtschaftlich.

Zu Ihrem künftigen Aufgabenbereich gehören: Stellvertretung des Geschäftsführers, Serviceleitung, aktive Mithilfe an der Bar, Bestellungen, Tagesabrechnungen und weitere administrative Arbeiten.

Sind Sie motiviert am Aufbau unseres Betriebes aktiv mitzuarbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Turbinenhalle Bar AG
zh. Herr Daniel Müller
Badenerstr. 571, 8048 Zürich
043/311 5767

Hotel Schweizerhof Susch im Unterengadin

Auf 1. April 2003 oder nach Übereinkunft suchen wir ein **initiatives Pächterehepaar** zur Führung des einfachen, zentral gelegenen Hotels mit Restaurant und der sehr gut eingerichteten, modernen Küche.

Angemessener Pachtzins, Übernahme des Inventars nach Vereinbarung. Eigene Ideen können eingebracht und umgesetzt werden.

Anfragen unter Chiffre 513-334 814 an:
Südschweiz Publicitas AG
Postfach, 7001 Chur

154411/382708

Über
Internet und
nette Gäste.

htr

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



Unternehmensziel

Als Gastgeber verwöhnen und begeistern wir unsere Gäste durch kompromisslose Qualität von Produkt und Service.

Sous Chef Küche

Sind Sie flexibel, dynamisch und haben schon Erfahrung in einer ähnlichen Position gesammelt? Sie sind qualitätsbewusst und durchsetzungsstark? Haben Sie ausserdem Freude an Ihrem Beruf, können mit Menschen umgehen und möchten den Küchenchef aktiv unterstützen?

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Herausforderung mit Verantwortung und Freiraum für eigene Ideen. Es erwartet Sie ein junges und aufgestelltes Team.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann zögern Sie nicht, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Mövenpick Hotel Egerkingen, Isabelle Nowak
Höhenstrasse 12, 4622 Egerkingen
Tel. 062 389 19 31, Fax 062 389 19 29
isabelle.nowak@moevenpick.com

More Jobs online: www.moevenpick.com

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS



Wir suchen für eine weitere Neueröffnung des
SAM'S RESTAURANTS
in Zürich per 1. April 2003 oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in
mit Führungsqualitäten
sowie
Geschäftsführer-Assistent/in
Hilfsköche
Servicemitarbeiter/innen

Für unser **LADY HAMILTON'S PUB** in Zürich suchen wir
motiviertere und flüssend Englisch sprechende

Barmitarbeiter/innen

Haben wir Ihr Interesse für einen dieser Betriebe
geweckt?

Dann bewerben Sie sich schriftlich bei:
SAM'S RESTAURANT
Frau Johanna Flury · Bealengasse 11
8001 Zürich · 01 216 90 16
www.samsrestaurant.ch

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

Betriebs-Leitertehepaar oder Betriebsleiterin/Betriebsleiter

Unser 1-Stern-Betrieb liegt in einem sehr bekannten Sportort im Kanton Graubünden. Es versteht sich als Ort der Erholung und Begegnung für Familien, Jugendliche, Einzelreisende und Seminar Teilnehmer. 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 Betrieb 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 28 und 38 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

153954/410995

**Gepflegtes Hotel
im Oberwallis (Talsole)**

sucht

Betriebsleiterpaar

Unser Erfolg beruht auf Gastfreundschaft, innovativer und dynamischer Leitung.

Sie sind aufgrund Ihrer Ausbildung in der Lage, motivierend zu führen, administrative Arbeiten schnell und zu erledigen und wirken freundlich in der Ausstrahlung auf Personal und Gäste.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Walmonag, Büro für Personalvermittlung
Kantonstrasse 10
3930 Visp

154333/382727

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

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

Begleiten Sie uns als

Chef de Service m/w

auf dem Weg zur Höchstleistung!

Sie sind eine junge, offene und kommunikative Persönlichkeit, die Mitarbeiter/innen fördern und begeistern kann. Als Service Profi haben Sie ausgesprochenes Organisationstalent und sind Gastgeber aus Leidenschaft! Dies zeigen Sie bei Grossanlässen, auf unserer Seeterrasse sowie im gepflegten à la carte Service. Sie sind lieber mitten drin statt nur dabei. Selbstverständlich stehen unsere Gäste im Zentrum Ihres täglichen Wirkens.

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

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF
Dominic Brunner, Vizedirektor
6440 Brunnen
Tel. +41 41 825 06 06 Fax +41 41 825 06 00
www.waldstaetterhof.ch

154590/6327

New Challenge

Hotel + Gastro-Personalvermittlung

Gwundrig - und bereit zu neuen Taten?
Gerne werde ich Ihnen Details verraten!

Restaurantleiter

(junges, dynamisches Gastronomie-Konzept, interessanter Einstieg mit Perspektiven, Ideal-Alter 26-35 Jahre)

Betriebsassistent/in

Teamchef's Food & Restaurant

(System-Gastronomie, LU-Umgebung, idealer Kadereinstieg für Berufsleute mit 2-3 J Berufserfahrung und/oder Hotelfachschulabschluss)

Küchenverantwortlicher

(System-Gastronomie, kleineres Team. Sie sind heute Sous-chef? Wagen Sie den nächsten Schritt! ZH-See/SZ)

Sous-Chef

(versch. Betriebskonzepte und Bereichsgrößen, in gepflegten à la carte Küchen oder Systemgastronomie mit frontorientiertem Küchenkonzept; SZ, LU)

Commis oder Chef de Partie

(Junge, dynamische Betriebskonzepte in Zürich sowie sehr gehobene à la carte Küche; Umgebung ZH)

Servicefachfrau/mann

(Als junge, gelernte Gastgeberin fühlen Sie sich wohl in einem Landgasthof-Team. ZH Nord)

Barmann

(Sie haben Erfahrungen im Barbereich gesammelt und möchten ein Casino-Bar-Team unterstützen. ZH-See/SZ)

Interessiert? Dann freue ich mich
auf Ihre Bewerbung oder einen Anruf!

New Challenge

Gabriela Weber Tel. 01/201 24 66
Seestrasse 160 Fax 01/202 58 68
8002 Zürich E-mail: newchallenge@bluewin.ch

Hier wächst
Ihr
Vorstellungsvermögen!

Wirte- oder Gastrofachmann/-frau als Leiter Tagungszentrum/Restauration

Hier können Sie Ihre Erfahrungen
und Ihre Ideen einbringen

Bei meiner Auftraggeberin handelt es sich um eine bekannte Konferenz- und Tagungstätte mit Domizil in der Zentralschweiz. Im Zuge einer Neuausrichtung suche ich in Ihrem Auftrag Sie als selbständige/n und erfahrene/n, unternehmerische/n, ca. 40 - 50-jährige/n

Wirte- oder Gastrofachmann/-frau

Als Leiter/in führen Sie den Restaurations- und Veranstaltungsbereich mit einem Team von ca. 15 Festangestellten und mehreren Aushilfen. Gleichzeitig positionieren Sie mit Ihren Ideen den Betrieb neu auf dem Markt, verkaufen mögliche Kundenanlässe und pflegen den Kontakt zu den bestehenden, guten Kunden.

Dazu verfügen Sie über eine Wirte- oder Hotelfachausbildung und mehrere Jahre Branchen- sowie Führungserfahrung, idealerweise in einem ähnlich gelagerten Umfeld

der Gastronomie. Sie besitzen ein ausgesprochenes Flair für das Organisieren und Koordinieren von Anlässen, «packen» dabei selbst mit an und schaffen es, mit Ihrer gewinnenden Art Menschen in Ihrem Umfeld für Ihre Ideen zu begeistern um so dem Betrieb ein neues Image zu verschaffen.

Wenn Sie ein hohes Mass an Freiheiten schätzen, den Reiz im Neuaufbau sehen und interessiert sind ergebnisorientiert zu arbeiten, sollten wir uns kennenlernen. In einem Gespräch informiere ich Sie gerne näher über die damit verbundenen interessanten Möglichkeiten.

Vielen Dank für die vorgängige Zustellung Ihrer persönlichen Bewerbungsunterlagen, die ich selbstverständlich vertraulich behandle.

Kontaktperson: René Barmettler

JÖRG LIENERT
UNTERNEHMENSBERATUNG
PERSONAL-ORGANISATION-SCHULUNG
Luzern - Zug - Zürich

Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern
Tel. 041 227 80 30, Fax 041 227 80 41
www.joerg-lienert.ch
info@joerg-lienert.ch



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.waldegge-engelberg.ch/waldegge@tep.ch

154275/10391

htr

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

INSELSPITAL

HOPITAL DE L'ILE

Universitätsspital Bern Hôpital universitaire de Berne

Wir gestalten die Gastronomie auf unserer Insel.

Um die kulinarischen Erwartungen unserer Patienten, Mitarbeitenden und Besucher zu erfüllen, betreiben wir sieben Restaurants, organisieren Bankette und betreuen Kongress Teilnehmer aus aller Welt.

Die notwendige Qualität zur richtigen Zeit am entsprechenden Ort zum besten Preis ist unsere Philosophie. Im Bereich Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Leiterin/Leiter Lebens- mitteleinkauf/Controlling 100%

Ihr Aufgabengebiet:

- Gesamte Bewirtschaftung der Lebensmittel im Bereich Gastronomie
- Verhandlungen mit Lieferanten und Kunden
- Verantwortung über die Rechnungskontrolle
- Aufbau und Bereitstellung der bereichsinternen Controlling-Zahlen

Ihr Profil:

- Hotelfachschuldiplom
- Vertieftes Fachwissen über Lebensmittel, die entsprechenden Gesetzgebungen und im Betriebscontrolling
- Integres und loyales Verhandlungsgeschick
- flexibel und Ergebnis orientiert
- sattefest in der Anwendung der Office 2000-Programme
- stilischer in deutscher Korrespondenz

Wir bieten Ihnen:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Betrieb
- Besoldung nach kantonalen Richtlinien

Herr Bernhard Tanner, Leiter Bereich Gastronomie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte von 07:45 bis 08:30 Uhr unter Telefon 031 632 26 78, E-Mail bernhard.tanner@insel.ch.

Neugierig? Wir freuen uns über Ihr Interesse und Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Diplom- Fähigkeitsausweis- und Zeugniskopien sowie Foto.

Direktion des Inselspitals
InselStellen
Kennziffer 036/03
3010 Bern

Weitere Angebote im Internet
www.insel.ch «Stellenbörse»

Gemeinsam für
Patientinnen und Patienten

SEGANTINI

Für unser aufstrebendes, professionelles Catering- Unternehmen suchen wir ab sofort einen

KÜCHENCHEF

Unsere Vision ist eine kreative, qualitativ hochstehende, internationale und marktführige Küche für unser modernes Catering und das traditionelle Zunfthaus zur Saffran. Sind Sie bereit etwas zu bewegen, Verantwortung zu übernehmen und haben die Passion nicht immer alltägliches zu kochen, dann erwartet unser junges, dynamisches Team gerne Ihre Bewerbung.

segantini catering ltd, Ruth Imhof
limmatquai 54, 8001 zürich
tel. 01 771 11 33

CityNightLine

CityNightLine, Europas moderner und komfortabler Nachtbus, 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 innovative, 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 Überzeugungskraft 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 CNL AG, Ana-Maria Androske, Leiterin Personaldienst,
Militärstr. 36, Postfach 3718, 8021 Zürich, Tel. 01 247 75 35, www.citynightline.ch

Trend Hotel

Eichwätt
Sind Sie unser neuer

Kreativer & führungssicherer

Küchenschef

welcher unsere vorbildlich organisierte Küche

konzepttreu weiterführt

aber zugleich durch ein

marktorientiertes Gourmetangebot

die Handschrift eines leidenschaftlichen Küchenschefs spüren lässt?

Sie führen und schulen ein 6-köpfiges Küchenteam, arbeiten aktiv mit, sind ein qualitätsorientierter Fachmann mit Unternehmerflair. Sie lieben die Herausforderung im A-la-carte-Service und haben ein Organisationsstalent, um in einem Seminarhotel anspruchsvolle Gästewünsche zu erfüllen.

Kontakt:

Roger Gloor, TrendHotel AG
8105 Watt/Regensdorf
01/870 88 88 email gloor@trend-hotel.ch

HOTEL DES BALANCES

Unser trendiges Erstklasshotel verfügt über 57 stilvolle Gästezimmer und Suiten, ein von Gault Millau mit 14 Punkten bewertetes Restaurant mit Bar und einzigartiger Terrasse zur Reuss sowie über individuelle Seminar- und Banketträumlichkeiten.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch die motivierte Persönlichkeit als

EVENT MANAGER/-IN

Mit Ihrem Organisationstalent setzen Sie die Wünsche unserer Gäste sowie gute Ideen in die Tat um. Sie bringen Erfahrung in der Gastronomie, Verkaufsstärke, Flexibilität und Belastbarkeit mit und zeichnen sich zudem durch sicheres Auftreten und eine gepflegte Erscheinung aus.

Ihnen obliegt die Verantwortung für das gesamte Bankett-, Seminar- und Cateringwesen sowie den F&B-Verwaltungsbereich. Unterstützt werden Sie bei dieser anspruchsvollen und vielseitigen Aufgabe von einem effizienten Team.

Interessiert? Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter E. Büsser gerne zur Verfügung oder freut sich über Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

HOTEL DES BALANCES
Weinmarkt CH-6000 Luzern 5 Switzerland
Tel ++41 41 418 28 28 Fax ++41 41 418 28 38
info@balances.ch www.balances.ch

154547/22683



Für einen äusserst gut etablierten Spezialitäten-Restaurationsbetrieb in der Innerschweiz, mit 250 Plätzen, suchen wir per Frühjahr 2003 einen Gastro-Profi als

Geschäftsführer

Wir stellen uns für diese anspruchsvolle Kaderposition Bewerber mit folgenden Qualifikationen vor:

- > Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie (Koch- oder Servicelehre), Hotelfachschulabschluss oder adäquate Weiterbildung in der Gastronomie
- > Erfolgreicher Leistungsausweis in ähnlich gelagerten Positionen und Betrieben, untermauert von fundierter Berufs- und Führungserfahrung in grösseren Teams
- > Überzeugter Gastgeber mit «feu sacré» und «italianità» gepaart mit unternehmerischem Denken, vertraut mit modernen Kommunikationsmitteln und guten Sprachkenntnissen (D/E evtl. F)
- > kommunikative, belastbare Persönlichkeit, mit der Fähigkeit, ein Team zu führen und zu motivieren

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Es erwartet Sie eine ausserordentlich interessante Position mit langfristigen gedachten Zukunftsperspektiven bei entsprechendem Salär. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, die wir selbstverständlich absolut vertraulich behandeln.

HoReGa Select AG Kaderberatung

Sarah Meyer
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Tel. 061 281 95 91 / Fax 061 281 75 45
info@horega.ch / www.horega.ch

154402/208191

Haben Sie Persönlichkeit mit Herz, Hirn und Humor?



Lieben Sie es, wenn's drunter und drüber geht? Fällt es Ihnen trotzdem leicht, Ihren eingeschlagenen Weg weiterzugehen - und das mit einer Portion Humor? Ja - auf was warten Sie noch? Dann sind Sie unser

Projektleiter Bergbahnen

(Betriebswirtschafter Uni, FH)

Wir sind eine stilbewusste Beratungsfirma für Tourismus und Wirtschaft. Wir betreuen Mandate für mittlere und grosse Bergbahnen, Tourismusorganisationen, Hotels, Gemeinden etc. in der Schweiz und im angrenzenden Ausland. Unsere Kunden schätzen unsere achtsame, zielgerichtete Führung der Projekte sowie unsere massgeschneiderten Lösungen.

Soviel zu uns. Sie sind „open minded“, bereit auch steilste Herausforderungen mit Ski, Board oder noch besser mit viel Grips zu meistern. Sie blühen richtig auf, wenn Sie (Dienst-) Leistung erbringen können. Idealerweise bringen Sie einige Jahre Praxiserfahrung in der Bergbahn- und/oder Tourismusbranche mit. Ihr analytisches Denken und fundiertes Wissen der gesamtwirtschaftlichen Zusammenhänge hilft Ihnen bei der Bearbeitung von betriebswirtschaftlichen, Finanz- und Marketingprojekten und gibt Ihnen eine sichere Kompetenz. Sind Sie zudem sattelfest im Texten und sprechen sicher und pointiert - auch vor 100 Leuten? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Sie! Ihre Bewerbung mit Bild und Handschriftprobe senden Sie an:

Dr. Roland Zegg, Masanserstr. 82, 7000 Chur

Infos zu diesem Challenge und zu Grischconsulta erhalten Sie von Regina Gujan (Projektleiterin), 081 354 98 04, rgujan@grischconsulta.ch

Unser Kreativkoch

den wir für unsere Wirtschaft zur Post in Kappel am Albis auf Anfang April 2003 suchen und dem wir einen ausgezeichneten Arbeitsplatz anbieten möchten, sollte um die 28 Jahre jung sein, begeisterungsfähig, kreativ, darf auch gelb gefärbte Haare haben und einen postgelben Ohrring tragen, natürlich auch "Jupppiiiiihosen" und Nike-Turnschuhe, aber dafür sollte er eine sprühende Kochleidenschaft besitzen. Diese Verantwortung gegenüber unseren Gästen und dem Unternehmen honorieren wir mit einem sehr gut gefüllten Postpaket. Lassen Sie sich überraschen. Wenn Sie in einer aussergewöhnlichen Wirtschaft mit viel Ambiente, Charme und Pfiff Ihre Kochkünste zelebrieren möchten, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Beat Zürrer, Wirtschaft zur Post, 8926 Kappel am Albis

154523/419427

Wir suchen

Personal- und Ausbildungsleiter/in

mit KV- oder Hotelfachschul-Ausbildung, Erfahrung in operativer Personalarbeit, sicherem Auftreten und mit sehr hoher, sozialer Kompetenz und

Direktionssekretärin/Assistentin

mit Erfahrung in Sekretariatsführung, Koordination von Aktivitäten, gewohnt, selbstständig zu arbeiten und gewandt in der Kommunikation. Hotelfachschule von Vorteil.

Für diese zwei Stellen, die auch sehr gute Sprachkenntnisse in D, F, E verlangen, wünschen wir Persönlichkeiten kennen zu lernen, die bereit sind, Visionen über modernes Management in einem führenden, bestbekanntem 5*-Hotel im Berner Oberland in die Realität umzusetzen.

Die Direktion bietet verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeiten, mit sehr guten Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



J.C. Wermelle
Waldfhofstrasse 43 4310 Rheinfelden
info@wipsi.ch Tel. 061 422 06 55



ZfV-Unternehmungen Die Gastronomiegruppe

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit 74 Betrieben in Zürich, Bern, Basel und Schaffhausen sowie mehr als 840 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für das von uns im Auftrag der UBS geführte

Direktionsrestaurant UBS "Opfikon"

Europastrasse 1 - 8152 Opfikon

suchen wir per 1. Mai 2003 einen kreativen, motivierten und initiativen

2. Küchenschef

Ihr Profil

Diese interessante und anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung der Betriebsleitung bei der Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen, die aktive Mitarbeit bei der Produktion in der à la carte-Küche sowie bei Anlässen, die Menüplanung und Planung verschiedener Aktionen sowie das Bestell- und Inventarwesen.

Sie bringen mit eine gründliche Fachausbildung und Berufserfahrung, Qualitätsbewusstsein, Flair für ein neuzeitliches, abwechslungsreiches Küchenangebot, Erfahrung in der Personalführung, Organisation und Kalkulation sowie Teamfähigkeit.

Unser Angebot

Sie arbeiten in der Regel Montag bis Freitag und sind jederzeit für spezielle Anlässe einsatzbereit. Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter unserer Homepage

Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich
info@zfV.ch - www.zfV.ch



ZfV-Unternehmungen Die Gastronomiegruppe

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit 74 Betrieben in Zürich, Bern, Basel und Schaffhausen sowie mehr als 840 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria des Botanischen Gartens

Zollikerstrasse 107 - 8008 Zürich

suchen wir vom 22. 4. 2003 bis 30. 9. 2003 eine motivierte, flexible und frontorientierte

Betriebsassistentin

Ihr Profil

Wir wünschen uns eine dynamische, kompetente Persönlichkeit mit Berufspraxis und viel Freude an der Arbeit. Sie bewahren auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf und sind sich سپيديتives Arbeiten gewöhnt.

Unser Angebot

Sie arbeiten in der Regel von Di-Sa (So) von 07.00-15.30 Uhr oder von 08.00-17.15 Uhr.

Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem Tagesbetrieb, eine leistungsorientierte Entlohnung sowie partnerschaftliche und faire Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Fühlen Sie sich angesprochen? Dann verlieren Sie keine Zeit - wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Nina Longhi, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter unserer Homepage

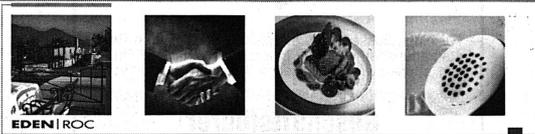
Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich
Info@zfV.ch www.zfV.ch



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



**EIN GUTES TEAM VERSPRECHEN ALLE,
ABER NICHT MIT SEESICHT**



Nr.1 | WIRD MAN NICHT ZUFÄLLIG

Mit unserem Team begeistern wir unsere internationalen Gäste mit spritzig verpacktem Glamour und modernem Schick.

Möchten Sie wissen wie?

Ab 1. April (oder nach Vereinbarung) sind folgende Stellen zu besetzen:

EMPFANG	Korrespondent/in D/I/F/E
BAR	Barmitarbeiter
RESTAURANTS	2. Maître d'hôtel
KÜCHEN	Chef Entremetier Chef Gardemanger Chef Pâtissier 2. Pâtissier Commis de cuisine

In einem persönlichen Gespräch erfahren Sie mehr über unser EDEN ROC. Mit Interesse sehen wir Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen entgegen.



Claudia Bischofberger – Leiterin Human Resources
Via Albarelle 16, CH – 6612 Ascona
Tel. +41 091 785 7171 Fax +41 091 785 71 43
www.edenroc.ch info@edenroc.ch

A member of
*The Leading Small Hotels
of the World*

GANZJÄHRIG GEÖFFNET

Swiss Deluxe Hotels

one of
*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

one of
*The Leading
Hotels
of the World*



Für unser exklusives Hotel mit eigenem Golfplatz und Wellness-/Spa-Bereich suchen wir in Jahresstelle eine/n dynamische/n

Sales Manager/in

welche/r für unsere Verkaufsabteilung verantwortlich ist.

Sie sind eine frohe, flexible und motivierte Persönlichkeit, welche die Herausforderung dieser verantwortungsvollen Position liebt.

Erfahrung im Verkauf sowie ausgezeichnete Kenntnisse des nationalen und internationalen Tourismusmarktes sind Ihre Stärken. Sie sprechen Deutsch und Englisch und wenn möglich Französisch oder Italienisch.

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe? Dann möchte ich Sie gerne kennenlernen. Absolute Diskretion wird zugesichert.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



KULM HOTEL ST. MORITZ

Herrn Dominique 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

EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalon, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
6484	Hilfskoch	33 CH	sofort	D	Zug/AG		
6485	Sous-chef/Kü/chef	44 CH	sofort	D/F/I	rechter Zürichsee/ZH-Oberland		
6487	Küchenchef	52 DE C	sofort	D/E/F	Zürich		
6489	Chef de p./Service/w	33 CH	n. Ver.	D/F	ZH/SG		
6496	Koch	34 DE L-EG	März	D/E/F	Ti/zus. mit 6498		
6499	Küchenhilfe	30 IT C	sofort	D/I	ZH/GR/LLU/BE/TI/VS		
6503	Kü/chef/Bet/leiter	41 CH	sofort	D/F	ZH		
6507	Chef de partie	25 CH	März	D/F/I	TI		
6508	Kü/chef/Sous-chef	53 PT C	sofort	I	Hotel/Restaurant/TI		
6510	Küchenhilfe	37 BR B	sofort	D	Bern+Umgeb.		
6512	Küchenhilfe	27 BH B	April	D/E	Zürich+Umgeb.		
6513	Koch	54 CH	sofort	D/E/F	ZH		
6523	Sous-chef/Alleinkoch	43 CH	März	D/E/I	TG		
6526	Hilfskoch	63 CH	März	D/E/F	BE-Oberl./Skigebiet		
6529	Koch	32 CH/BRD	sofort	D/E/F	Zürich		
6530	Küchenhilfe/Portier	42 KL B	sofort	D	Zentral-CH		
6531	Hilfskochin	40 CH	sofort	D	ZH		
6532	Hilfskoch	26 CH	sofort	D/F	Bern+Umgeb.		
6534	Koch	45 AT B	sofort	D/E			
6537	Küchenchef	52 DE C	sofort	D/E/F	Zürich		
6539	Kü/chef/Alleinkoch	51 DE L-EG	n. Ver.	D/F	Ost+Zentral-CH		
6540	Alleinkoch/Kü/chef	55 CH	März	D	ZH		
6541	Koch	32 FR G	sofort	D/F	West-CH		
6544	Küchenprakt./w	21 EO B	sofort	D/E/I	4*-5*Hotel/Deutsch-CH		

6492	Kellner/Allrounder	39 CH	sofort	D/E/F/I	ZH/AG		
6493	Kellner	30 CZ L-22	März	D/E	Bern+Umgeb.		
6494	Service-/Hotelpraktikant	25 IN B	März	E	Zürich		
6498	Service-/Rezeption/w	27 DE L-EG	März	D/E/I	Ti/zus. mit 6496		
6504	Service/Bardame	40 FR L-EG	sofort	D/E/F	Deutsch-CH		
6505	Barman	42 DE L-EG	sofort	D	Deutsch-CH/Stadt		
6516	Bar/Rezeption	26 FR B	n. Ver.	D/E/F/I	Zürich		
6520	Chef de service/w	57 NL L-EG	sofort	D/E	Zürich		
6524	Service	23 DE L-EG	März	D/E	Zürich		
6525	Servicepraktikant	20 CN B	April	D/E			
6527	Service	48 IT L-EG	sofort	D/E/F/I			
6533	Service/Bufet	34 DE C	März	D/E/F/I	BE/FR/NE		
6535	Chef de bar	28 DE L-EG	sofort	D/E	Deutsch-CH		
6538	Barman/Service	38 TR C	sofort	D/E			
6546	Chef de rang	58 CH	n. Ver.	D/E/F/I			
6548	Chef de rang	24 PT C	April	D/E/I	BS		
6552	Service/Hilfskochin	32 GB L-EG	sofort	E/I	TI		
6555	Serviceprakt./w	36 JP B	sofort	D/E			

6542	Hotelsekretärin	40 CH	März	D/E/F/I	BE-Oberland		
6545	Sales/Marketing	31 CH	sofort	D/E/F	VD/GE		
6547	Gesch.führer/Aide du p.	46 CH	sofort	D/E/F/I	Murten+Umgeb.		
6551	Chef de réception	35 DE C	April	D/E/F/I	Oberengadin		
6554	F&B Assistent/Bankett	27 CH	sofort	D/E/F	Bern+Umgeb.		

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
6491	Hofa/Gafa	22 CH	sofort	D/E/F	ZH		
6502	Zimmerfrau/Lingerie	22 IT L-EG	März	E/F/I	TJ/Mest-CH		
6506	Hofa/Shv. Gouvernante	20 CH	n. Ver.	D/F	Bern/Biel/Fribourg/NE		
6514	Gouvernante	25 CH	März	D	BE/SO/AG		
6522	Hofa/Service	20 CH	März	D/E/F	ZH/SG/TG		
6543	Potier/Allrounder	38 DE L-EG	April	D/E/F	LU/BE		
6549	Zimmerfrau/Lingerie	50 YU C	April	D/I	Bern/Zürich zus. m. 6550		
6550	Etagenportier	48 YU C	April	D/I	Bern/Zürich zus. m. 6549		

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
6495	F&B/Bankett-Praktikant	24 IN B	sofort	E/F			
6511	Rezeptionistin	43 AT C	sofort	D/E/F	BE/SO/AG		
6515	Direktionsassistentin	31 IT C	sofort	D/E/F/I	Zürich		
6518	Rezeptionistin	32 CH	sofort	D/E/F/I			
6519	Sales Manager	50 CH	sofort	D/E/F/I	4*-5*Hotel/Deutsch-CH		
6521	Stv./Betriebsleiterin	32 AT C	sofort	D/E	Zürich+Umgeb.		
6528	Anf.-Rezeptionistin	21 CH	sofort	D/E/F	Bern+Umgeb.		
6536	Sales+Marketing Assist.	31 DE L-EG	April	D/E/F/I	BE-Oberland/Zürich		

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
6480	Chef de bar/Barman	55 IT C	sofort	D/E/F/I	GR/TI		
6488	Service/w	43 CH	sofort	D/E	Bern		

- REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS
- Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- Alter - Age
- Nationalität - Nationalité
- Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- Eintrittsdatum - Date d'entrée
- Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____

Eintrittsdatum / Date d'entrée: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____

Jahresstelle / Place à l'année Saisonstelle / saison

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____

Bevorzugte Region / Région souhaitée: _____

Name / Nom: _____

Vorname / Prénom: _____

Strasse / Rue: _____

PLZ/Ort: / NPA/Lieu: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____

Nationalität / Nationalité: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____

Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____

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

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

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

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non

Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
 Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:
hotelleriesuisse, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / hotelleriesuisse, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne



In Sils Maria, dem schönsten Engadiner Dorf!
(Nähe St. Moritz, Biker-, Surf- und Wanderparadies)

Erstklasshotel**** (2-Saison-Betrieb) mit 120 Betten, Appartements, Jugendstilspiseseaal, Restaurant, Bar, Terrasse, moderne Wellness- und Fitnessanlage.

Wir suchen ab **komme Sommersaison ab ca. Mitte Juni bis Oktober 2003** Mitarbeiter, die mit uns die Seele des Hauses mit Wohlfühlbetriebsklima sein wollen, ein Herz für unsere Gäste und die Kollegen haben, mit dem Kopf der Perfektion zugetan sind, mit fleissigen Händen für viel Schwung im Hotel sorgen und mit beiden Beinen im Leben stehen.

Rezeption:

Rezeptionistin mit Erfahrung
Rezeptionserfahrung (1 Jahr)

Küche:

Chef Tournant
Chef Pâtissier

Halle/Bar

Barfrau/Barmann mit Erfahrung

Restaurant à la carte

Chef de rang m/w, Ablösung Bar

Spiseseaal

Chef de rang m/w mit Erfahrung

Hauswirtschaft

Portier, Ablösung Nachtportier

Sind Sie das?

Dann freuen wir uns, von Ihnen zu hören!
Hotel Edelweiss, Hr. Brüggemann, CH-7514 Sils Maria
Tel. ++41 81 838 42 42, Fax ++41 81 838 43 43
e-mail: info@hotel-edelweiss.ch

154496/31259



Wir verwöhnen unsere nationalen und internationalen Businessgäste, Meetingkunden und Airline-Crews in einem aussergewöhnlichen, hoch technologisierten und nach Feng-Shui-Regeln konzipierten 4*-Airport Hotel. Unsere Gäste schwärmen von der Aussicht auf den Flughafen und von der hellen, freundlichen Einrichtung. Auch schätzen sie die Bereitschaft und Flexibilität, sowie unseren unkomplizierten und professionellen Umgang. Wir möchten, dass sich jeder von Nah und Fern bei uns wie zu Hause fühlt.

Kai Trageser, unser Restaurant Manager sucht gerade Sie als

Service-MitarbeiterIn

zur Unterstützung seines Top Teams im Restaurant und in der Bar.

Mögen Sie Menschen?

You don't mind to communicate in English?

Haben Sie eine abgeschlossene Servicelehre?

Macht es Ihnen Spass in einem jungen Team unsere Gäste willkommen zu heissen?

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, dankbare und interessante Gäste und KollegInnen, sowie jede Menge prickelnde Herausforderungen.

Interessiert? Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Frau Andrea Rosenstand, HR Managerin
Golden Arch Hotel Zurich Airport, Flughafenstrasse 75, 8153 Rümlang
Auskunft unter Tel.: 01 828 86 86 oder www.goldenarchhotel.com

Wir sind das führende Grandhotel in Davos.

STEIGENBERGER

B E L V E D E R E
D A V O S

Ab Ende Juni 2003 oder nach Vereinbarung besetzen wir die Stelle der

1. Hausdame

im Steigenberger Grandhotel Belvédère neu.

Das Steigenberger Belvédère mit 131 Zimmern ist das führende Haus am Platz und zentrales Hotel während des Weltwirtschaftsgipfels.

Sie bringen mit...

- mehrjährige Erfahrung in der 5*- oder 4*-Hotellerie
- Organisationstalent
- neuzeitlicher Führungsstil und hohe Sozialkompetenz
- qualitäts-, kosten- und erfolgsorientiertes Denken und Handeln
- Freude am täglichen Umgang mit Gästen und Mitarbeitern
- Fremdsprachenkenntnisse E/F/I

Wir bieten Ihnen...

- Gesamtverantwortung für den Etagen- sowie Lingeriebereich
- einen Arbeitsplatz mit hoher Selbstverantwortung
- einen Arbeitsplatz mit hoher Selbstverantwortung
- Ganzzahresanstellung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ernst Wyrsch, Direktor, gibt Ihnen auch gerne telefonisch weitere Auskünfte (Telefon 081 415 60 00).

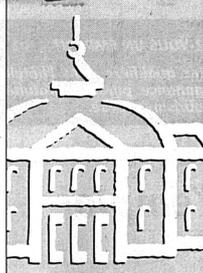
Ihre ausführlichen Unterlagen senden Sie bitte an:
Steigenberger Grandhotel Belvédère
Herr Ernst Wyrsch
Promenade 89, 7270 Davos Platz

STEIGENBERGER

HOTELS & RESORTS

mit Schweizer Betrieben in

Davos • Gstaad • Saanen • Zürich



Und worauf warten Sie?

Eine grosse Terrasse mit open-air-Lounge und -Bar, direkt am südlichsten Hafen des Zürichsees, wartet auf den Sommer.

Ein junges Team (Durchschnittsalter 26) mit Ambitionen, kameradschaftlicher Einstellung und viel Energie wartet auf neue Kolleginnen und Kollegen.

Ein einzigartiges Haus mit zwei Restaurants, einer Bar, Veranstaltungsräumen und 17 Designzimmern und Junior Suiten wartet auf die schönste Saison des Jahres.

Alle warten. Aber nicht mehr lange. Denn schon ab März ist hier etwas los. Wie wärs mit einem Sommer am See?

Zum Beispiel im Service in unserem trendigen Ristorante mit Showküche, oder in der Trattoria, unserer Hafenkneipe des 3. Jahrtausends? Oder sind Sie gar ein Multitalent und könnten auch einmal unsere Bar (innen oder aussen) schmeissen, eventuell sogar ein Team in Stresssituationen führen?

Für die Sommersaison oder fest, als **Service-MitarbeiterIn** oder in einer **Kaderfunktion an der Front: Wir warten – auf Ihre Bewerbung.**

al porto

DESIGNHOTEL
RISTORANTE
TRATTORIA
BAR
SEMINARE & BANKETTE

al porto
Hafenstrasse 4
CH-8853 Lachen SZ
Telefon +41 055 451 73 73
Telefax +41 055 451 73 74
Ihr Kontakt: Sascha Gisin
sascha.gisin@alporto.com
www.alporto.com

HOTEL NICOLETTA



Das sportliche Familienhotel

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

Ab Mitte Mai oder nach Vereinbarung suchen wir folgende/n Mitarbeiter/in, welche/r unseren Gästen mit Herzlichkeit und Gastfreundschaft begegnet:

Chef de réception

Mit folgendem Aufgabengebiet:

- selbständiges Führen des Front Office mit 5 Mitarbeitern
- Verantwortung über Reservierungen, Fakturation, Kassa- und Debitorenwesen
- Abwicklung von Privat- und Gruppengästen von der Anfrage bis zur Rechnungsstellung
- Ausbildung von Lehrlingen und Praktikanten
- Mithilfe bei der Kreation und Durchführung von Marketingaktivitäten

Wollen Sie uns helfen, unseren Gästen ein unvergessliches Ferienerlebnis zu verschaffen?

Wenn Sie über die erforderliche Berufserfahrung und gute Sprachkenntnisse

in D/E/F (mündlich und schriftlich) verfügen, dann rufen Sie uns doch an

oder schicken uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

SEILER HOTEL NICOLETTA

Frau Barbara Lauber

Leiterin Personaladministration

3920 Zermatt

www.zermatt.ch/nicoletta

Tel.: 027 966 87 54

Fax: 027 966 87 57

E-Mail: personalbuero@seiler-zermatt.ch

SEILER HOTEL

ZERMATT

Z

HOTEL MONTE ROSA



Mit dem jungen Charme der ersten Stunde.
Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind sie dabei?

Für das traditionsreichste Hotel Zermatts und Mitglied der 'The Leading Small Hotels of the World'-suchen wir auf die kommende Sommersaison 2003 oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle, eine/n

Chef de réception

- Das Aufgabengebiet ist vielseitig und umfasst folgende Tätigkeiten:
- alle an der Réception vorkommenden Arbeiten und deren Überwachung
 - Persönliche Betreuung unserer internationalen Stammgäste
 - Organisation sämtlicher Aufgaben der Réception
 - Führung eines kleinen Réceptionsteam
 - Zimmerverkauf
 - Debitorenführung
 - Kassawesen

Dazu setzen wir gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D/E/F und fundierte EDV-Kenntnisse (evtl. HogateX) voraus.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen und sicheren Arbeitsplatz mit internationalem Publikum, Verantwortung und selbständigen Arbeiten mit entsprechendem Gehalt, modernen Mitarbeiterunterkünften, ideale Arbeitsbedingungen und Freizeitbeschäftigungen im weltberühmten autofreien Ferienort Zermatt.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem kleinen und jungen Team einer anspruchsvollen Kundenschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen sehen wir mit Interesse entgegen.

Seiler Hotel Monte Rosa
Martin Sonderegger, Direktor, 3920 Zermatt
Mitarbeiterbüro: Tel: 027/966 87 56 Fax: 027/966 87 57
E-Mail: direktion.monterosa@zermatt.ch
Homepage: www.zermatt.ch/monterosa



Member of The Leading Small Hotels of the World



Sind Sie naturverbunden und sportbegeistert? Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz am Fusse des Säntis. Für unser Familien- und Sporthotel suchen wir per Anfang/Mitte März oder nach Vereinbarung folgende motivierte Kadermitarbeiter in Jahresstellung:

Küchenschef/in

Ihr anspruchsvolles Aufgabengebiet erstreckt sich von der Menügestaltung über die Kalkulation und Rentabilitätskontrolle sowie die Führung der 4 arbeitenden Köche und Lehrlinge bis hin zum Einkauf und zur Produktion des Angebotes und die Einhaltung der Hygienevorschriften.

und

Chef/in de service

Ihre Persönlichkeit zeichnet sich durch Organisationstalent, kommunikative Stärken, sowie die Eigenschaft aus, auch unausgesprochene Gästewünsche erkennen zu können. Sie sind mehrsprachig und haben ein gepflegtes Erscheinungsbild.

Führen Sie sich angesprochen und bringen Sie die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel Säntis
Sonja Hild-Moser, Direktorin
9657 Unterwasser
Telefon: 071 998 50 20, Fax: 071 998 50 21
E-mail: saentis@beutler-hotels.ch
www.beutler-hotels.ch

153027/72958

VIELSEITIG

Das Kantonsspital Bruderholz stellt die erweiterte Grundversorgung für die Bevölkerung im unteren Baselbiet sicher.

Unser Küchenteam sorgt täglich für das Wohl von über 400 Patientinnen und Patienten, der Besucher und unserer 1400 Mitarbeitenden. Zu unseren Aufgaben gehört auch die Durchführung von Spezialanlässen.

Wir suchen eine kreative und initiativ Persönlichkeit als

Koch/Köchin

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung sowie idealerweise über eine Zusatzausbildung als Diätkoch/köchin und konnten bereits Erfahrungen in einer Grossküche sammeln. Zu Ihren Stärken gehört die Zubereitung der Speisen nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen. Sie haben ein ausserordentliches Qualitäts- und Hygienebewusstsein und sind offen für Neues. Zudem sind Sie auch bereit, Wochenenddienst zu leisten.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, manchmal hektische, aber auch spannende Tätigkeit in einem motivierten Team, sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Thomas Nussbaumer, Leiter Küche, Telefon 061 436 26 55, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Kantonsspital Bruderholz, Personaldienst, 4101 Bruderholz.



Weitere Informationen finden Sie unter www.bruderholzspital.ch



HOTEL POST ZERMATT
ROOMS - RESTAURANTS - BARS - DISCOS

«Londoner Sunday Times Nomination»

Best After-Ski-Complex of the Alps

Das Unique Hotel mit 21 individuell eingerichteten Zimmern und internationaler Klientel wird grössten Teils belebt durch seine F&B Departements.

Mit einer Snack-Bar, drei Restaurants, zwei Discos/Danceclubs, einer Live-Musik-Bar und einer Lounge-Bar, ist es DER Treffpunkt in Zermatt.

In unser junges, dynamisches und aufgestelltes Team suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung Sie als

Hotelsekretärin/-Réceptionistin

Sie haben...
...gute kaufmännische und sprachliche Kenntnisse (D, E, F)
...EDV- und von Vorteil Réceptions-Erfahrung,
...einen teamfähigen, charmanten und loyalen Charakter.

Sie sind flexibel, selbstständig, belastbar ...und natürlich schätzen Sie Ihr einmaliges Arbeitsumfeld in unserem einzigartigen Unique Hotel.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Post Zermatt
z.H. Herrn Perren Martin, Direktor
Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt
perren@hotelpost.ch
Telefon 027 967 19 31 - www.hotelpost.ch

154491/142999



Lieben Sie einen starken Auftritt?

Das Hotel Saratz ist ein 1996 neu eröffnetes vier-Stern-Hotel aus der Jahrhundertwende, situiert an schönster Lage im malerischen Pontresina. Im neuen alten Hotel Saratz wird traditionelle Engadiner Hotelkultur und modernes Lebensgefühl verbunden. 17 Familienzimmer, 75 Aussichtszimmer, zwei à la carte Restaurants, Hotelbar, Hallenbad, Aussenpool mit Café, Wellnessbereich, Spielparadies und 35'000m2 herrliche Parklandschaft bieten unseren Gästen das Wesentliche im Überfluss.

Sie möchten in einem vorwärtsstrebenden Team voll mitarbeiten und lieben ein lebhaftes und junges Arbeitsumfeld? Dann können Sie bei uns schon bald eine wichtige Rolle besetzen! Für die kommende Sommersaison suchen wir:

Chef de Rang für unser stimmungsvolles Jugendstilrestaurant "Saratz" mit à la carte Service

Commis de Service für unsere Szenen-Beiz «Pitschna Scena»

Service MitarbeiterIn für unser kreatives Küchenteam mit à la carte Service

Chef de Partie-Tourmant für unser kreatives Küchenteam mit à la carte Service

Commis de Cuisine Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Chef Küche «Pitschna Scena» Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Demi-chef de Partie für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Commis de Cuisine für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Demi-chef de Partie für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Commis de Cuisine für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Chef de Partie-Tourmant für unser kreatives Küchenteam mit à la carte Service

Commis de Cuisine Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Chef Küche «Pitschna Scena» Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Demi-chef de Partie für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Commis de Cuisine für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Chef de Partie-Tourmant für unser kreatives Küchenteam mit à la carte Service

Commis de Cuisine Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Chef Küche «Pitschna Scena» Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Demi-chef de Partie für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Commis de Cuisine für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Chef de Partie-Tourmant für unser kreatives Küchenteam mit à la carte Service

Commis de Cuisine Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Chef Küche «Pitschna Scena» Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Demi-chef de Partie für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

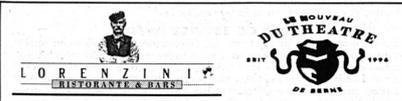
Commis de Cuisine für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)

Chef de Partie-Tourmant für unser kreatives Küchenteam mit à la carte Service

Commis de Cuisine Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Chef Küche «Pitschna Scena» Chef de Partie mit Verantwortung für die Satellitenküche

Demi-chef de Partie für unser «Pitschna Scena»-Küchenteam (Satellitenküche)



Das Ristorante Lorenzini ist eines der bekanntesten italienischen Restaurants mit toskanischer Küche im Herzen der Stadt Bern. Das Ristorante und die Salotti bieten 170 Gästen Platz und wir führen viele Bankette und Caterings durch.

Die trendige Du Théâtre-Lounge & Bar mit einer exklusiven Fingerfoodkarte und regelmässigen Events (5nach6, Absolut Night) ist ein grosser Bestandteil unseres Konzeptes.

Unser Team sucht per März 2003 oder nach Vereinbarung einen

Chef Lounge 100%

Du Théâtre

Hast Du schon einige Jahre Führungserfahrung und suchst eine neue spannende Herausforderung? Bist Du eine aufgestellte, fröhliche Persönlichkeit und lässt Dir das Lachen auch bei vollem Andrang nicht nehmen? Der Gast ist bei Dir König.

Bist Du ein Nachtmensch und liebst Du die Herausforderung des Unvorhergesehenen? Hohe Sozialkompetenz und teamorientierte Führungsqualitäten.

Wir bieten Dir eine zeitgemässe Anstellung gemäss L-GAV 98, selbständige, vielseitige Tätigkeit, verantwortungsvolle Position in einem jungen Team.

Per März oder nach Vereinbarung sucht unser Team Ergänzung:

Lounge/Barmitarbeiter/in 80-100% und Aushilfen für Events

vorwiegend Spätdienst

Du bist eine aufgestellte, fröhliche Persönlichkeit. Erfahrung an der Bar oder im Service sind von Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Du bist ein Nachtmensch und hast Freude an einer lebhaften, herausfordernden Tätigkeit in einer der trendigsten Lounge/Bars von Bern. Du bist zuverlässig, flexibel und belastbar und möchtest in einem jungen Team integriert sein.

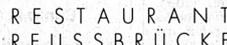
Wir bieten Dir eine zeitgemässe Anstellung gemäss L-GAV 98, eine interessante, herausfordernde Tätigkeit.

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung an:

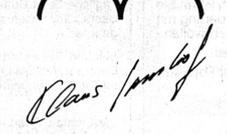
Lorenzini AG
Margaretha Schöber
Mitarbeiterverantwortliche
Hotelgasse 10
3011 Bern

Unter www.lorenzini.ch erfährst Du noch mehr über uns.

154339/40108



RESTAURANT REUSSBRÜCKE



Muristrasse 32 8913 Ottenbach
Tel. 01 760 11 61 Fax 01 760 12 50

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.

www.reussbruecke.com

154078/350052

GASTROSUISSE

Als grösster Arbeitgeberverband in Hotellerie und Restauration bieten wir unseren Mitgliedern verschiedene Dienstleistungen an.

Für unser dynamisches Berufsbildungsteam suchen wir per 1. April 2003 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Nachwuchsmarketing Deutschschweiz (Arbeitsort ist in Zürich-Affoltern)

Als begeisterungsfähige Persönlichkeit helfen Sie mit unseren Berufsnachwuchs für die Zukunft zu sichern.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Organisieren und Durchführen von Informationsveranstaltungen für Schüler, Eltern, Lehrer und Berufsberater
- Betreuen von Berufswahlmessen und Imageveranstaltungen
- Erteilen von telefonischen Auskünften über Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe
- weitere Marketingaufgaben rund um die Berufe im Gastgewerbe

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Kaufmännische/r Angestellte/r im Gastgewerbe und haben idealerweise ein paar Jahre Berufserfahrung in unserer Branche. Sie interessieren sich für Marketing und möchten erste praktische Erfahrungen in diesem Bereich sammeln.

Wir suchen eine junge, flexible und initiative Person, die es gewohnt ist, selbstständig zu arbeiten und die Freude am direkten und telefonischen Kontakt mit Jugendlichen, Lehrern und Berufsberatern hat. Sie zeichnen sich durch eine hohe Dienstleistungs- und Kommunikationsbereitschaft aus und interessieren sich für die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe. Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie PC-Kenntnisse sind weitere Voraussetzungen für diese Funktion.

Diese Position ist mit reger Reisetaätigkeit verbunden und erfordert einen eigenen PW.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an

GastroSuisse, Richard Decurtins
Nachwuchsmarketing, Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 01 377 52 08
E-Mail richarddecurtins@gastrosuisse.ch

154401/41813

STERNE

Oerlikon-Zürich

Im Herzen von Oerlikon, mitten im boomenden Zürich Nord, liegt das traditionsreiche Hotel Sterne Oerlikon. Die zentrale Lage – nur wenige Gehminuten zum Hallenstadion und zur Messe sowie die ausgezeichneten Verkehrsverbindungen zum Stadtzentrum und zum nahegelegenen Flughafen – wird von unseren Gästen sehr geschätzt. Der Betrieb wird als Garnihotel (38 Standard- und 13 Economy-Zimmer mit total 80 Betten) geführt. Zur Zeit herrscht im Sterne Aufbruchstimmung. Als

Réceptionist/in / Réceptionist

erwartet Sie im Sterne deshalb eine nicht alltägliche, anspruchsvolle Herausforderung, bei welcher Sie täglich von Ihren Sprach- und EDV-Kenntnissen und von Ihrer Erfahrung am Frontdesk (Fidelio) profitieren können. Wenn Sie als gästeorientierte, unkomplizierte und fröhliche Persönlichkeit gerne in einem kleinen, motivierten Team an gemeinsamen Zielen arbeiten, dann freuen wir uns, Sie bald kennen zu lernen.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an
Susy Pfister, Hotel Sterne Oerlikon
Schaffhauserstrasse 335, 8050 Zürich
telefonische Auskünfte unter 043 300 65 60

154404/41203

gewürz berger ag

Wir sind ein kleines, bewegliches Handelsunternehmen in Familienbesitz im Fürstentum Liechtenstein, das die schweizerische fleischverarbeitende Industrie, Convenience-Erzeuger und das Gewerbe mit Gewürzen, Gewürzmischungen, Hilfsstoffkombinationen und Därrn beliefert.

Für den Aufbau eines neuen Geschäftszweiges in der Gastronomie suchen wir für den Raum Zürich/St.Gallen eine(n)

Fachverkäufer(in)

Wir brauchen Sie, wenn Sie über die notwendige Ausbildung und Erfahrung in der Lebensmittelbranche/Gastronomie verfügen (Koch, Kellner, Hotelfachschule, usw.), wenn Sie Interesse an selbstverantwortlichem Arbeiten haben, wenn Sie sich für den Aufbau eines neuen Kundenstammes begeistern können, und wenn Sie das Fachgespräch mit potenziellen Kunden in überzeugender Art und Weise führen können.

Sie brauchen uns, wenn Sie in einem innovativen, dynamischen und persönlichen Umfeld arbeiten möchten, wenn Sie gerne gut verdienen, und wenn Sie die Herausforderung mit neuen Produkten für die Gastronomie wahrnehmen wollen. Wir freuen uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen. Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte mit Foto an:

Gewürz Berger AG
Waldemar Berger
Industriestrasse 40
FL-9487 Camprin-Bendern
Fürstentum Liechtenstein

154355/421134

golden arch hotel be with us.

www.goldenarchhotel.com

Wir verwöhnen unsere nationalen und internationalen Businessgäste, Meetingkunden und Airline-Crews in einem aussergewöhnlichen, hoch technologisierten und nach Feng-Shui-Regeln konzipierten 4*-Airport Hotel. Unsere Gäste schwärmen von der Aussicht auf den Flughafen und von der hellen, freundlichen Einrichtung. Auch schätzen sie die Bereitschaft und Flexibilität, sowie unseren unkomplizierten und professionellen Umgang. Wir möchten, dass sich jeder von Nah und Fern bei uns wie zu Hause fühlt.

Philippe Clarinval, unser Front Office Manager sucht gerade Sie als

Receptionist/in

zur Unterstützung seines Top Teams.

Mögen Sie Menschen?

You don't mind to communicate in English?

Haben Sie schon einige Erfahrungen im Airport Business gesammelt?

Sind Sie begeistert von der neuen EDV Technologie (WL, VPN, Winlogde, etc.)?

Macht es Ihnen Spass in einem jungen Team unsere Gäste willkommen zu heissen?

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, dankbare und interessante Gäste und KollegInnen, sowie jede Menge prickelnde Herausforderungen.

Interessiert? Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Frau Andrea Rosenstand, HR Managerin

Golden Arch Hotel Zürich Airport, Flughafenstrasse 75, 8153 Rümlang

Auskunft unter Tel.: 01 828 86 86 oder www.goldenarchhotel.com

Ein gutes Haus
braucht gute Leute.

Globus ist die erste Adresse für die schönen Seiten des Alltags. Um die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden ebenso kompetent wie freundlich erfüllen zu können, suchen wir eine/n

Stellvertretende/n Verkaufsleiter/in Fisch und Meeresfrüchte / Comestibles

Als Stellvertreter/in unterstützen Sie den Verkaufsleiter in der Führung der Abteilung. Zudem sind Sie für die Warenbeschaffung, die -präsentation und die -pflege verantwortlich und unterstützen die VerkaufsmitarbeiterInnen in der Beratung unserer Kunden.

Sie haben eine Ausbildung als LebensmittelverkäuferIn oder als Koch/Köchin sowie einige Jahre Praxis in Ihrem Beruf. Ihre Leistungsbereitschaft und Teamfähigkeit sowie Ihre Zuverlässigkeit können Sie täglich unter Beweis stellen. Sie schätzen eine gepflegte Ambiente, die hervorragende Qualität und den besonderen Kundenservice unserer Globus ***delicatessa.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhänden Frau K. Selter. Für Fragen steht Ihnen die Personalabteilung gerne zur Verfügung.

GLOBUS ZÜRICH

Personalabteilung

Frau K. Selter

Schweizerstrasse 12

8001 Zürich

Tel: 01/226 62 61

E-Mail: katrin.selter@globus.ch

GLOBUS

Schluss Wartensee Tagungs- und Begegnungszentrum

Postfach 264

9404 Rorschachberg

Telefon 071 858 73 73

Telefax 071 858 73 70

www.wartensee.ch

schluss@wartensee.ch

Eine Stelle mit Aussicht...

...nicht nur auf den Bodensee, sondern auch auf ein langfristiges und abwechslungsreiches Teamwork. Für unseren lebhaften Tagungs- Seminar- und Bankettbetrieb mit 60 Betten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in

Berufserfahrung am Hotelpfand mit den heute üblichen Kommunikations- und EDV-Systemen sind Bedingung für diese abwechslungsreiche Jahresstelle. In der Regel zu Bürozeiten, natürlich auch an Wochenenden, wird Selbstständigkeit, Verantwortungsbewusstsein und kundenorientiertes Arbeiten gepflegt.

Haben Sie Lust in einem kleinen, lässigen

Team mitzuarbeiten?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Falls Sie Fragen haben, geben Ihnen

Herr P. Wickli oder Herr W. Menz gerne Auskunft.

Manufaktur

4*Hotel mit Bankett und à la carte Räumlichkeiten sucht durch uns nach Vereinbarung

Chef de partie

oder

Commis de cuisine

Vielseitige Tätigkeit in der modernen Verpflegung mit mediterranem als auch nationalem Charakter.

Tägliche Salat Buffets sind ebenfalls ein Bestandteil unseres attraktiven Gästeangebotes.

Machen Sie mit in einem tollen Team? Dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Photo.

Mandatas, Postfach 144, 5004 Aarau

E-Mail: aschaer@mandatas.ch

Telefon 062 822 09 92

154510/415127

Hotel **** Restaurant



Krebs
Interlaken



Für lange Sommersaison (ab April, Mai oder Juni 2003) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

CHEF DE PARTIE/TOURNANT (M/W)

GARDEMANAGER/PÂTISSIER (M/W)

ENTREMETIER (M/W)

KOCH/KÖCHIN

COMMIS DE RANG

HILFSKELLNER

OFFICEBURSICHE

BUFFETFRAU

KÜCHENBURSICHE CASSEROLIER

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.

Hotel Krebs

CH-3800 Interlaken

153878/16403

Sommersaison 2003 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.

Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes Haus, suchen wir für die Sommersaison 2003 (von Ende April bis Ende September) ausgewiesene Fachleute als:

Poissonier

Entremetier

Tournant

Demi chef de garde

Demi chef garde-manger

Commis de cuisine

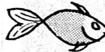
Pâtissier

Commis pâtissier

Servicefachangestellte(r)

deutsch sprechend, mit Erfahrung im

A-la-carte-Service und Direktinkasso.



Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Arbeitsbewilligungen für EU- und EFTA-Bürger erhältlich. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 2003 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.



Zürichhorn



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

E-Mail restaurant@fischstube.ch, Internet www.fischstube.ch

DOMINO GASTRO

Top of the Jobs

Service (w/m) SA/SO frei

Wir suchen einen Servicefachprofi, der es liebt eine anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen. Wenn Sie eine herausfordernde Arbeitsstelle suchen bei der Sie Ihre Kenntnisse, welche Sie in der Servicefachlehre erworben haben, weiterentwickeln möchten, haben wir genau das Richtige für Sie! Ihr neuer Arbeitsplatz befindet sich in einem wunderschönen Speiseraum im Herzen von Zürich (ein richtiges Bijou).

Barservice (w/m)

Trendiger Restaurationsbetrieb in der City von Zürich sucht Verstärkung für den Barservice. Sie bringen bereits Serviceerfahrung mit, und der tägliche Umgang mit einer anspruchsvollen Geschäftskundschaft bereitet Ihnen grosse Freude. Mit Ihrem Humor und Charme vermitteln Sie Ihren Gästen grösstes Wohlbefinden. Wir freuen uns, Sie bald kennen zu lernen.

Chef de cuisine (w/m)

Starke Persönlichkeit mit der Fähigkeit, Entscheidungen zu fällen und Verantwortung zu übernehmen, wird für ein modernes und sehr bekanntes In-Lokal mitten in der Stadt Zürich gesucht. Sie koordinieren den Serviceablauf, schulen und führen Ihre Service-Crew und wissen Ihre Gäste zu verwöhnen. Ausserdem suchen wir eine Frühstückschefin (w/f), welche jeweils die Morgenschicht betreut. Jemand mit Detailliebe, welche die Räumlichkeiten pflegt, sich um die Dekorationen besorgt und die Reinigung kontrolliert. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann rufen Sie uns heute noch an!

Stv. Geschäftsführer (w/m)

Für einen lebhaften Betrieb in der Stadt Zürich suchen wir einen repräsentativen und aktiven Allrounder mit Ambitionen. Sie unterstützen und führen Ihre Mitarbeiter, sind Gastgeber und entlasten den Geschäftsführer an der Front und bei administrativen Aufgaben. Sind Sie eine erfolgsorientierte Persönlichkeit mit einer positiven Ausstrahlung?

Réception (w/m)

Mit Freude und Begeisterung üben Sie die Rolle der ersten Kontaktperson Ihrer Hotelgäste aus. Sie sind eine initiative, ambitionierte und gepflegte Persönlichkeit, die neben Deutsch (in english) und französisch Ihre Gäste berät und betreut. Für einen zauberhaften 3* Hotelbetrieb an einmaliger Lage in der pulsierenden Stadt Zürich suchen wir eine aufgestiegene, die bereits Erfahrung an der Réception mitbringt.

Gouvernante

Für ein bekanntes 4*-Hotel in der Nähe des Zentrums von Zürich suchen wir die Dame, die für das Ambiente und Erscheinungsbild dieses Hauses verantwortlich ist. Sie organisieren und koordinieren die gesamte Hauswirtschaftliche Abteilung, verwalten das Bestellexposé (Non-Food) und führen an die 5 Mitarbeiter. Verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotel-Lehre mit mehreren Jahren Berufserfahrung in grösseren Betrieben an gleicher Position und besitzen Sie ein gutes Durchsetzungsvermögen? Des Weiteren sind Sie eine gute Kommunikatorin und sprechen perfekt Deutsch. Fühlen Sie sich angesprochen und dieser Herausforderung gewachsen?

Chef Tournant (Tagesdienst, MO-FR)

Wir suchen für einen Grossbetrieb (Stadt Zürich) in der Gemeinschaftsgastroonomie einen Produktionskoch. Sie lieben das Grosse und Überdimensionale? In dieser Grossküche können Sie dies voll und ganz ausleben. Als Bonus erhalten Sie noch geregelte Arbeitszeiten und gute Perspektiven für die Zukunft.

Jungkoch / Chef de partie (w/m)

Für ein sehr gehobenes Trend-Lokal im Seefeldquartier von Zürich suchen wir eine junge Berufsleute mit abgeschlossener Kochlehre. Ausserdem sollen Sie eine junge Persönlichkeit sein, die gerne ihre Kreativität auch bei der Arbeit ausleben möchte. Wenn Sie motiviert sind und unregelmäßige Arbeitszeiten für Sie zur Gastronomie gehören, wie die Butter auf's Brot, sind Sie die richtige Person.

Sous-chef (w/m)

Es erwartet Sie ein grosser, einmaliger Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich mit einem Top-Speiseraum, Sommerterrasse und Bankettmöglichkeiten. Sind Sie ein kreativer, teamfähiger, ambitionierter und motivierter Künstler, der Freude am Kochen hat und einen weiteren Schritt wagen möchte? Dann zögern Sie nicht lange und rufen Sie uns an.

Pâtissier (w/m)

Künstler gesucht! Schönes 4*-Hotel im Herzen der Stadt Zürich sucht einen kreativen Pâtissier, der nicht einfach einen Job sucht, sondern seine Leidenschaft für Süsses ausleben möchte. Sie arbeiten in einem kleinen Team und haben die Möglichkeit Ihren Ideenreichtum umzusetzen. Lust auf eine neue Herausforderung? Dann rufen Sie uns an.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an. Herr Roland Eng oder Frau Fabienne Galuba freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

01-432 73 73

DOMINO GASTRO, Segenstr. 1, 8048 Zürich,

E-Mail: r.eng@dg-jobs.ch / www.dg-jobs.ch

154403/257168



Mit unserer Philosophie Sternstunden auf 1800 m verweihen wir unsere Gäste im Sommer wie im Winter. Mit 45 Zimmern mitten in Arosa gelegen, ist unser Haus das ganze Jahr ein beliebtes Ferientziel. Deshalb suchen wir für unser junges Team eine(n)

RÉCEPTIONIST(IN)

ab 01.06.2003

Anforderungen:

Gute Fdielienkenntnisse
Fremdsprachenkenntnisse in Englisch
Französisch von Vorteil aber keine Bedingung
Selbständiges Arbeiten gewohnt
Verantwortungsbewusst

Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Die weiteren Vorzüge des Hotel Arve Centrals und Arosa erklären wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Hotel Arve Central
Karin & Reto Ziegler, Direktion
7050 Arosa
Tel. 081 378 52 52 - Fax 081 378 52 50
www.arve-central.ch
E-mail: info@arve-central.ch



STERNSTUNDEN AUF 1.800 METERN



Wirtschaft Trumpf-Buur

Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern, in Saison oder Jahresstelle, per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch/Chef de partie

Sie verfügen über gute Fachkenntnisse, sind selbstständig, kollegial und haben Freude am Beruf

Buffetangestellte mit Erfahrung

Sie erledigen alle anfallenden Arbeiten am Buffet im 2er-Team.

Suchen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle und möchten in einem aufgestellten Team arbeiten? Fühlen Sie sich angesprochen, dann sind Sie unser/a neue/r Mitarbeiter/in. Telefonieren oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Rudolf Fischlin, Wirtschaft Trumpf-Buur
6030 Ebikon, Tel. 041 440 62 52
Internet: www.trumpf-buur.ch

154518/91727



Für unser Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar, Sauna, Seminar-Bankett-Räumlichkeiten und drei Restaurants suchen wir in Jahresstelle 2003/2004 freundliche und fachkundige Mitarbeiter:

Chef de partie

Commis de cuisine

für unsere moderne à la carte-Hotel- und Bankettküche

Servicefachangestellte

für Restauration und Bankette

Réceptionistin/Sekretärin

Fachkraft mit Berufserfahrung im administrativen Bereich sowie direkte Ansprechperson für Gäste.

Wir bieten Ihnen eine lebhaft und vielseitige Arbeit im attraktiven Umfeld von Davos. Sind Sie interessiert, uns tatkräftig zu unterstützen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 414 97 97



154398/95399



Für Freundlichkeit – Teamplayer – Flexibilität
Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

Für unser neues Personalrestaurant Culinarium T-Systems in Zollikofen mit einer angeschlossenen Cafeteria und Etagen-Automaten suchen wir per 1. März 2003 einen versierten Kadernmitarbeitenden als

Betriebsleitung (m/w) 100%

Das abwechslungsreiche Aufgabengebiet als Gastgeber/in umfasst nebst der Betriebsleitung im Rahmen des Betriebsführungsvertrages auch Mitarbeiterführung, administrative Arbeiten und aktive Mitarbeit an der Front. Dafür haben Sie idealerweise nebst fundierten Kenntnissen in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie auch schon einen Betrieb geführt, sind ein Organisations-/ Verkaufstalent und haben eine Kochlehre absolviert, sodass Sie auch die Aufgaben eines Küchenchefs übernehmen können.

Zur Unterstützung der Betriebsleitung suchen wir per 17. März 2003 einen einsatzfreudigen Mitarbeitenden als

Betriebsassistent (m/w) 100%

Nebst der Unterstützung der Betriebsleitung bei der Führung des Betriebes, arbeiten Sie an der Front aktiv mit, führen die Ihnen direkt unterstellten Mitarbeiter und erledigen administrative Arbeiten.

Zusätzlich suchen wir per 26. März 2003 motivierte Mitarbeitende als

Jungkoch (m/w) 100%

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Mitarbeit in der kalten und warmen Küche sowie die Menüausgabe an der Front während der Mittagszeit. Zudem können Sie Ihre Kreativität bei der Menüplanung unter Beweis stellen.

Officemitarbeiter/in 100%

Sie sind für die Organisation und Durchführung der gesamten Reinigung des Küchen- und Gästegeschirres zuständig. Zusätzlich führen Sie allgemeine Reinigungsarbeiten im Betrieb aus und helfen bei Bedarf auch in der kalten Küche mit.

Betriebsmitarbeiter/in 100%

Sie werden in der Cafeteria eingesetzt und sind dort unter anderem für das Auffüllen der Regale, das Inkasso, die Sauberkeit und Ordnung im Betrieb zuständig.

Betriebsmitarbeiter/in 70%

Am Vormittag sind Sie für die Sauberkeit und Bestückung der Etagen-Automaten zuständig, danach bedienen Sie die Gäste über die Mittagszeit am Selbstbedienungsbüffet oder arbeiten an der Kasse.

Betriebsmitarbeiter/in 60%

Über die Mittagszeit bedienen Sie die Gäste am Selbstbedienungsbüffet und am Nachmittag sind Sie für die Sauberkeit und Bestückung der Etagen-Automaten zuständig.

Für all diese Vakanzen setzen wir voraus, dass Sie bereits Erfahrung im jeweiligen Bereich mitbringen, flexibel sind sowie gute Deutschkenntnisse verfügen. Beim Jungkoch setzen wir eine abgeschlossene Kochlehre, bei der Betriebsassistent eine gastgewerbliche Ausbildung, Führungserfahrung sowie PC-Anwendungskenntnisse voraus.

Als fortschrittliches Unternehmen bieten wir Ihnen 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn sowie interne Weiterbildungsmöglichkeiten. Zudem bieten wir Ihnen komfortable Arbeitszeiten ohne Zimmerstunde (i.d.R. Montag bis Freitag).

Möchten Sie bei einer Neueröffnung mitwirken, vom ersten Tag an in einem hellen, freundlichen Personalrestaurant arbeiten und unsere Gäste mit einem Lächeln begrüßen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Culinarium AG, Angeles Pérez
Signaunstrasse 9, Postfach, 8032 Zürich
Tel. 01 385 53 32
e-mail: angeles.perez@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjjobs

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group

VOLLBLUT-KOCH

... mit Tatendrang kann seine Ideen bei uns (rechte Zürichsee-Seite) umsetzen.

Erste Kontaktnahme unter
079 610 10 47 oder 079 681 98 66
154339/295965



Für unser lebhaftes Restaurant am See suchen wir

Koch/Sous Chef (w/m)

Sie lieben die mediterrane Küche, sind selbstständig und kreativ.

Serviceangestellte (w/m)

Mit guten Fachkenntnissen und Freude an Ihrem Beruf verstärken Sie unser Team.

Ich freue mich, Sie kennen zu lernen.

Günther Pirker, Geschäftsführer, 041 711 61 61
Restaurant Domus, Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug
guntler.pirker@remimog.ch, www.restaurant-domus.ch



Sommersaison in Interlaken

Unser ****-Jugendstihotel liegt im Herzen von Interlaken und verfügt über 95 Zimmer mit 180 Betten.

Mit Eintritt Anfang Mai 2003 oder nach Vereinbarung können wir für die Sommersaison noch folgende Stellen anbieten:

Küche:

Chef de partie

Commis de cuisine

Zögern Sie nicht, uns für erste Fragen zu kontaktieren, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Ihren Lohnvorstellungen. Wir freuen uns auf Ihre Nachrichten.

Hotel Royal St. Georges
Beat Niederer, Vizedirektor
3800 Interlaken
Tel. 033 822 75 75
E-Mail: info@royal-stgeorges.ch
Internet: www.royal-stgeorges.ch

154446/16519

Auf Sie warten wir!

as Seminar- und Erlebnishotel RömerTurm hat sich erfolgreich als Seminar-, Bankett- und Hochzeitshotel etabliert und führt ein wunderschönes A la Carte-Restaurant.

Per 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Restaurant- und Bankettleiter

Wenn Sie Freude daran haben, ein kleines Team zu führen, Verantwortung zu übernehmen, zu koordinieren und zu planen und für den Gast nur das Beste wollen, dann müssen wir uns unbedingt kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!



7857 Filzbach/Kerenzerberg,
☎ 055 614 62 62
Fax 055 614 62 63
roemerturm@seminarhotel.com

154507/22759



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 bezaubernder 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
Auskünfte: Tel. 01 925 06 56 oder
E-mail: armando.schneller@parkresidenz.ch

154300/382759



Wir haben uns zum Ziel gesetzt, unseren Gästen eine gesunde, ausgewogene und individuelle Ernährung anzubieten. Haben Sie Interesse, uns dabei zu unterstützen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung für unsere Sonnenhof-Klinik Engeried einen

CHEF ENTREMETIER (m/w)

Wir bieten Ihnen, nebst geregelter Arbeitszeit (jedes 2. Wochenende frei) und guten Weiterbildungsmöglichkeiten eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kreativen, jungen Team, in dem selbständiges Arbeiten erwünscht ist. Ebenso gehören ein angenehmes Arbeitsklima und gute Sozialleistungen zu unserem Angebot.

Von Ihnen erwarten wir sehr gute Fachkenntnisse, abgeschlossene Diätkoch-Lehre, sorgfältige, selbständige Arbeitsweise, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit.

Möchten Sie durch Ihre vielfältige Kochkunst zum Wohlfinden unserer Patienten beitragen? Herr R. Götzing, Leiter Küche und Restauration, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung während Ihnen Herr O. Blanchard, Küchenchef Engeried unter der Telefon-Nr. 031 309 96 41, für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung steht.



SONNENHOF AG · PERSONALABTEILUNG
BUCHSERSTRASSE 30 · 3006 BERN
E-mail: klinik@sonnenhof.ch · Internet: www.sonnenhof.ch

SCHIFF

KLAR ZUM AUSLAUFEN – SOBALD UNSERE CREW KOMPLETT AN BOARD IST.

WIR SUCHEN

COMMIS DE CUISINE

CHEF DE PARTIE

CHEF DE RANG

SERVICE-LEHRABGÄNGER

CASSEROLIER

**BOARDING:
AB MÄRZ ODER NACH VEREINBARUNG.**

UNTERLAGEN AN MARY PETER

SEEHOTEL SCHIFF
8268 Manno Bach, Fon 071 663 41 41
info@seehotel-schiff.ch, www.seehotel.ch



hoteljob

AUSZUG AUS DEM AKTUELLEN STELLENANGEBOT

Kanton Tessin

Für ein modernes, gemütliches 4*-Hotel mit Seminar-, Freizeit- und Beautyangebot, im Grünen, 5 km oberhalb von Lugano gelegen, suchen wir per März eine/n

(Anfangs-) Réceptionistin w/m

bereits mit entsprechender Berufserfahrung und Deutsch-sowie Italienischkenntnissen. Sie arbeiten gerne in einem jungen Team und über Ihren Beruf mit Freude aus. CH, L-EG oder B-EG.

Kanton Schwyz

Ein rustikal eingerichtetes 4*-Hotel direkt am Vierwaldstättersee, mit internationalem Speiseangebot für Businessgäste und feierlichen Anlässen in diversen Restaurants, sucht per März eine/n

Commis de cuisine m/w

mit Erfahrung auf dem Entremetier-Posten für eine lange Sommersaison oder Jahresstelle. CH bevorzugt.

Kanton St. Gallen

Haben Sie Interesse, ab April als

Chef de rang m/w

in einem renommierten Wellnesshotel für Gäste erstklassigen Service zu bieten? Das Hotel verfügt über eine moderne Infrastruktur. CH, L-EG oder B-EG.

Kanton Baselland

Ein 3*-Hotel mit 30 Zimmern, diversen Restaurants und grosser Gartenterrasse in der Nähe von Liestal, sucht per April eine

Hofa / Gafa w

zum Mitwirken im Frühstücksservice, Lingerie, Etage und Buffet. CH, L-EG oder B-EG.

SIND SIE INTERESSIERT? GERNE ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTENSTEHENDE ADRESSE, zHd. Frau Beatrice Moretto.

154490/84735



Hotellerie Personalberatung
Monbijoustrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern
http://www.hoteljob.ch

Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34

E-Mail: hoteljob.be@swiss-hotels.ch



**HOTEL
SCHIFF
MURTEN**

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murteensee!
Besten Fensterplatz mit faszinierenden Zukunftschancen zu vergeben:

Küche:

Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)
Pâtissier (w/m)
Kochpraktikant/in

Service:

Servicefachangestellte/r
Servicepraktikant/in
Barmaid

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können, und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann/Stephan Helfer
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon 026 670 27 01 oder 079 412 63 53
www.hotel-schiff.ch
info@hotel-schiff.ch

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und regieren. Danke!

121229/26247



Für unser lebendiges In-Restaurant suchen wir ab sofort

Koch (w/m)

Sie lieben die mediterrane Küche, sind selbstständig und kreativ.

Service MitarbeiterIn (w/m)

Mit guten Fachkenntnissen und einem Lächeln für unsere Gäste.

Küchenchef Christian Weisskopf und Gastgeber Beat Huber freuen sich, Sie kennen zu lernen.

Restaurant Opus, Bahnhofstr. 16, 6003 Luzern
041 226 41 41 www.restaurant-opus.ch



Badstube

Stein am Rhein

• Marktrestaurant • Marktträume •
• Alles zum Mitnehmen • Produkte aus der Region •
Stein am Rhein liegt inmitten herrlicher Landschaft, dort, wo der Bodensee in den Rhein mündet. Die Badstube ist ein romantisches Ausflugsrestaurant, bekannt für seine Fischspezialitäten, ideal auch für Reisegruppen. Wir befinden uns direkt an der Schiffbrücke und beim Busparkplatz. Ein historisches Haus mit Hexenturm und Stadtmauer, einer schönen Terrasse mit Blick auf den Rhein und zur Burg Hohenklingen.

Wir suchen nach Übereinkunft für unsere kleine Brigade eine(n)

Koch/Chef de partie

Hilfskoch mit Erfahrung

Das sind Ihre Pluspunkte:

Sie sind stark im à la carte- und Gruppenbereich, vertraut mit einem wetterabhängigen Gästeeinkommen und sind qualitäts- und kostenbewusst.

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

Teilen Sie mir Ihre Vorstellungen und Wünsche mit. Ich stelle Ihnen dann gerne Ihr Arbeitsgebiet und die Möglichkeiten vor.

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen:

Roland Schefer, Restaurant Badstube, bei der Schiffbrücke
8260 Stein am Rhein. Tel. 052 741 20 93
www.badstube.ch 154443/33265

eine saubere Sache

Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Reinigungs- und Facility Services-Branche. Unser Qualitätsmanagement nach ISO 9001 / 14001 erfüllt höchste Ansprüche.

Um unser Team im Bereich Housekeeping zu verstärken, suchen wir auf Mitte März oder nach Vereinbarung eine

Executive Gouvernante

mit Verantwortung für die gesamte Reinigung in einem neu zu eröffnenden ****-Hotel am Messeplatz in Basel.

Wir erwarten:
- mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Stellung (evtl. mit Erfahrungen bei Hotel-Neueröffnung)
- ausgewiesene Führungserfahrung in **** oder *****-Hotels
- gastorientiertes Denken und innovatives Handeln
- Durchsetzungsvermögen und die Fähigkeit, auch in hektischen Situationen einen "klaren" Kopf zu behalten
- organisatorisches Geschick mit grossem Verantwortungsbewusstsein
- Freude an der Personalführung - Spass am Teamwork
- Kenntnisse MS Office und Fidelio Front Offices

Wir bieten:
- ein freundliches, motiviertes Umfeld
- ein Unternehmen, in dem der Mensch im Mittelpunkt steht
- mittel- und langfristige Perspektiven
- zeitgemässe Entlohnung und grosszügige Sozialleistungen

Gleichzeitig suchen wir
Zimmermädchen mit Erfahrung
für das gleiche Hotel. Wenn möglich mit ****- oder *****-Erfahrung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann gibt Ihnen unsere Frau M. Uebersax gerne weitere Auskunft von 14.00 - 17.00 Uhr unter Telefon 061 337 97 47

Vebeago Services
Amberg Hospach AG
Brüglingerstrasse 2
4053 Basel

VEBEO SERVICES
Amberg Hospach AG
Reinigungen

154501/293031



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
• Praktikant/in

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



HOTEL KRONE

Limmatquai 88, 8001 Zürich

sucht ab sofort einen versierten

Réceptionist/in (D/E/F/I)

Ich freue mich auf Ihre Offerte und bitte Sie, sich zu melden bei: Frau Janot, Telefon 01 251 42 22

154410/4059



Restaurant «Schlossgut»
mit **Gemeinschaftsraum Münsingen**
Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Telefon 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04
E-Mail: restaurant@schlossgut-muensingen.ch
Internet: www.schlossgut-muensingen.ch
Montag geschlossen

Gepflegter und modern eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Sali, Sitzungszimmer, grosse Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen, sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Chef de partie

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, Einzelzimmer vorhanden, Juli Betriebsferien.
Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an (Herrn Zbinden verlangen).

154446/208450



3855 Brienz am See

Arbeiten, wo Gäste sich wohl fühlen
Arbeiten, damit Gäste sich wohl fühlen

Wir suchen für die Sommersaison ab Mitte April oder nach Vereinbarung sprachgewandte und selbstständig arbeitende

Servicefachangestellte(n)

(CH, A, D)

sowie

Koch-Sous-chef(in)

der/die Freunde daran hat, unsere Gäste zu verwöhnen, speziell mit unserer Fischküche mit Auszeichnung.

HOFA oder GAFA

von Mai bis Oktober

Ab sofort **Mitarbeiterin** für Zimmer/Lingerie mit Erfahrung

Wenn Sie Interesse haben, dann melden Sie sich mit den üblichen Bewerbungsunterlagen bei

Hotel Brienz
Fam. Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon: 033 951 35 51

154495/5754



Feriensiedlung Davos

Unser Ferienquartier umfasst 120 Wohneinheiten - vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur Panorama-Attikawohnung. Mit umfassendem Gästeservice betreuen wir unsere internationalen Gäste; tageweise Buchbarkeit, Frühstückslieferung, Internet-Corner und Gästebüro sind eine Auswahl der vielen Dienstleistungen.

Für unsere 7 Tage geöffnete Rezeption suchen wir nach Vereinbarung eine(n)

Assistant Front Office Manager /in

Jahresstelle 100%

Wir erwarten:
- Abgeschlossene Berufsausbildung
- EDV-Kenntnisse (Protel von Vorteil)
- Berufserfahrung an der Rezeption
- Sprachkenntnisse (D/E)
- Selbständiges Arbeiten und Organisieren

Wir bieten:
- Abwechslungsreiche Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemässe Entlohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich
Frau Béatrice Müller, Direktorin
Feriensiedlung Solaria, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 416 35 35, www.solaria.ch

154517/41301

HOTEL MOOSEGG



Für unser Ferien- und Seminarhotel im Herzen vom Emmental suchen wir für die Sommersaison folgende Mitarbeiter:

auf April/Mai

Chef de partie m/w
Demi-chef de partie m/w
Servicefachangestellte m/w

sowie auf sofort oder nach Vereinbarung

Service-Aushilfen

Wir erwarten:
gute Fachkenntnisse, Freude und Hingabe bei der Arbeit, freundliche und aufgestellte Persönlichkeit, welche auch in hektischen Zeiten die Ruhe bewahrt.

Wir bieten:
junges, kreatives Team, abwechslungsreicher und interessanter Arbeitsplatz, internationale Küche auf heimischen Produkten aufgebaut, «Fusion-Küche», junges, initiatives Küchenchef, welcher zum Team der Schweizer Koch-Nationalmannschaft gehört, Brasserie und A-la-carte-Restaurant mit 13 GaultMillau-Punkten

Gerne würden wir Sie kennen lernen und freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung

Hotel Moosegg
3543 Emmenmatt
Katherine und Jürg Lehmann
Tel. 034 409 06 06

154480/25650

"Smile and the world smiles too"
Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als

Köche/Köchinnen

in unserem jungen Team willkommen sind. Ihre Kollegen schätzen ihr Fachwissen, Ihre sympathische und spontane Art und wissen, dass sie sich jederzeit voll auf Sie verlassen können.
Mit grossem Einsatz und Engagement schwingen Sie die Kochlöffel und schrecken auch vor ungewöhnlichen, neuen Kreationen nicht zurück.
Sind Sie interessiert? Dann melden Sie sich bei unserem Herrn Martin Badertscher, Tel 01/371 30 03

Restaurant Waldhaus Katzensee
Wehntalerstr. 790, 8046 Zürich

154525/422637

Gasthof Rebstock

3233 Tschugg bei Erlach am Bielersee
(17 Punkte Gault Millau)

Wir suchen auf März/April oder nach Vereinbarung

Pâtissier oder Koch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für telefonische Anfragen wenden Sie sich bitte an Roland oder Sonja Kilian Tel. 032 338 11 61, Fax 032 338 13 73

154344/107018

Wir suchen junge, hervorragend ausgebildete

Servicemitarbeiter w/m

Ihr Betrieb mit...

10-jähriger kompromissloser Qualität

SQS-Zertifikat ISO 9001:2000

17 Gault Millau Punkte

Gastgeberteam 2002 im Guide bleu.ch

Unser Gold im Betrieb sind 16 Mitarbeiter

Interessiert? Herr A. Heiniger oder Frau N. Heule gibt Ihnen gerne nähere Informationen.

Restaurant Ilge
Bischofszellerstr. 336,
9212 Arnegg bei Gossau / SG
Tel. : 071/ 388 59 00
www.ilge.ch



UKBef Spezialitäten, Saucen/Restorieren und andere Kochkünstler aus der Welt

Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich
Telefon 01 254 26 10, Fax 01 254 26 01, outpost@zooch

Wir suchen für unser gehobenes à la carte-Restaurant Outpost mit US-Beef-Spezialitäten und Seafood-Schlemmereien einen

kreativen und innovativen Koch

- ✓ Sie sind interessiert an gehobener, internationaler Küche
- ✓ lieben es zu kreieren und neues auszuprobieren
- ✓ haben Freude an Ihrem Beruf

Dann sind Sie genau richtig bei uns!
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
ZOO-Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich



154489/129860



Arbeiten wo das Leben pulsiert und ein junges und dynamisches Team sich auf Sie freut!

Wir suchen nach Vereinbarung

AssistentIn Leiter Restauration

mit Freude am Verkauf und Flair für die Gastfreundschaft. Nebst der Gästebetreuung sind das F&B Controlling und die Führung des Restaurant-Mitarbeiter-Teams wichtige Aufgaben, bei denen Sie den Leiter Restauration unterstützen. Die ideale Stelle auf Ihrer Karriereleiter.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Patrik Bucher, Direktionsassistent.

Hotel Continental-Park, Murbacherstrasse 4, 6002 Luzern
Tel. 041/228 90 50 www.continental.ch

154362/23167



Wir sind ein lebhaftes 3-Sterne-Hotel mitten in der Altstadt mit den drei Restaurants «Stube», «Bistro» und «Hof», einem attraktiven Saal (70 Pl.) und im Sommer einer lauschigen Terrasse (75 Pl.).

Per 15. 03. 03 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n jüngere/n

Servicefachangestellte/n

mit abgeschlossener Berufslehre, CH oder mit Bew.

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

Sonntag geschlossen.
80 bis 100 % Einsatz möglich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
L. und E. Grimmelikhuisen-Haller
Hotel u. Restaurants
Marktgasse 49, Postfach,
8401 Winterthur

Telefon 052 208 18 18
www.kronewinterthur.ch
info@kronewinterthur.ch

148124/030342

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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



Wir suchen per Anfang März 2003 oder nach Vereinbarung für unsere zwei ***-Hotels in der Zürcher Altstadt eine

1. Réceptionistin

Sie sind eine fachlich ausgewiesene Persönlichkeit mit Berufserfahrung und guten Fremdsprachenkenntnissen. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Hotel Franziskaner,
Frau E. Reichenbach
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich
www.hotel-franziskaner.ch
service@hotel-franziskaner.ch

154397/40304



Wir suchen per Ende März 2003 für unser Restaurant mit 60 Plätzen und kleiner Bar mitten in der Zürcher Altstadt einen

ALLEINKOCH

Wenn Sie gerne selbständig und qualitätsbewusst arbeiten und unsere Gäste weiterhin mit einem abwechslungsreichen und phantasievollen Angebot verwöhnen möchten, passen Sie genau zu uns. Samstag und Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
Restaurant Zum weissen Schwan
Frau L. Reichenbach
Predigerplatz 34
Postfach 750, 8025 Zürich

154396/41491

CHEFBARISTA/ EVENT-MANAGER/IN

Sie lieben guten Kaffee über alles?!

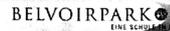
Und Sie bringen diese Begeisterung rundum «über», würden keinen Aufwand scheuen, Kollegen und Kunden davon zu überzeugen, wie toll guter Kaffee schmecken kann – an der Kaffeabar, am Fiomarkt, beim Sportanlass...?

Dann können wir zusammen viel bewirken. Wir suchen eine/n Chefbarista zur Koordination unserer zehn bestehenden Kaffeebars (Schulung, Produktgestaltung, Verkaufsförderung) sowie zum gezielten Ausbau unserer Aktivitäten im Raum Basel.

Gerne bieten wir professionelle Rahmenbedingungen wie eine umfassende Ausbildung, u.a. «vor Ort» bei unseren ausländischen Top-Partnern.

Die Umstände bedingen eine Meldung unter Chiffre 154408 an hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

Unser/e Ruf/Ehre verpflichten uns zu einer garantierten Reaktion auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns.
154408/422544



Sie suchen eine neue Herausforderung als

KonditorIn

Chef pâtissier

Wir möchten Sie gerne bei uns haben, ab Anfang März 2003.

Sie wirken in unserer **hauseigenen Konditorei** als Chef pâtissier.

Vom Frühstück bis zum Hochzeitskuchen, vom Dessertwagen bis zum Dessertbuffet ist alles im Programm.

Interessante Arbeitszeiten sowie eine zeitgemässe Entlohnung erwarten Sie.

Herr Stevens, unser Küchenchef, freut sich auf Ihre Bewerbung an:

Hotelfachschule Belvoirpark
Herr Manfred Stevens
Seestrasse 125
8002 Zürich
Tel. 01 286 88 55

153701/59692



Das Hotel Bernerhof ist ein lebhaftes ***-Hotel mit internationaler Kundschaft im Herzen von Interlaken.

Wir suchen nach Übereinkunft eine belastbare Persönlichkeit als

Réceptionist (in Jahresstelle)

der es versteht, Verantwortung zu tragen und neue Herausforderungen kompetent und mit Elan anzunehmen.

Wir sind ein kleines Team und legen Wert auf einen Mitarbeiter, der bei Bedarf auch in anderen Bereichen des Betriebes mithilft.

Berufserfahrung und gute Sprachkenntnisse sind erforderlich.

Wenn Sie interessiert sind, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Telefonische Auskünfte erhalten Sie bei Frau Jaun oder Frau Schmidt.

Hotel Bernerhof Interlaken
Bahnhofstrasse 16
3800 Interlaken
Telefon 033 826 76 76

154482/16180



Unser Auftraggeber, ein mittelgrosses, bekanntes 4*Hotel im Kt. AG (20 Autominuten von Zürich) mit jungem Team in Grossraumbüro/Réception, sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

mit D-, F-, E-Kenntnissen in Wort und Schrift. Sie kennen sich aus in Fidelio, Word und Excel Software und haben Verwaltungs- wie Verkaufsqualitäten.

Mit Ihrer Freundlichkeit und Ihrem sympathischen Auftreten leisten Sie einen wesentlichen Beitrag zu unserem Teamgeist und Erfolg. Sind Sie am Anfang Ihrer Karriere und arbeiten gerne in einem kleinen Team? Dann senden Sie uns bitte noch heute Ihr Dossier mit Photo.

Mandatas, Postfach 144, 5004 Aarau
E-Mail: aschaer@mandatas.ch
Telefon 062 822 09 92

154511/415127

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



Express
by Holiday Inn

Express Hôtel
By Holiday Inn
Genève Cointrin
Membre de la chaîne 6 continents

Cherche pour son ouverture 1^{er} juin 2003

- 1 **attaché commercial** pour avril 2003 (expérience chaîne internationale requise F/E)
- 1 **Chef de réception** pour mai 2003 (expérience Fidello - F/E autres langues souhaitées)
- 1 **gouvernante générale** pour mai 2003 (expérience requise)
- 5 **réceptionnistes** pour la mi-mai 2003 (F/E autres langues souhaitées)
- 8 **femmes de chambre/dame de buffet**
- 3 **chauffeurs** pour notre navette d'aéroport
- 1 **night auditor** pour la mi-mai 2003
- 1 **night auditor remplaçant** pour la mi-mai 2003 (F/E autres langues souhaitées)

Faire offre manuscrite à :
Express Hôtel By Holiday Inn
Bureau du personnel
Case postale 256
1211 Genève 15

154390/421097



ROLAND PIERROZ
HÔTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
TEL. 027 771 63 23
FAX 027 771 10 59

CHERCHE POUR ENTRÉE
MI-FÉVRIER OU À CONVENIR

RÉCEPTION **RÉCEPTIONNISTE qualifié(e)**

français, allemand,
anglais indispensables,
allemand souhaité PLACE A L'ANNÉE

CUISINE **COMMIS DE CUISINE DEMI-CHEF DE PARTIE**

FAIRE OFFRE AVEC PHOTO, CURRICULUM VITAE
ET COPIES DE CERTIFICATS
(tout dossier incomplet ne sera pas pris
en considération).

154493/35904



recherche pour compléter son équipe
jeune et dynamique

un(e) assistant(e) de direction

Nous attendons:

- excellent contact avec la clientèle
- esprit d'initiative
- capacité à motiver et diriger une équipe
- polyvalence et flexibilité
- supervision et responsabilité du service
- connaissance éventuelle de l'allemand
- si possible formation Ecole Hôtelière

Si ce poste correspond à votre ambition
ou votre profil, n'hésitez pas à nous
transmettre votre dossier, accompagné
des documents usuels à :

CDM HOTELS & RESTAURANTS S.A.
Av. d'Ouchy 66
1000 Lausanne 6

154339/46469

Pour diriger une brigade jeune et dyna-
mique, cherchons pour l'un de nos éta-
blissements de grandeur moyenne,
dans la région lausannoise, un

CHEF DE CUISINE

en possession d'un CFC de cuisinier ou
expérience équivalente

Nous demandons:

- bonne gestion de son département
- bonnes connaissances de la cuisine
variée
- créativité
- flexibilité et endurance

Si ce poste correspond à votre ambition,
n'hésitez pas à nous transmettre votre
dossier, accompagné des documents
usuels, sous chiffre 154340 à *hôtel
revue*, case postale, 3001 Berne.

154340/46469

Hôtel-Restaurant de Sonloup
1833 Les Avants sur Montreux

Cherchons dès le 1^{er} avril, pour 8 mois:

Serveurs/-euses

Aide de cuisine

Femme de chambre

Possibilité de logement.

Merci de nous adresser vos offres
écrites.

154337/33660

Jeune chef de cuisine: talentueux,
créatif et passionné avec nombreuses
références de presse: 1* Michelin.
Recherche dans le haut de gamme un
poste de chef ou de cuisinier indé-
pendant, en Suisse ou à l'étranger
dans: Maison privée, résidence de
haut standing, restaurant: de direc-
tion, club sportif ou banque. Libre dès
le début juin 2003 ou à convenir.

Chiffre: Z 022-583328, à Publicitas
S.A., case postale 3540, 1002 Lau-
sanne 2.

154364/382708

HÔTEL*** étoiles, entièrement rénové,
au centre Genève, recherche pour
mi-avril 2003

CHEF DE RÉCEPTION

Permis C ou Suisse.
Français et anglais.

Veuillez nous adresser votre dossier
complet avec photographie sous chiffre
154345 à *hôtel revue*, case postale, 3001
Berne.

154345/335576

htr

**Tout sur le
marketing
et le
dumping.**

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



HOTEL CROWNE PLAZA GENÈVE (Six Continents Hotels)

Actuellement, 305 chambres et 10 salles de conférences,
en septembre 2003, ouverture de 200 chambres supplé-
mentaires d'un centre de congrès d'une capacité de 1000
personnes, restaurant & bar supplémentaires, 2ème
piscine et centre de remise en forme.

Recherche son

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

au bénéfice d'une formation hôtelière ou d'études
équivalentes, d'une expérience au même poste indi-
spensable.

Français, Anglais courant, Allemand un atout.

Vous serez en charge de la totalité du complexe avec les
facilités susmentionnées, y compris 1 cuisine de produc-
tion et 2 cuisines de finition, 2 restaurants, 1 bar et 2 room
services ainsi que de l'organisation de sa préouverture.

Vous vous êtes identifié(e) au profil et êtes attiré(e) par
cette opportunité?

Nous attendons votre dossier complet par e-mail à:
Humanresources@cpgeneva.ch

ou par courrier
HOTEL CROWNE PLAZA
Bureau du Personnel
26, voie de Moëns, 1218 GRAND-SACONNEX

Nationalité Suisse, permis valable.

154485/236543

Nous cherchons,
pour un restaurant de grandeur moyenne,
ouverture dès avril 2003
établissement situé sur La Côte vaudoise

un(e) directeur(trice)

Nous demandons:

- excellent contact avec la clientèle
- esprit d'initiative et de créativité
- capacité à motiver et diriger une équipe
 - polyvalence et flexibilité
- supervision et responsabilité du service
- quelques années d'expérience dans un poste similaire
 - expérience en cuisine souhaitée
 - conscience professionnelle
 - travail administratif et organisation

Si ce poste correspond à votre ambition ou votre profil,
n'hésitez pas à nous transmettre votre dossier,
accompagné des documents usuels,
sous chiffre 154341 à *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.

154341/46469

SVIZZERA ITALIANA

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare l'effettivo del nostro pre-
stigioso albergo comprendente 95 camere e
suites cerchiamo

1a Governante ai piani (impiego annuale)

Questo posto converrebbe ad una giovane
persona con esperienza nel posto richiesto,
spirito d'iniziativa ed entusiasmo.

Le persone interessate (Svizzere o con per-
messo di soggiorno valevole) sono pregate di
inviare le loro offerte con C.V., foto e copie
dei certificati a:

P.A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
V.le Castagnola 31 - 6906 Lugano
tel. 091 973 25 55

153495/22497



Hotel Tamaro - Ascona

Wir suchen für die lange Sommersaison
ab März bis November 2003

Sekretärin

Köche

Restaurationsstochter 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

Ristorante Al Castagneto
6652 Ponte Brolla
R. & E. Codiferno

Wir suchen

Kellner/in

Für die Sommersaison 2003
Im Tessin

Tel. 091/796.14.19
E-Mail: alcastagneto@bluewin.ch

153838/409117

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

Ticino/Lugano
Kleinhôtel u. Restaurant am See sucht
für die Sommersaison eine/n

Alleinkoch

Küchenhilfe

Tel. 091 971 44 51
Elvezia al lago
6976 Castagnola

154524/61697



Parkhotel Brenscino

Hier inmitten einzigartiger
subtropischer Umgebung
mit bezauberndem Blick
auf den Lago Maggiore
verschonen wir Gastlichkeit pur!

Sie möchten das auch tun? Dann suchen wir Sie, zur Vervoll-
ständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröh-
liche/r Mitarbeitende/r die ihren Beruf lieben.

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison
Mitte März bis 5. November 2003 zu besetzen:

- **Chef de partie Entremetier** mit Erfahrung
- **Chef de partie Gardemanger/
Pâtissier** mit Erfahrung
- **Commis de cuisine**
- **Hilfskoch/Casserolier**
- **Servicefachmitarbeiter/in** D/I/F, für à la carte
- **Servicepraktikanten**
- **Kinderbetreuerin** D von Vorteil (1.7.-10.8.2003)

Wir bieten Ihnen eine familiäre Atmosphäre, geregelte Arbeits-
zeit, Urlaub während der Saison, Benützung unserer Sport-
infrastruktur.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Parkhotel Brenscino,
Natascha Rothermann, Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel: 091.786.81.11/Fax: 091.793.40.56
www.brenscino.ch E-mail: info@brenscino.ch

154531/8009

**Vom Koch
bis zur
Gouvernante.**

htr

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

Von der Barmaid bis zum Chef de partie.

htr

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



Für aufregende, neue Ideen suchen wir ab April bis Dezember 2003 junge Menschen mit leidenschaftlicher Freude am Gastgewerbe. Freundlichkeit, Liebe zum Detail und Professionalität voller italienischer Heiterkeit haben uns zu einem der besten Ferienhotels in Südtirol/Italien gemacht.

- Wir suchen...
- Für liebevolle Details und blitzblanke Ecken eine erfahrene Gouvernante (Sie verfügen über Erfahrung in Einteilung, Führung und Motivation von 9 Zimmermädchen und 3 Portiers auf der Etage und in der Lingerie für 139 Gäste)
 - Für genussvolle Stunden bei Tisch einen aufmerksamen Chef de service (Ihre Schwerpunkte liegen in der optimalen Betreuung der Gäste, der aktiven Mitarbeit und im Training der Servicemitarbeiter. Sie verfügen über Erfahrung in Einteilung, Führung und Motivation von 10 Mitarbeitern.)

Neugierig? Ihre Meister wartet gespannt auf Ihren Anruf!
Meisters Hotel Irma - Schönblickstrasse 19 - I-39012 MERAN
Tel. 0039 0473 212000 - Fax: 0039 0473 231355 - www.hotel-irma.com



Venice - Paris - London - Prague - Istanbul

Step aboard the world's most celebrated train, and join a legendary tradition of style and elegance.

Stewards, Waiters, Barmen and Chefs

Are invited to join our highly professional team, based in Venezia, from March to November.

Please send your C.V. and a recent photo to:

Venice Simplon-Orient-Express
30 rue d'Orléans, 92200 Neuilly, France
E-mail: raymond.winecka@orient-express.com
Tel. + 39 0335 5320 297

154356/125946

SVIZZERA ITALIANA



Wunderschönes Ferienhotel am Lago Maggiore, Ticino nur 15 Minuten von Locarno-Ascona entfernt, 63 Zimmer, Park, Panoramarestaurant mit Terrasse, Grotto-Bar und Gartenschwimmbad, sucht ab April/Mai 2003

Réception: Réceptionist/in (D,F, Fidelio, evtl 1 von Vorteil)

Cuisine: Jungkoch oder Köchin

Service: Servicemitarbeiter/in Frühstückservice-Mitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung.

Hotel Bellavista, CH-6574 Vira Gambarogno
G. Gazzola, Dir. Tel 091 795 1115 Fax 795 2518
e-mail: hotelbellavista@bluewin.ch
internet: www.hotelbellavista.ch

154532/36617

Grand Hotel Villa Castagnola



Per completare l'effettivo al ricevimento del nostro prestigioso albergo comprendente 95 camere e suites cerchiamo

Segretaria di ricevimento (impiego annuale)

Questo posto converrebbe ad una giovane persona con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa, entusiasmo e possibilmente nozioni del sistema di riservezioni "Fidelio". Buone conoscenze delle lingue nazionali e dell'inglese indispensabili.

Le persone interessate (Svizzera o con permesso di soggiorno valevole) sono pregate di inviare le loro offerte con C.V., foto e copie dei certificati a:

P.A. Müller, Dir.
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
V.le Castagnola 31 - 6906 Lugano
tel. 091 973 25 55

153496/22497



Wir sind beauftragt, einen jungen Küchenchef

zu engagieren, der im Beruf auch die Ausländerfahrung sucht.

Das PARQUE MAR ist eines der schönsten Aparthotels in Mallorca (Spanien). Es liegt in einem herrlichen Park, direkt am Meer. Die Hotelanlage wird von einem jungen, dynamischen, internationalen Team geführt. Die Restauration umfasst ein Restaurant mit saisonalem, täglich wechselndem Angebot, eine Pool-Terrasse sowie einen lebhaften Barbetrieb. Wir servieren am Tag bis 300 Mahlzeiten und veranstalten wöchentliche Abend-Events. Die Kaderstelle bietet neben der beruflichen Herausforderung die Möglichkeit, die spanische Sprache vor Ort zu erlernen. Interessenten mit fachlicher Kompetenz und Ambitionen bitten wir um schriftliche Kontaktnahme mit dem Unterzeichneten. Wir sichern absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst nach dem ersten Orientierungsgespräch.

Max Engel, ENGEL & Associates
Huttenstrasse 60, CH-8006 Zürich, E-Mail: me@eaa.ch

153971/328849



Ihre eigene Ferienwelt

Wir gehören zu den 300 grössten Firmen der Schweiz und sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Touristik-Branche mit gegenwärtig über 50 Ferienanlagen an sehr attraktiven Ferienorten. Für unser Ferienresort auf Mallorca suchen wir in Jahresstelle eine/n fachlich und menschlich kompetente/n

Stellv. Resort-ManagerIn

In Zusammenarbeit mit dem Resort-Manager sorgen Sie und Ihr Team für das Wohlbefinden unserer Hapimag-Partner/innen. Sie sind mitverantwortlich für das gesamte Resort, welches aus 218 Ferienappartements mit grosser Infrastruktur, 3 neu strukturierten Gastrobetrieben und Supermarkt besteht. Sichere Planung und Durchführung der alltäglich gesetzten Ziele sind für Sie kein Fremdwort, um das vorgegebene Budget zu erreichen.

- Sie bringen mit:**
- eine Grundausbildung im Hotelfach F&B oder Administration
 - Weiterbildung an einer Hotelfachschule
 - mehrjährige Erfahrung in leitender Position im F&B-Bereich oder Rezeption
 - selbständiges, verantwortungsvolles Arbeiten
 - EU- oder CH-Pass
 - Sprachbegabung und exzellente Spanischkenntnisse in Wort und Schrift

- Wir bieten Ihnen:**
- eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem dynamischen, internationalen Umfeld
 - ein wunderschönes Resort direkt am Meer
 - Dienstwohnung und freie Verpflegung
 - Jahresanstellung
 - Weiterbildung
 - Mitarbeitervergünstigungen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Patrick Flückiger, Resort Manager Paguera
Fax: 00 34 971 685665
e-mail: rm.paguera@hapimag.com
home page hapimag: www.hapimag.com

154537/422643

Gesucht für Neueröffnung eines Hafenrestaurants im Süden von Mallorca

Alleinkoch

versiert für mediterrane Küche; April bis Oktober

Bewerbungen an: 079 377 72 52

154495/36648



Route 23
Hillsdale, New York 12529
(516) 326-3333 (413) 528-6200

Wir suchen noch für unseren 4-Sterne-Landgasthof in Up-State New York

**Commis de cuisine
Chef de partie
Kellner
Serviertochter**

mit abgeschlossener Berufslehre. Anfangs-Datum: Mitte Mai 2003
12- to 18-month «Practical Training Program»
J-1 Visa processing time 2-month. (Must have knowledge of the English language)

Lernen Sie uns kennen at www.swisshutte.com

Bewerbung mit Bild bitte an:

Swiss Hütte
Rt. 23, P.O. Box 357
Hillsdale, NY 12529
U.S.A.
Tel. 518 325 33 33

154338/277266

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

Grand Hotel a VILLA FELTRINELLI

Via Rimembranze, 38-40 25084 Gargnano (BS) Italia
Tel. +39 0365 798 000 Fax +39 0365 798 001
grandhotel@villafeltrinelli.com www.villafeltrinelli.com

Come and join us in Italy in a legendary Villa in one of the most beautiful places on earth.

**BAKER
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG**

Experience in quality establishments and good knowledge of English is essential. Candidates will experience working in a prestigious environment with good career prospects. We offer highly competitive salaries as well as an excellent benefits package. Please mail or e-mail your resumé and a recent photo to:

Grand Hotel Villa Feltrinelli
25084 Gargnano BS
Italia
grandhotel@villafeltrinelli.com
www.villafeltrinelli.com

154354/419505

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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

CHÂTEAU DE MONTCAUD (une île en terre de Provence)

à 3 heures de route au sud de Genève, près d'Avignon (à 2h45 en TGV de Paris)

Longue Saison (Avril ou Mai à Octobre)
Equipe internationale et dynamique
CH und EUROPE, Langues - Sprachen: Deutsch, bonnes connaissances F et Anglais ou Français avec connaissances A et D

**Gouvernante générale
Assistante Gouvernante**

**Chef de service
Sommelier
Assistant(e) chef de service**

**Serveuses et serveurs (restaurant, bar ou petit-déjeuner)
Réceptionnistes (m & f)**

Rudy W. Baur
CHÂTEAU DE MONTCAUD
F-30200 Sabran - Bagnols/Cèze
Fax : 0033(0)4 66 89 45 04
e-mail: montcaud@relaischateau.com



154497/310



In Hinsicht auf die kommende Saison suchen wir für unser

Hapimag Ferien-Resort in Paguera-Mallorca (Spanien)

junge, dynamische Mitarbeiter/innen:

Rezeptionist/in + Praktikant/in
gute Sprachkenntnisse Deutsch/Spanisch

Für unsere Gastrobetriebe Restaurant «La Cascada», Strandrestaurant und Poolbar

Mitarbeiter für Service und Küche

Grundkenntnisse Spanisch im Service erwünscht

- Wir bieten:
- Attraktive Konditionen
 - Kost und Logis
 - Jahresanstellung möglich
 - Weiterbildung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Patrick Flückiger, Resort Manager Paguera
Fax: 00 34 971 685665
e-mail: rm.paguera@hapimag.com
home page hapimag: www.hapimag.com

154536/422643

«Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

Küchenchef/in

- 4*-Saison-Hotel/OW; marktfrische, gehobene Küche, Brigade 5-6 Personen plus Hilfspersonal, Eintritt ab 03/2003
- 3*-Saison-Hotel/BE, à-la-carte-Bereich; Brigade ca. 5-6 Pers.; Verwendung von ausschl. Frischprodukten; Eintritt 05/03
- 4*-Saison-Hotel/BE, à-la-carte-Bereich; Brigade ca. 5-6 Pers.; Frischprodukte; Eintritt 05/03
- 4* Hotel/BE, HP/à-la-carte-Bereich, Eintritt 04/03

Chef/in de Réception

- 4-5*-Hotel/BE/ZH/LU; Mitarbeiterführung, Sprache E/F, verschiedene Angebote, Eintritt ab sofort od. n.V.

Réception

- Diverse Angebote für Jahresstellen und bereits für die Sommersaison

Chef/in de Reservation

- 4*-Hotel/ZH Sprache E/F, Eintritt ab sofort od. n.V.

Chef/in de Service / Restaurantleitung

- Diverse Angebote ganze CH

Sous-Chef/in/Chef de Partie

- Diverse Angebote für Jahresstellen und bereits für die Sommersaison

Pâtisserie

- Diverse Angebote für Jahresstellen und bereits für die Sommersaison

Hausdame

- 4*-Hotel Schwarzwald; Führung ca. 30 MA, sämtliche Aufgaben werden Inhouse erledigt, Eintritt 02/03
- 4*-Hotel Engadin Führung ca. 12 MA, Zimmerkontrolle, Deko, Sprache D/E Eintritt 05/03
- 3-4*-Hotel; verschiedene Angebote ganze CH, Eintritt n.V.

Küche/Service/Réc./Hofa

- diverse Angebote in der 3-5* Hotellerie / First-Class / à-la-carte-Restaurant/Gault Millau/ganze Schweiz und Süd-Deutschland/Jahres- und Saisonstellen

Wellness

- Kosmetikerin/Masseur/in/Fitness/diverse Angebote ganze Schweiz

«Rufen Sie uns an wir freuen uns Sie kennen zu lernen»



gastro S Haus Howald
XL-Zentrum/Bahnhofstr.8, 5080 Laufenburg
Tel. 062-869 40 40/Fax 062-869 40 44
e-mail:jobs@gastro-S.ch

www.gastro-S.ch



**ÜBERSETZUNGEN
TRADUCTIONS**

www.jcwservices.ch
Waldhofstr. 43 CH-4310 Rheinfelden
☎ 061/422 06 57 Fax 422 06 56
info@jcwservices.ch 304913152533

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.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

XXXXXXXXXXXXXXXX
X **WIRTEPRÜFUNG!** X
X Sie möchten Ihre Zukunft sichern und X
X mehr Geld verdienen? Unser moderner X
X Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel - ein X
X Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert? X
X Senden Sie noch heute den Coupon ein. X

WIRTE-COUPON
GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____ **htr**

Über Internet htr
und nette Gäste.

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

Über Marketing und Dumping. htr

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

htr

Von Bümpliz bis Casablanca.

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

STELLENGESUCHE

Ich suche eine Sommer-Saisonstelle als **Zimmermädchen, Buffet**

in einem Hotel oder im Service in einer kleinen "Beiz" oder einem Café. Im Wallis, Graubünden oder Bern. Evtl. am Wege eines Passes. 079 714 54 49
154361/422533

Junger, ehrgeiziger Schweizer (25j.) **Koch, Diätkoch**

Hotelfachschule Thun, 1 Jahr Sprachaufenthalt: Trey Französisch, 6 Monate Sprachaufenthalt Australien, Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift, sucht Stelle in Gastgewerbe, Hotellerie oder ähnlichen Berufen für F&B und Marketing. (Keine Küche und Service.)
Auskunft erteilt Tel. 079 603 60 66.
154405/154547

Vertrauensmann aus Madrid/Portugal mit 5*-Erfahrung sucht Saison- oder Jahresstelle als

Nacht-Concierge/ Night-Auditor (EDV)

Zuschriften unter Chiffre 154500 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
154500/41843

Sie suchen für Ihren Gastronomiebetrieb ein eingespieltes Führungsteam? Best ausgewiesenes **Direktions-Ehepaar**

bringt ihren eigenen Küchenchef und Administratorin mit.

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter Chiffre 154409 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
154409/422543

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

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: Iis Strebel
Anzeigenverkauf/Vente des annonces: Marc Moser, Matthias Beyeler, Andres Jakob
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, matthias.beyeler@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (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:

- Ausgabe	Nr. 8/2003	Nr. 9/2003	Nr. 10/2003	Nr. 11/2003
- Erscheint	20. 2. 2003	27. 2. 2003	6. 3. 2003	13. 3. 2003
- Anzeigenschluss	17. 2., 12.00	24. 2., 12.00	3. 3., 12.00	10. 3., 12.00
- Wiederholungen	17. 2., 12.00	24. 2., 12.00	3. 3., 12.00	10. 3., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen
Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMF

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.