

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 8

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

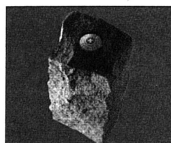
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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



MILESTONE / Ab 1. März ist das Rennen eröffnet: Touristiker können sich um den Milestone 2003 bewerben. SEITE 3



DANIEL FREI / Der Generaldirektor des Kursaal Bern zeigt sich zum 100. Kursaal-Geburtstag motiviert. SEITE 6



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Verunsicherung hält an

MARIETTA DEDUAL

Die wirtschaftliche und politische Lage ist alles andere als entspannt. Niemand weiss so recht, wie sich die Situation entwickeln wird. Beinahe zynisch schon, wie die verschiedenen Szenarien – kein Krieg, kurzer Krieg, langandauernder Krieg – und ihre Folgen medial durchgespielt werden. Wie Konjunkturverlauf und Kriegsgeschehen in Kontext gebracht, wie Börsenentwicklung und Krieg verflochten und wie Reiseverhalten und «Militärschlag» gekoppelt werden.

Diese «Wenn-dann-Szenarien» wirken sich auf Gemüt und Wirtschaft lähmend aus, besonders betroffen sind die Branchen Tourismus und Hotellerie. Auch weil nicht für sämtliche Eventualitäten ein Notfallmanagement vorgesehen werden kann.

Die Unsicherheit, das Werweissen, ist bekanntermassen der grösste Feind des Marktes. Ein Hotelier sagte mir diese Woche: «Zu viel steht im Moment auf unsicheren Beinen. Dieses Jahr ist jedoch ein Jahr der Klärung.» Noch besteht eine – allerdings kleine – Hoffnung, dass sich die Lage entspannt und der Krieg abgewendet werden kann. Hoffen wir, dass die Phase der Verunsicherung rasch vorübergeht, damit jenseits aller Finten und Terror-Ängste die Basis für den dringend notwendigen Aufschwung geschaffen werden kann.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Thema KV-Reform	4
Thema Wintersport mit Hunden	5
Thema 100 Jahre Kursaal Bern	6
Tourismus	7/9
Hotellerie	10/11/12
Gastronomie/Technik	13/14/15/16/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



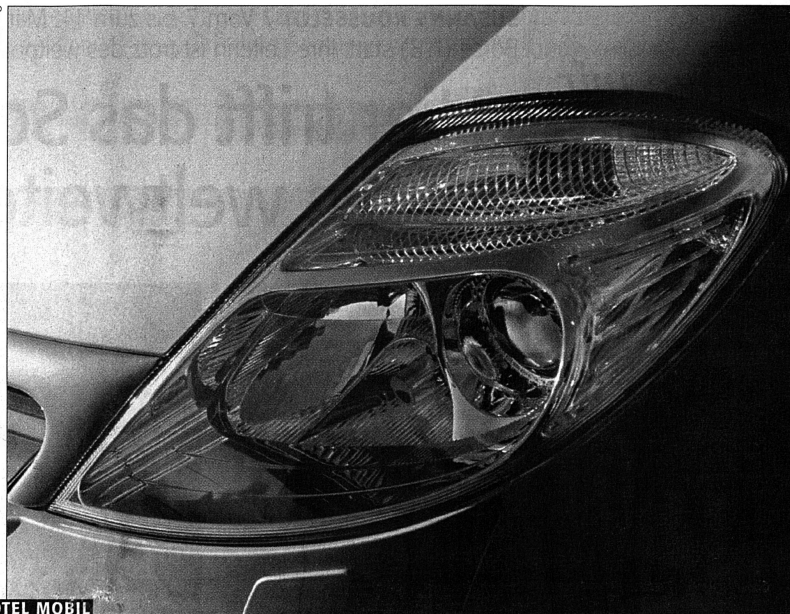
GENF / Messegelände Palexpo: 73. Auto-Salon

70 Welt-premieren

Ein untrügliches Zeichen, dass der Auto-Frühling naht: Die Konstrukteure überbieten sich in den Ankündigungen von Neuheiten. Am diesjährigen Auto-Salon in Genf (6. bis 16. März 2003) sollen nicht weniger als 70 Weltneuheiten Premiere feiern. So stellt Volkswagen auf dem Messegelände Palexpo erstmals den Kompakt-Van Touran vor. Die htr bringt erste Informationen über den wohl künftig härtesten Konkurrenten des Opel Zafira. Kompaktvans und Grossraumlimousinen erfreuen sich nicht nur bei grossen Familien und Sportlern einer wachsenden Beliebtheit – auch Hoteliers und Restaurateure haben die Vorzüge dieser Fahrzeugklasse längst entdeckt. Entscheidungshilfe für den Kauf eines speziell für die Branche geeigneten Fahrzeuges dürfen Sie von der Marktübersicht «Acht sparsame Vans» (Seite 14) erwarten. Den Aspekten Sparsamkeit und Ökologie wurde speziell Rechnung getragen. CM

Seiten 13, 14, 15

Foto: zgg



HOTEL MOBIL

Der Bus und das VIP-Fahrzeug gehören zu den grösseren Ausgabeposten im Budget eines Hotels.

TOURISMUSBAROMETER / Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus hat ein Instrument zur breiten Marktbeobachtung entwickelt. Trotzdem droht das Projekt in der Schublade zu verschwinden. SONJA STALDER

Entwickeln ja, umsetzen nein

Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) hat ein Instrument ausgearbeitet, das rasch verfügbare Daten über die Entwicklung der touristischen Nachfrage liefern kann. Der so genannte «Tourismusbarometer» berücksichtigt dabei nicht nur die Kennzahlen der Hotellerie, sondern auch diejenigen der anderen touristischen Wirtschaftszweige (Beispiel Bergbahnen). Die Entwicklung des Instruments ist zu grossen Teilen mit dem «Innotour»-Fonds finanziell unterstützt worden.

Fabian Schmid, der Autor der Studie, kommt nach der einjährigen Pilotphase zum Schluss, dass sich der Tourismusbarometer – wenn auch mit Anpassungen – in der Praxis nutzbringend einsetzen liesse. Thomas Alle-

mann, der als Leiter Wirtschaftspolitik den Verband hotelleriesuisse in der Projektbegleitgruppe vertreten hat, stellt fest: «Das Instrument ist gut, es ist schnell und umfassend.» Mauro Ghirardi, der Vertreter von Schweiz Tourismus (ST), betont, dass solche Daten «nicht nur wünschbar, sondern sogar notwendig» seien.

NIEMAND WILL DIE KOSTEN TRAGEN

Allerdings droht dem Tourismusbarometer trotz dieser Vorschuss-Lorebeeren das Verschwinden in die Schublade. Weshalb? Kurz gesagt: wegen der Finanzierung. Das FIF hat berechnet, dass die Umsetzung des Projekts jährliche Kosten von 300 000 bis

500 000 Franken verursachen würde. Bei einer Vereinfachung des Konzepts würden die Kosten «deutlich sinken», wie Fabian Schmid betont.

Dennoch ist im Moment niemand bereit (oder in der Lage), diese Kosten zu tragen. Ghirardi weist zudem darauf hin, dass die Realisierung «happige Probleme» mit sich bringen würde: «Es gibt rechtliche Hürden, Doppel-spurigkeiten müssten vermieden werden ...», zählt der ST-Vertreter einige dieser Schwierigkeiten auf.

Die Vertreter der Branchenverbände haben sich deshalb vorerst fürs Abwarten entschieden: Das Bundesamt für Statistik ist derzeit damit beschäftigt, die schweizerische Tourismusstatistik zu revidieren. Diese Arbeiten dauern bereits zwei Jahre.

So bleibt vorderhand alles beim Alten: «Die touristische Schweiz befindet sich statistisch gesehen immer noch im 20. Jahrhundert», so Schmid. Der Blick über die Landesgrenzen zeigt, dass Frankreich, Deutschland und Österreich teilweise über Daten verfügen, die der Tourismusbarometer auch für die Schweiz liefern könnte.

Einzelne Regionen wollen deshalb nicht länger auf eine gesamtschweizerisch koordinierte Lösung warten. Die Alpenregion Brienz-Baseles Meiringen Hasli-Berg setzt beispielsweise seit kurzem einen eigenen «Tourismusbarometer» ein, und Wallis Tourismus arbeitet laut Marketingleiter Marcel Perren gemeinsam mit der Tourismusfachschule von Siders ebenfalls an einem entsprechenden Projekt. **Siehe Seite 7**

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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innovative Lösungen seit über 15 Jahren

Seeding 36 8134 Adliswil

01-711-7410 01-711-7429

www.rebag.ch

SCANA BEWEGT MARKEN UND MÄRKTE.

Scana Lebensmittel AG 8105 Regensdorf

www.scana.ch

Micros

cafe • bar • lounge

Plüsch, Cafe, Bar, Lounge, Zürich

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

CHECK IN DATA

htr IN KÜRZE

KV-Reform / Ab Sommer 2003 tritt die neue kaufmännische Grundbildung in Kraft, die von den Lehrmeistern eine höhere zeitliche Belastung erfordert. Deshalb und aus wirtschaftlichen Gründen wollen nicht alle Branchen mitmachen. **Seite 4**

Hunde im Schnee / Das Mitführen von Vierbeinern auf Loipen oder Winterwanderwegen, in Hotels und Ferienwohnungen wird in den Feriendestinationen unterschiedlich gehandhabt. Ein hundefreundlicher Augenschein auf Seite **Seite 5**

Tiscover / Das österreichische IT-Unternehmen hält weiterhin an seiner Expansion in die Schweiz fest und möchte nach dem Oberwallis auch weitere Schweizer Regionen fest an sich binden. Dies trotz des freiwilligen Abgangs von Firmenchef Arno Ebner. **Seite 9**

Minijob-Regelung / In Deutschland ermöglicht ein neues Gesetz Teilzeitarbeitenden, bis zu 400 Euro pro Monat steuerfrei zu verdienen. Davon profitiert insbesondere auch die Hotelbranche. **Seite 10**

Gästetransport / Die Kompakt-Vans der neuesten Generation lassen sich meist mit ein paar Handgriffen jeweils so verändern, dass sich entweder Gäste oder auch Waren transportieren lassen. Entsprechend sind sie geeignet für den Einsatz im Hotelbetrieb. **Seite 13**

Ökologie im Fahrzeugbau / Aluminium soll künftig im Fahrzeugbau aus ökologischen Gründen eine Schlüsselposition einnehmen. Letztlich soll der Alu-Leichtbau zur Reduktion des Energieverbrauchs und relevanten Schadstoffemissionen beitragen. **Seite 15**

Bona Dea / Anstelle der ehemaligen «Alfred Escher Stube» im Hauptbahnhof Zürich wurde vor fünf Jahren das vegetarische Restaurant «Bona Dea» eröffnet, welches mittlerweile praktisch jeden Abend ausgebucht ist. Ein hoher Anteil der Klientel sind Frauen. **Seite 16**

Fisch / Die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch», «Goût Mieux» sowie «Bio Suisse» raten beim Einkauf von Fischen, heimische Arten oder Meerfische aus vernünftigen Zuchtbetrieben zu bevorzugen und dies auf der Speisekarte auch klar zu deklarieren. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Skischulen / Der Unterricht ist künftig nicht mehr die einzige Aufgabe der Skischulen. Vielmehr spielen diese vermehrt auch eine Rolle bei der Animation. Bei den Kindern sorgt ein neues Konzept für ein spielerisches Lernen. **CF Seite 1**

Crans-Montana / Während ringsum andere Unternehmer Hotels zu Wohnungen umgestalten, macht der Hotelier Armand Bestenheider genau das Gegenteil. Er steht heute an der Spitze von drei Hotels und zwei Restaurants. **CF Seite 2**

Accor / «Ibis», «Etap» und «Formule 1» der Hotelgruppe stehen im Zentrum des aktuellen Segments preiswerter Schweizer Hotels. Georges Schneider, Generaldirektor dieser Marken in der Schweiz, erklärt die Strategie von Accor. **CF Seite 3**

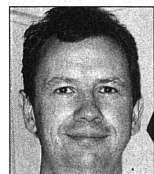
Restauration / Unter dem Titel «Du respect svp!» hat die Stiftung Nestlé Pro Gastronomie eine Broschüre herausgegeben, die sich mit dem Empfang der Jugend und ihrem Verhalten in Hotels und Restaurants auseinandersetzt. **CF Seite 5**

FORUM

Lernen wir bei Muttern

STEPHAN J.J. MAEDER*

Wohin führt uns der kulinarische Weg? Brauchen wir wirklich nur noch Produkte, die so frisch sind, dass man sie kühlen muss, wie der in der Schweiz und in Deutschland immer wieder erscheinende Werbespot von Hilcona uns glaubhaft macht?



Ich empfinde es als traurig für unser Gewerbe, dass immer mehr Köche auf dieselben Produkte zurückgreifen, welche jede Hausfrau ebenfalls im Gestell des Supermarktes findet. Wenn schliesslich die allgemeine Feststellung diese ist, dass es zu Hause sowie so besser und erst noch günstiger sei, dann machen wir aus lauter Preisschmerz und Fehlüberlegungen wohl etwas falsch.

Glücklicherweise gibt es Spitzenrestaurants sowie einige «wahre» Professionelle, die noch nicht nur auf diesem Zug der Fertigergerichte fahren. Die Herausforderung besteht gerade heute darin, im Hotel und Restaurant das zu bieten, was man kulinarisch zu Hause am Tisch nicht haben kann. Wir müssen besser, spezieller und frischer sein als jede Hausfrau beziehungsweise im Zeitalter der Gleichberechtigung jeder Hausfrau. Schmökern wir in alten Rezeptbüchern, gehen wir auf den Markt und richten uns nach der Saison, so wird unser Angebot auch wieder abwechslungsreicher. So haben gedämpfte Tomaten und frische Kirschen ausser aus geschmacklichen Gründen auch aus ökologischen Gründen auf einer Karte im Winter nichts zu suchen.

Vielleicht müssen wir unser Angebot nicht nur überdenken, sondern auch reduzieren. Oft ist weniger mehr, benötigt kaum eine «Mise-en-place» und kann so wirklich als frisch und konservierungsmittelfrei angeboten werden. In einem Tessiner Grotto wird schliesslich auch akzeptiert, dass es meistens nur das gibt, was der Koch oder die Köchin gerade zubereitet hat.

Ein solches Vorgehen muss nicht unbedingt hohe Kosten bedeuten, denn die Tiefkühlkosten würden sicherlich sinken, und wenn der Koch respektive die Köchin das Angebot spezialisiert und reduziert, braucht es auch nicht ein grösseres Küchenteam als beim heutigen Grosseinsatz von Produkten der Lebensmittelindustrie.

Lernen wir bei Muttern und setzen uns dafür ein, dass unser Gewerbe nicht den Ruf einer Regenerierungs- und Aufwärtstrend erhält.

* Hotelier, «Villa Europe», Interlaken

SUSANNE ROUSSELOT / Vom 7. bis zum 11. März 2003 findet in Berlin die Internationale Tourismus-Börse (ITB) statt. Ihre Leiterin ist trotz des weltpolitischen Umfelds optimistisch. **INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING**

«Hier trifft das Schweizer Angebot auf die weltweite Nachfrage»

Wie wirkt sich das Irak-Krisen-umfeld auf die Vorbereitung der ITB aus?

Bei unseren Vorbereitungen hat sich die Irak-Krise auf keinen Bereich der ITB 2003 ausgewirkt.

Gibt es ein ITB-Krisenszenario für den Fall eines Krieges im Irak?

Ja, verschiedene Szenarien existieren. Sie werden aber verstehen, dass wir über unsere Massnahmen für den Fall eines Krieges zurzeit keine Auskunft geben möchten.

Bemerken Sie Auswirkungen dieses Umfelds auf die ITB-Ausstellerzahl? Wie verhält sie sich zum Vorjahr?

Mit grosser Freude stellen wir fest, dass sich die ITB-Ausstellerzahl wieder auf eine Rekordhöhe zubewegt. Wir werden gegenüber der ITB 2002 mit mehr Ausstellern rechnen können.

«Unsere neue Laufzeit von Freitag bis Dienstag wird die ITB in ihrer Effizienz stärken.»

Soll die ITB in den nächsten Jahren noch grösser werden?

Ein Wachstum der ITB im Jahre 2004 ist nicht auszuschliessen, jedoch hängt auch dieses wieder von der weiteren Entwicklung der internationalen Tourismus-Wirtschaft ab. Experten der World Tourism Organization und des World Travel Monitors haben für die nächsten Jahre prognostiziert, dass der Tourismus wachsen wird. Damit könnte auch die ITB weiter wachsen.

Letztes Jahr wurde das Konzept der ITB als umfassende Fachmesse

Foto: Zug



SUSANNE ROUSSELOT

Die Leiterin der Internationalen Tourismus-Börse 2003 freut sich über eine Rekord-Ausstellerzahl.

und zugleich Publikummessmesse in Teilen der Berliner Presse infrage gestellt. Hat dies zu Konsequenzen im Konzept geführt?

Die ITB Berlin ist nach wie vor eine Fachmesse. Jedoch ist der Besuch des Publikums gestattet. Unsere neue Laufzeit von Freitag bis Dienstag wird die Messe in ihrer Effizienz stärken, das reisereisende Privatpublikum soll damit in den ersten drei Tagen vom Be-

such der ITB profitieren, und die Fachbesucher sollen für ihre Geschäfte auch die letzten zwei Tage ungestört und stärker nutzen können.

Wie hoch ist die Zahl der Schweizer Aussteller im 2003 gegenüber 2002?

Gegenüber 2002 ist die Anzahl der Schweizer Aussteller mit rund 270 konstant geblieben.

Was empfehlen Sie den Schweizer Hoteliers und Touristikern als wichtigsten Grund, um in diesem Jahr die ITB zu besuchen?

Der professionelle Auftritt der Schweiz an der ITB zeigt: Die Schweizer Aussteller haben erkannt, dass auf der ITB das weltweite Angebot und die weltweite Nachfrage zusammengeführt werden. Das bringt Nutzen für das Incoming und Outgoing des Tourismus in der Schweiz.

Wohin wird in dem absehbaren Umfeld die Reise gehen? Werden die geographisch naheliegenden Märkte noch mehr bevorzugt werden?

Auch wir gehen davon aus, dass im Jahr 2003 die Reisen zu geographisch naheliegenden Märkten bevorzugt gebucht werden. Das Wort vom «erdgebundenen Tourismus» wird unter an-

derem ein Thema der ITB sein. Das hat auch mit der Tatsache zu tun, dass Touristen kürzer, schneller und preiswerter verreisen wollen.

Könnte es sein, dass die Publikumstage der ITB unter diesen Vorzeichen eine besondere Bedeutung als Stimmungs-Barometer bekommen?

Ja. Das Publikum, das zur ITB kommt, wird sich über neue Reiseziele informieren, welche die oben genannten Reismotive mit einschliessen. Davon werden Deutschland, Österreich und die Schweiz wahrscheinlich profitieren. Wir werden ausserdem über eine spezifische Befragung des Publikums genau erfahren, wohin die Reise gehen wird.

An der ITB 2003 hat die «Natur-ErlebnisHalle – Reisen mit allen Sinnen» ihre Premiere. Von wo kamen die Impulse für diese Neuheit?

Traditionell sind auf der ITB Berlin immer Aussteller vertreten gewesen, die sich dem umwelt- und sozialverträglichen Tourismus verschrieben haben. Daraus entwickelte sich die Börse für nachhaltiges Reisen, die zur ITB 2002 ein voller Erfolg war. Wir haben dieses Marktsegment unter dem Namen «NaturErlebnisHalle – Reisen mit allen Sinnen/Travel with sense» zur ITB 2003 weiterentwickelt. Auf über 400 Quadratmetern werden hier Angebote für Naturerlebnisse und herausragende Naturregionen in Deutschland, Europa und Übersee vorgestellt.

«Touristen wollen kürzer, schneller und preiswerter verreisen.»

Das Naturerlebnis gehört zu den wichtigsten USP (Unique Selling Propositions) des Schweizer Tourismusangebotes. Ist die Schweiz in der «NaturErlebnisHalle» entsprechend vertreten?

Zu den 24 Reiseveranstaltern aus sieben Ländern, die dort mit ihren Angeboten und Konzepten vertreten sind, gehören auch Schweizer Aussteller: «Le Voyageur» sowie der Arbeitskreis für Tourismus und Entwicklung aus Basel.

Was braucht es, damit Sie am Schluss dieser ITB 2003 von einem Erfolg der Messe sprechen können?

Wir sind davon überzeugt, dass die ITB Berlin als touristische Weltleitmesse dem Markt neue Impulse vermitteln wird. Darüber hinaus hoffen wir auf ein positives geschäftliches Ergebnis für Aussteller und Fachbesucher. Aber nicht zuletzt das Publikum wird neue Anregungen finden.

ITB 2003: «Mega-Trend Activity»

Die Internationalen Tourismus-Börse ITB 2003, die vom 7. bis zum 11. März auf dem Messegelände Berlin und im ICC Berlin stattfindet, weist mehr als 9000 Aussteller aus 180 Ländern und Gebieten auf. Nach ihrer Absage im letzten Jahr werden sich zur ITB 2003 die Unternehmen Thomas Cook, Club Med, die Deutsche Lufthansa, Start Amadeus, Sabre und die Europäische Reiseversicherung wieder beteiligen.

Zur ITB 2003 wird der Haupteingang Süd fertig. Das neue multifunktionale Gebäude mit seiner Gesamthöhe von 21 Metern, in dem 24 Kassen, Informations- und Registrierungs-Counter, Messeshops, Bistros und Garderoben untergebracht sind,

bietet Fachbesuchern die Möglichkeit, sich hier oder wie gewohnt im ICC Berlin registrieren zu lassen.

Als weitere Premiere wird innerhalb des «ITB Young Travel Centre» das neue Marktsegment «Sportreisen» angesiedelt. 55 Prozent der Sportreisenden organisieren ihre Reisen individuell. Den Ausstellern soll die Möglichkeit gegeben werden, ihre Produkte zum «Mega-Trend Activity» vorzustellen. Dabei stehen die Trends «Fit for Fun» und «Sport als Abenteuer» (Erlebnis, Action, Grenzen austesten) im Vordergrund. **KJV**

www.itb-berlin.de, E-Mail: itb@messe-berlin.de

TOURISMUSFÖRDERUNG / 3,6 statt 7,6 Prozent Sondersatz bis 2006

Die Hotellerie soll noch bis Ende 2006 von einem Mehrwertsondersatz von 3,6 statt 7,6 Prozent profitieren. Die Wirtschaftskommission (WAK) des Nationalrates ist hier dem Bundesrat gefolgt.

Mit einigen Retuschen hiess sie auch die Vorlage zur Tourismusförderung gut. Im Einklang mit Bundesrat und Ständerat sprach die WAK Kredite von 135 Millionen Franken. Die zinslosen Darlehen an die Schweizerische

Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) wurden aber von 100 auf 80 Millionen Franken reduziert. Die WAK erhöhte dafür im Gegenzug die Mittel für die anderen Massnahmen des Konzepts von 35 auf 55 Millionen Franken. 20 Millionen Franken mehr stehen nun für die Förderung von Innovation und Zusammenarbeit (InnoTour) und für eine Qualifizierungsinitiative zur Verfügung. *TRU/sda*

Besser abgeschnitten

Ostschweiz. Mit einem Gästerückgang von 2,7% im 2002 hat die Ostschweiz besser abgeschnitten als der Schweizer Durchschnitt, heisst es in einer Pressemitteilung. Bei den Logiernächten verzeichnete die Destination ein Minus von 4,3%, bei den Ankünften jedoch nur ein Minus von 2,8%, was aufzeigt, dass die Reisen immer kürzer werden. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer beträgt 2,2 Tage. 63% aller Gäste stammen aus der Schweiz. *CK*

ZÜRICH / 5,9 Prozent weniger Ankünfte im 2002 Weniger Logiernächte

Die Zürcher Hotellerie verzeichnete im 2002 5,9 Prozent weniger Ankünfte und 7,3 Prozent weniger Logiernächte. Bei den Inlandgästen machte der Rückgang 6,3 Prozent und bei den Auslandsgästen 7,6 Prozent aus. Ausgeblieben sind vor allem die Gäste aus Deutschland (-11,2%), Grossbritannien (-20,2%) und den USA (-10%). Eine Zunahme war bei den Gästen aus China (+35,1%), den Golfstaaten (+11%) und Ägypten (+26,6%) zu verzeichnen. In der Region Flughafen kam es zu 1,2 Prozent weniger Ankünften in den Hotels und 3,4 Prozent weniger Übernachtungen. Im 2002 standen in Zürich laut Pressemitteilung 107 Hotels mit 11 386 Betten zur Verfügung. Die Betten waren zu 51,2 Prozent belegt (2001: 55,6%). Die Anzahl Zimmer hat um 67 auf 6833 zugenommen; ihre Auslastung erreichte 64 Prozent (2001: 70,1%). *TRU*

Bodenmanns Plan für 522 Betten scheitert

Brig. Die Stadtgemeinde Brig-Glis hat das Baugesuch Peter Bodenmanns für eine Erweiterung des Hotels Good Night Inn um 204 neue Betten abgelehnt. Der ehemalige SP-Spitzenpolitiker bezeichnet gemäss «Walliser Bote» den Entscheid als Behinderung zeitgerechter wirtschaftlicher Entwicklung. Er hatte 7,2 Mio. Franken investieren wollen, um die Kapazität auf 522 Hotelbetten zu erhöhen. *KJV*

TICINO TURISMO / GV
in Lugano

Hoffen auf Trendwende

Die Zahlen sprechen Klartext: 2002 war für den Tourismus im Tessin ein schwarzes Jahr. Die Übernachtungen gingen im Vergleich zum Vorjahr um 320 676 Einheiten oder 11,2 Prozent zurück, wie Tourismusdirektor Giuseppe Stinca diese Woche bei der Jahresversammlung von Ticino Turismo (ETT) in Lugano bekannt gab. Besonders betroffen war die Destination Lago Maggiore (-12,4%), gefolgt vom Luganese/Mendrisiotto (-11,3%). Am besten rettete sich noch die dritte Tessiner Destination, Bellinzona und oberes Tessin, mit einem Minus von 5,7 Prozent durch das Jahr.

Als Gründe für den Gästeschwund nannte Stinca die generelle Wirtschaftskrise, vorab im wichtigen Marktsegment Deutschland, schlechtes Wetter in der entscheidenden Sommersaison, aber auch die Verkehrsprobleme am Gotthard, die durch einen «medialen Terrorismus» zusätzlich unterstützt worden seien. Negativ habe sich auch die anhaltende Stärke des Schweizer Frankens gegenüber Euro und Dollar ausgewirkt.

ZUSCHÜSSE FÜR SCHWEIZ TOURISMUS ÜBERPRÜFEN

Bei der Generalversammlung gab es aber auch positive Töne zu hören. So lobte die Tessiner Finanzdirektorin und ETT-Präsidentin Marina Masoni den Entscheid des Grossen Rates vom letzten Dezember, einen Rahmenkredit von insgesamt 40 Millionen Franken für die nächsten vier Jahre zugunsten der Tourismusbranche zu sprechen. 8 Millionen davon fliessen direkt ins Marketing. «Dies erlaubt endlich eine langfristige Planung der Aktivitäten des ETT», sagte Masoni, die zugleich daran erinnerte, dass die restlichen 32 Millionen Franken für die Verbesserung der Infrastrukturen der Hotels nach streng definierten Regeln und nicht nach dem Giesskannenprinzip vergeben werden. Masoni mahnte zudem, die Zuschüsse von Ticino Turismo an Schweiz Tourismus (1,3 Mio. Franken für 2003) genau auf ihre Effizienz abzuklopfen.

Erklärtes Ziel des Tessiner Verkehrsvereins ist es, 2003 eine Trendwende herbeizuführen. Dazu sollen neue Produkte auf dem Markt lanciert werden (im März erscheint beispielsweise die Broschüre «Tessiner Parks und Gärten»). Hoffnungen setzt man aber auch in die Mountainbike-Weltmeisterschaft Anfang September. *GL*

KORRIGENDA

Lenzerheide nicht Arosa. Urs Wagenseil ist Tourismusdirektor von Lenzerheide und nicht von Arosa. Im Bericht der htr vom 13. Februar zum Thema WM und Graubünden Ferien («Verpasst Graubünden eine Chance?») ist der Lenzerheider Tourismusdirektor Urs Wagenseil kurzerhand nach Arosa umplatziert worden. Wir bitten das Versehen zu entschuldigen. *CK*

MILESTONE / Ab dem 1. März können sich die Vertreter der Schweizer Tourismusbranche um den «Tourismuspreis Schweiz» bewerben. Der Wettbewerb geht bereits in seine vierte Runde. **PETER KÜHLER**

Im Zeichen der Innovation

Ist es Zufall oder konzentriertes Vorgehen? 2003 steht im Zeichen der Innovation: Das von den touristischen Verbänden organisierte Polit-Event am 4. März präsentiert innovative Unternehmer. Der Schweizer Ferientag 2003 am 5./6. Mai ist der Innovation gewidmet. Und der Unternehmer- und Innovationspreis «Milestone» geht heuer ins vierte Jahr. Die Erneuerung des schweizerischen Tourismus ist offensichtlich ein nationales Anliegen.

Was bezweckt die jährliche Auszeichnung mit dem «Milestone. Tourismuspreis Schweiz»? Innovationen sollen ins Rampenlicht gerückt werden, um Lust auf die Kreation von Neuerungen auszulösen. Know-how soll verbreitet werden, um die Wettbewerbsfähigkeit der Tourismus-Destination Schweiz zu fördern. Hat sich der «Milestone» etabliert? Ja, die Milestone-Preisverleihung ist inzwischen fester Bestandteil des touristischen Kalenders.

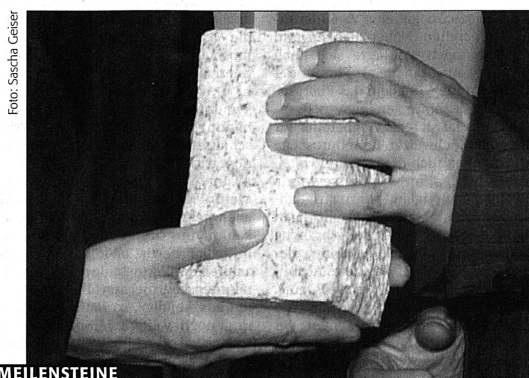
LEBENSWERK, PROJEKTE, NACHWUCHSLEISTUNGEN

Vergeben werden auch 2003 «Meilensteine» in den Kategorien «Lebenswerk einer Persönlichkeit», «Herausragende Projekte» (zwei Preise à 10 000 und 5000 Franken) und

Veranstalter

Trägerin des «Milestone.Tourismuspreis Schweiz» ist die von hotelleriesuisse herausgegebene *hotel + tourismus revue* (htr). Partner in diesem «public-private joint venture» sind das Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco), der Schweizer Tourismus-Verband (STV) und das Hotel Bellevue Palace in Bern. *PK*

Foto: Sacha Geiser



MEILENSTEINE

Am 28. Oktober findet die Preisverleihung in Bern statt.

«Nachwuchskraft mit aussergewöhnlichen Leistungen» (Aus- und Weiterbildungsgutschein von hotelleriesuisse über 10 000 Franken).

Wer kann sich eigentlich bewerben? Unterstehende Matrix zeigt 28 Felder, in denen geniale Ideen und erfolgreiche Projekte entstehen. Suchen Sie Ihre Branche und Ihren Leistungsbereich! Wollen Sie sich mit einem innovativen Projekt bewerben? Kennen Sie ein Projekt, das Sie empfehlen möchten? Klicken Sie «www.htr-milestone.ch» und benutzen Sie das Bewerbungs- bzw. Empfehlungsfeld.

EINGABEFRIST: 31. JULI 2003

In mehreren Sitzungen wird die Jury – ab 2003 erweitert um Marietta Dedual, Chefredaktorin der htr – die eingereichten Projekte bewerten. Es

werden – wie im vergangenen Jahr – Rückfragen und Besichtigungen stattfinden. Anfang Oktober publiziert die htr die nominierten Projekte, aus denen am 28. Oktober die Preisträger vorgestellt werden.

Die Beurteilungskriterien sind:
– Wegweisende neuartige Lösung;
– Erfüllung hoher Qualitätsanforderungen;
– Kommerzieller Erfolg bzw. positives Geschäftspotenzial;
– Realer und emotionaler Mehrwert;
– Übertragbarkeit auf andere Betriebe oder Organisationen der Branche;
– Vorderhand marktmässige Alleinstellung;
– Nachhaltige Wirkung.

Die detaillierten Teilnahmebedingungen, das Wettbewerbsformular und Video-Statements der letztjährigen Preisträger sind auf der Internetseite www.htr-milestone.ch abrufbar. Die ausgefüllten

Bewerbungsformulare und Projektunterlagen sind ab 1. März bis zum 31. Juli (Poststempel) der Redaktion *hotel + tourismus revue* einzureichen. Qualifizierte Projekte werden laufend auf der Website und in der htr publiziert. Die Preisverleihung findet am 28. Oktober 2003 ab 17.30 Uhr im Hotel Bellevue Palace Bern statt.

Preisträger

Die Milestone-Preisträger 2000:

– Lebenswerke: Bruno Gerber, Direktor Davos Tourismus, und Hans C. Leu, Gastgeber im Hotel Giardino, Ascona. Beide kurz vor ihrem Rücktritt.

– Nachwuchs: Fabrina Rey Guntern, Direktionsassistentin, Crans Montana Tourismus.

– Herausragende Projekte: Erster Preis an *Switzerland Destination Management (SDM)*, vertreten durch Markus Busch. Zweiter Preis an «Gstaad Promenade», vertreten durch Leonz Blunsi.

Die Milestone-Preisträger 2001:

– Lebenswerk: Monica und Dominique Thommy-Kneschaurek, Kunsthotel «Der Teufelhof», Basel.

– Nachwuchs: Ladia Giovanoli, Product Managerin bei Schweiz Tourismus, Zürich.

– Herausragende Projekte: Erster Preis an Valais Excellence, vertreten durch Yvan Aymon. Zweiter Preis an «Watch Valley», vertreten durch André Rothenbühler.

Die Milestone-Preisträger 2002:

– Lebenswerk: Emanuel und Rosmarie Berger, Victoria Jungfrau Grand Hotel, Interlaken.

– Nachwuchs: Bernard Germanier, Geschäftsführer EURO<26, Bern.

– Herausragende Projekte: Erster Preis an Riders Palace, Laax, vertreten durch Reto Gurtner. Zweiter Preis an Lucerne Culture Partner, vertreten durch Lisa Schilling. Sonderpreis an «Kleine und feine Orte für grosse Ferien», vertreten durch Urs Wohler. *PK*

28 Möglichkeiten, einen «Milestone» zu gewinnen

Branchen	Transport und Verkehr	Beherbergung und Verpflegung	Freizeitaktivitäten	Tourismusunternehmen und -körperschaften
Leistungsbereiche				
Aus- und Weiterbildung				
Forschung und Entwicklung				
Touristische Produkte und Dienstleistungen				
Touristische Bauten und Investitionen				
Management und Marketing				
Strukturen und Kooperationen				
Qualität und Qualitätsmanagement				

Reklame

Rethink china

FIGGIO NORWAY

Exklusiv bei

Büchcher

Tel. 041 360 42 44
www.buechcher.ch

KV-REFORM / Die neue kaufmännische Grundbildung (NKG) tritt ab Sommer '03 in Kraft. Aus wirtschaftlichen Gründen wollen nicht alle Branchen mitmachen. Wie hat man sich in der touristischen Branche darauf vorbereitet? **ROBERT WILDI**

Eine Investition in die Branchen-Zukunft

Im Sommer 2003 werden rund 250 Auszubildende eine KV-Lehre in den Branchen Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in Angriff nehmen. Das sind rund 10 Prozent weniger als im Vorjahr. Doch das hat gemäss Martin Baumann wenig mit der neuen kaufmännischen Grundbildung (NKG) zu tun, die diesen Sommer schweizweit und branchenübergreifend eingeführt wird. Für den NKG-Projektleiter der Ausbildungs- und Prüfungsbranche HGT (Hotel, Gastro und Tourismus) ist dies vielmehr mit der umgreifenden Rezession zu erklären. Negative Stimmen zur bevorstehenden KV-Reform hat Baumann nur selten vernommen. «Die meisten Betriebe haben realisiert, dass Handlungsbedarf besteht und die Lehrlingsausbildung einer Erneuerung unterzogen werden musste», so der Projektleiter.

BETRIEBLICHE AUSBILDUNG AUFWERTEN

Allerdings räumt Baumann ein, dass die neue Ausbildung, die den Lehrmeister im Betrieb viel stärker einbindet und fordert, teurer sei als das bisherige Schulsystem. Es werden Zahlen von 400 bis 600 Franken pro Lehrling herumgeboten. Baumann möchte sich zu solchen Schätzungen nicht äussern: «Wir sind zurzeit damit beschäftigt, den Geschäftsplan zu erstellen und werden vermutlich Mitte März genauere Zahlen kommunizieren.»

Die Lehrmeister im Betrieb (ab Sommer heissen sie offiziell Berufsbildner) erhalten in der neuen kaufmännischen Grundbildung einen wichtigeren Status, aber das neue Ausbildungssystem verlangt von ihnen auch einen höheren zeitlichen Aufwand. Sie werden die Lehrlinge einmal

jährlich bei so genannten Prozesseinheiten begleiten und diese danach benoten. Inhalt dieser Einheiten ist die gemeinsame Analyse und Erarbeitung von betrieblichen Abläufen.

Dazu kommen Arbeits- und Lernsituationen (ALS), bei denen der Berufsbildner zusammen mit dem Lehrling Leistungsziele vereinbart. Zweimal pro Jahr werden auch diese ALS benotet. Die betrieblichen Noten erhalten im neuen Ausbildungssystem erstmals Relevanz für das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Sie werden bei der finalen Gesamtbewertung der Auszubildenden sogar gleich stark gewichtet wie die schulischen Noten.

EIGENER MODELLEHRLING FÜR DIE REISEBRANCHE

Mit Pilotprojekten wollten sich verschiedene Branchen bereits frühzeitig auf die einschneidenden Veränderungen vorbereiten. Neben Banken und Versicherungen etablierte sich auch die Tourismusbranche als Pionier der ersten Stunde. Vor allem das Pilotprojekt der Reisebürovereinigung Bern-Solothurn tat sich als Wegbereiter für die ganze Schweizer Reisebürozone hervor. Aber auch die Hotellerie blieb nicht untätig. Eine Pilotklasse wurde im Hotel National in Luzern ausgebildet und konnte wertvolle Erfahrungen für die ganze Ausbildungsbranche HGT sammeln. «Die Reaktionen der Hotel-Lehrlinge auf das neue Ausbildungssystem waren durchwegs gut», erinnert sich Edi Peter an den Luzerner Pilotversuch. Beim Präsidenten der Schweizer Tourismus-Direktoren wird während der Pilotphase zur NKG viele Fäden zusammengelaufen.

Das Interesse an solchen Pilotprojekten war indessen längst nicht in al-

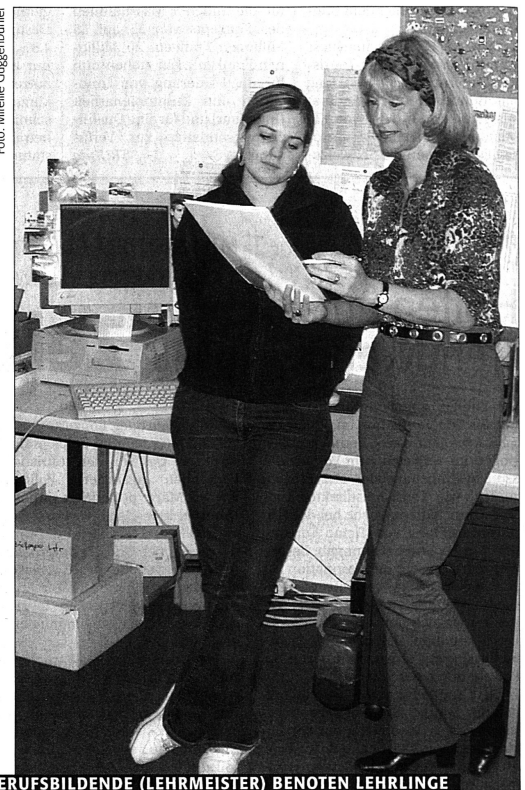
len Branchen gleich gross. Zum jetzigen Zeitpunkt sind es lediglich deren 19, die im kommenden Sommer mit einem eigenen Modellehrling an den Start gehen können. Die Tourismusbranche gehört dazu.

AUFKLÄRUNGSARBEIT IST NOTWENDIG

Von der Qualität des erarbeiteten Ausbildungssystems ist Edi Peter überzeugt. «Die neue kaufmännische Grundbildung fördert das positive Zusammenleben zwischen den Lehrlingen und ihren Chefs am Arbeitsplatz», glaubt er. Der ganze Betrieb müsse sich fortan mehr mit den Lehrlingen auseinandersetzen. Und das sei gut so. Offene Kritik übt Peter an den Primar- und Grundschulen in seinem Heimatkanton Wallis: «Es ist für mich unverständlich, dass angehende Lehrlinge an ihren Schulen nicht intensiver über die kaufmännischen Ausbildungsmöglichkeiten im Tourismus informiert werden.» Er wundert sich daher nicht, dass viele Walliser Jugendliche kein Interesse an einer Tourismusausbildung hätten. Dabei sei dieser Wirtschaftszweig für den Kanton so eminent wichtig.

Intensive Aufklärungsarbeit steht Martin Baumann und Edi Peter sowie allen weiteren Baumeistern der neuen kaufmännischen Grundbildung unmittelbar bevor. «Wir haben bereits zahlreiche Berufsbildner zu so genannten Lehrmeister (LEM)-Animatoren ausgebildet», so Baumann. Diese und noch weitere LEM-Animatoren sollen als Ansprechpartner für diejenigen Betriebe verfügbar sein, die vielleicht kurzfristig einen Lehrling anstellen, aber keine Ahnung von der NKG haben.

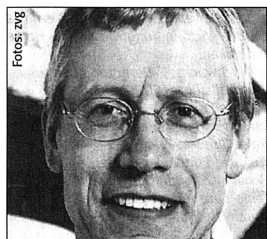
Foto: Mireille Cuggenbühler



BERUFSBILDENDE (LEHRMEISTER) BENOTEN LEHRLINGE
Berufsbildende begleiten Lehrlinge in der neuen kaufmännischen Grundbildung und benoten sie.

UMFRAGE / Vier Exponenten des Schweizer Tourismus nehmen Stellung zur neuen kaufmännischen Grundbildung und erzählen von ihren Erfahrungen. **UMFRAGE: ROBERT WILDI**

Was halten Sie von der neuen kaufmännischen Grundbildung?



Peter Vollmer, Direktor von Seilbahnen Schweiz: «Die KV-Reform finde ich sehr begrüssenswert. Sie wird zweifellos zur qualitativen Verbesserung dieses wichtigen Ausbildungsganges beitragen. Der öffentliche Verkehr diene in den letzten Jahren im Rahmen der Ausbildungsreform mit seinem Modell «KV-ÖV» bereits als Pilotprojekt. Die ersten Erfahrungen sind nur positiv. Einerseits wurde die überbetriebliche Ausbildung ausgebaut. Andererseits erfolgt die häufige Gewichtung der Abschlussnoten durch den Lehrbetrieb selber. Die Anforderungen an die Lehrbetriebe sind damit insgesamt grösser geworden.

Die Auszubildenden erhalten jedoch mit den zusätzlichen Sprachdiplomen und weiteren Qualifikationen eine höhere Anerkennung und neue Kompetenzen, die sich auch auf den Lehrbetrieb und die späteren Unternehmungen positiv auswirken.»



Barbara Rothenbühler, Lehrlingsverantwortliche bei hoteliersuisse: «Als Verantwortliche für sechs kaufmännische Lehrlinge bei hoteliersuisse und als Leiterin der überbetrieblichen Kurse der Branche Dienstleistung und Administration im Pilotprojekt Bern habe ich mich intensiv mit der neuen kaufmännischen Grundbildung auseinandergesetzt. Trotz Mehraufwand in einer ersten Phase bin ich vom neuen Konzept überzeugt. Der Mehrwert ist für alle Beteiligten gegeben.

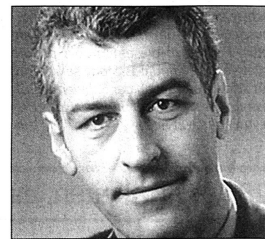
Wichtig ist mir die Kommunikation mit den Partnern wie dem Kanton, der Schule, den Berufsbildenden und Lernenden während der Lehrzeit sowie die Unterstützung durch die offiziellen Stellen.

Ich kann mich auf ein Team bewährter Berufsbildner in unserem Betrieb abstützen und freue mich, zusammen mit ihnen die Umsetzung ab August 2003 zu realisieren.»



Judith Renner-Bach, Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands (STV): «Prozessorientiertes und bereichsübergreifendes Denken und Handeln stehen in der neuen Grundbildung im Zentrum. Prozesseinheiten entlang der touristischen Dienstleistungskette und überbetriebliche Kursmodule zur Präsentation und Bewertung dieser Prozesseinheiten wären meine Ideen für noch mehr Koordination und Kooperation in der Grundbildung.

Wenn wir bei den Kaufleuten im Tourismus bereits in der Grundbildung ein breites Tourismusverständnis aufbauen könnten, würde sich das positiv auf die Qualität der touristischen Dienstleistungen auswirken. Vielleicht gelingt es in einem nächsten Schritt, mit Hilfe von gemeinsamen Ausbildungsteilen Synergien zwischen den touristischen Prüfungsbranchen zu nutzen.»



Olivier Federspiel, Präsident der Konferenz der regionalen Tourismusdirektoren (RDK): «An der KV-Reform ist positiv zu bewerten, dass Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Praxisorientierung oder Sozialkompetenz mehr Gewicht erhalten.

Neu ist der Lehrbetrieb gefordert, die Auszubildenden in ausgewählten praktischen Tätigkeiten zu benoten. Mit dieser Neu-Ausrichtung ist eine stärkere Betreuung der Auszubildenden durch den Lehrbetrieb verbunden.

Am Anfang der gesamten Lehrzeit werden Auszubildende einen Blockkurs besuchen müssen, in welchem sie die wichtigsten Tätigkeiten eines Bürobetriebs erlernen werden. Die Auszubildenden steigen damit bereits auf einem höheren Niveau im Betrieb ein. Ein Nachteil kann es allerdings sein, dass die Auszubildenden in einer ersten Phase kaum im Betrieb anzu-treffen sind.»

Die Neuerungen im Überblick:

In der neuen kaufmännischen Grundbildung werden den Lehrlingen nun auch von betrieblicher Seite Noten vergeben. Diese Noten machen insgesamt 50 Prozent des Eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses beim Lehrabschluss aus.

Die anderen 50 Prozent der Bewertung setzen sich aus den schulischen Noten zusammen, die sich zu je einem Achtel aus den Noten der fünf Fächer «Muttersprache», «Fremdsprachen», «Wirtschaft und Gesellschaft», «Information, Kommunikation, Administration», «Branche und Firma» sowie drei Ausbildungseinheiten (Arbeiten) zusammensetzen.

Die betriebliche Note indes setzt sich aus folgenden Einheiten zusammen:

- 25 Prozent Arbeits- und Lernsituation (ALS): Zweimal pro Lehrjahr beurteilt der Berufsbildner die mit dem Lehrling vereinbarten Leistungsziele.
- 25 Prozent Prozesseinheiten (PE): Einmal pro Lehrjahr werden mit den Lehrlingen betriebliche Abläufe bis ins Detail erlernt und danach bewertet.
- 25 Prozent schriftliche Abschlussprüfung.
- 25 Prozent mündliche Abschlussprüfung.

Der betriebliche Ausbildungsteil beinhaltet zudem überbetriebliche Kurse. Je nach Präferenz Hotellerie, Gastronomie oder Tourismus sehen diese unterschiedlich aus.

Die Lehrlinge besuchen zuerst einen einmonatigen Basiskurs, in dem sie in die Grundbegriffe des Büroalltags eingeführt werden. Dadurch sollen sie im Betrieb schon von Beginn weg einsetzbar sein.

Im 1. Lehrjahr sind die Auszubildenden mehrheitlich in der Schule und im 2. Lehrjahr halten sich Schul- und Betriebspräsenz die Waage. Im 3. Lehrjahr überwiegt dann die Präsenz im Betrieb. **ROW**

HUNDE IM SCHNEE / Unterschiedlich gehandhabt wird das Mitführen von Vierbeinern auf Loipen oder Winterwanderwegen in den Bergstationen von Graubünden, Berner Oberland und Wallis. Kein Problem stellen Hunde für die Bergbahnen dar. **TONI RÜTTI**

«Kein Gebell und möglichst kein Kot»

Hunden ist es in der Schweiz auf speziell gekennzeichneten Langlaufloipen oder einzelnen Streckenabschnitten gestattet, neben den Langläufern einher zu rennen. So auch in Davos, wo es elf Kilometer «Hundeloipe» gibt. «Wir vermarkten dies aber nicht speziell», sagt dazu Britta Schnewlin, PR/Medien bei Davos Tourismus, auf Anfrage.

«Flocken à discrétion. Die Wintersaison 2002/2003» heisst der von Graubünden Ferien, Chur, herausgegebene Katalog, in welchem man unter dem Kapitel «Langlaufen» ein Verzeichnis mit Loipen vorfindet, auf denen Hunde nicht verboten sind: 14 Loipen stehen im Graubünden auch Vierbeinern zur Verfügung. In der Alpenarena (Flims-Laax-Falera) werden Hunde auf einem Kilometer Loipe toleriert. Desgleichen in Arosa, Pany, Sagogn und St. Antönien. San Bernardino und Savognin/Surses bieten je zwei Kilometer «Hundeloipe»,

Grüsch-Danusa 5,5 km und Jenaz 4 km. Ebenfalls 4 km stehen Hundebesitzern in der Gegend von St. Moritz zur Verfügung. In Müstair/Val Müstair gibt es 12 km Loipe mit Hundezulassung; je 15 km sind es in Küblis und Klosters.

ROBIDOG AUF 2970 METERN ÜBER MEER

In Grindelwald haben Hunde auf der Loipe nichts zu suchen, wie es auf Anfrage hiess. In Adelboden steht Gästen, Einheimischen und Hunden ein 40 km langes Winterwandernetz zur Verfügung. Dass Hunde aufs Schilthorn mitgenommen werden dürfen, verrät der höchstgelegene «Robidog», den man auf 2970 Metern vorfindet.

Unterschiedlich präsentiert sich die Situation im Wallis. Hunde seien vor allem dann willkommen, wenn sie nicht speziell auf sich aufmerksam

Foto: Thomas Andenmatten



HUSKYS AUF DER FIESCHERALP

Marcel Vögele, Pächter des Hotel Restaurant Kühboden, fährt mit seinen Schlittenhunden «Hundeski» (siehe Artikel unten).

Alle Hunde in der gleichen Gondel

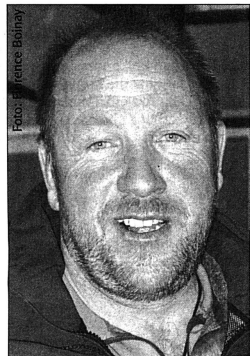


Foto: J. Renée Bohnay

Toni Schmid, stellvertretender Betriebsleiter der Adelboden Tschenten-alp: «Hundebesitzer reagieren oft überrascht und dankbar, dass ihre vierbeinigen Freunde gratis mitfahren dürfen. Es gibt immer mehr Wanderer mit Hunden, die auch im Winter gerne auf dem Höhenweg spazieren gehen. Um diesen Gästen entgegenzukommen, bieten wir die Gratisfahrt für Hunde an. Ich kann mir auch vorstellen, dass dies für manche Hundebesitzer ein Grund ist, nach Adelboden zu kommen. Da bei unseren Bergbahnen immer drei Gondeln fahren, können wir die Leute so aufteilen, dass alle Hundebesitzer in der gleichen Gondel fahren. Deshalb gibt es auch selten negative Reaktionen auf die gratis fahrenden Hunde.» FB

machen, sagt der Geschäftsführer von «Rund um Visp» Tourismus, Jürg Krattiger. «Kein Gebell und möglichst kein Kot auf Strassen, Skipisten und Winterwanderwegen», so Krattiger. Die Benutzung von Robidog-Säcken vorausgesetzt, darf man Hunde auf dem Panoramaweg der Fiescheralp mitführen; auf Loipen seien Hunde indessen nicht zugelassen, gibt Fiesch-Fieschertal Tourismus bekannt. «Spezielle Spazierwege und «Hundeloipen» gibt es in Breiten nicht, aber auch kein Verbot», sagt Markus Schmid von Breiten Tourismus. Hunde sind laut Patrizia Stähli, PR-Verantwortliche bei Zermatt Tourismus, auf allen Spazier- und Wanderwegen willkommen. «Auf den Pisten eher weniger ...»

Kein Problem sind Hunde für die meisten Schweizer Seilbahnen, sagt Felix Maurhofer, Medienverantwortlicher bei Seilbahnen Schweiz. Sie transportieren die Hunde meist gratis. Gemäss Transportreglement sind die

Seilbahnen berechtigt, pro Hund ein Halbpfeilsticket zu verlangen. Laut Maurhofer kommt es manchmal auf die Grösse des Vierbeiners an, ob man für ihn bezahlen müsse (siehe Kasten links).

Die Meinung eines Kynologen

«Herumtollende Hunde nerven womöglich Langläufer, die mit Hunden nichts anfangen können», konstatiert der Berner Kynologe Karl Mühlematter – er ist selber immer noch leidenschaftlicher Langläufer und fuhr früher Langlaufrennen. Ob Hunde Gäste störten oder gar gefährde-

ten, sei auch eine Frage der Hundeerziehung, sagt Mühlematter.

Aus keiner Statistik der Schweizerischen Beratungsstelle für Unfallverhütung BfU, Bern, geht indessen hervor, wie häufig frei laufende Hunde in Kollisionen mit Langläufern verwickelt sind. TRU

HUNDE IM HOTEL / Von «herzlich willkommen» bis «akzeptiert» sind Hunde in den Hotels der Walliser, Bündner und Berner Oberländer Skigebieten. Die Vermarktung läuft vielfach über die Mund-zu-Mund-Propaganda unter den Hundebesitzern. **TONI RÜTTI**

Die Hundefreundlichkeit spricht sich herum

Foto: Florence Bohnay



DORIS RAAB MIT «SAM»

«Für mich als Gast aus Deutschland ist es erfreulich, in Adelboden mit meinem Bernhardiner Ferien machen zu können.»

«Unter «Hündlern» spricht es sich herum, welche Häuser man lieber meiden sollte und welche man ruhig aufsuchen darf, wenn man mit dem Vierbeiner anreist», sagt der Berner Kynologe Karl Mühlematter. «Ist der Gastgeber tiefgreifend eingestellt, ist es auch kein Problem, den Hund im Hotelzimmer allein zu lassen und sich solo auf die Loipe zu begeben. Macht sich der Hund bemerkbar, wird sich der Hotelier sicher um ihn kümmern.»

Bei Switzerland Destination Management SDM wird immer wieder nachgefragt, welche Hotels hundefreundlich eingestellt sind und welche nicht. Aus der Hoteldatenbank geht bloss hervor, ob Hunde akzeptiert würden oder nicht, sagt Yvonne Wenger, Leiterin SDM-Service Center Zürich. «Das SDM-Personal kann aus Erfahrung aber relativ verlässlich sagen, welche Hotels in der jeweiligen Region speziell für Gäste mit Vierbeinern geeignet sind», so Yvonne Wenger.

BERNER OBERLAND: VORGÄNGIG ABKLÄREN

«Bereits bei der Anfrage empfehlen wir, das Mitführen eines Hundes anzugeben», sagt Kathrin Kilchör vom Tourist Center Lenk. In dieser Info-stelle wird ein Unterkunftsverzeichnis geführt, aus dem unter anderem hervorgeht, dass die Hotels «Kreuz», «Sternen», «Tenne» und der «Biohof

Schöngrund» keine Hunde akzeptieren. Als prädestiniert für Gäste mit Hunden bezeichnet Wengen Müren Lauterbrunnental Tourismus seine autofreien Ferienorte. Der Hotelier Jürg Neuenschwander vom Drei-Sterne-Hotel Saanerhof ist selber Hundezüchter. Laut Eduardo Zwyssig von Gstaad Saanenland Tourismus fühlen sich Gäste mit Vierbeinern in diesem Haus gut aufgehoben.

WALLIS: MEHRHEITLICH HUNDEKONFORM

Laut Christel Sonnenrucker, Leiterin Service-Center von Fiesch-Fieschertal Tourismus, sind Gäste mit Hunden im Hotel Kühboden, Fiescheralp, besonders gut aufgehoben. Die Pächter, Angela Staffiere und Marcel Vögele fahren mit ihren Huskys «Hundeski». Hundefreundlich geben sich diverse Hotels in Ulrichen, wie zum Beispiel das Hotel Walser. Im Hotel Astoria dürfen sich die Tiere laut Hotelier Peter Imwinkelried überall dort aufhalten, «wo auch die Besitzer sind».

GRAUBÜNDEN: NICHT AKTIV VERMARKTEN

Klosters verfüge über hundefreundliche Hotels wie etwa das «Alpina», «Parsenn», «Silvretta», «Steinbock», «Vereina» oder der «Walserhof», sagt Monika Grünenfelder, Marketing-Services von Klosters Tou-

rismus. «Hinsichtlich der Vermarktung sind wir aber eher zurückhaltend. Werbung läuft über die Mund-zu-Mund-Propaganda.» In einer speziellen Liste führt Graubünden Ferien für Hundeliebhaber lauter Hotels im Drei- und Zwei-Sterne-Bereich auf. Graubünden Ferien schlägt zudem Pensionen für Haustiere vor, falls man die Ferien lieber ohne Vierbeiner verbringen möchte.

Reklame

Zürich
Maggingen
8003 Zürich
Tel.: 011 461 11 50 Fax: 011 461 12 48

GTSM

Attraktiv
preiswert
unverwundlich

Minigolf

Ob Familien, Vereine
oder Turnierprofi –
Minigolf
macht allen
Spass

KURSAAL / Der Berner Kursaal feiert heute sein 100-jähriges Bestehen. Bis das All-in-one-Konzept Kursaal, Grand Casino und Hotel Allegro entstanden ist, hatten der ehemalige und der jetzige Verwaltungsrat ein paar Hürden zu nehmen. **CHRISTINE KÜNZLER**

Radio und TV stahlen dem Kursaal die Show

Als bei einer Aufführung des Heimat-schutztheaters Christen im vierten Akt sein Bethli endlich in die Arme nahm und es im Saal ganz still wurde, hörte man plötzlich vernünftiges Schweinequieken, denn genau unter dem Theatersaal des Berner Kursaals befand sich der direktoriale Schweinestall. Und wenn es regnete, mussten die Platzan- weiser während der abendlichen Vor- stellung mit Kursaalschirmen in die Logen rennen, weil es auf den teuer- sten Plätzen zu tropfen begann. So ge- schehen in den Jahren 1929 bis 1933 im Berner Kursaal, als der zwischen 26- und 30-jährig war.

Das waren beileibe nicht die einzi- gen Schwierigkeiten, die die Kursaal- Verantwortlichen zu meistern hatten. Als einige Hoteliers und Geschäftsleute am 20. Januar 1903 die «Kursaal- & Sommerkasino-Gesellschaft Schänzli» mit einem Aktienkapital von 35 000 Franken gegründet hatten, wussten sie noch nichts von alledem, was auf den Kursaal zukommen sollte. Das war auch gut so, denn sonst hätten sie viel- leicht den Neubau nicht realisiert. Nichtsdestotrotz: Im November 1933 ersetzte der Verwaltungsrat den alten Theatersaal durch den heutigen Leuchtersaaltrakt.

EIN MITTEL WIDER DIE KONKURRENZ RADIO

Als in den Dreissigerjahren das Ra- dio kam und die Konzerte, die sich die Leute im Kursaal anhörten, frei Haus lieferte, musste sich der Kursaal-Ver-

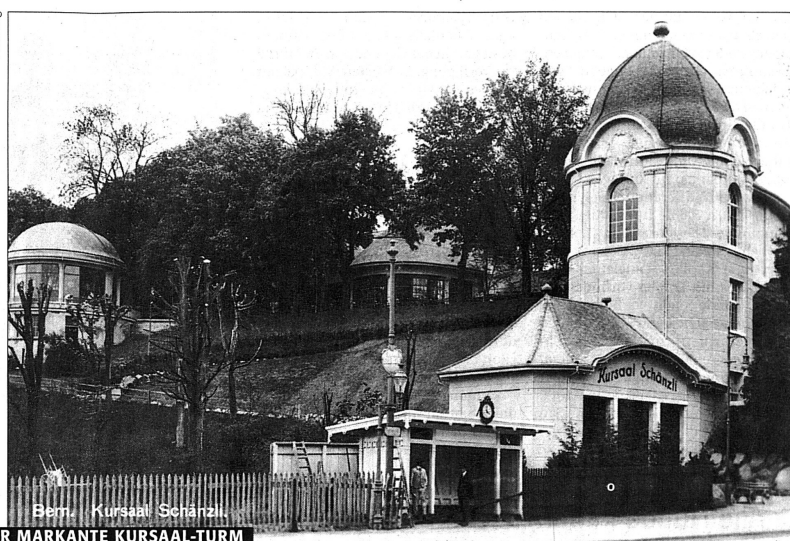
waltungsrat etwas einfallen lassen. So boten schlanke Tenöre Melodien aus «Carmen» und vollbusige Wienerän- gerinnen in langen Röcken und Pelz sangen von der Rache germanischer Göttinnen. Schon bald tanzten Spani- erinnen in kurzen Röcken einen Fla- menco und die älteren Herren erschie- nen mit dem Opernglas. Kurz, der Kur- saal bot nicht nur etwas fürs Ohr, son- dern auch fürs Auge.

Dann kam der Zweite Weltkrieg. Der Kursaal blieb auch während die- ser Zeit ohne Unterbruch in Betrieb. Mit Erfolg, denn es kamen zuneh- mend neue Gäste: Die Mobilmachung brachte die Umstellung auf die Kriegswirtschaft und damit Vertreter verschiedener Firmen und Verbände, die zur Unterredung in eines der Bun- desämter geladen waren. Die meisten dieser Gäste koppelten die Reise nach Bern mit einem Besuch des Kursaals, und da sie dort unter sich sein woll- ten, liess der Verwaltungsrat mitten im Krieg im Kursaal eine Bar erstellen. Die Einnahmen stiegen: 1946 schüt- tete der Kursaal erstmals eine Divi- dende aus.

EINE MARKTNISCHE SORGT FÜR NEUE GÄSTE

1959 entstand nicht nur die neue Konzerthalle, sondern wurde der Höchststeinsatz im Spiel von zwei auf fünf Franken erhöht. Der Anstieg der Spieleinnahmen füllte die Kursaal- Kassen jedoch nicht sehr lange: In den Sechzigerjahren hielt das Fernsehen

Foto: zvg



DER MARKANTE KURSAAL-TURM

Die Aufnahme aus den Dreissigerjahren zeigt den heute denkmalgeschützten Kursaal-Turm.

Einzug. Es übertrug die Programme, die im Kursaal zu sehen waren, in die gute Stube. So kamen immer weniger Gäste. Doch die Verantwortlichen ent- deckten bald, dass sich der neue Kon- zertsaal bestens eignete, um grosse Versammlungen und Bankette durch-

zuführen. Neue Restaurants entstan- den und ein Dancing; die Kongress- infrastruktur wurde angeschafft. So wandelte sich das ehemalige Konzert- café zur nationalen und internatio- nalen Begegnungsstätte. 1998 wurde das Vier-Sterne-Hotel Allegro eröffnet und

2001 die Spielkonzession A erteilt. Letztes Jahr hat die Kongress + Kursaal Bern AG ihr Aktienkapital auf 3 262 500 Franken erhöht und das Grand Casino Bern eröffnet.

Quelle: «Die Kursaal-Story» von Hans Marti.

DANIEL FREI / Der Generaldirektor der Allegro Grand Casino Kursaal Bern, seit 18 Jahren im Unternehmen, ist «motiviert, die Konsolidierungsphase anzupacken». Er verrät, was er seinem «Kind» zum Geburtstag schenken würde. **CHRISTINE KÜNZLER**

«Ich würde ein Tanzlokal schenken»

■ 18 Jahre Generaldirektor Kon- gress + Kursaal Bern AG – sind Sie nicht ausgelaugt?

Die letzten Jahre haben mich ziem- lich in Anspruch genommen. Die ganze Bauphase (Hotel, Grand Casino Anm. der Red.) und die Konzessionie- rungsphase, die waren happig. Doch sie waren für mich auch eine Heraus- forderung. Und Generaldirektor bin ich ja erst, seit der Hoteldirektor Pa- trick Scherrer da ist. Vorher war ich auch operativ für alles zuständig. Da ich die beiden schwierigen Phasen überstanden habe, bin ich voll moti- viert, die Konsolidierungsphase anzu- packen. Ich habe gute Mitarbeitende und Direktoren, die mithelfen.

«Das Nachhaltigste ist, dass das All-in-one-Konzept greift.»

■ Ihre Mitarbeitenden sagen, Sie hätten Disziplin in den Kursaal ge- bracht. Pflegen Sie einen militäri- schen Führungsstil?

Das ist lustig: Im Militär sagte man mir, ich hätte einen zivilen Führungs- stil, und hier sagen mir die Mitarbei- tenden, der Bau des Hotels Allegro und die Eröffnung des Grand Casinos. Doch das Nachhaltigste ist für mich, dass das

All-in-one-Konzept mit Hotel, Kursaal, Casino und Konferenztrakt jetzt greift. Diese Entwicklung war die Vorausset- zung dafür, dass sich der Berner Kur- saal schweizweit einen Namen ma- chen konnte. Der hat unter anderem mitgeholfen, dass wir eine A-Konzessi- on erhalten haben.

■ Bringt das A-Casino, was Sie sich erhofft haben?

Wir haben im ersten Halbjahr 21 Millionen Franken Bruttospielerlös budgetiert. Den haben wir praktisch auf den Franken erreicht.

■ Spielen auch die Allegro-Gäste?

Gelegentlich. Das hängt damit zu- sammen, wie spielfreudig die Natio-

nen sind. Jene, die auch in ihren Hei- matländern viel spielen, nutzen das Casino. Dass Gäste aber wegen dem Casino nach Bern kommen, trifft sicher nur selten zu. Aber es ist wie früher bei den Hotels mit Hallenbä- dern: Der Gast wollte eins, auch wenn er es nicht nutzte. Eine Stadt mit einem A-Casino hat klar einen höheren Marktwert als eine ohne. Deshalb set- ze ich den indirekten Nutzen sehr hoch an.

■ Erschwerte Wirtschaftslage – wie holen Sie die Kunden?

Für das Hotel Allegro haben wir ein zusätzliches Standbein eingeführt: Die Wochenend- und Städtearrange- ments. Kurzferien werden zunehmen,

und Bern ist ein hervorragender Eisen- bahnknotenpunkt, der europaweit gut zu erreichen ist. Wir verstärken und stabilisieren zudem unsere Leistun- gen, damit die Leute zu uns kommen, weil sie hier eine gutes Preis-Leis- tungs-Verhältnis finden.

«Der Kursaal dürfte seine Frequenzen haben».

■ Wie entwickelt sich der Semi- narebereich?

Wenn die Zeiten härter werden, verändert sich der Markt. Wenn die Unternehmer ihre Mitarbeitenden we- niger oder gezielter schulen, gibt es in der Politik Massnahmen zu treffen: Gewerkschaften müssen häufiger zu- sammenkommen und Verbände öfter tagen. Ich habe in den Jahren meiner Tätigkeit festgestellt, dass in der einen oder anderen Weise für den Kursaal immer Geschäfte anfallen. Wenn wir im Management und im Sales flexibel genug sind, dann dürfte der Kursaal seine Frequenzen haben.

■ Wirkt sich die Wiedereröffnung des «Bellevue Palace» negativ auf die Logiernächtezahl des «Allegro» aus?

Kaum. Ich persönlich bin froh, dass das «Bellevue» wieder offen ist, denn es bringt andere Gäste nach Bern.

■ Angenommen, Sie beschenkt dem Kursaal ein Geburtstagsgeschenk. Was wäre es?

(Überlegt) Das ist eine recht schwierige Frage. Im Moment, denke ich, würde dem Kursaal ein gut funk- tionierendes Tanzlokal am meisten bringen. Das ist gar nicht so einfach,

weil der Markt sehr instabil ist. Es herrscht eine Übersättigung und es lassen sich keine Trends orten. Wenn es uns im Jubiläumsjahr gelingen wür- de, das entsprechende Konzept zu fin- den, wäre das ein schönes Geschenk.

■ Welches ist der nächste Pflock, den Sie einschlagen?

Unser nächstes grosses Projekt be- steht darin, genügend Parkplätze an- bieten zu können. Unser Gastroan- gebot umfasst 3000 Plätze, und die öf- fentlichen Parkplätze werden immer mehr reduziert. Wir haben schon ein paar Projekte vorliegen. Zum Beispiel ein Abkommen mit den öffentlichen Verkehrsmitteln, um unsere Gäste über die Brücke zu fahren. Eine an- dere Möglichkeit wäre, einen Shuttle zu stellen oder einen Valet-Service anzu- bieten. Wir sehen auch die Mitgestal- tung und Mitfinanzierung eines Park- hauses. Die heutige Parksituation in Bern ist der wirtschaftlichen Entwick- lung sehr hinderlich. Zur Über- brückung haben wir Abkommen mit Unternehmen getroffen, die uns mit Parkplätzen aushelfen.

Facts and Figures

Umsatz 2002 total:	27 Mio. Fr.
– davon Hotel:	11,5 Mio. Fr.
– davon Kursaal:	15,5 Mio. Fr.
– Bruttospielertrag Casino:	42 Mio. Fr.
Investitionen (mit Partnern) in den letz- ten 10 Jahren:	
– Hotel/Einstellhalle:	53 Mio. Fr.
– Kursaal:	15 Mio. Fr.
– Casino:	28 Mio. Fr.
– Konferenztrakt:	16 Mio. Fr.
Das Unternehmen umfasst 23 Kon- ferenz- und Banketträume, 171 Zimmer, 4 Restaurants, 3 Bars, 3 Terrassen, 1 Grand Casino, 1 Tanzlokal und bietet 400 Arbeitsplätze.	CK

Foto: Christine Künzler



DANIEL FREI

«Die entscheidende Entwicklung der Allegro Grand Casino Kursaal Bern hat in den letzten 15 Jahren stattgefunden.»



MINIJOB / Vom neuen Gesetz können in Deutschland Teilzeitarbeiter und Hoteliers profitieren. SEITE 10



HOTEL IM MESETURM / Das neue Basler Hotel der Sorat-Gruppe setzt auf Design-Qualität in Zimmern, Bädern und Wellness. SEITE 11

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

TOURISMUSFORUM / Der Forumsgründer Roland Zegg über erfolgreiche Fusionen.

INTERVIEW: SONJA STALDER

«Es braucht gemeinsame Ziele»

■ «Warum einige Fusionen gelingen und viele scheitern», so lautet Ihr Thema am Tourismusforum der Alpenregionen. Weshalb ist das Scheitern wahrscheinlicher?

Es hat eine gesamtwirtschaftliche Welle gegeben, die man als «Fusionitis» bezeichnen könnte. Zwei Drittel dieser Fusionen haben ihre Ziele jedoch nicht erreicht. Gründe dafür sind die Missachtung unterschiedlicher Kulturen, zu euphorische Einschätzungen von Wachstums- und Synergiepotenzialen sowie die halbherzige Umsetzung des Fusionsvorhabens.

■ Wann bezeichnen Sie eine Fusion als erfolgreich?

Wenn alle Partner die Ziele, die sie sich vor dem Fusionsprozess gesetzt haben, weitestgehend erreichen.

■ Welches sind die drei wichtigsten Faktoren für eine gelungene Fusion?

Die Partner brauchen gemeinsame Ziele, mit denen sie sich auf oberster Ebene identifizieren können. Im Weiteren braucht es einen verbindlichen Zeitrahmen und einen klar erkennbaren Treiber. Solche Treiber können finanzielle Gründe oder gemeinsame Projekte sein.

■ Mit wie vielen Gross-Fusionen in der Seilbahn-Branche rechnen Sie in den nächsten Jahren?

Diese Frage lässt sich nicht mit einer Zahl beantworten. Ich gehe aber davon aus, dass die Entwicklung in den nächsten drei Jahren so weitergeht, dass es in den meisten Schweizer Top-Destinationen noch eine grosse, integrierte Bergbahn-Unternehmung geben wird.

■ Für welche Unternehmen sind Kooperationen sinnvoller?

Fusionen sind angebracht, wenn gleiche Unternehmen in der gleichen Destination mit einem gleichen oder ähnlichen Produkt auf den gleichen Zielmärkten auftreten. Wenn das nicht zutrifft, wenn die Unternehmen beispielsweise in verschiedenen Tälern liegen, dann können die gesetzten Ziele mit einer engen Kooperation unter Umständen besser erreicht werden.

Das Tourismusforum der Alpenregionen findet vom 17. bis 18. März in Davos statt. Im Zentrum stehen Fragen zur Finanzierung touristischer Anlagen sowie zum Strukturwandel. Die Htr gehört zu den Medienpartnern der Veranstaltung. Weitere Informationen und Anmeldung unter www.grischonsulta.ch

TOURISMUSBAROMETER / Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus hat ein Instrument entwickelt, das Veränderungen der touristischen Nachfrage rasch sichtbar machen kann. SONJA STALDER

Schnell und aktuell ist realisierbar

Rasch verfügbare Daten über die Entwicklung der touristischen Nachfrage: diesen Wunsch hegt die Schweizer Tourismusbranche seit langem. Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern hat nun ein Instrument vorgelegt, das diesen Wunsch erfüllen könnte: den Tourismusbarometer.* Dieses Instrument bietet eine Lösung für drei wichtige Kritikpunkte, die Fachleute an der bestehenden amtlichen Tourismusstatistik äussern. Erstens liegen die Monatsergebnisse rasch, das heisst bereits drei Wochen nach Monatsende vor. Zweitens bietet der Tourismusbarometer einen breiten Überblick über die Entwicklung der touristischen Nachfrage, weil nicht nur die Hotellerie, sondern auch die anderen touristischen Wirtschaftszweige miteinbezogen werden. Drittens liefert das Instrument neben Informationen über Frequenzen auch monetäre Kennzahlen (Beispiel Umsatzveränderungen).

Für das grosse Brancheninteresse an solchen Zahlen zeugt auch die Tatsache, dass ein Grossteil der Entwicklungskosten aus dem «Innotour-Fonds» und durch Branchenorganisationen finanziert werden konnte.

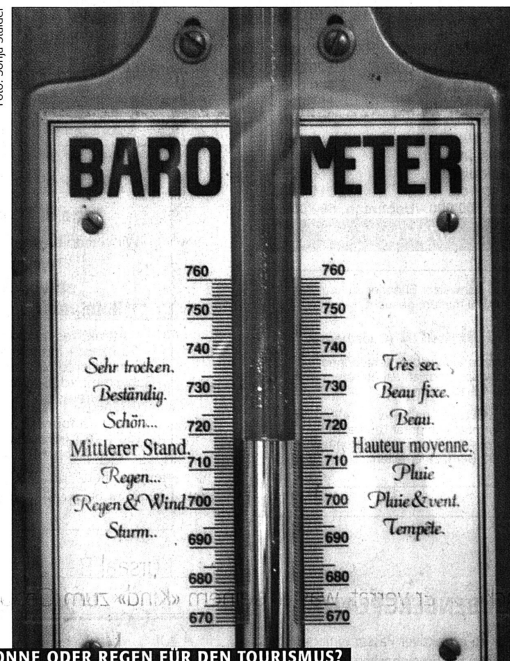
PRAXISTEST MIT 350 BETRIEBEN

Der Autor der Studie, Fabian Schmid, hat den Tourismusbarometer im Berner Oberland und im Kanton Graubünden während einer einjährigen Pilotphase getestet. Mitgemacht haben knapp 350 Betriebe, davon 109 Hotels und Jugendherbergen, 20 Campingplätze, 88 Restaurants, 25 Bergbahnen, 29 Tourismusorganisationen sowie 57 Sport-, Kultur- und Unterhaltungsbetriebe. Die Auswertung basiert auf Daten, welche die touristischen Betriebe jeweils per Internet oder Fax abgeliefert haben. «Ich war überrascht, dass dieses freiwillige Meldesystem – wenn auch mit Nachfragen –

Keine Prognosen

Der Tourismusbarometer ist ein Instrument zur Marktbeobachtung: Er stellt effektive Marktentwicklungen fest, macht aber keine Prognosen über zukünftige Entwicklungen. Die Informationen, welche der Tourismusbarometer liefert, können unter anderem als Grundlage für strategische Marketingentscheide und für das Controlling eingesetzt werden. Laut Fabian Schmid, dem Autor der Studie, richtet sich das Instrument in erster Linie an Branchenverbände und Destinationsmanager. SST

Foto: Sonja Stalder

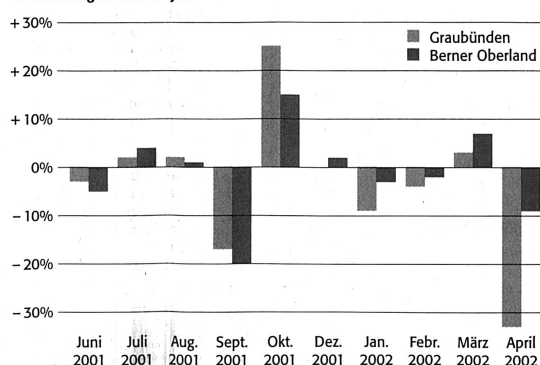


Sonne oder Regen für den Tourismus?

Der Barometer misst die Veränderung des Luftdrucks, der Tourismusbarometer die Tourismusentwicklung. Beiden gemeinsam ist die rasche Verfügbarkeit der Daten.

Der Tourismus-Performance-Index*

Veränderungen zum Vorjahr



* Der Tourismus-Performance-Index zeigt deutlich, wie stark sich die Terroranschläge vom 11. September 2001 auf den Tourismus ausgewirkt haben. Das schöne Oktoberwetter liess die Nachfrage steigen, während der frühe Zeitpunkt der Ostertage zu einem abrupten Ende der Saison geführt hat. Grafik: htr / Quelle: Schmid (2003)

tatsächlich funktioniert hat», stellt Schmid fest. Ein wichtiger Anreiz für das Mitmachen bestand für die Betriebe darin, dass sie ihre eigenen Ergebnisse jeweils monatlich mit dem Durchschnitt ihrer Konkurrenten vergleichen konnten.

Schmid hat die Auswertung für jeden Wirtschaftszweig separat vorgenommen und zudem einen «Tourismus-Performance-Index» berechnet (siehe Grafik). Dieser Index basiert auf den Umsatzveränderungen der einzelnen Betriebe und ermöglicht eine Aussage über die Gesamtentwicklung der touristischen Nachfrage.

FERIENWOHNUNGEN NICHT EINBEZOGEN

Neben den aufgezeigten Stärken weist der Tourismusbarometer auch noch klare Schwächen auf. «Es ist mir nicht gelungen, die Ferienwohnungen in das Instrument miteinzubeziehen», hält Schmid selbstkritisch fest. Er führt dieses Manko auf den schlechten Organisationsgrad der Ferienwohnungsbesitzer sowie auf die in der Testphase verfolgte monatliche Berichtsfrequenz zurück. Ein weiterer Kritikpunkt, der allerdings in der Natur der Sache liegt: Der Preis für die rasche Verfügbarkeit der Zahlen ist die weniger hohe Genauigkeit der Resultate. Das Bundesamt für Statistik arbeitet mit einer Vollerhebung, der Tourismusbarometer basiert hingegen auf Stichproben und entsprechenden Hochrechnungen.

ABGESPECKTE VERSION FÜR DIE PRAXIS

«Ich habe die Maximalversion ausgetestet», hält Fabian Schmid fest. Für die Umsetzung in der Praxis empfiehlt er aber eine abgespeckte Version. Zum einen rät er, von der «starken Fixierung auf die monatlichen Berichtsintervalle» abzusehen. «Eine monatliche Befragung ist bei den Hotels und Bergbahnen sinnvoll, eine halbjährliche Befragung würde es hingegen erlauben, auch die Ferienwohnungen miteinzubeziehen», sagt Schmid. Zum anderen sollen die Daten in einer Aufbauphase nicht nach einzelnen Regionen, sondern für die ganze Schweiz ausgewertet werden. «Dieses Vorgehen würde genauere Ergebnisse liefern und den gesamten Arbeitsaufwand reduzieren – und dadurch erst noch günstiger machen.» Siehe auch Seite 1

* Die Studie von Fabian Schmid ist unter dem Titel «Tourismusbarometer» erschienen. Das Buch kann zum Preis von 48 Franken beim Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern bestellt werden (Telefon 031 631 37 11, E-Mail fit@itf.unibe.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

new new new new

PLAY & WIN

X-DRINK

MADE BY HENNIEZ

www.x-drink.ch

hoteljob

Die Stellenvermittlung für Hotellerie und Gastronomie

Suchen Sie ... MitarbeiterInnen? eine neue Stelle?

Telefon 031/370 43 33
Fax 031/370 43 34
hoteljob.be@swisshotels.ch
www.hoteljob.ch

Miele

Service-Abonnement.

Vollgarantie mit Bonus.

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

Polster-Möbel-Klinik

Zähringerstrasse 24, 8001 Zürich
Telefon 079 403 39 93

«De Stör-Polsterer chunnt»

A.C.H.T.U.N.G.!

Sessel • Sofas • Bänke • Stühle • Kissen

Neu beziehen und aufpolstern vom Spezialisten

- Gratisberatung und Offerten ganze Schweiz
- Express-Ausführung in Ihrem Betrieb
- Garantie bis 10 Jahre
- Günstiger als jede Konkurrenz
- 30-jährige Gastronomie-Erfahrung
- 1000 zufriedene Gastro-Unternehmer
- Rufen Sie uns unverbindlich an: 079 403 39 93

LOX-20/35 Zimmersafe

- zwei verschiedene Grössen
- Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich

SCHÄNS

STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 00

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

- Verkauften/Vermieten
- Buchhaltung/Treuhand
- Werbesegentur
- Rechtsberatung
- Neue Betriebskonzepte
- Managementseminar
- Fachbücher

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

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

DAVOS

An zentraler Lage nach Vereinbarung
zu vermieten gut eingerichtetes

Restaurant

mit ca. 80 Sitzplätzen, ideal für
Ehepaar 3 1/2- oder 4 1/2-Zimmer-
Wohnung im Hause.

Offerten bitte unter Chiffre 524
an Davoser Inserate-Service,
7270 Davos Platz.

152503/382067

Zu verkaufen in Frankreich
(Dordogne)

kleines Hotel mit Bar

(Lic.IV) und Restaurant

6 Zimmer, Pool, Garten, 3-Zi-W,
€ 250.000,-.

Für ernsthafte Interessenten:
Telefon 079 359 50 35

154010/417368

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

profitables ***Hotel

Attraktives Wellnesskonzept mit Ent-
wicklungspotenzial und Stammkund-
schaft; 46 Doppelzimmer, je 1 Attika-
und 5-Zimmer-Dachwohnung, Hallen-
bad, Fitness/Sauna/Solarium, 3 Restau-
rants, Weinkeller, Konferenzsaal, Tiefga-
rage (18 Plätze) und Parking für Bus und
PKWs (12).

Infos:

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

150389/047804

**Innovativem Gastroprofil
ist eine gute Existenz gesichert!**
zu verk. Hotel Rotes Haus Brugg
Umsatz Restaur. ca. 1'800'000.-
Umsatz Saal, etc...ca. 300'000.-
Umsatz Bar ca. 180'000.-
Umsatz Hotel 30Zim. 520'000.-
Total ca. 2'800'000.-
Warenaufwand 868'000.-
Personalkosten 1'120'000.-
Unterhalt 82'000.-
Zinsaufwand 84'000.-
Amortisation 56'000.-
Total ca. 2'210'000.-
EK 500'000.-/Uebersch. 590'000.-

079/416 16 68

Von Schweizer Ehepaar zu kaufen,
evtl. zu mieten, gesucht

Hotel-Garni (Guesthouse)

Region Vierwaldstättersee/Inner-
schweiz, Ganzjahresbetrieb,
ca. 12-15 Zimmer.

Wir würden uns freuen, Ihre Angebote/
Informationen unter Chiffre 153885,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern, zu erhalten.

153885/421599

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Im K.O. - Griff Ihrer Banken?

Wir **verhandeln** für Sie, denn
wir kennen die in Krisen verfolgten

Strategien der Banken. Wir setzen
unsere guten Namen und unsere

Erfahrung im Umgang mit Banken für Sie ein:

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

Absolute **Diskretion** ist für uns
selbstverständlich.

Herr Urs Gsell persönlich

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

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

154664/247804

Valle Bedretto (TI)

Ab sofort zu verkaufen

Hotel

an hervorragender und ruhiger Lage, in Top-Zustand (total re-
noviert). Winter- und Sommersportgebiet. Guter Umsatz.

Optimale Zufahrt, grosser Parkplatz. Sehr sonnig,
mit Terrasse (25 Plätze). 18 Betten. Heimeliges Restaurant
mit Saal (60 Plätze). Wirtswohnung, Personalzimmer.
Für ein initiatives und motiviertes Ehepaar bietet unser
Geschäft eine sehr gute Existenz.

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

Hôtel Stella Alpina, 6781 Ronco Bedretto
Tel./fax 091 869 17 14, www.stellaalpina.ch

154552/422649



Wir vermieten

auf den 1. Juni 2003 das im Zentrum von Blatten
gelegene betriebseigene

Hotel Blattnerhof

Hotel: 42 Betten
Restaurant, Säll: 120 Sitzplätze
Saal: 100 Sitzplätze
Gartenterrasse: 80 Sitzplätze

Das Hotel wurde 1993 umgebaut und renoviert.
Moderner Ausbaustandard.

Wir suchen ein initiatives, kreatives Hoteller-Ehepaar,
das mit Freude und Begeisterung die Gäste betreut
und den Kontakt zu den Einheimischen pflegt.

Sind Sie interessiert?

Dann erteilen wir Ihnen unter
der Telefonnummer 027 921 65 16/17
gerne weitere Auskünfte oder sind bereit,
Ihnen das Hotel zu zeigen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bis spätestens
am 28. Februar 2003 unter dem Vermerk «persönlich» an:

Belalp Bahnen AG Telefon 027 921 65 16/17
Direktion Fax 027 921 65 15
3914 Blatten b. Naters E-Mail: bahnen@belalp.ch

152136/405776

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



Asset Management AG

Auf den 1. Juli 2003 vermieten wir

Restaurant in Zermatt

an stark frequentierter Top-Lage beim Bahnhofplatz.

Restaurant 90 Plätze
Saal 28 Plätze
Gartenterrasse 100 Plätze

moderne Küche mit Lager und Vorratskeller.

Eine 4 1/2-Zimmer-Wohnung sowie 4 Einzelzimmer können nach
Bedarf dazugemietet werden.

Wir bieten Ihnen unseren Betrieb zu attraktiven Konditionen an.

Für innovative Konzept- und Betriebsvorschläge
sind wir jederzeit offen.

Weitere Auskunft erteilen wir Ihnen gerne unter:
Luggen Jules, Natel: 079 436 59 27 oder richten Sie
Ihre schriftliche Bewerbung an BVZ Asset Management AG,
Nordstrasse 20, 3900 Brig

154637/387394

ANZEIGEN

Zu verkaufen elektronische

Stempeluhren

ab Fr. 598.-,
rechnende Ausführung ab Fr. 790.-,
Badge-System ab Fr. 1800.- exkl. MwSt.
Stets rev. Occ. mit Garantie.
Jäggi+Co., Uhrenanlagen
Lys: 032 384 50 51
Zürich: 01 202 34 61
www.jaeggi-co.ch

154415/330280

ARBEITEN VON ZU HAUSE

Teil- oder Vollzeit
Gute Verdienstmöglichkeiten
Sie können sofort starten
www.freelance-vision.com
Info auch via +41 91 743 08 17

153473/201758

Über Internet und nette Gäste.



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

AUS- UND WETIERBILDUNG

HOTEL-HANDELSSCHULE SHV *****

Infoabend 31. März,
19 Uhr im Hotel
„Continental Park“
Murbacherstr. 4
Luzern
Anmeldung erwünscht!



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

Minerva Luzern: Murbacherstrasse 1 · 6003 Luzern
Tel. 041 211 21 21 · info@minerv Luzern.ch
www.minerv Luzern
Luzern · Zürich

MINERVA
EIN INSTITUT DER AKAD-KS GRUPPE
SCHULE FÜR CHANCEN

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1

4-wöchiger Intensiv Ein-/Umsteigerkurs mit FIDELIO Software

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

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

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

JUNGFRAUBAHN HOLDING AG / Geschäftsjahr 2002

Schlechteres Ergebnis

«Ein unter dem Vorjahr liegendes Ergebnis», das erwartet die Jungfrau Holding AG für das Geschäftsjahr 2002. Der Gruppenreiseverkehr war um 10 Prozent rückläufig; die Personalfrequenz der Jungfrau-Bahn sank um 2,4 Prozent, diejenige der Wengernalpbahn reduzierte sich um 6,9 Prozent. Einzig die Bergbahnen Grindelwald-First AG konnten bei den Personalfrequenzen ein Plus von 11,3 Prozent verzeichnen.

Dank der Firstbahn steigt der Verkehrsertrag voraussichtlich um 9,6 Mio. auf 83,7 Mio. Franken. Ohne Firstbahn liegt der Verkehrsertrag rund 2,2 Mio. Franken unter dem Vorjahr.

Die Jungfrau Holding AG führt das unter dem Strich schlechtere Ergebnis auf die verunsicherten Reisemärkte sowie auf das anhaltend schlechte Sommerwetter und die Konkurrenz durch die Expo.02 zurück. SST

BILLIG-AIRLINES / 80 Prozent Internet-Buchungen

Jüngere fliegen billig

Die Kunden der Billig-Airlines sind im Durchschnitt zehn Jahre jünger als die übrigen Privatflugreisenden. Dies begründet die Strategieberatung Monitor Group aus München, die 1200 Flugkunden befragte, mit dem Buchungsverhalten: 80 Prozent der Billigflüge werden per Internet gebucht. Das Bildungsniveau der Passagiere spielt ebenfalls eine Rolle – rund 40 Prozent der Low-Cost-Bucher haben das Gymnasium absolviert. An-

dere Privatfluggesellschaften befördern nur 24 Prozent Passagiere mit Matur. Die Billigflugreisenden schätzen diese Transportart hauptsächlich, um mehr Kurz- und Ferienreisen zu unternehmen – 43 Prozent von ihnen sind bereits mehrmals günstig geflogen. Wichtig sind den Fluggästen vor allem Sicherheit und Zuverlässigkeit; andere Dienstleistungen wie etwa Verpflegung an Bord vermischen sie nicht. SH

BASEL / Minus 3,5 Prozent Logiernächte

Durchgezogene Bilanz

Im 2002 war der Rückgang der Übernachtungen in Basel mit 3,5 Prozent auf rund 650 000 kleiner als in anderen Schweizer Städten. Die Zahl der Hotelbetten stieg per 2003 auf 4520 (2001: 3946). Die touristische Wertschöpfung in Basel wird auf insgesamt 1,2 Mrd. Franken beziffert. Auf das Gastgewerbe entfallen 21,9 Prozent der direkten Wertschöpfung, auf den Verkehr 56,4 Prozent. Insgesamt sichert der Tourismus

12 000 Arbeitsplätze. Als positive Zeichen wertet Daniel Egloff, Direktor von Basel Tourismus, eine starke Zunahme der durch Basel Tourismus verkauften Pauschalarrangements sowie der Internet-Kontakte. Die Organisation habe demnach die Vorgaben des seit Anfang 2002 geltenden Leistungsauftrages erfüllt. So sollten die vollen 1,8 Mio. Franken vom Kanton ans 5-Mio.-Budget fließen. KJV/sda

FORSCHUNG / Eine deutsche Studie bescheinigt Kulturmetropolen Zukunft

Kurztrips sind «in»

Die kürzlich veröffentlichte 19. Deutsche Tourismusanalyse des B.A.T. (British American Tobacco) Freizeit-Forschungsinstituts in Hamburg zählt in ihrer Analyse den Städtetourismus zu den Reiseformen mit «grossen Zukunftschancen». Die Forscher begründen ihre Aussage damit, dass «die Reisenden des 21. Jahrhunderts in wenigen Tagen möglichst viel erleben wollen». Der wissenschaftliche Berater der Studie, Horst Opaschowski, prognostiziert dem Städtetourismus einen weiteren Auftrieb durch die Angebote der Billigflieger.

Die Studie hält fest, dass die deutschen Gäste bei der Auswahl der Städte fast nur Grossstädte bzw. Kulturmetropolen auswählen und entsprechend Wien (16%) favorisierten, gefolgt von Prag und Paris (je 15%). Danach folgen London und Venedig (je 11%) sowie Salzburg (10%), Rom und Barcelona (je 8%). Am unteren Ende rangieren New York, Madrid, Istanbul und Kopenhagen (je 4%) sowie Lissabon und Stockholm (je 2%).

ZEIT DER FRÜH-BUCHUNGEN IST VORBEI

Dass sich die Städtereisen bzw. Kurztrips im Aufwind befinden, ist auch auf das Reiseverhalten zurückzuführen. In der Studie wird denn auch davon gesprochen, dass die Branche von Frühbuchungen «nur träumen könne, da viele (deutsche) Gäste ihre Ferien erst wenige Wochen vor Antritt ihrer Reise buchen».

Die Studie geht davon aus, dass Italien und die Türkei die Gewinner der Reisesaison 2003 sein werden und sich der deutsche Binnentourismus nur knapp vor behaupten können. Die Tourismusforschenden sagen der Türkei sogar eine erfolgreiche Aufholjagd gegenüber dem beliebten deutschen Feriengast Österreich voraus und ein Näherkommen von Italien an den bisherigen Spitzenreiter Spanien. Gefragt sein werden laut der Studie jedoch auch die Staaten des ehemaligen Jugoslawien (Kroatien, Slowenien usw.) sowie Tunesien und Marokko. Dies vor allem aufgrund der kostengünstigen Angebote. MG

KURZ UND BÜNDIG

Museumspass. 39 Prozent der Bevölkerung kennt heute den Museumspass. Im Jahre 1998 waren es nur 21 Prozent. Dies hat eine Umfrage ergeben, die das Institut Link für die Stiftung Schweizer Museumspass durchgeführt hat. Telefonisch befragt wurden 501 Personen. Der Anteil der «Nie-Besucher» ist von 55 Prozent auf 50 Prozent gesunken. Bei den Vielbesuchern ist eine deutliche Steigerung feststellbar. Im 2002 besuchten die Passinhaber 280 000-mal ein Museum (+27% gegenüber dem Vorjahr). Am Schweizer Museumspass beteiligen sich 330 Museen. TRU
Siehe Cahier français Seite 1

TISCOVER / Das österreichische IT-Unternehmen hält trotz Abgang des Firmenchefs an der Expansion in die Schweiz fest und will nach dem Oberwallis gar weitere Schweizer Regionen anbinden. GREGOR WASER

Kein Übungsabbruch in der Schweiz

Der Wechsel an der Spitze des österreichischen Software-Unternehmens Tiscover, das seit Ende letzten Jahres auch in der Schweiz um Marktanteile buhlt, hat einige Fragen aufgeworfen. Wieso verlassen Firmen-Chef Arno Ebner nach zwölf Jahren und der erst kürzlich dazugestossene Finanzchef Suraj Nathwani die Tiscover AG? Fehlen dem Internet-Reiseunternehmen nach einer missglückten Strukturänderung die finanziellen Mittel zu einer expansiven Strategie? Wird die neue Unternehmensführung den Markteintritt in die Schweiz weiterhin vorantreiben?

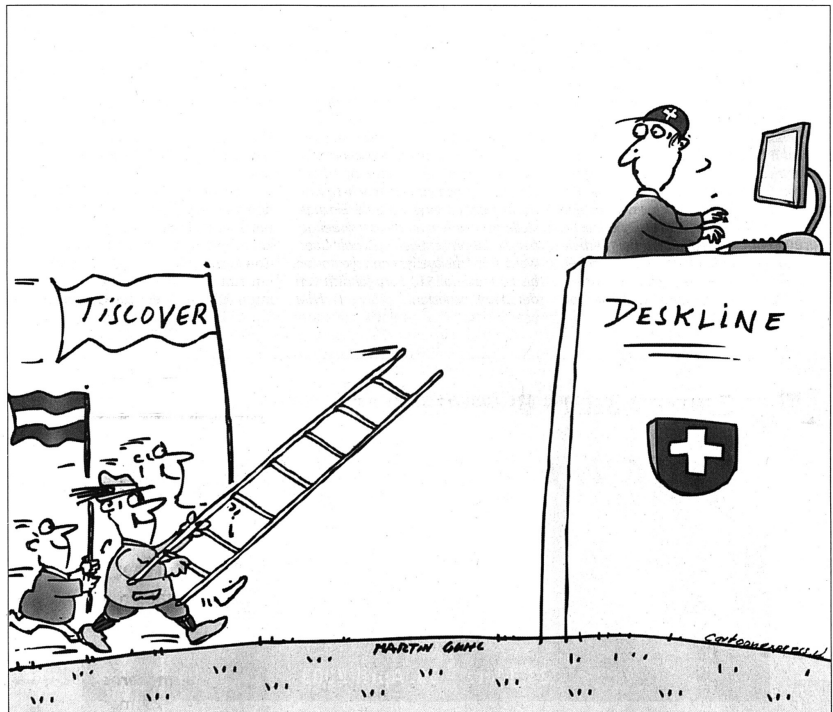
ABGÄNGE FREIWILLIG, MITTEL VORHANDEN

Der neue Finanz- und Marketing-Chef Karsten Kärcher* betont gegenüber der hotel + tourismus revue: «Die Rücktritte von Ebner und Nathwani sind freiwillig erfolgt. Arno Ebner ist seit der Gründungsphase während zwölf Jahren die treibende Kraft gewesen, nun sucht er eine neue Herausforderung.» Suraj Nathwani sei als Ex-Banker zu Tiscover gestossen, weil er die internationalen Finanzmärkte gut kenne, doch der Zeitpunkt für einen Börsengang sei noch nicht gegeben gewesen (siehe Kasten). Gegen eine Trennung im Streit spricht zudem, dass Arno Ebner auch nach seiner Kündigung im Januar weiterhin im Sinne einer geordneten Übergabe bei Tiscover anzutreffen war. Auf die finanzielle Situation angesprochen, sagt Kärcher: «Tiscover ist seit einem Jahr schuldenfrei und verfügt über mehrere Millionen Euro Liquidität.»

SCHWEIZER TOCHTER-GESELLSCHAFT GEPLANT

Keinen Zweifel lässt Kärcher an der weiteren expansiven Strategie ausserhalb Österreichs aufkommen. «Die Pilotphase in der Schweiz dauert noch bis Ende März. Für uns ist es sehr wichtig, dass wir bei unserem Partner Oberwallis einen sehr guten Job machen. Und das Feedback bisher ist sehr gut.» Bis Mitte Jahr plant Tiscover sein Reservationssystem bei weiteren Schweizer Regionen zu implementieren. Kärcher: «Mit verschiedenen Destinationen sind wir im Gespräch.» Mittelfristig plant Tiscover zudem in der Schweiz eine Tochtergesellschaft zu gründen, um die Betreuung vor Ort zu gewährleisten.

Die Frage, ob die Schweiz-Strategie wegen des Führungs- und möglichen



Strukturwechsels bei Tiscover gefährdet sei, verneint Kärcher vehement: «Wir haben eine klare Strategie und ein bewährtes, internationales System.» Hierzu fügt er gleich weitere Beispiele der internationalen Tiscover-Aktivitäten an: so ist vor kurzem die Italien-Plattform mit den Gebieten Südtirol und Trentino in Betrieb genommen worden, wie auch das Gebiet der Alpenstrasse mit Orten wie Garmisch-Partenkirchen und Berchtesgaden. Zudem hat Tiscover die Zusage erhalten, als Systemanbieter der länderübergreifenden Kooperation «Alpine Wellness» zu agieren.

KONKURRENT FERATLE ZEIGT SICH GELASSEN

Zwar stehen die Chancen für Tiscover gut, in der Schweiz in einigen Regionen Fuss zu fassen, doch die Stel-

lung des bisher marktdominierenden Systems Deskline von Feratle Schweiz AG dürfte nicht über Nacht gefährdet sein. Denn vorerst hat Tiscover neben den eigenen Strukturproblemen weiterhin auch die Markteigenheiten der Schweiz zu bewältigen. So drehen sich derzeit die Pilotarbeiten bei der Tiscover-Systemimplementierung im Oberwallis um die nicht ganz einfache Integration der zahlreichen Ferienwohnungen.

Kaum Beunruhigung über die forschenden Schweiz-Pläne von Tiscover ist derzeit bei Feratle auszumachen, deren Tochter Feratle Schweiz AG über das marktdominierende Backoffice-System «Deskline» verfügt. Vorstand Ferdinand Hager geht davon aus, dass sich Mitbewerber Tiscover bald schon wieder auf den Heimmarkt Tirol konzentrieren werde: «Es ist zurzeit nicht einfach, einen Käufer zu finden; die Privatisierung wird es wohl nicht geben.» Und bei einer im Besitz des Landes Tirol befindlichen Firma, sei es schwierig die Rechtfertigung für Auslandsaktivitäten gegenüber den Steuerzahlern aufzuzeigen. «Wir können der Marktsituation in der Schweiz gelassen entgehen», sagt Ferdinand Hager. Mitarbeit: Fred Fettner

Reklame

Wäsche gut, alles gut.

Der erste Eindruck ist entscheidend. Setzen auch Sie bei der Wäsche auf echte Schweizer Qualität und Kompetenz.

Attraktive Kollektionen oder Dessins mit Ihrem Logo, auf Mass konfektioniert. Wäsche für Tisch, Bett und Bad, innert kürzester Zeit verfügbar.

Führende Häuser schätzen unseren perfekten Service. Entscheiden auch Sie erst, wenn Sie unser Angebot kennen.

SchwoB
GASTROTERTIL

Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf
Telefon 034 428 11 11
contact@schwob.ch, www.schwob.ch

* Karsten Kärcher hat die Führung des Unternehmens gemeinsam mit Konrad Plankensteiner übernommen. Beide sind bisherige Vorstandsmitglieder von Tiscover.

MINIJOB-REGELUNG / Ein neues Gesetz ermöglicht es Teilzeitarbeitenden in Deutschland, bis zu 400 Euro monatlich steuerfrei zu verdienen. Hoteliers und Gastronomen profitieren von diesem Gesetz. Auch für Arbeitnehmer lohnt sich der Einsatz. **HANSJÜRGEN MAURUS**

Nebenjobs werden für alle interessant

Das neue Gesetz ist von Bundestag und Bundesrat bereits verabschiedet worden und tritt am 1. April 2003 in Kraft. Die vereinfachten Richtlinien sehen vor, dass künftig Nebenverdienste bis 400 Euro monatlich für Arbeitnehmer steuer- und abgabenfrei bleiben. Der Arbeitgeber zahlt eine Abgabepauschale von 25 Prozent. Die Brutto-Netto-Regelung gilt ausserdem nicht nur für Arbeitslose, sondern auch für regulär Beschäftigte, die sich durch einen Nebenjob ein Zusatz Einkommen verdienen wollen.

Nach Einschätzung des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (Dehoga) profitieren die deutschen Hoteliers und Gastronomen im besonderen Mass von der neuen Gesetzgebung.

Gleichzeitig werde damit die Schwarzarbeit bekämpft. Von den rund 1 Million Beschäftigten im Hotel und Gaststättengewerbe gehen zirka 650 000 sozialversicherungspflichtigen Voll- und Teilzeitsjobs nach.

Damit betrifft die Neuregelung der Minijobs mehrere hunderttausend Arbeitswillige, die 1999 ihren Job quittierten, nachdem die Bundesregierung das alte 630-Mark-Gesetz abgeschafft und stattdessen beschlossen hatte, Nebenbeschäftigungen voll versteuern zu lassen.

Jetzt hat Rot-Grün erneut eine Kehrtwende um 180 Grad vollzogen. Dehoga-Präsident Ernst Fischer betont, dass der Durchbruch bei den Minijobs nach Jahren der Reformblockade

ein klarer Sieg der besseren Argumente sei. Nun bestehe die einmalige Chance, das derzeit noch existierende bürokratische Ungeheuer 325-Euro-Gesetz endlich zur Strecke zu bringen und damit die Grundlage für tausende von neuen und legalen Jobs zu schaffen.

Laut Fischer könne mit diesem Gesetz auch die Schwarzarbeit in Deutschland wirkungsvoll bekämpft werden. Vor allem aber biete die Minijob-Reform den Hoteliers und Gastronomen die Möglichkeit, in schwierigen Zeiten wieder flexibler auf die Wünsche der Gäste reagieren zu können und den Service weiter zu verbessern.

FLUCHT IN DIE SCHWARZARBEIT

Die Hotelbranche musste unter der letzten Gesetzesänderung schwer leiden. Die Novellierung des 630-Mark-Gesetzes hatte 1999 zu einer beispiellosen Kündigungswelle im Gastgewerbe geführt, nachdem die Regierung auf Druck der Gewerkschaften beschlossen hatte, Mini-Einkünfte bis 630 DM zu besteuern. Die verschärfte Besteuerung hatte zur Folge, dass viele Beschäftigte nach allen Abzügen gerade mal 360 Mark in der Tasche hatten.

Für die meisten Teilzeitarbeitenden war dies kein ausreichender Anreiz mehr, als Bedienung oder Kellner zu arbeiten. Nach einer Studie der Consulting-Firma Kienbaum kündigten rund 100 000 Teilzeitschäftige ihren Dienst. Viele flüchteten in die



Die Minijob-Regelung ermöglicht es, mehr Geld zu verdienen.

Schwarzarbeit. Zusätzliche Auflagen für die Arbeitgeber sorgten für zusätzlichen Frust, da der bürokratische Aufwand immens anstieg und eine Vielzahl rechtlicher und finanzieller Risiken entstanden. So hatten es Biergartenbetreiber, die besonders häufig auf Teilzeitschäftige zurückgreifen,

mitunter bei 40 Mitarbeitern mit 30 verschiedenen Krankenkassen zu tun, berichten Kenner der Branche.

Zudem mussten die Unternehmer ihren Beschäftigten Freistellungsbescheinigungen ausstellen, dass der Betreffende nicht noch weitere Einkünfte kassierte. Künftig wird über eine zentrale Einzugsstelle in Cottbus eine Pauschalabgabe von 25 Prozent verrechnet. Damit hat der Arbeitgeber es nun noch mit einer einzigen staatlichen Stelle zu tun.

PROFESSIONALITÄT DANK VOLLZEITKRÄFTEN

Nicht überall herrscht eitel Freude. Die Gewerkschaften befürchten den Verlust von Vollzeitarbeitsplätzen durch Aufspaltung in mehrere Teilzeitsstellen, doch die Branche bestreitet das. Fünf-Sterne-Hotels wie die Ritz-Carlton-Gruppe arbeiten praktisch nur mit Vollzeitkräften, um den professionellen Service garantieren zu können und leihen Teilzeitschäftige als Stammpersonal grundsätzlich ab. Spezialanbieter wie die Veranstalter von Volksfesten oder Feiern sind dagegen auf reine Teilzeitschäftige angewiesen.

Für die Arbeitnehmer lohnt sich der Einsatz jetzt wieder. Neben mehr Geld ergibt sich zudem die Möglichkeit, aus der Schwarzarbeit herauszukommen. Insofern könnte sich die Minijob-Regelung zu einem kleinen Konjunkturprogramm entwickeln, das Deutschland angesichts von 4,2 Mio. Arbeitslosen dringend braucht.

Steuerfreie Nebeneinkünfte

Die Minijobs werden im so genannten «Hartz-Paket zum Abbau der Arbeitslosigkeit» neu definiert. Danach steigt die Grenze für steuer- und sozialabgabenbegünstigte Teilzeitschäftigung von 325 auf 400 Euro monatlich, das heisst der Arbeitnehmer erhält seinen Lohn brutto für netto. Der Arbeitgeber entrichtet dafür eine Pauschalabgabe von 25 Prozent. Die geringfügige Beschäftigung kann auch im Nebenjob ausgeübt werden, also als Zweitjob. Bis 800 Euro werden künftig beim Arbeitnehmer verminderte Sozialabgaben fällig. Sie steigen je nach Verdienst von 4 Prozent ab 401 Euro bis auf die nor-

male Höhe von 21 Prozent an. Wer Teilzeitschäftige beschäftigt, die keinem Hauptberuf nachgehen, muss allerdings künftig mehr Steuern und Sozialversicherungsbeiträge berappen. Bisher galt ein Abgabensatz von 22 Prozent, der an die generelle Pauschale von 25 Prozent angeglichen wird und sich damit um 3 Prozent erhöht. Um das System zu vereinfachen, wurde in Cottbus eine zentrale Einzugsstelle geschaffen, an die der Arbeitgeber die 25-prozentige Pauschale überweist. Der Arbeitgeber kann die Kosten bis zu maximal 510 Euro jährlich von der Steuer absetzen. **HJM**

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-Linieneinflüge, Erstklasshotels mit Frühstück und Transfers schon ab SFr.

1275.-

Singapore Airlines

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

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

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

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
Novotel Apollo****	1275.-	74.-	74.-
Plaza Park Royal****	1295.-	78.-	78.-
Shangri-La****	1855.-	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 vom/nach Genf 250.-

Inbegriffene Leistungen

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

Info-Coupon

Ich möchte mich für das Singapore Food Festival informieren. Bitte senden Sie mir kostenlose Unterlagen.

Name _____
Herrn _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____
Auf Postkarte / Mailing oder in freierhande Form unter Angabe des Gewünschten Informationsmaterials bitte mit grosser Schrift

VICTORIA-JUNGFRAU AG / Endjahres-Überblick 2002

9,1 Prozent weniger Umsatz

Die Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG mit den beiden Betrieben Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken, und «Palace», Luzern, verzeichnete im Jahr 2002 einen Konzern-Erlös von 55,5 Mio. Franken. Dies sind 9,1 Prozent weniger als im Jahr 2001. Der Cashflow beider Betriebe erreichte 16,7 Prozent – nach 18,1 Prozent im 2001. Das Betriebsergebnis I (Umsatz abzüglich direkte Betriebskosten) ging von 32,6 Prozent im 2001 auf 30,0 Prozent im 2002 zurück (von 19,9 Mio. Franken auf 16,7 Mio. Franken). Der EBITDA (Earnings Before Interest, Taxes, Depreciation, and Amortization – Gewinn vor Zinsen, Steuern, Wertminderungen und Abschreibungen) ist mit 22,3 Prozent ausgewiesen (Vorjahr 23,9%); 12,4 Mio. Franken im 2002 statt 14,6 Mio. Franken im 2001. Die Übernachtungsfrequenzen 2002 sind um 8,8 Prozent zurückgegangen.

INTERLAKEN: AUSLASTUNG UM 8,9 PROZENT GEFALLEN

Das Segment der Kongresse und Tagungen im Interlakener Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa verzeichnete eine Steigerung und stellt heute einen Anteil von 37,2 Prozent der Gesamtfrequenzen dar. Generell ging die Zimmerauslastung von 67,8 Prozent im Vorjahr auf 58,9 Prozent zurück, entsprechend einem Frequenzrückgang von 16,7 Prozent auf 72 579 Logiernächte. Der Gesamterlös fiel deshalb um 14,1 Prozent auf 37,1 Mio. Franken. Der durchschnittlich erzielte Zimmerpreis ging von 430 auf 410 Franken zurück. Der Hotelgast hat durchschnittlich pro Tag Fr. 511.20 (Vorjahr Fr. 495.70) für seine Hotelleistungen ausgelegt.

Emanuel Berger, Delegierter des Verwaltungsrats der Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG und Direktor des «Victoria-Jungfrau» in Interlaken, nennt die Gründe für den Rückgang, aber auch die Hoffnungszeichen für eine Trendwende beim Namen. Zwar seien Incentives – das seit den New Yorker Anschlägen schwierigste

Marktsegment – ganz weggefallen, weil vorerst kein Unternehmen seine besten Leute auf diese Art von Reise schicken wolle. Markant zurückgegangen sei auch das Gruppengeschäft, in welchem unter den gegebenen Vorzeichen ein extremer Preiskampf mit Dumping-Aktionen herrsche; hier mache das «Victoria-Jungfrau» seiner Spitzenstellung wegen nicht mit.

Gemäss Berger würde sich im Umfeld eines irakischen Kriegsfalls und seiner Auswirkung zum Beispiel die Frage stellen, ob man kontinuierlich die drei Restaurants des «Victoria-Jungfrau» offen halten wolle. Aber prinzipiell: «Es wird bei uns keinen Leistungsabbau geben», sagte Berger gegenüber der htr.

Um eine Nuance besser als zuvor präsentiert sich laut Berger hingegen das Tagungsgeschäft. Zwar seien alle internationalen (im Sinne von interkontinentalen) Anlässe weggefallen. Aber dafür seien die europäischen stärker geworden. Hier zahle sich die Bekanntheit auf dem Markt aus, zusammen mit dem Besitz von modernen Einrichtungen der Tagungs-Infrastruktur.

Laut Berger ist das Geschäft mit Individualreisenden «beträchtlich stärker» geworden. Der Anteil der Schweizer Gäste ist dabei auf 46 Prozent angestiegen und soll weiter wachsen. Es wird gemäss Berger «so kurzfristig gebucht wie noch nie».

LUZERN: GESAMTERLÖS WURDE GESTEIGERT

Der Gesamterlös von 18,4 Mio. Franken des Palace Hotels in Luzern liegt über demjenigen des Vorjahres von 17,88 Mio. Franken. Das Betriebsergebnis I von 23,9 Prozent oder 4,4 Mio. Franken liegt jedoch hinter dem Vorjahr zurück. Die durchschnittliche Zimmerbelegung konnte um 3,4 Prozentpunkte auf 56,4 Prozent angehoben werden. Der durchschnittliche Zimmererlös liegt mit Fr. 290.20 nur leicht unter dem Vorjahr (-2,1%). **KJV**

SORAT-HOTEL IM MESSETURM BASEL / Jung, schlank, schlicht, jedoch mit reichlich Komfort, so präsentiert sich das neue Basler Hotel. Betrieben wird es von der deutschen Sorat-Gruppe, die viel Wert auf die Design-Qualität in ihren Häusern legt. **CHRISTIAN FINK**

«Ein junges Produkt auf Design-Basis»

Stahlblau spiegelt die Fensterfassade des Messeturms in der Wintersonne das Kleinbasler Zentrum. Von aussen betrachtet weist kaum etwas darauf hin, dass am höchsten bewohnbaren Bauwerk der Schweiz noch gebaut wird. In der Tat wird in ein paar Wochen eine Etappe zu Ende gehen, während die restlichen Arbeiten noch bis Ende Jahr andauern werden: Das Hotel, das der deutschen Sorat-Gruppe gehört, soll bereits Ende März eröffnet werden, also rechtzeitig zur Uhren- und Schmuckmesse. Und dass dies auch klappen wird, daran lässt Hotel-Direktor Peter Stöckli, der zuletzt als Generaldirektor der Hotels «Euler» und «Central» amtierte, keine Zweifel aufkommen: «Es wird Tag und Nacht gearbeitet, eine Ribenbaustelle. Doch es wird reichen.»

ZIMMERGRÖSSEN 20 UND 24 QUADRATMETER

Dem schnörkellosen Bauwerk entsprechend, das schlank und rank in den Himmel weist, präsentieren sich auch die Zimmer: Auch sie sind in einer schlichten, zurückhaltenden Eleganz, von warmen Farbtönen begleitet, gehalten, was einige hübsche gestalterische Einfälle nicht ausschliesst: «Wir wollen», so Stöckli selbstbewusst, «ein sehr gutes, junges und schlankes Produkt auf Designbasis anbieten. Wir

Foto: zsg



SATINIERTES GLAS UND EDELES PADOUKHOLZ

Wände und Fussböden der Badezimmer sind aus einem speziell satinierten, emaillierten grünen Glas gefertigt, das effektiv hinterleuchtet wird. Die Waschtischplatten und Vorwandinstallationen sind aus edlem, dunkelbraunem Padoukholz.

werden viele Gäste haben, die in Relais & Châteaux waren, in Gault-Millau-Restaurants gegessen haben und in Fünf-Sterne-Häusern logierten. Wir werden Vier-Sterne-Preise haben und versuchen, einen Sechs-Sterne-Service zu bieten.»

Die Zimmer sind 20 (Einzel) und 24 (Doppel) Quadratmeter gross. Sie verfügen über Satellitenfernsehen, Schreibtisch, Anschlüsse für Fax und Modem, Minibar, Klimaanlage, grosse Spiegel und einen Zimmersafe, der innen über einen Stromanschluss zum Aufladen elektronischer Geräte verfügt. Raffiniert präsentieren sich die Bäder: Wände und Fussböden der Badezimmer sind aus einem speziell satinierten, emaillierten grünen Glas gefertigt, das effektiv hinterleuchtet wird. Die Waschtischplatten und Vor-

wandinstallationen sind aus edlem Padoukholz, das mit seinem warmen Dunkelbraun einen besonders schönen Kontrast zu den grün schimmernden Glasflächen bildet. Ergänzt wird das Hotelangebot durch einen Wellnessbereich mit Sauna- und Dampfbad.

NACH PRINZIPIEN DER KLASSISCHEN-MODERNE

Insgesamt stehen von der fünften bis zur vierzehnten Etage 230 Zimmer zur Verfügung. Gestaltet wurden sie vom Münchner Designer Helmut Vorreiter, der zur Freude von Architekt Meinrad Morger auf jeglichen Prunk verzichtet hat, dies im Sinne der klassischen Moderne. Die Zimmer haben vor allem den Anspruch, sehr benutzt

zergerecht zu sein. Die Stellung der Betten ermöglicht den direkten Blick durch die sehr grossen Fensterflächen, was zu einem charakteristischen Teil der Einrichtung wird, indem die Weite des Ausblicks das Raumgefühl stark mitprägt. Die Preise für Einzelzimmer bewegen sich zwischen 300 und 580, für Doppelzimmer zwischen 330 und 630 Franken, Champagner-Frühstück inbegriffen. Der Durchschnittszimmerpreis über das Jahr betrage, so Stöckli, etwa 220 Franken, Gruppengäste mitinbegriffen.

Doch nicht nur Betten, auch Räume für Konferenzen bietet das Sorat-Hotel an. Insgesamt stehen 700 Quadratmeter flexibel aufteilbare Tagungsfläche zur Verfügung. Der grösste Raum bietet Platz für Veranstaltungen mit bis zu 500 Teilnehmern. «Ein

Supersaal», so Stöckli, der bereits bis Ende Jahr ausgebucht sei.

Das Restaurant «Filou» befindet sich im dritten Geschoss, ist dank der vollen Verglasung sehr hell und ermöglicht einen ausschweifenden Blick über das Messegelände und die anschliessende Clarastrasse bis hin zur Rheinbrücke. Angestrebt wird eine Gourmetküche mit «einem sehr guten Preis-Leistungs-Verhältnis», die der-einst auch im Gault-Millau-Führer Aufnahme finden soll. Dafür besorgt ist der 34-jährige Koch Christoph Keller, der unter anderem in der «Traube» Tonbach und im «Belvedere» in Davos gearbeitet hat. Peter Stöckli: «Wir möchten auf eine positive Weise frech sein, überzeugen durch die Leistung unserer Mitarbeiter.» Das 55-köpfige Team steht mittlerweile. Beim Zusammenstellen hatte Stöckli die Qual der Wahl: Ohne ein einziges Inserat haben sich 600 Leute bei ihm beworben.

Angestrebt wird eine Auslastung von 56 Prozent. Diese Vorgabe soll über Messegäste und auch über Verträge mit der umliegenden Industrie erreicht werden. Ausserdem könnte, so betont Stöckli, das Basler Haus dank Synergien mit den übrigen Sorat-Häusern an den Wochenenden das ganze Jahr gefüllt werden. Erwartet wird etwa Klientel aus Berlin, die auf dem Weg in den Süden in Basel einen ein- oder zweitägigen Zwischenhalt einlegt.

Spezielle Stadthotels

Ein spektakuläres Designerhotel, ein umgebauter Getreidesilo, ein mittelalterlicher Gasthof, eine ehemalige Wasserschmiede mitten in der Donau: Mit ungewöhnlichen Stadthotels macht die deutsche Sorat-Hotelgruppe seit 1990 von sich reden. Inzwischen gehören dem Unternehmen mit Sitz in Berlin 23 Boutique-Hotels. Diese gehören der gehobenen Komfortklasse, nicht aber der Luxus-hotellerie an. Das Hotel im Basler Messturm ist das erste Projekt in der Schweiz. Im 2002 machte die Sorat-Hotelgruppe netto 39 Mio. Franken Umsatz. **CF**

Konzept der Vielfalt

Die Häuser der Sorat-Gruppe befinden sich stets in Innerstadtlage in mittelgrossen und grossen Städten. Es gehört zum Anspruch der Hotelgruppe, nicht nur ein Bett zu verkaufen, sondern auch ein Lebensgefühl zu vermitteln. Eine Inneneinrichtung von der Stange ist denn bei Sorat auch tabu. «Unsere Gäste», so Geschäftsführer Nicolas Meissner, «sollen ihr Hotel bewusst und mit Vergnügen wahrnehmen und nicht morgens beim Aufwachen erst einmal überlegen müssen, in welcher Stadt sie sich eigentlich befinden.» **CF**

HOTEL «BALADE» BASEL / Mit unkonventionellen Mitteln versucht das noch junge Hotel/Restaurant, aus den roten Zahlen herauszukommen: Die Hoteliers suchen Sponsoren im Freundes- und Bekanntenkreis und haben erste Erfolge. **CHRISTIAN FINK**

Erste Reaktionen sind positiv ausgefallen

Die beiden Besitzer des Hotels und Restaurants «Balade» in Basel, Franz Leugger und Peter Sutter, haben finanzielle Probleme. Vor gut einem Jahr erst, am Silvester 2002, eröffneten die beiden das Hotel. Das Projekt, das mit der derzeitigen wirtschaftlichen Lage einen denkbar schwierigen Start erwischte, hat jedoch im vergangenen Jahr weniger gut gewirtschaftet als erwartet und steckt nun in den roten Zahlen. Mit unkonventionellen Mitteln versuchen nun die Hotelbesitzer, das Loch in der Kasse zu stopfen.

Mit einem Brief an «Freunde und Bekannte» versuchten sie ihren «Liquiditätsengpass von rund 100 000 Franken» zu überbrücken. Gestartet sei das Hotel und Restaurant gut, doch im Verlauf des Jahres seien dann entgegen den Einschätzungen der beiden Besitzer im September und Oktober im Restaurant Umsatzeinbussen bis zu 40 Prozent eingetroffen, heisst es in diesem Schreiben.

Nun zählen Leugger und Sutter auf die Unterstützung ihrer Freunde und Bekannten. Mit einem «Solidaritätsbeitrag» oder einem «Konsumationsgutschein» können sie den «Balade»-Besitzern unter die Arme greifen. Und die beiden Hoteliers geben sich trotz der Anfangsschwierigkeiten zuversichtlich. Das Hotel sei im laufenden

Foto: zsg



HOTEL/RESTAURANT BALADE

Der Basler Betrieb steckt momentan in wirtschaftlichen Schwierigkeiten.

Jahr an der Fasnacht und an sämtlichen Messen bis zur IGEHO im November ausgebucht, sagen sie. Leugger sei sich aber bewusst, dass das Hotel auch ausserhalb der Messezeiten einen Zuwachs der Gästezahl anstreben müsse, beispielsweise mit Weekend-Angeboten.

Insgesamt hat jedoch weniger die Auslastung des Hotels als die unter den Erwartungen gebliebene Resonanz auf das kulinarische Angebot des Res-

taurantteils das Loch in die Kasse gerissen.

AUCH ANDERE MASSNAHMEN GEPLANT

Der Rundbrief, mit dem die beiden «Balade»-Inhaber um Sponsorenbeiträge zur Ausmerzung des Liquidationsengpasses bitten, zeigt offenbar Erfolg. «Verschiedene Leute haben Geldbeiträge zugesagt», versichert

Leugger. Die eingegangenen «Solidaritätsbeiträge» und die verkauften «Konsumationsgutscheine» konnten den fehlenden Betrag allerdings noch nicht ganz decken, weshalb weitere Anstrengungen unternommen wurden. Zu den Sofortmassnahmen gehört, dass inskünftig mit schlankeren Strukturen gearbeitet wird, um damit die Kosten zu senken. Sowohl in der Küche als auch im Service wie auch an der Réception wird der Betrieb mit weniger Personal auskommen müssen. Ausserdem sollen bei den Warenkosten Einsparungen getätigt werden. Auf diese Weise soll der Betrieb fit gemacht werden für die Zukunft.

Kommt hinzu, dass Sutter und Leugger mit verschiedenen kulturellen Aktivitäten wie einem monatlichen Jazz-Brunch, Rock-Konzerten und Wunschdiscos nun auch den untergeschossigen Veranstaltungsraum belegen will. Dazu organisieren sie Degustationsanlässe in der dem Haus integrierten Viothek.

HILFE JETZT AUCH VON DRITTER SEITE

Schützenhilfe bekommen die beiden Hoteliers jetzt auch noch von dritter Seite her: In der Zwischenzeit hat sich nämlich ein «Freundeskreis Hotel

Restaurant Balade», dem teilweise stadtbekannte Baslerinnen und Basler angehören, gebildet. Dieser organisiert am Samstag unter dem Motto «Solidarität kann amüsant und köstlich sein» eine «Sponsor/-innen-Nacht». Verschiedene Künstlerinnen und Künstler machen mit einem Gratisauftritt mit. Obwohl der Eintritt für den Sponsorenabend entsprechend teuer ist (500 Franken pro Person, 750 Franken für Paare), haben sich laut Leugger bereits etwa 60 bis 65 Personen angemeldet. Ob damit die finanziellen Probleme fürs erste gelöst werden können, bleibt allerdings offen.

Das «Balade»

Das Hotel befindet sich im Kleinbasler Zentrum nahe dem Rhein am Rande des Rotlichtbezirks und des Kulturzentrums Kaserne. Die Umsetzung des Projektes wurde durch stadtgelerische Eingriffe hinsichtlich des Platzes im Klingental begleitet. Das Drei-Sterne-Haus hat 24 Zimmer. Im Parterre befindet sich ein Bistro, ein Speiselokal (insgesamt etwa 100 Plätze), und eine Bar (60 Plätze) mit einer Viothek. Im Sossall befindet sich der Veranstaltungsraum, in dem 100 Personen Platz finden. **CF**

HOTELSHECKS / Euro Hotelscheck AG zieht «Freedreams» nach

65 Hotels machen mit

Hotelschecks, die den Gast von merklich tieferen Preisen profitieren lassen, nehmen in der Schweiz zu, wobei die Gäste namentlich im Bereich Restauration gewisse Bedingungen zu erfüllen haben. Seit September offeriert die Firma Euro Hotelscheck AG, Wittenbach/SG, im Drei-Sterne-Bereich drei Übernachtungen zum Preise von 59 Franken, und zwar für zwei Personen. Zwei Schecks werden gar für 99 Franken verkauft.

Um von diesem Tarif profitieren zu können, muss der Gast das Frühstück und das Nachtessen im betreffenden Hotel einnehmen. Das System entspricht mehr oder weniger demjenigen der Firma Duethotel, Baar/ZG, deren Schecks «Freedreams» heissen. Diese kosten – ebenfalls für drei Nächte und zwei Personen – 75 Franken.

Die Euro Hotelscheck AG hat bei der deutschen Euro Hotel Marketing eine Lizenz für dieses System erworben. 65 Schweizer Hotels machen mit. Situieren sind sie alle in der Deutschschweiz. Angestrebt wird ein Bestand von 120 bis 160 mitmachenden Hotels, einige davon auch in der Suisse romande. Entsprechende Promotionsmassnahmen sollen dies ermöglichen.

Euro Hotelscheck möchte seine Aktivitäten auch in Österreich entfalten. Zurzeit arbeiten bereits etwa 600 Hotels nach dem Euro-Hotel-Marketing-System, das 1994 lanciert wurde. *MH/TRU*

Siehe Cahier français Seite 3



50 Jahre ÖHV Anlässlich der Jubiläumsfeier 50 Jahre Österreichische Hotelierversammlung (ÖHV) im Wiener Rathaus überbrachte hotellerieuisse-Präsident Christian Rey (zwischen den beiden ÖHV-Co-Präsidenten Sepp Schellhorn, links, und Peter Peer) die Grussbotschaft der Schweizer Hotellerie und von hotellerieuisse. *TRU*

KURZ UND BÜNDIG

Hyatts erstes Hotel in Italien: «a stylish new address» in Mailand. Mit dem «Park Hyatt Milan» (<http://milan.park.hyatt.com>) wird im August 2003 das erste Hotel von Hyatt International in Italien eröffnet. Es werde eine «stylish new address» in der Business- und Mode-Metropole Italiens sein, heisst es in einer Ankündigung auf der Hyatt-Website. Seine 117 Zimmer und Suiten in einem Bau aus dem späten 19. Jahrhundert liegen nur ein paar Schritte von der Piazza del Duomo, der Scala und der Galleria entfernt. Die Innenarchitektur des neuen «Park Hyatt Milan» stammt von dem weltweit im Hotel-Design aktiven, in Paris lebenden amerikanischen Architekten Ed Tuttle. Er gestaltete auch das Innere des kürzlich eröffneten «Park Hyatt Paris-Vendôme» (<http://paris.vendome.hyatt.fr>). *KJV*

Drei neue Schweizer Hotels bei Best Western. Von den 282 Hotels, die sich im 2002 für eine Partnerschaft mit der Gruppe Best Western entschieden haben, befinden sich drei in der Schweiz: das Vier-Sterne-Hotel Bellevue au Lac in Lugano, das Drei-Sterne-Hotel Terrace in Engelberg und das Vier-Sterne-Hotel des Alpes in Flims Waldhaus. *TRU*

18,4 Mio. Franken auf privates Konto. Kurz nachdem die Verträge zwischen Swissôtel und Raffles zur Übernahme der Swissôtels unterzeichnet waren, kassierte CEO Andreas Meinhold Leistungen über 12 Millionen Franken, die im Arbeitsvertrag festgehalten waren. Dies listet der Swissair-Bericht von Ernst & Young auf. Wofür Meinhold die restlichen gut sechs Millionen Franken erhalten hat, ist unklar. Wie die «SonntagsZeitung» schreibt, seien allerdings die Umstände des Verkaufs an Raffles auffällig: so

sei erst nach Bekanntgabe des Verkaufs an Raffles offen gelegt worden, dass sich auch Gruppen wie Accor, Hilton oder Mövenpick für Swissôtel dafür interessiert hätten, die auch bereit gewesen wären, mehr zu bezahlen. *MG*

«Hotel Sursee» wird weitergeführt. Der bisherige Geschäftsführer, Enis Omanovic, will das leerstehende Hotel und Restaurant in Sursee weiterführen. Der Hotelbesitzer, Daniel Nègri, hat laut «Neue Luzerner Zeitung» mit der Ara Hotel International, Paris, einen Pachtvertrag abgeschlossen. Die Hotelkette will das «Sursee» künftig über die neu gegründete Ara Hotel Suisse GmbH, Sursee, führen. *TRU*

8% mehr Übernachtungen in den SAC-Hütten. Sowohl in der Wintersaison (+21%), wie auch im Sommer und Herbst (+2%) registrierten die zwischen 1475 und 4003 m ü. M. gelegenen SAC-Hütten ein deutliches Plus an Übernachtungsgästen. Insgesamt wurden 298 000 Übernachtungen gezählt, das sind rund 22 000 oder 8 Prozent mehr als im Jahr 2001. Die meisten Übernachtungen (über 155 000) haben SAC-Mitglieder generiert, während Nichtmitglieder rund 75 000 Mal in den Hütten übernachtet haben. Die restlichen Übernachtungen entfallen auf Bergführer, Jugendliche und Kinder. *MG*

SRS-Hotels bauen ihr Portfolio aus. Mit vier neuen Häusern in Frankreich und Italien stocken die SRS-Worldhotels ihr Hotelportfolio in diesen Ländern auf 54 Häuser auf. Die vier neuen Häuser befinden sich in Paris (Hotel Roblin und Hotel Copatel Waldorf Trocadero), in Marseille (Hotel Bompard) und in Mailand (Grand Hotel Visconti Palace). *MG*

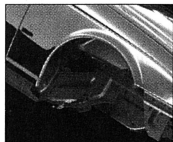
Anzeige

Lösungen für KMU. Einfach und effizient.

Swisscom Enterprise Solutions. Optimal für KMU.

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

swisscom
enterprise solutions



ALUMINIUM / Bierdosen zu Autokarosserien: Mit High-Tech entstehen aus Abfall hochwertige Rohmaterialien. SEITE 15



ZÜRICH / Das vegetarische Restaurant Bona Dea am Hauptbahnhof spricht immer breitere Kundenschichten an. SEITE 16

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

KOMMENTAR

Auf Dreckschleudern verzichten

CHRISTIAN MEYER

Personenwagen mit Dieselmotoren erfreuen sich in der Schweiz einer wachsenden Beliebtheit. Gemäss Bundesamt für Statistik entschieden sich im letzten Jahr hierzulande nicht weniger als 52 097 von rund 293 000 Neuwagenkäufern für einen Direktzylinder. Das sind 10 381 mehr als im Vorjahr. Nur gerade 166 Fahrzeuge mit Alternativ-Antrieb (Elektro, Bi-fuel, usw.) wurden immatrikuliert.

Diesel-Aggregate werden immer sparsamer, immer leiser, immer kultivierter und leistungsfähiger. Allradfahrzeuge und Grossraumlimousinen sind gross in Mode – und gerade diese Autos werden vorzugsweise mit sparsamen Turbo-Diesel- statt mit Benzin-Motoren gerüstet.



Exponenten der Umweltverbände stellen fest, dass der Dieselmotor wegen des höheren Wirkungsgrades im Vergleich zum Benzin weniger CO₂ ausstösst. Doch ein Mehrfaches an kanzerogenen Russpartikeln und Stickoxiden (NOx) mache diesen Vorteil wieder zunichte. Tatsächlich ist die Verschlechterung der Luftqualität in Städten und Agglomerationen aufgrund der steigenden Dieselfahrzeug-Zahlen messbar.

Mit den bereits erhältlichen Partikelfiltern ist ein erster Schritt getan – eine wesentliche Verbesserung winkt indessen erst ab 2005. In rund zwei Jahren wollen Ford und PSA (Peugeot-Citroën) gemeinsam den ersten kombinierten Partikelfilter mit einem Katalysator lancieren, der sowohl Russ als auch Stickoxide nahezu eliminieren soll. SEITE 14

AUTO-NEWS

Genf. Am Internationalen Automobil-Salon wird Renault gleich mehrere Weltpremieren enthüllen. Besonders interessieren dürften die Fachleute aus Hotellerie, Catering und Restauration der neue Scénic und der Kangoo .Phase 2. Genfer Premiere feiert die überarbeitete Grossraumlimousine Renault Espace. Deren neue Linie wurde dem futuristischen Design der Marke angeglichen. Toyota wird unter anderem den neuen Landcruiser präsentieren; das geräumige Allradfahrzeug ist vollständig aufgefrischt worden. Der schwedische Hersteller Volvo wird in Genf sein jüngstes Modell, den bereits lieferbaren SUV (Sport Utility Vehicle) XC 90 in den Mittelpunkt rücken. CM

Mercedes T-Modell. Am Genfer Salon rollt das Raumwunder in vierter Generation an. Der praktische Fünftürer gilt als einer der ersten Kombis der Oberklasse. Der Vorgänger hatte Platz in Hülle und Fülle (600 bis 1975 l Ladevolumen), wirkte aber klobig. Der Nachfolger schafft 690 bis 1950 Liter – alles in sauberem Design. CM

GÄSTETRANSPORT / Das Innenleben moderner Kompakt-Vans lässt sich mit ein paar Handgriffen verändern: Die Umstellung auf den Warentransport geschieht in Sekundenschnelle. CHRISTIAN MEYER

Verwandlungskünstler im Aufwind

In ein paar Monaten wird nach nur drei Jahren Bauzeit der millionste Opel Zafira vom Band rollen. Doch der Erfolg des kompakten MPV (Multi Purpose Vehicle) hat die Konkurrenz bereits auf den Plan gerufen: Am Genfer Autosalon (6. bis 16. März 2003) wird Volkswagen das Modell Touran vorstellen. Herausragende Merkmale dieses Fahrzeugtyps stellen die handlichen Aussenmasse bei gleichzeitig grosszügiger und variabler Innenraumeinrichtung dar.

Als Besonderheit beim neuen VW Touran ist die mit ein paar Handgriffen im Fahrzeugboden versenkbare dritte Sitzreihe zu bezeichnen – ein Ausstattungsdetail, das wohl massgeblich zu der Beliebtheit des Zafira beigetragen hat. Beim Opel ist allerdings zusätzlich die zweite Sitzreihe versenkbar.

TOURAN: SOLIDE KONSTRUKTION

Beide Fahrzeuge zeichnen sich durch überdurchschnittliche Flexibilität aus und sprechen somit mehrere Käufergruppen gleichzeitig an: Sportler und Freizeitorientierte, Familien mit Kindern und auch Gewerbetreibende. Sie alle möchten auf grosszügig bemessenen Innenraum nicht verzichten, bei gleichzeitigem Anspruch auf Sicherheitsstandard, Komfort und Ausstattung eines modernen Personenwagens. Die schnelle Verwandlung des Zafira und des Touran von Siebensitzern in Transporter mit zwei Plätzen und grosser Ladefläche prädestiniert diesen Typ Fahrzeug geradezu für den

Gäste- und Warentransport im Hotel und Restaurant.

Bei beiden Kompakt-Vans umfasst die Basisausstattung ABS, Zentralverriegelung inklusive Fernbedienung und elektrische Fensterheber. VW wirft für den Touran seine bewährten und sparsamen Motoren in die Waagschale; zusätzlich soll eine neue Vierlenkerhinterachse dem Wagen ein agiles Fahrverhalten verleihen.

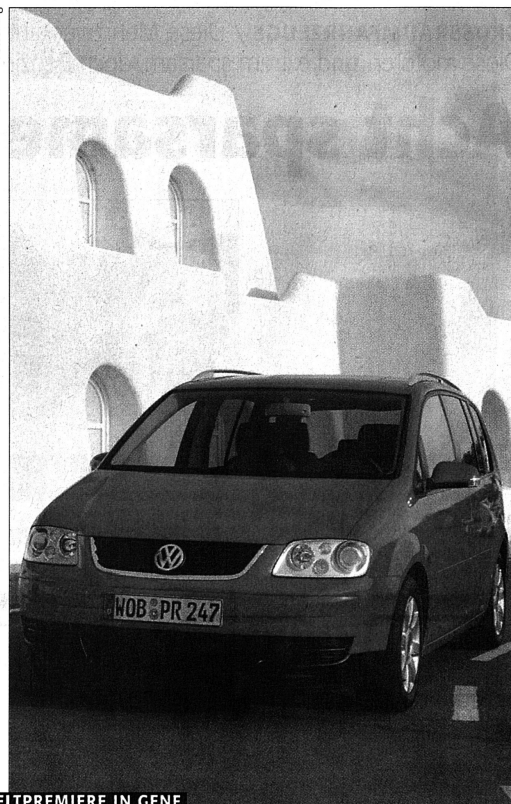
ZAFIRA MIT ERDGASANTRIEB

Rechtzeitig zum Auftritt des Rivalen aus dem Hause Volkswagen hat Opel dem Zafira eine Frischzellenkur verpasst. Das Modell wurde optisch aufgewertet; ausserdem sollen zahlreiche Detailverbesserungen weitere Käuferschichten anlocken, etwa die erneute Optimierung des Innenraums und ein umfangreiches Motorenangebot. Bemerkenswert ist das ökologische Engagement der GM-Tochter aus Rüsselsheim. Als besonders wirtschaftlich und umweltfreundlich ist die Zafira-Motorenvariante 1,6 CNG mit Erdgasantrieb (siehe Marktübersicht Seite 14) zu bezeichnen. Mit 5,5 kg Erdgas (Werksangabe) zu rund Fr. 1,40 läuft das Alternativ-Fahrzeug bis zu 100 Kilometern.

KÜCHENABFÄLLE ZU TREIBSTOFF

Erdgas ist gegenwärtig laut Umwelt-Experten einer der umweltverträglichsten Treibstoffe. Allerdings ist

Fotos: zvg



WELTPREMIERE IN GENF

Anlässlich des Genfer Autosalons (6. bis 16. März 2003) wird Volkswagen den Kompakt-Van Touran vorstellen. Die hinterste Sitzreihe lässt sich im Fahrzeugboden versenken.

Luxuriöse Autos für wichtige Gäste

Sicher kennen Sie diese Geschichte: Ein nobler Herr aus England, einst Gast im Hotel Palace in Gstaad, geriet in akute Geldnöte. Deshalb musste er seinen Rolls-Royce in der Hotelgarage deponieren. Doch der Luxuswagen, Pfand für die offene Hotelrechnung, fand aus unerfindlichen Gründen den Weg nicht mehr nach England zurück. Doch dies schien die Hoteliersfamilie Scherz kaum zu beunruhigen. Schliesslich kommt nicht jedes Grandhotel auf so bequeme Weise zu einem kostbaren «Classic Car» aus den Fünfzigerjahren. Wer lieber auf ein brandneues Modell setzt, besucht den Genfer Auto-Salon (6. bis 16.

März 2003). Um VIP-Gäste standesgemäss transportieren zu lassen, hat der Direktor eines Erstklassenhauses die Wahl zwischen dem Audi A8 und dem Jaguar IX (beide mit Alu-Karosserie, siehe Seite 14). Auch die absolute Luxusklasse ist zu erwähnen: Rolls-Royce wird das neue Modell Phantom präsentieren, und wohl nur einige wenige Hoteliers dürften den Kauf des ebenfalls erstmals in Genf dem Publikum in allen Details präsentierten Maybach ernsthaft erwägen. Das Spitzenmodell aus dem Hause Daimler Chrysler ist nur auf Bestellung lieferbar. Kostenpunkt: ab 650 000 Franken. CM

das Versorgungsnetz immer noch sehr dünn. Doch für Hoteliers ist der Zafira CNG unter Umständen eine prüfungswürdige Variante. Der Erdgas-Van eignet sich beispielsweise für den Stadtverkehr und regelmässige Bahnhof- sowie Flughafen-Transporte. Der CO₂-Ausstoss stellt mit rund 130 g/km für diese Fahrzeuggrösse einen Spitzenwert dar.

«Stellt der Fahrer beispielsweise auf der Autobahn fest, dass der Treibstoff knapp wird, kann bei «Bi-fuel»

Fahrzeugen wie dem Zafira auf Benzin umgestellt werden», sagt Daniel Würzler, Marketingleiter bei Kompogas in Glattbrugg (www.kompogas.ch). Die Firma speist aus Küchen- und Gartenabfällen gewonnenes Gas ins Erdgas-Netz ein. Treibstoff der Marke «Kompogas» ist von der Mineralöl-Steuer befreit und kostet in der Region Zürich gegenwärtig Fr. 1.23. Pro Tag könnten 4000 Kubikmeter Rüst- und Speiseabfälle aus Hotels und Restaurants aufbereitet werden.



MULTIVAN

Der «VW-Bus» gehört seit Jahren zu den beliebtesten Autos im Hotel. Im Bild der überarbeitete, am Autosalon Genf erstmals präsentierte «Multivan».



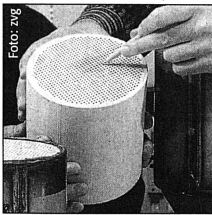
ÖKOLOGISCH

Mineralölsteuerbefreit fahren: Der Zafira CNG lässt sich auch mit «Kompogas» betreiben. «Kompogas» entsteht aus Küchen- und Gartenabfällen.

PARTIKELFILTER / Stickoxide und Russpartikel bei Dieselfahrzeugen

Endlich Problemlösung in Sicht

Moderne Dieselmotoren zeichnen sich durch einen hohen Wirkungsgrad aus. Angriffsfläche für Kritiker bildet einerseits der Partikelaustritt, andererseits der Ausstoss von Stickoxiden (NO_x), der je nach Motortyp ein Mehrfaches desjenigen eines Benzinaggregates betragen kann. Während Partikelfilter für Diesler der ersten Generation den Praxistest bereits bestanden haben, arbeiten die Entwicklungsabteilungen



Russpartikel auffangen: Abgase strömen durch die Keramik.

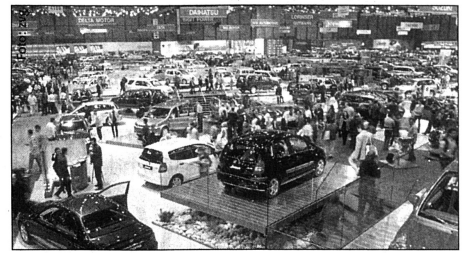
von Ford und Peugeot-Citroën (PSA) gemeinsam an einem katalytischen Filtersystem der zweiten Generation: Dieses soll die Funktionen des Katalysators und des Filters in einem einzigen Bauteil vereinen. Der Entwicklungsträger soll zusätzlich mit einem System zur Reduktion von Stickoxiden ausgestattet werden. Gemäss Ford soll die Eliminierung von über 90 Prozent der Stickoxide und Partikel möglich sein. CM

GENF PALEXPO / 73. Auto-Salon mit neuer Halle – total 21 000 Quadratmeter

Wieder zahlreiche Neuheiten

Grösser, bequemer, attraktiver: Der Genfer Auto-Salon 2003 (6. bis 16. März) will den Besucherströmen mehr Platz bieten. Zu diesem Zweck wird der Autoschau eine neue Halle zur Verfügung gestellt. Auf 21 000 Quadratmeter kündigen die Konstrukteure nicht weniger als 70 Welt- und europäische Premieren an. Am 7., 11. und 14. März bis 22 Uhr geöffnet. CM

Informationen: salon-auto.ch



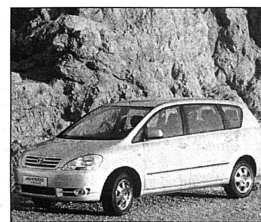
GROSSRAUMFAHRZEUGE / Diese Mehrzweckautos (MPV) erfreuen sich auch im Gastgewerbe einer wachsenden Beliebtheit. Dieselmotoren sind extrem sparsam, doch Benzin- und Erdgasmotoren sind momentan noch umweltfreundlicher. CHRISTIAN MEYER

Acht sparsame Vans auf einen Blick



Marke:	Citroën C8	Fiat Ulysse	Lancia Phedra	Mercedes Vaneo
Typ	2.0 HDi	2.0 JTD	2.2 JTD	1.6 (60 kW/82 PS)
Verkauf	ab Lager	ab Lager	ab Lager	ab Lager
Technik:				
Motortyp	Diesel Common Rail 16 V	Turbodiesel Common Rail	Turbodiesel Common Rail	Benzin Einspritzer
Verbrauch (Werksangabe)	7,2 l/100 km	7,2 l/100 km	7,4 l/100 km	7,8 l/100 km
CO ₂	189 g/km	186 g/km	199 g/km	187 g/km
Partikelfilter	▲	—	—	—
4x4-Antrieb	—	—	—	—
Komfort/Sicherheit:				
Klimaanlage	▲	▲	▲	●
Automatikgetriebe	●	—	—	●
Zentralverriegelung	▲	▲	▲	▲
Anzahl Airbags serienmässig	6	6	10	4
Anzahl Sitzplätze (maximal)	8	8	7	7
Preisvergleich:				
Basispreis (inkl. MWST)	Fr. 39 200.– (8 Sitzplätze)	Fr. 39 390.– (7 Sitzplätze)	Fr. 50 390.– (7 Sitzplätze)	Fr. 29 250.– (7 Sitzplätze)
	www.citroen.ch	www.fiat.ch	www.lancia.ch	www.daimlerchrysler.ch

▲ = Serienmässig im Basispreis
● = Option (gegen Aufpreis erhältlich)
— = Nicht erhältlich



Marke:	Opel Zafira	Peugeot 807	Toyota Avensis Verso	VW Sharan
Typ	Erdgas	2.0 HDi	2.0 D-4D	1.9 TDI
Verkauf	ab Lager	ab Lager	ab April 2003	ab Lager
Technik:				
Motortyp	Erdgas	Turbodiesel 16 V	Turbodiesel Common Rail	Turbodiesel Direkteinspritzung
Verbrauch (Werksangabe)	5,5 kg/100 km	7,2 l/100 km	6,5 l/100 km	6,3 l/100 km
CO ₂	145 g/km	189 g/km	173 g/km	176 g/km
Partikelfilter	—	▲	—	—
4x4-Antrieb	—	—	—	●
Komfort/Sicherheit:				
Klimaanlage	●	▲	▲	▲
Automatikgetriebe	—	—	—	●
Zentralverriegelung	▲	▲	▲	▲
Anzahl Airbags serienmässig	4	6	2	4
Anzahl Sitzplätze (maximal)	7*	8	7	7
Preisvergleich:				
Basispreis (mit 7 Sitzplätzen) inkl. MWST	Fr. 31 750.– (7 Sitzplätze)	Fr. 41 450.– (8 Sitzplätze)	Fr. 42 900.– (7 Sitzplätze)	Fr. 44 950.– (7 Sitzplätze)
	www.opel.ch	www.peugeot.ch	www.toyota.ch	www.amag.ch

* Hintere Sitzreihen im Fahrzeugboden versenkbar

▲ = Serienmässig im Basispreis
● = Option (gegen Aufpreis erhältlich)
— = Nicht erhältlich

ÖKOLOGIE / Die Vision, Grossserienfahrzeuge mit Aluminiumkarosserien zu bauen, ist mit dem Audi A2 erstmals zur Realität geworden. Alu nimmt künftig im Fahrzeugbau – nicht zuletzt aus ökologischen Gründen – eine Schlüsselposition ein. **BEAT WINTERFLOOD**

Hersteller setzen zunehmend auf Alu

Aluminium ist ein Werkstoff mit mehrdimensionalen Qualitäten. Die Vorteile für den Fahrzeugbau liegen vor allem in den gegenüber von Stahl fast gleichwertigen mechanischen Eigenschaften bei nur einem Drittel des Gewichts. Daraus ergeben sich konstruktive Vorteile bei bewegten Teilen (z. B. Motorkolben) und Massenkraften ausgesetzten Konstruktionen (z. B. Geländewagen). Beim Nutzfahrzeug kommen betriebswirtschaftliche Vorteile dazu, da das tiefere Eigengewicht höhere Nutzlasten zulässt. Nebst dem tieferen Treibstoffverbrauch steigt auch die Transporteffizienz. Darüber hinaus zeichnet sich Aluminium durch weitere Qualitäten aus: Hohe Lebensdauer dank Korrosionsfestigkeit, gute Verformbarkeit und hoher Design-Freiheitsgrad. Ausserdem ist Alu wirtschaftlich interessant dank rationaler Vorfabrikation mit Strangprofilen.

ENERGIEBILANZ ALS MASSSTAB

Betrachten wir den Energiebedarf eines Fahrzeugs über seinen Lebenszyklus, so ist festzustellen, dass die Betriebsenergie gegenüber der Herstellungsenergie dominiert. Bei einem Mittelklassewagen mit einer angenommenen Lebensdauer von 200 000 Kilometer beträgt die Betriebsenergie (Treibstoff) ca. 85 Prozent der Gesamtenergie. Wegen der prinzipiell engen Koppelung der Energienutzung an den Ressourcenverbrauch und die Schadstoffemissionen kann anstelle einer umfassenden Ökobilanz auch die Energiebilanz zur Beurteilung der Umweltverträglichkeit herangezogen werden.

Es zeigt sich, dass ein aluintensiver Personenwagen – hergestellt aus Hütten-Aluminium – spätestens nach rund 80 000 Kilometer Laufstrecke den höheren Aufwand bei der Herstellung durch den tieferen Treibstoffverbrauch wettgemacht hat. Bei einem vollständig aus Recycling-Aluminium hergestellten PKW ist die Herstellungsenergie bereits kleiner als beim konventionellen Auto. Da Strassenfahrzeuge eine wesentlich grössere Laufleistung haben (PKW ca. 200 000 km, LKW ca. 1 000 000 km), resultiert immer ein tieferer Gesamt-Energiebedarf bei aluintensiven Fahrzeugen.

«Wir setzen alles daran, um Fahrzeuge für den Volumenmarkt zu entwickeln, die einerseits unseren Kun-

Fotos: ag



500 KILO LEICHTER ALS DIE KONKURRENZ

Ausgeklügelte Recycling-Verfahren machen aus Alu-Abfällen hochwertiges Rohmaterial. Fahrzeuge mit leichten Alu-Karosserien (im Bild der neue Audi A 8) verbessern die Energie- und Umweltbilanz.

den und andererseits auch unseren Verpflichtungen gegenüber der Menschheit nachkommen. Der Aluminium-Leichtbau ist ein Schlüsselfaktor zur Reduktion des Energieverbrauchs und der global relevanten Schadstoffemissionen.» (Zitat William W. Boddie, Vice President Ford Motor Company)

ENERGIEINTENSIVER PROZESS

Von Natur aus zählt die Aluminiumherstellung zu den energieintensiven Prozessen. Deshalb sind die verarbeitenden Betriebe zunehmend in Weltregionen angesiedelt, wo die Wasserkraft als Energiequelle ausreichend zur Verfügung steht. Dementsprechend nimmt die hydroelektri-

sche Energie in der Bilanz eine dominante Rolle ein. Trotz dieser erneuerbaren Energiequelle hat es die Aluminiumindustrie geschafft, den Einsatz an Primärenergie bei der Elektrolyse seit 1950 um rund einen Drittel auf heute ca. 14 kWh (40 MJ) pro Kilogramm zu senken.

TRUMPFKARTE: ALUMINIUM-RECYCLING

Im Umschmelzverfahren entstehen bereits heute dank dem funktionierenden Alu-Recycling grosse Mengen an vollwertigem Recycling-Aluminium, zu dessen Herstellung nur noch etwa 5 bis 10 Prozent der ursprünglichen Energie benötigt werden. Bei gleich bleibendem Aufwand

für Halbzeug- und Bauteilerstellung ergibt sich ein Wert von ca. 10 kWh (28 MJ) pro Kilogramm Alu-Fertigprodukt gegenüber von ca. 20 kWh pro Kilogramm bei Stahlprodukten. Nachfolgend eine kleine Zusammenfassung der wichtigsten Vorteile der Aluminium-Wiederverwertung:

Recycling ohne «Downgrading», dies bedeutet, dass die ursprüngliche Qualität erhalten wird. Zudem existieren Technologien zur vollautomatischen Identifizierung der Legierungen. Alu-Schrott hat einen hohen Marktwert. Die Recycling-Wirtschaft funktioniert marktwirtschaftlich: 95 Prozent des Alu-Schrotts aus dem Verkehrsbereich werden heute zu Recycling-Aluminium umgeschmolzen. Zudem ist die Herstellungsenergie für ei-

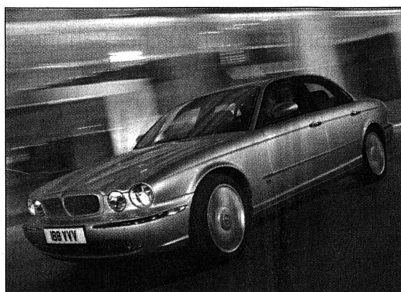
nen aluintensiven Personenwagen bereits bei 60 Prozent Recycling-Aluminium-Anteil mit derjenigen für ein konventionelles Auto vergleichbar.

MEHRERE «FAHRZEUGLEBEN»

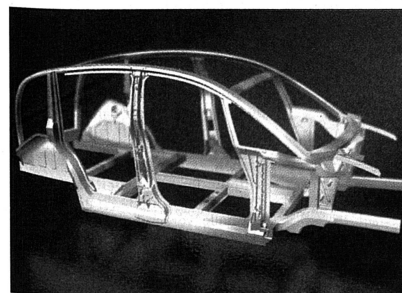
Zusammenfassend kann also festgestellt werden, dass mit der Strategie des aluintensiven Strassenfahrzeugs der höhere Energieaufwand zur Herstellung des Hütten-Aluminiums bereits im «ersten Fahrzeugleben» mehrfach kompensiert wird. Im «zweiten Fahrzeugleben» des Werkstoffs stellt sich gleich zu Beginn – also beim Neufahrzeug mit Kilometerstand Null – eine positive Energie- und Umweltbilanz ein.



Beim Range Rover ist Alu seit langem Tradition.



Der neue Jaguar XJ erstmals im Alukleid.



Aufbau einer Alu-Karosserie (im Bild Audi A2)



Gehört zu den sparsamsten Autos überhaupt: Audi A2.

Alu im Autobau: Die Meilensteine

1887: Der französische Ingenieur Héroult, einer der Erfinder der Schmelzflusselektrolyse, baute in Neuhausen die erste Aluminium-Gewinnungsanlage der Schweiz. Die Wasserkraft des Rheins lieferte die elektrische Energie.

1907: Erste Versuche in Frankreich, England und Deutschland, Kolben aus Aluminium statt aus Grauguss herzustellen. Bereits 1917 waren die meisten Verbrennungsmotoren mit Aluminium-Kolben ausgerüstet.

1935: Die amerikanische Gesetzgebung limitiert die Gewichte von schweren Nutzfahrzeugen. Kenworth setzt Aluminium im Chassis und im Fahrwerk ein. Die Kabinen werden vollständig aus Aluminiumblech gefertigt.

1946: Der Mathis VL 333 mit seiner Alukarosserie gilt als das erste 3-Liter Auto. Die Karosserie wog 78 kg, das Auto 386 kg.

1948: Erster Land Rover mit Alukarosserie

1960: General Motors präsentiert den «Fireball Aluminium V8», einen Ganz-Alu-Motor mit 3531 ccm Hubraum und nur 163 kg Gewicht. Kontinuierlich weiterentwickelt, lebt das Motorenprinzip bei Land Rover noch heute.

1994: Bei Audi beginnt die Serienproduktion des A8 als erstes Serienauto mit selbsttragender Aluminiumkarosserie.

1999: Beginn der Grossserienproduktion des Audi A2 mit Alu-Space-Frame-Karosserie und einem Pumpe-Düse-Kleindiesel mit 1191 ccm. Bei BMW geht der Roadster Z8 ebenfalls mit einer verwindungssteifen Alu-Space-Frame-Konstruktion in Produktion.

2000: Der MCC Smart von DaimlerChrysler wird mit dem kleinsten Grossserien-Dieselmotor der Welt bestückt. Der 3-Zylinder-Alu-Motor mit Common-Rail-Einspritzung leistet mit 800cc und nur 69 kg Gewicht 30 kW/100 Nm. Der Smart cdi fährt mit rund 3 Liter/100 km. Am 22. November erhielt Mercedes-Benz für den Midibus «Cito» den Award «Bus of the Year 2001».

2001: Beginn der Grossserienproduktion des Audi A2. Die 4-türige Kleinlimousine verfügt über einen Alu-Space-Frame-Karosserie. VW stellt den neuen V10-Dieselmotor vor; eine Ganzaluminiumkonstruktion mit Pumpe-Düse-Einspritztechnik.

2002/03: Audi lanciert den neuen A8 mit Alu-Karosserie; Jaguar zieht mit dem neuen XJ nach. **BEW**

Pernod Ricard besser als erwartet

Frankreich. Der Spirituosenkonzern Pernod Ricard stellt für das Geschäftsjahr 2002 bessere Ergebnisse in Aussicht, als dies erwartet worden war. Auf Grund der Übernahme einiger Marken aus dem Seagram-Business (Chivas, Martell, Seagram's Gin) und interner Restrukturierungsmassnahmen lag das interne Wachstum des Wein- und Spirituosenzweigs bei 4,4 Prozent und der Umsatz bei 3,41 Mia. Euro (+78%). **HAS**

BECK DESIGN AG / Spezialist für Innenausbau Alex Müller übernimmt

Der neue Geschäftsleiter der Firma Beck Design AG in Buttisholz Luzern heisst gleich wie der alte: Alex Müller ist bereits seit mehreren Jahren Geschäftsführer der Spezialfirma für Innenausbau und Wintergärten. Jetzt hat der eidg. diplomierte Möbelschreiner die Firma übernommen. Zusammengeführt wird die Beck AG mit der Firma Hoogstraal, die Müller bereits im Jahre 2000 erworben hat. **CM**

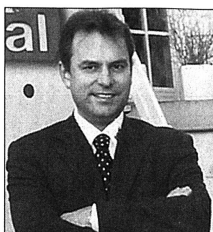


Foto: Alex Müller

Danone mit Rekordergebnis

Geschäftsjahr 2002. Mit einem Gewinn von 1,28 Mia. Euro hat der französische Lebensmittelkonzern Danone sein Ergebnis gegenüber dem Vorjahr fast verzehnfacht (2001: 132 Mio. Euro). Gründe dafür sind zum einen der Verkauf von Kronenbourg und zum anderen die guten Ergebnisse der Frischmilchprodukte. Gut entwickelt sich auch der asiatische Markt. Der Umsatz ging um 6,5 Prozent auf 13,55 Mia. Euro zurück. **HAS**

ST. GALLEN / Motion im Grossen Rat gutgeheissen Tabak: Einschränkung

Im Kanton St. Gallen soll Tabakwerbung auf öffentlichem Grund sowie in und an öffentlichen Gebäuden verboten werden. Der Grosse Rat hat eine entsprechende Motion mit 99 zu 56 Stimmen gutgeheissen. Das Werbeverbot soll auch für privaten Grund gelten, der von öffentlichem Areal aus einsehbar ist. Die Kantonsregierung muss nun gegen ihren Willen eine Gesetzesvorlage ausarbeiten. Die Regierung hatte die

Motion abgelehnt und sich auf den Standpunkt gestellt, nur ein landesweites Verbot der Tabakwerbung sei wirksam.

Im Grossen Rat setzten sich jedoch Gesundheits- und Präventions-Argumente durch. Der Anteil der rauchenden 15-Jährigen sei in der Schweiz stark gestiegen. Das Bundesgericht habe zudem ein entsprechendes Grundsatzurteil zum Genser Reklamegesetz festgestellt. **CM/Isda**

ZÜRICH / Neues indisches Restaurant «King's Curry» eröffnet

Schlemmen für einen guten Zweck

In Zürich-Wiedikon öffnete das neue indisches Spezialitätenrestaurant «King's Curry» seine Türen. Für das Feinste aus der traditionellen und modernen indischen Küche sorgt der indische Küchenchef Prabhakar Rao, der über eine internationale Erfahrung von mehr als zwanzig Jahren verfügt. Als «einen der besten indischen Küchenchefs» bezeichnete ihn die Presse in Neuseeland, wo Prabhakar Rao an der Eröffnung von drei erfolgreichen indischen Restaurants beteiligt war.

«CUISINE-CULTURE-COMMUNITY»

Dem Motto «Cuisine-Culture-Community» folgend, wird mit dem «King's Curry» auch ein guter Zweck verfolgt: 10 Prozent des Profits möchte das Management für Projekte im Bereich Bildung und Gesundheit in Indien einsetzen.

Für die sanfte Neugestaltung des Lokals wurden rund eine halbe Million Franken investiert. Die Innenarchitektur wurde von einem renommierten schweizerisch-indischen Team gestaltet, dem auch Jo Brinkmann sowie George und Natasha Pathar-Weiss angehören. Das «King's Curry» verfügt über 50 Sitzplätze im Innenbereich, die Terrasse ermöglicht weitere 30 Plätze. **MJP**

BONA DEA / Mit seiner klaren Ausrichtung spricht das Vegi-Restaurant am Zürcher Bahnhof immer breitere Kundenschichten an. Den Hauptanteil der Gäste bilden Frauen. MARTIN J. PETRAS

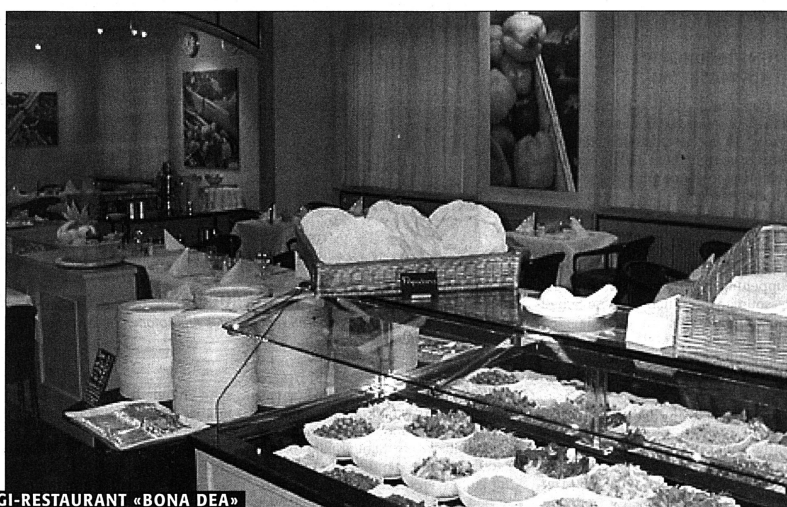
Vegetarisch statt gut bürgerlich

Vegetarisch und rauchfrei heisst das Erfolgskonzept des vor fünf Jahren eröffneten vegetarischen Restaurants «Bona Dea». «Das «Bona Dea» ist heute voll etabliert und praktisch jeden Abend ausgebucht: Zufrieden zeigt sich Thomas Keller von der Candrian Catering AG, die im Hauptbahnhof Zürich neben dem Vegi-Restaurant weitere elf Restaurants betreibt. Das «Bona Dea», am äusseren Ende des Bahnhofsgeländes gelegen, entstand in den Räumen der damaligen «Alfred Escher Stube», einem gut bürgerlichen Geschäftsessen-Restaurant der alten Schule. «Wir mussten uns etwas einfallen lassen», erinnert sich Keller, «denn die «Alfred Escher Stube» lief nur noch in den Monaten November und Dezember einigermaßen befriedigend». Auf der Suche nach einem Restaurantkonzept, das während des ganzen Jahres gut laufen könnte, entstand das «Bona Dea»; ein eher im oberen Marktsegment positioniertes vegetarisches Restaurant.

KLIENTEL: ACHTZIG PROZENT FRAUEN

Der Restaurantname wurde in Anlehnung an die «Gute Göttin» der alten Römer gewählt, einer Heilgöttin und Göttin der Frauen. Dass die Neuausrichtung zum Erfolg würde, wurde rasch deutlich: «Obwohl wir keine Werbung machten, war das Restaurant bereits nach einem Monat bis auf den letzten Platz gefüllt», so Thomas Keller, «rund achtzig Prozent der Gäste waren Frauen». Der Anteil der Frauen sei inzwischen zwar gesunken, doch

Foto: Martin J. Petras



VEGI-RESTAURANT «BONA DEA»

Eins von zwölf Restaurants der Candrian Catering AG am Zürcher Bahnhof. Mit Restaurants, Catering, Veranstaltungsräumen sowie diversen Verkaufspunkten ist das «Bahnhof Buffet Zürich» eines der grössten Gastro-Unternehmen der Schweiz.

nach wie vor machten «Frauen in jedem Alter» den Hauptanteil der «Bona Dea»-Klientel aus. Das Konzept des 60-plätzigsten Restaurants dreht sich um ein vegetarisches Buffet, das aus einem Vorspeisen-, einem Hauptspeisen- und einem Dessert-Bereich besteht. Das «Buffet à discrétion» kostet 44 Franken, der «Kleine Teller» mittags kommt auf

20 Franken und «Zwei kleine Teller» für Vor- und Hauptspeisen gibt es für 30 Franken. Dabei wird das kulinarische Thema des Buffets regelmässig gewechselt: So zum Beispiel auf mexikanisch, indisch oder italienisch. Als Getränke stehen frisch gepresste Säfte und Spezialitätenweine im Vordergrund, angeboten wird auch eine kleine Aus-

wahl an Bieren und Weinen. Auf der Bahnhofshallen-Seite wurde das «Bona Dea» mit dem Vegi-Take-out «Tic-Tac» ergänzt, das eine kleine Auswahl der Vegi-Spezialitäten anbietet. Überhaupt kein Thema sei das Rauchverbot im «Bona Dea», stellt Keller fest: «Das Rauchverbot ist klar kommuniziert und die Gäste halten sich daran.»

KURZ UND BÜNDIG

Letzte Meile. In der Deutschschweiz kann über das Cablecom-Fernsehtzetz jetzt auch telefoniert werden. Cablecom startet per sofort mit einer dreimonatigen Testphase für seine Internet-Kunden. Das Projekt namens «digital phone» soll später auf die ganze Schweiz ausgedehnt werden. Cablecom spricht von einem technischen Durchbruch. **CM**

Drittes «tibits» im Berner Bahnhof. Anfang März wird nach Zürich-Seefeld und Winterthur das dritte vegetarische Restaurant «tibits» (Selbstbedienung) der Gebrüder Frei und Rolf Hild eröffnet. **CM**

Zerstörerische Fangmethoden. Fast ein Viertel aller gefangenen Meerestiere wird tot oder sterbend wieder ins Wasser geworfen, weil die Tiere ungewollt ins Netz gegangen sind. Auf der weltgrössten Wissenschaftstagung in Denver (US-Staat Colorado) forderten Forscher die Fischindustrie eindringlich auf, besser spezialisierte und weniger zerstörerische Fanggeräte zu verwenden. Massenhafte ungewollte Beifänge (allein für die USA rund eine Million Tonnen pro Jahr) und die Verwüstung von Lebensräumen durch Schleppnetze und ähnliches Gerät bedrohen den Fortbestand der Fischerei. **CM**

ZÜRICH / Das Themenrestaurant «Stars» in der Zürcher Bahnhofshalle hat ausgedient. Im Mai wird, nach einem kompletten Umbau, das neue Musik-Restaurant-Konzept «Imagine» eröffnet. MARTIN J. PETRAS

«Stars» vor einer Neuausrichtung

Das amerikanisch angehauchte Themenrestaurant «Stars» in der Zürcher Bahnhofshalle wird in den kommenden Tagen geschlossen. Das 1994 eröffnete Restaurant hat ausgedient und wird dem neuen Konzept «Imagine» weichen. Nach einer kompletten Umgestaltung ist die Wiedereröffnung des Lokals für den kommenden Mai geplant. In das neue Restaurantkonzept wird die Candrian Catering AG gemeinsam mit den SBB rund 3 Millionen Franken investieren.

Eine Neuausrichtung des aus der Blütezeit der Themenrestaurants in den Neunzigerjahren stammenden Lokals habe sich langsam aufgedrängt, erklärt Thomas Keller von der Candrian Catering AG. Man wolle «den Motor aber noch rechtzeitig wechseln, solange er noch läuft».

Gemäss Keller wird anstelle von «Stars» ein Restaurant mit «qualitativ hochwertiger Gastronomie», in deren Mittelpunkt «als Symbol für Emo-

tionalität und gesunde Ernährung» ein Grill stehen wird. Die Grillspezialitäten sollen zu je einem Drittel aus Fisch,

Fleisch und Vegi bestehen, mit vollständigem Verzicht auf schwere Saucen und Beilagen.

Neben der Hauptausrichtung Gastronomie, soll das «Imagine» mit seinem Motto «Tastes good. Sounds good.» genauso auf Musik und Lifestyle ausgerichtet werden. «Mit einem starken Musik-Content» werde als Hauptzielgruppe das Gästesegment der ausgehenden 25- bis 40-Jährigen anvisiert, was einer deutlichen Alterssteigerung gegenüber der bisherigen «Stars»-Kundschaft entsprechen würde.

Im zukünftigen «Imagine» werden Restaurant und Bar als eine Einheit präsentiert, mit insgesamt 180 Plätzen, inklusive Bar und Stehtischen. Zusätzliche 120 Sitzplätze wird die Terrasse bieten, und weitere 48 Sitzplätze sind direkt in der Bahnhofshalle vorgesehen. Weiter ist geplant, dass das «Imagine» auch für diverse Events genutzt werden soll, wobei hier auch Synergien mit Veranstaltungen in der Bahnhofshalle genutzt werden sollen.

Foto: Martin J. Petras



AUS «STARS» WIRD «IMAGINE»

Anstelle des Themenrestaurants «Stars» wird im kommenden Mai das neue Konzept «Imagine» eröffnet.

Coca-Cola konzentriert Produktion

Bolligen BE. Coca-Cola Schweiz will im Oktober den Produktionsstandort in Bussigny bei Lausanne schliessen und die Abfüllung in Bolligen konzentrieren. 27 der 44 betroffenen Mitarbeiter wird eine Stelle in Bolligen angeboten. 17 Mitarbeiter werden entlassen. Die Niederlassung in Bussigny mit 197 Angestellten soll als Verteil-, Verkaufs- und Marketingzentrum sowie als Lager weitergeführt werden. *DST*

Starbucks will auch Luzerner beglücken

Coffeeshop. Im Frühjahr 2003 soll auch die Stadt Luzern ihren ersten Starbucks-Coffeeshop erhalten. In den Räumlichkeiten eines früheren kleinen Kinos direkt neben dem Löwen-Center sollen den zukünftigen Gästen auf einer Fläche von 200 m² 60 bis 70 Sitzplätze zur Verfügung stehen. In den nächsten Monaten will Starbucks weitere Coffeeshops in den grossen und mittelgrossen Städten der Deutschschweiz eröffnen. *DST*

Neue A9-Raststätte für das Oberwallis

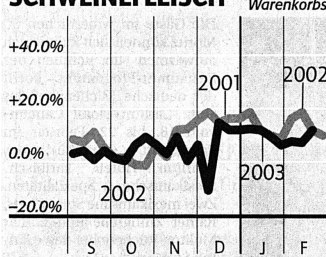
Standortdiskussion. Die Gemeinde Leuk bewirbt sich für den Zuschlag einer neuen Autobahn-Raststätte. Zu diesem Zweck wurde dem Regionsrat Leuk ein Bewerbungsdossier eingereicht. Somit bewerben sich zusammen mit Turttmann zwei Gemeinden aus der Region Leuk um die Oberwalliser Autobahn-Raststätte. Es wird damit gerechnet, dass die Raststätte 50 bis 70 Arbeitsplätze schaffen würde. *DST*

PRODINDEX

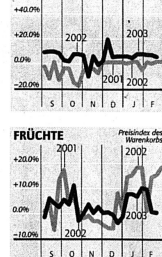
17. 2. BIS 22. 2.. 2003

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

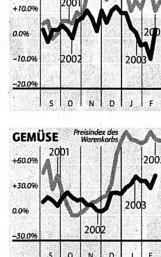
SCHWEINEFLEISCH



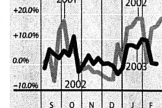
RINDFLEISCH



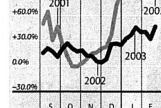
KALBFLEISCH



FRÜCHTE



GEMÜSE



ZUCHT / Für und wider die Alternative zum Wildfang

Sind Zuchten die bessere Lösung?

Der WWF sieht in der Zucht eine sinnvolle Alternative zum Meer-Wildfang, fordert aber verbindliche Richtlinien für Medikamenten-Einsatz, Futter, Besatzdichte und Standort.

Fischzuchten sind ein boomender Produktionszweig, doch sie ziehen Probleme wie Küstenverschmutzungen nach sich. Und die Zucht von Raubfischen wie Lachs ist umstritten: Um ein Kilo Lachs zu erzeugen, sind vier Kilo Futterfisch nötig, welcher meistens speziell dafür gefangen wird. Ein Sechstel der weltweit gefangenen Fische endet als Fischmehl in Aquakulturen.

KARPEN - IDEAL ABER UNBELIEBT

Eine echte Lösung des Problems ist die Zucht von pflanzenfressenden Fischen wie Tilapia (Buntbarsch) und Schellfisch. Tilapia werden übrigens im Tropenhaus im luzernischen Ruswil gezüchtet und sind in der lokalen Gastronomie sehr begehrt.

Nachhaltig und ausserdem tierfreundlich wäre auch die Produktion der pflanzenfressenden Karpfen, findet der Verein Fair-Fish. Doch «gegen diesen Schmorfisch haben die Gäste Vorurteile», weiss Markus Riedweg, Küchenchef im Hotel Waldstätterhof in Brunnen. Der österreichische Bio-fisch-Pionier Marc Mössner möchte ihn mit seinem Kochbuch «Karpfen & Co» schmackhaft machen. Riedweg gibt dazu folgende Tipps: «Den Karpfen einen Tag wässern, damit der moo-sige Geschmack verschwindet, und das Fleisch mit Marinade aufwerten.»

BIO-ZUCHTFISCH ALS ALTERNATIVE

Zuchtfisch kommt der Anforderung nach Rückverfolgbarkeit entgegen, hat aber «bei den Gästen kein gutes Image», weiss Riedweg. Aber Bio-Zuchtfisch ist eine Alternative zur Plünderung der Weltmeere. Bio- wie auch einige moderne Fischzüchter geben den Fischen genug Platz im Becken. Dadurch leiden sie weniger an Stress und Krankheiten und benötigen weniger Medikamente.

FRISCHLACHS VON DEN HEBRIDEN

Auch das Gütesiegel «Label rouge» steht für gute Wasser- und Futterqualität. «Dyhrberg bezieht «Label-rouge»-Frischlachs von den Hebriden, wo die Zuchtbecken eine geringere Besatzdichte aufweisen und eine starke Strömung herrscht», so Verkaufsleiter Peter Hirschi.

Dadurch sind die Tiere kräftiger und festfleischiger. Umgekehrt «ist das Fleisch von Zuchtfisch mehlig», findet Riedweg. Zum andern gibt es auch beim Geschmack Unterschiede. «Zuchtlachs ist prägnanter, weil er den höheren Fettgehalt besitzt», so Hirschi. *GB*

BIOFISCH / Berichte zur Überfischung der Weltmeere häufen sich. Die Hightech-Fangflotten räumen gnadenlos ab. Welche Fischarten kann man noch guten Gewissens anbieten? **GUIDO BÖHLER**

Wildfisch sorgt für gutes Gewissen

In der Nordsee schrumpften die Kabeljau-Bestände in den letzten zwanzig Jahren um 85 Prozent. Die Lage ist aber auch bei andern Fischarten alarmierend. Greenpeace klagt, dass viele Speisefische in einzelnen Gebieten nahezu ausgerottet sind. Die industriellen Fangflotten seien rund 50 Prozent zu gross, aber sie würden weiterhin subventioniert. Greenpeace fordert deshalb ein nachhaltiges Fischerei-Management, dazu gehören auch schonende Fangmethoden. Denn beispielsweise bei der industriellen Langleinen-Fischerei von Thunfisch kann der Beifang über 90 Prozent betragen.

TUE GUTES UND SPRICH DARÜBER

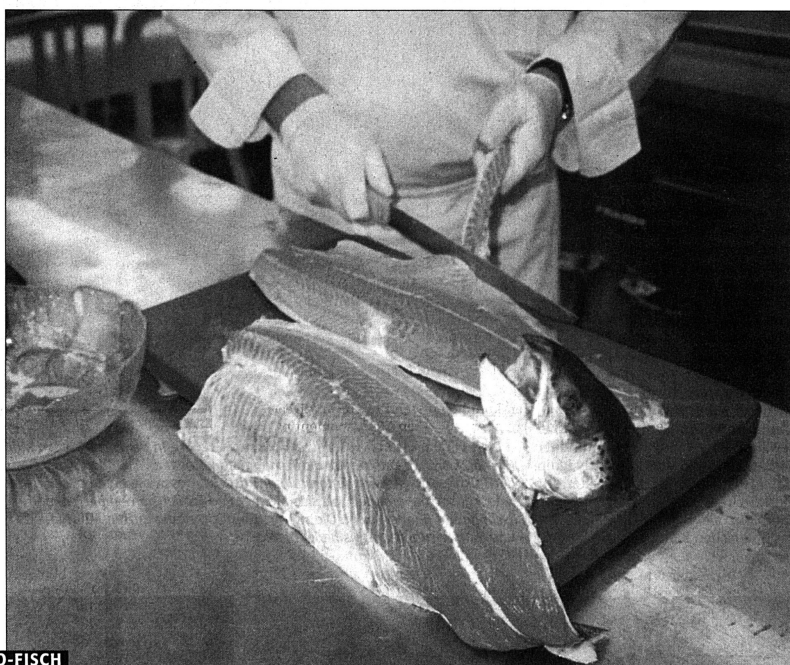
Auch die Gastronomie sollte den Umwelt- und Tierschutz respektieren, an konkreten Empfehlungen mangelt es nicht. Die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» fördert seit 33 Jahren die einheimischen Fische. Sie verlangt, dass die Hälfte der angebotenen Fische aus Süsswasser stammen müssen. «Zu bevorzugen ist Schweizer Fisch», präzisiert Tafelmeister Hans-Rudolf Strasser. «Bei Liefer-Engpässen kommen auch importierte in Frage.» Zur Frage ob Zucht oder Wildfang und zu den Fangmethoden der Meerfische gibt die Tafelgesellschaft keine Empfehlung ab.

Auch Bio Suisse rät beim Wildfang zum Kauf von Fisch aus Schweizer Gewässern, am besten «fair» gefischte, oder zu nachhaltig bewirtschafteten MSC-zertifizierten Meerfischen. Und «Gout-Mieux», das Gastronomie-Label von WVE, verlangt «MCS», «bio» oder einheimischen Wildfisch. Projektleiterin Jennifer Zimmermann appelliert an die Gastwirte, «Labels und andere ökologische Leistungen auf der Speisekarte zu deklarieren». Auch die Öko-Gourmet-Vereinigung «Slow Food» rät zu Fisch aus Wildfang.

GERINGE NACHFRAGE NACH BIO-FISCH

Einen grossen Schritt weiter in Richtung Tierschutz geht der Verein Fair-Fish und verlangt die sofortige Tötung der Fische nach dem Fang, beispielsweise durch Erschlagen – ein

Foto: Guido Böhler



BIO-FISCH

Obwohl Bio-Lachs auf dem Schweizer Markt erhältlich ist, bewegt sich die Nachfrage auf konstant tiefem Niveau.

hochgestecktes Ziel. Der Berufsfischerverband lehnt dies als unrealistisch ab. Auch bei Meerfischen sind quälende Behandlungen gang und gäbe.

Auf die Gäste der Gastronomie wirken sich diese Probleme noch kaum aus. Seltene Fischarten sind bei Snobs und andern Liebhabern des Exklusiven sogar begehrt, und Bio-Fisch fristet noch ein Nischendasein. Bianchi Comestibles führt zwar Bio-Lachs im Angebot, aber «die Nachfrage ist konstant auf sehr tiefem Niveau», so Paolo Bianchi. «Der Grund mag nicht nur der höhere Preis sein, sondern auch die Verbesserungen beim Tierschutz in den konventionellen Zuchten.» Auch Peter Hirschi, Verkaufsleiter des Co-

mestiblers Dyhrberg, stellt «keine steigende Nachfrage nach Öko-Label-Produkten» fest. Dyhrberg ist laut Hirschi MSC-zertifiziert, aber fördert das Label derzeit noch nicht aktiv.

VORTEILE DURCH GEZIELTES EINKAUFEN

Gefördert wird aber der Tierschutz, wenn gleichzeitig ein Qualitätsvorteil besteht: Beim Wildlachs bezieht Dyhrberg «den grössten Teil aus Angelfang». Und Bianchi arbeitet mit «Familien-Fischereibetrieben, die kleine Schiffe haben und nur einen Tag auf Meer sind». Ferner kauft er «keine Fänge aus Schleppnetzen, weil der Beifang bis 30 Prozent beträgt». Der Qualitätsnutzen dabei: Einzelne geangelte Fische weisen weniger Verletzungen auf.

Auch die gehobene Gastronomie kauft gezielt ein: Das Angebot des Ho-

tels Waldstätterhof in Brunnen konzentriert sich auf Wildfang aus dem Vierwaldstättersee. Markus Riedweg, Küchenchef und Inhaber der Auszeichnung «Goldener Fisch», konstatiert, dass «zwar 70 Prozent der Gäste einheimischen Fisch bevorzugen, aber nur wenige sich der Weltmeer-Überfischung bewusst sind. Die Konsummotive sind beim Meerfisch vor allem Abwechslung, Prestigewert und Preis».

Am meisten bedroht

Kabeljau (Dorsch), Thunfisch, Wildlachs, Schwertfisch, Haifisch, Felsenfische, Kaiserbarsch, Zackenbarsch, Schellfisch, See-lachs, Snapper (Quelle: Audubon). *GB*

Vgl. Broschüre «Fisch & Facts»: www.greenpeace.ch/publikationen

Fischarten für gutes Gewissen

Wildfang aus der Schweiz:

Egli (Flussbarsch), Blaufelchen, Hecht, Bachforelle, Seesaibling, Karpfen

Aus Bioökospe-zertifizierter Zucht:

Forellenzucht Blausee, 033 672 33 73

Fischzucht August Nadler, 062 822 33 70

Piscicoltura Pura, 091 606 16 31

Forellenzucht Rubigen, 031 721 41 11

Pisciculture du Vieux-Moulin, 021 864 52 72

Forellenzucht Mias, 071 333 13 79

Forellenzucht Glaser, 01 858 09 07

Fair-Fish-zertifiziert: William Schmid, 026 663 34 17

Bio-zertifiziert: einige Lachsereien in Schottland und Irland

Vom Audubon-Öko-Führer empfohlen: Alaska-Heilbutt, Sägebarsche, Makrelen

Vom WWF empfohlen: MSC-zertifizierter Meerfisch und «Dolphin-safe» *GB*

Infos: www.goldenerfisch.ch, audubon.org, bio-suisse.ch, fair-fish.ch, wff.ch

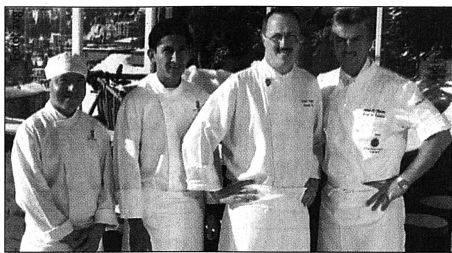
Label für wildgefangenen Meerfisch

Das «Dolphin-safe»-Label gewährleistet, dass (vor allem bei Thunfischen) keine Delfine und Haie zu Schaden kommen. Treibnetze sind verboten. Das «Earth Island Institute» kontrolliert die Fischer, die das Label verwenden. Steigende Bekanntheit erlangt ferner das MSC-Label, das für «Marine Stewardship Council» steht (www.msc.org). MSC vergibt das Label an Fischereien, die das Ökosystem erhal-

ten und internationale Normen respektieren. Gegründet wurde dieser «Rat zur Bewahrung der Meere» 1996 von WWF und Unilever, ist aber heute unabhängig und nicht gewinnorientiert. Greenpeace kritisiert allerdings, dass beim MSC der Einfluss der Fisch-industrie zu gross sei. Jennifer Zimmermann kontext: «Momentan bietet nur MSC eine Alternative – ausser man verzichtet auf Meerfisch.» *GB*

ST. MORITZ / Karibisch-mexikanische Spezialitäten im Winter

«Nuevo Mexicano Cuisine»



Die Gäste im winterlichen St. Moritz können sich kulinarisch aufwärmen: Im Rahmen des Restaurant-Programms kocht der deutsche Küchenchef des «Ritz Carlton Hotel Cancun» vom 18. bis 22. Februar im Restaurant «Tschinè» des «Carlton Hotel» karibisch-mexikanische Spezialitäten. Zwei mexikanische Sous-Chefs, Rainer Zinngebe und Lothar Molitor, Küchenchef des «Carlton St. Moritz» (v.l.n.r.). MJP

Übernachtungen gewinnen

Zürich. Unter dem Motto «win a night» publizieren die «Swiss International Hotels» (SIH) Wettbewerbe auf ihrer Website (www.sih.ch). In Zusammenarbeit mit ihren Partnerhotels veröffentlichen die SIH jeden Monat einen neuen Wettbewerb. Mit Hilfe einer gegebenen Antwortauswahl kann der Internetbesucher die Fragen beantworten. Zu gewinnen gibt es Übernachtungen für zwei Personen in einem Partnerhotel. MG

Verzicht auf Klettergebiete

Solothurn. Im nördlichen Teil des Kantons Solothurn konnten sich Kletterer und Naturschützer bis heute auf keine gemeinsame Regelung einigen. Nun wollen die IG Kletterer und der SAC mit den «Fluh-Managementvereinbarungen» und mit freiwilligen Kletterverzichtsbereichen als Ersatzmassnahmen für Gebiete, in denen eine gewisse Bekletterung weiterhin gewünscht wird, den Naturschutzanliegen entgegenkommen. MG

ZITAT DER WOCHE

«Die KV-Reform fördert das Zusammenleben zwischen Lehrlingen und ihren Chefs.»

Edi Peter, Präsident der Schweizer Tourismus-Direktoren, im Artikel auf Seite 4

PEOPLE

Der kaufmännische Leiter des Casinos Interlaken, **Stefan Zimmermann**, hat gekündigt und ist per sofort freigestellt worden. Zimmermann wird neu Marketingleiter im Casino Basel. MG



Für die Führung des Hotels Rigiblick, das im Herbst 2004 neu eröffnet werden wird, sind ebenfalls ab Herbst 2004 **Lucia** und **Felix Eppisser** verantwortlich. Das Ehepaar wird noch bis Mitte März 2003 den Gasthof zum Bären in Nürensdorf führen. MG

Für **Stefan Otz**, Geschäftsführer der Appenzellerland Tourismus AG, welcher per 1. Juli als neuer Tourismusdirektor nach Interlaken wechselt, wurde Ende Januar **Piotr Caviezel** gewählt. Der 29-jährige Bündner wirkte seit Mai 2001 in Savognin als touristischer Marketingleiter für die Talschaft Surses. Er begann seine Laufbahn als Betriebsdisponent bei der Rhätischen Bahn. MG



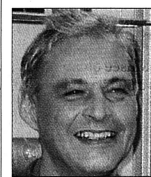
Tschaggättä im Lötschental. In der Zeit zwischen Mariä Lichtmesse (2. Februar) und Aschermittwoch (5. März) sind im Lötschental die Tschaggättä unterwegs. Sie üben einen Brauch aus, der seit Generationen als Bestandteil der Talkultur gelebt wird. Aufgrund der Tatsache, dass viele heute auswärts und ganztags arbeiten, hat sich der Brauch jedoch insofern verändert, als sich Männer und Frauen vornehmlich abends verkleiden, während man am Tage oft kleinere Tschaggättä (Kinder) sieht. Die strenge Geistlichkeit des letzten Jahrhunderts untersagte den Maskierten den Zutritt zur Kirche und dem Friedhof, was bis heute befolgt wird. MG

GLOSSE

St. Tirol

HANSPETER GSELL*

In St. Moritz werden die Slalomstangen eingemottet und langsam weicht der Bierdunst wieder der prickelnden Champagner-Luft. Endlich sind diese aufdringlich-gastfreundlichen Österreicher wieder nach Hause gefahren und man kann diskret und elitär unter sich sein. Und überhaupt: diese Habsburger haben sich ja aufgeführt! So hat man beobachtet, dass sie immer wieder arglistig und hinterhältig die akkreditierten Journalisten ins «Austria House» eingeladen haben. In diesem Sündenpfuhl seien diese dann bei Schnitzeln und Schmankerln schunkelnd verschaukelt worden. Renitente Reporter soll man sogar mit einem Auftritt von DJ Ötzi bedroht haben!



Es kam, wie es kommen musste: statt Edelmetall blieb den Schweizern nur das Edelweiss, statt süssem Gold gab's fahle Tränen. Aber auch der publizistische Goldregen zog wie ein atlantisches Tiefdruckgebiet Richtung Osten. Den Bündner Touristikern bleibt die scheinbar bittere Erkenntnis, dass das Engadin ein österreichisches Bundesland ist, St. Moritz im Tirol liegt und das Kufsteiner Lied zur Schweizer Nationalhymne erklärt wurde. Die Schuldigen sind schnell gefunden. Eine Umfrage in St. Moritz ergab nämlich, dass nur 96 Prozent aller Einheimischen «mehr oder weniger» denken, dass der Tourismus die wichtigste Lebensgrundlage des Ortes sei. Hat etwa der Gemeindepräsident seine Minderheiten nicht im Griff? Wie soll eine solche Gemeinde überhaupt einen Grossanlass erfolgreich durchführen können? Und weshalb denken 96 Prozent der Einheimischen nur mehr oder weniger?

* 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.



Tessin an Bord. Traditionelle Gerichte aus mehrheitlich regionalen Produkten sowie gehaltvolle Weine: Das kulinarische Tessin-Ambiente werden die beiden renommierten Köche Othmar Schlegel vom «Castello del Sole» in Ascona (links) und Dario Ranza vom «Principe Leopoldo» in Lugano vom 5. März bis zum 3. Juni 2003 den Gästen von Swiss vermitteln. MJP



Luganeser haben gewonnen. Die Luganeser Mannschaft, mit Jürg Wernli (Captain), Learco Bernasconi, Marco Huber und Jacques Bettex haben in Les Diablets am 12. Curling-Turnier der Hoteliers den «Challenge ASAG – Laurent Perrier» gewonnen. Am Turnier nahmen acht Mannschaften teil, die allesamt aus Hoteliers der ganzen Schweiz bestanden. MG

IMPRESSUM

htb 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 Rütt (TR), Sonja Stalder (SS),
Dr. Karl Josef Verding (KV)

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

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), Kain Guggen (KG),
Gilbert Perrot (GPE), Brigitte Spring (BS)

Korrektur: Paul Le Grand

Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris;
Gerhard Lob (GL), Tessin; Heribert Purscher (HP), Wien;
Maria Putz-Willems (MAP), München; Franziska Richard
(FR), Basel; Georg Uebachs (GU), Frankfurt; Gregor Waser
(GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich

Verlag:

Verlagsleitung: Iris Strehel
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casulaci,
Stelleninserate: Matthias Beyerle, André Jakob, Marc Moser,
Geschäftsbezogene: Markus Uehliel (Verkaufsführung),
Roger Stemmer, Brigitte Weber,
Innenredaktion: Patrick Stalder

Druck:

Fischer AG für Data und Print,
Druckzentrum Bern

Auflage:

11'158 Ex. WEMF-beglaubigt,
22'000 Ex. Vertriebsauflage

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4,30, Jahresabonnement Fr. 145,-

ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:

– Verband Schweizer Tourismus-Direktoren
und -Direktoren (VSTD)
– Schweizer Vereinigung
diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs SHV (VDH)
– Hospitality Sales & Marketing Association
(HSM) Swiss Chapter
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
– Swiss Partner für den Bistourismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Schweizer Kurhäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Annuaire Internationale des Sous-Directeurs et
Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Kontakte:

Adresse:
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swiss-hotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swiss-hotels.ch
Stelleninserate:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch
Geschäftsbezogene:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



CRANS / A. Bestenheider, en compagnie ici de sa fille Séverine, est à la tête de trois hôtels. Rencontre. **PAGE 2**



ACCOR / L'hôtellerie économique progresse à grands pas. Interview avec le directeur Georges Schneider. **PAGE 3**

**Cahier
français**

hotel+tourismus revue

MUSÉES SUISSES / Trois cent trente établissements affiliés

Le succès croissant du passeport

Mis en circulation en 1997, le passeport pour les musées suisses connaît un succès croissant. Ainsi, en 2002, ce sont 280 000 entrées qui ont été enregistrées par les musées grâce à ce laissez-passer, soit une augmentation de 27% par rapport à 2001. Les musées se sont ainsi vu rembourser la somme de 1,36 million de francs. Le nombre d'établissements affiliés s'est aussi accru l'an dernier. Il a passé de 286 à 330 (+44). Parmi ceux-ci figurent les douze musées de la ville de Genève. Pour ce qui est de l'ensemble des quelque 900 musées suisses, la fréquentation a, selon un sondage, légèrement augmenté en 2002.

PARTENARIATS FRUCTUEUX

Si les musées situés dans la zone de l'Expo.02 ont dû, dans l'ensemble, faire face à une baisse du nombre de visiteurs, il n'en est pas allé de même pour tous les établissements romands. La Fondation Gianadda, à Martigny, a annoncé une progression des entrées des détenteurs de passeport de 140% à 3193, la Fondation de l'Hermitage, à Lausanne, a relevé une hausse de 42% à 3464 entrées et le Musée olympique, à Lausanne, de 33% à 3097 entrées.

Le succès du passeport, dont le prix n'a pas changé depuis sa création, soit 90 francs pour une année, est dû au partenariat avec les banques Raiffeisen et Reka, la Caisse suisse de voyage. Le premier accord, conclu en 2000 et valable jusqu'en 2004, mais qui devrait être prolongé, a permis d'enregistrer jusqu'ici 220 000 entrées, a indiqué le directeur de la Fondation Passeports musées suisses, Theo Wyler. Selon cet accord, les 600 000 cartes EC détenues par les clients de la banque Raiffeisen font office de passeport pour les musées.

NOUVEAUX CLIENTS ET NOUVEAUX MUSÉES

Le passeport pour les musées suisses devrait intéresser de nouveaux clients en 2003. En avril, en effet, les CFF proposeront, dans le cadre de leur programme Mobilbonus, une réduction de trente francs sur le prix du passeport aux détenteurs d'un abonnement général, a expliqué Theo Wyler. De nouveaux musées devraient par ailleurs s'ajouter cette année à la liste. Pour le directeur de la fondation, il y a encore 120 musées environ qui remplissent les critères d'affiliation. Encore faut-il, bien sûr, que ceux-ci souhaitent faire cette démarche. **MH**

www.passeportmusees.ch

ÉCOLES DE SKI / L'enseignement du ski n'est plus la seule activité proposée par les écoles de ski. Celles-ci jouent désormais un rôle plus important au niveau de l'animation touristique. **LAURENT MISSBAUER**

La diversification est de mise

«Notre premier ennemi, c'est la perte des skieurs! Il ne faut pas oublier de s'occuper de l'animation, de miser sur les activités ludiques et d'investir dans les parcs où les enfants apprennent à skier.» Tels ont été quelques-uns des propos tenus la semaine dernière dans notre hebdomadaire par Peter Furger, l'administrateur-délégué de la société de remontées mécaniques de Crans-Montana-Aminona SA. Force est de constater que ces propos touchent un secteur qui est très important mais dont on ne parle malheureusement pas assez: celui des écoles de ski.

UNE OFFRE PLUS ÉTENDUE QUE PAR LE PASSÉ

«Un touriste ne choisit certes pas sa destination de vacances en fonction de l'école de ski, mais celle-ci peut contribuer à le fidéliser», relève Pierre-Paul Genevard, propriétaire de l'Ecole suisse de ski de Torgon (VS). Cela suffit à situer l'importance des écoles de ski dans leur rôle d'acteur touristique. Un rôle qui s'est considérablement diversifié au cours de ces dernières années et qui tend à aller dans la direction évoquée par Peter Furger.

Un des principaux changements, au cours de ces dix dernières années, a en effet été la mise en place par les écoles de ski d'une palette d'offres beaucoup plus large que par le passé. «A tel point que nous avons bien failli changer notre appellation d'école de ski en école de sports de neige», note Pierre-Paul Genevard. En plus de l'enseignement du ski et du snowboard, les écoles s'occupent désormais également de raquettes à neige, de luges, de parapentes, de snowtubings, et même d'airboards, ces nouvelles luges sur coussin d'air.

LES BIENFAITS DE LA CONCURRENCE

Une autre mutation importante au niveau de l'enseignement de ski a été l'arrivée d'écoles privées «qui ont fait bouger» les anciennes écoles suisses de ski. «Lorsque nous nous sommes lancés avec notre propre école, pendant l'hiver 96/97, nous n'étions que quatre professeurs. Aujourd'hui, nous sommes vingt-et-un, tous titulaires d'une patente professionnelle, et cela prouve que notre nouvelle école répond et répond toujours à une demande bien réelle», remarque Laurent Debons, directeur de l'école «Ski and sky» à Crans-Montana. L'offre diversifiée proposée par cette nouvelle école est telle que «Ski and sky» est aujourd'hui ouverte durant toute l'année. «En été, nous nous occupons égale-



L'ENSEIGNEMENT DU SKI

Un nouveau concept d'enseignement du ski pour les enfants, plus ludique que par le passé, a vu le jour cet hiver.

ment d'incentives et nous proposons à notre clientèle des programmes de VTT ou de canyoning», confirme Laurent Debons.

Même constat à Villars, où l'arrivée il y a plus de vingt ans d'une école concurrente a poussé l'Ecole suisse de ski locale à se dynamiser et à se diversifier. «Tous les dimanches, nos moniteurs passent dans les hôtels de la station pour présenter le programme de la semaine. Nous organisons en

outre toutes les semaines des descentes aux flambeaux et des compétitions. En plus de l'arrivée d'écoles concurrentes, une autre innovation importante a été le lancement du snowboard dans les années quatre-vingts, puis du carving dans les années nonante. Ce dernier a notamment permis de stopper la régression du ski», estime Marc-Henri Duc, le directeur de l'école suisse de ski et de snowboard de Villars.

Ce dernier tient également à relever que l'importance du professeur de ski dans l'offre touristique d'une station est considérable du fait qu'il s'agit du prestataire de service avec lequel le touriste passe le plus de temps. «C'est nous qui lui faisons découvrir le domaine skiable et les bons tuyaux de la station. Notre importance est d'ailleurs reconnue au niveau touristique puisque l'école de ski occupe une des sept places du comité de l'office du tourisme», ajoute Marc-Henri Duc.

Pour lui, une des raisons du succès d'une école réside dans la formation continue: «Nous avons ainsi suivi les cours du Label de qualité du tourisme suisse. Nous sommes aussi de l'avis qu'il ne faut pas avoir peur de se remettre sans cesse en question et d'aller visiter, en pleine saison, ce qui se fait de mieux ailleurs. Cette année, avec le directeur des remontées mécaniques de Villars, nous sommes allés à Val Gardena, par exemple. Là-bas, il y a 1200 kilomètres de pistes, toutes reliées entre elles et enneigées artificiellement à 90%. Au cours de tels voyages, il y a toujours beaucoup de choses à apprendre. Plus nous en effectuons, plus nous nous améliorons.»

Un nouveau concept d'enseignement

Avoir davantage de plaisir à skier, mettre sur pied des activités ludiques qui incitent les enfants à pratiquer le ski, le ski dans la joie et la bonne humeur, tels sont quelques-uns des objectifs visés par les écoles suisses de ski avec le nouveau concept d'enseignement du ski pour les enfants qu'elles ont lancé cet hiver.

«Ce nouveau concept d'enseignement met véritablement l'accent sur le côté ludique. Il a été élaboré autour de la mascotte Snowli, un lapin extraterrestre, qui apprend à skier avec un ours, un pingouin, un kangourou et un serpent dans le «Swiss Snow Kids Vil-

lagey, et fait partie d'un projet-pilote qui a été proposé cet hiver dans 48 des 200 écoles suisses de ski et de snowboard», explique Pierre-Paul Genevard, propriétaire de l'Ecole suisse de ski de Torgon (VS).

«Avant, il y avait des tests que les enfants pouvaient rater avec toutes les conséquences désastreuses que cela pouvait impliquer. Maintenant, les enfants réussissent toujours quelque chose. Ils ont nettement plus de plaisir qu'auparavant et, certainement, reviendront beaucoup plus nombreux d'une année à l'autre», conclut Pierre-Paul Genevard. **LM**

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

bienvenue
Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

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

hoteljob
LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

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

Le Grand Chalet, Leysin

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

CHECK IN DATA

prodega
CASH+GARRY
Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

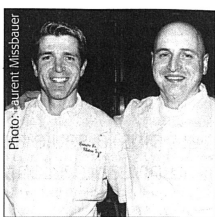
Bienne 032 344 68 68
Crissier 021 633 13 13
Givisiez 026 460 83 33
St-Blaise 032 756 22 22
www.prodega.ch

PHILIPPE CHEVRIER / Le chef de Peney quittera les Romantik Hotels en 2004 «Relais et Châteaux, c'est un plus»

L'arrivée, à quelques jours d'intervalle, de deux communiqués, qui provenaient respectivement des Romantik Hotels et des Relais et Châteaux et qui faisaient chacun état de l'appartenance du Domaine de Châteaueux à leur enseigne, a suscité des interrogations.

Les Relais et Châteaux n'avaient-ils pas annoncé que leurs membres n'avaient plus le droit d'appartenir à deux chaînes? «C'est vrai, cette règle

reste en vigueur, mais l'annonce de notre admission cette année au sein des Relais et Châteaux s'est croisée avec celle de notre démission des Romantik Hotels. A partir de 2004, nous ne figurerons plus qu'au sein des Relais et Châteaux. Etre membre de ces derniers, c'est en effet un plus pour nous», a expliqué Philippe Chevrier, le chef du Domaine de Châteaueux, crédité de deux étoiles Michelin. LM



Philippe Chevrier (à dr.), avec son second, Michel Zufferey.

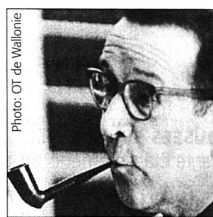
CRANS-MONTANA / Georges Simenon a été un client fidèle pendant trente ans «Il descendait toujours au Royal»

Les commémorations organisées un peu partout cette année à l'occasion du centenaire de Georges Simenon ont donné des idées à quelques prestataires de Crans-Montana.

Pendant ses trente dernières années où il vécut à Lausanne, Georges Simenon a en effet passé toutes ses vacances à Crans. «Il descendait toujours à l'Hôtel Royal», relève Gaston Barras, mémoire vivante de la station. Ce que confirme Gé-

déon Barras, directeur du Royal de 1958 à 1995: «Simenon venait chez nous trois semaines en hiver et trois semaines en été, tous les ans. Et cela, avec une vingtaine de personnes, soit sa famille, ses gouvernantes et ses secrétaires.»

Des manifestations, telles que des présentations de films de Simenon, pourraient ainsi encore voir le jour à Crans. Lausanne rendra hommage à Simenon du 29 avril au 15 mai. LM



Georges Simenon est venu à Crans pendant plus de 30 ans.

RELAIS DU SILENCE / Des hôtels «au calme et loin de l'agitation» en milieu urbain

La croissance passera aussi par les villes

La chaîne hôtelière internationale des Relais du Silence, qui compte 262 hôtels en Europe, dont 32 en Suisse, entend accroître, à moyen terme, le nombre de ses membres. Cela aussi bien au niveau international qu'au niveau suisse. Anita Salimbeni, de la centrale de marketing des Relais du Silence de Suisse à Brüttisellen (ZH), parle de «trois à cinq nouveaux membres» qui devraient compenser les départs des trois membres dont le contrat arrivera à échéance à la fin de l'année. Deux de ces nouveaux hôtels devraient se trouver en ville. Il s'agit là en effet d'une nouvelle stratégie des Relais du Silence qui se trouvaient jusqu'ici essentiellement à la campagne ou à la montagne.

DES RELAIS DU SILENCE ÉGALEMENT EN VILLE

Or, selon les Relais du Silence, il est également possible de trouver en ville «des hôtels au calme et loin de l'agitation». Cela est d'ailleurs déjà le cas depuis plusieurs années pour les deux hôtels parisiens membres des Relais du Silence: l'Hôtel des Tuileries, dans le 1er arrondissement, et l'Hôtel Eber Monceau, dans le 17e. D'ici deux ans, les Relais du Silence comptent ainsi recruter en Europe trente à quarante nouveaux membres dont les hôtels sont situés en ville.

Ces hôtels devront cependant disposer obligatoirement d'un double vitrage et de chambres équipées d'un système d'air conditionné réglable. Ils devront également obligatoirement garantir la quiétude des hôtes de 23 heures à 6 heures du matin. En outre, dans la mesure du possible, l'hôtel devra se trouver à l'écart des grands axes de circulation et être aisément accessible par les transports publics. Il devra aussi disposer d'infrastructures susceptibles d'accueillir des séminaires et l'équipement des chambres devra comprendre une télévision, un minibar et un accès Internet. Enfin, des places de parc devraient se trouver à proximité de l'hôtel.

CINQ RELAIS DU SILENCE EN SUISSE ROMANDE

On rappellera que les Relais du Silence-Silencehotel ont été fondés en 1968 et que la Suisse, avec 32 hôtels, arrive en troisième position derrière la France et l'Allemagne qui comptent respectivement 147 et 43 hôtels. La Suisse romande compte, quant à elle, cinq établissements. Il s'agit d'un établissement quatre étoiles – l'Hôtel du Signal à Puidoux-Chexbres (VD) – et quatre établissements trois étoiles: l'Hostellerie des Chevaliers à Gruyères (FR), l'Hostellerie du Bon Accueil à Château-d'Œx (VD), l'Hôtel des Alpes vaudoises à Glion (VD) et l'Hôtel Aux Mille Étoiles aux Marécottes (VS). LM

CRANS-MONTANA / Alors que bon nombre d'hôtels ferment et sont transformés en appartements, Armand Bestenheider fait exactement le contraire. Rencontre avec un hôtelier atypique. LAURENT MISSBAUER

«De nombreux parents hôteliers ont trop gâté leurs enfants en Suisse»

A Crans-Montana, parler de l'hôtelier Armand Bestenheider (63 ans), c'est avant tout parler de quelqu'un qui a débuté en 1962 avec un petit hôtel – «avec quinze chambres et une seule salle de bains» – et qui se retrouve aujourd'hui à la tête de cinq établissements dont trois hôtels (l'Aïda Castel, l'Etrier et l'Hostellerie du Pas de l'Ours) et deux restaurants (Le Gréni et Gerber).

Si tout a commencé il y a quarante ans à l'Hôtel Aïda, qu'il a acheté avec sa mère et qu'il a progressivement agrandi en y ajoutant le Castel, force est de relever que l'Hôtel de l'Etrier, un 4 étoiles de 80 lits, et l'Hostellerie du Pas de l'Ours, un Relais et Châteaux avec neuf suites et deux restaurants, n'ont complété la «collection» de la famille Bestenheider-Fischer qu'au cours de ces dernières années. Même constat pour les deux restaurants, Le Gréni et Gerber, repris respectivement en 2000 et en 2001.

UNE LINGERIE COMMUNE POUR TOUS SES HOTELS

Alors que bon nombre d'établissements ont fermé leurs portes à Crans-Montana et que plusieurs hôtels ont été transformés en appartements de vacances ces dernières années, Armand Bestenheider, lui, a fait exactement le contraire. «Lorsque j'ai repris en 1996, l'Hôtel de l'Etrier, qui a compté jusqu'à 200 chambres, il n'avait plus que deux chambres d'hôtel. Toutes les autres avaient été transformées en appartements», relève-t-il.

Cette croissance du parc hôtelier d'Armand Bestenheider, qui a donc successivement repris l'Hostellerie du Pas de l'Ours, l'Etrier, Le Gréni et Gerber au cours des six dernières années, peut s'expliquer de plusieurs manières. La première découle de sa volonté de développer de nouveaux créneaux. Avec l'Hôtel Aïda, par exemple, il a été un des premiers à Montana à rester ouvert toute l'année et à se spécialiser dans les séminaires et les mariages. Par ailleurs, son côté visionnaire lui a fait reprendre à son compte le dicton «l'union fait la force». Celui-ci lui permet aujourd'hui de disposer d'une lingerie commune pour tous ses établissements et de compter sur ses propres ouvriers pour travailler la pierre sèche et le bois ancien, deux caractéristiques qui se retrouvent dans chacun de ses établissements.

Le fait qu'Armand Bestenheider ait quatre filles et que trois d'entre elles aient embrassé une carrière hôtelière avec leurs maris respectifs, n'est pas non plus étranger à la croissance précédemment évoquée. On retrouve ainsi désormais ses filles Stéphanie (34 ans) à l'Aïda Castel, Géraldine (27 ans) à l'Etrier et Séverine (31 ans) à l'Hostellerie du Pas de l'Ours, où la cuisine de son mari, le chef français Franck

Photo: Laurent Missbauer



AVEC SES BEAUX-FILS

Armand Bestenheider pose au milieu de ses beaux-fils, le Français Franck Reynaud et l'Irlandais Gary Patterson, qui s'occupent respectivement de l'Hostellerie du Pas de l'Ours et de l'Hôtel de l'Etrier.

Reynaud, a été distinguée dans le guide Michelin. Le Bistrot de l'Ours y a en effet reçu une fourchette et un «bib gourmand», alors que le Restaurant gastronomique de l'Hostellerie du Pas de l'Ours s'est vu décerner trois fourchettes et une étoile, soit la même distinction accordée, par exemple, au Rosalp de Roland Pierroz à Verbier.

«FOURNIR DE BONS OUTILS DE TRAVAIL»

La clé de la réussite d'Armand Bestenheider pourrait ainsi se résumer de la façon suivante: faites des enfants et, surtout, faites en sorte qu'ils restent dans l'hôtellerie. «Pour cela, il faut cependant être en mesure de leur fournir

de bons outils de travail», explique Armand Bestenheider. «A mon avis, les difficultés que connaît actuellement l'hôtellerie suisse proviennent du fait que de nombreux parents hôteliers ont trop gâté leurs enfants. Contrairement à leurs prédécesseurs, ils n'ont pas su faire preuve d'audace et, surtout, ils n'ont pas appris à leurs enfants à se battre pour améliorer sans cesse leur outil de travail.»

Chez les Bestenheider, en revanche, on a appris très tôt à se battre. «Ma mère, originaire de Saint-Nicolas dans le Haut-Valais, provenait d'une famille de seize enfants et quand mon père, qui était ramoneur, est décédé à seulement quarante-cinq ans, elle s'occupait de ses quatre enfants le ma-

tin et allait encore ramoner l'après-midi». Incontestablement, la ténacité de sa mère lui a servi d'exemple: «Lorsque j'ai sollicité l'aide du crédit hôtelier pour agrandir et rénover mes hôtels, j'ai peut-être essuyé dix fois un refus, mais je n'ai pas baissé les bras et la onzième fois a été la bonne», commente Armand Bestenheider.

En plus de cette volonté de se battre, une autre de ses caractéristiques est qu'il a très bien su mettre en pratique l'adage qui prétend que l'on n'est jamais aussi bien servi que par soi-même: «Je n'ai jamais eu d'architecte, j'ai toujours fait les plans moi-même. J'ai également tenu à ce que le vieux bois et la pierre sèche des maisons valaisannes soient toujours présents dans nos hôtels. Nos hôtes recherchent en effet l'authenticité et il ne faut pas leur proposer un cadre qu'ils peuvent retrouver dans un autre hôtel à Paris, à Londres ou à Milan.»

Armand Bestenheider s'est aussi «battu», selon ses propres termes, pour construire une piscine couverte à l'Hôtel Aïda Castel. Cela, afin d'améliorer sans cesse son «outil de travail» et de répondre aux attentes de ses clients. Il y a fort à parier qu'il se battra à nouveau pour construire, dans un proche avenir, un espace «spa et santé» à l'Hostellerie du Pas de l'Ours. Aujourd'hui, un hôtel de luxe ne se conçoit en effet plus sans un espace de remise en forme.

«Plus il y a d'hôtels, mieux c'est!»

Ancien joueur de hockey et vice-président de commune, Armand Bestenheider a effectué un apprentissage de cuisinier car «la cuisine, c'est la base de tout en hôtellerie». Mais la cuisine, d'après lui, c'est aussi être debout à six heures pour remplir les frigobacs. «Je l'ai fait tous les jours pendant trente ans. C'est dur, mais nous avons beaucoup de compensations dans l'hôtellerie. Pour moi, c'est avant tout le golf. Et puis, c'est une question d'organisation. J'ai en effet toujours réus-

si à manger avec mes enfants et mon épouse, une fille d'hôtelier, qui n'est pas étrangère à notre réussite. Mais qu'est-ce que c'est la réussite? C'est souvent beaucoup de jalousies. Sur-tout pour ceux qui m'annoncent que tel hôtel vient de fermer en me disant: «Tu dois être content, tu as un concurrent de moins. Mais pas du tout! Pour moi, plus il y a d'hôtels, mieux c'est. Ça veut dire que la station continue à avoir du succès», conclut Armand Bestenheider. LM

BEST WESTERN / Trois nouveaux membres en Suisse

Une présence «élargie»

La chaîne hôtelière Best Western compte désormais trois nouveaux membres en Suisse. Il s'agit de l'Hôtel des Alpes à Flims-Waldhaus (GR), de l'Hôtel Bellevue au Lac de Lugano et de l'Hôtel Terrace à Engelberg (OW). Cette présence «élargie» dans notre pays est allée de pair avec la croissance enregistrée l'année passée par Best Western au niveau mondial. Best Western Worldwide Hotels a vu en effet le nombre de ses membres

augmenter de 282 unités en 2002. Elle compte désormais 4060 hôtels dans 81 pays. La chaîne hôtelière a effectué, l'année passée, son entrée en Macédoine, au Yémen et en Nouvelle-Calédonie.

La France et la Grande-Bretagne ont accueilli chacune cinq nouveaux hôtels Best Western, alors que trois nouveaux hôtels de la chaîne ont été admis aussi bien aux Pays-Bas qu'en Italie. *LM*

Un nouvel hôtel Mövenpick au Moyen-Orient

Koweït. Mövenpick poursuit son expansion au Moyen-Orient. La chaîne hôtelière suisse a en effet ouvert le 1er février un nouvel établissement cinq étoiles au Koweït. Celui-ci, situé dans la baie de Shuwaik, au cœur de la zone franche, dispose de 100 chambres avec vue sur la mer et de cinq restaurants. L'offre de cet hôtel sera bientôt complétée par la construction d'un centre de conférence de 4000 m². *LM*

SALON DES VACANCES DE BÂLE / Les Eurotel Victoria avec douze prestataires

«Bâle n'est qu'à deux heures»

Le Salon des vacances de Bâle, qui aura lieu du 21 au 23 février, sera le théâtre, pour la première fois, d'une promotion commune des douze prestataires touristiques romands suivants: les Mines de sel de Bex, le Glacier 3000, le Musée de la vigne et du vin d'Aigle, les Remontées mécaniques Télé-Villars-Gryon, le Labyrinthe d'Évionnaz, le Musée olympique de Lausanne, le Swiss Vapeur Parc du Bouveret,

les Transports publics du Chablais, le Golden Pass Panoramique, la Compagnie de navigation sur le lac Léman, l'Association viticole d'Ollon et la Société coopérative des fromages d'alpage de l'Étival.

Ces prestataires, réunis à l'enseigne d'«Alpengnuss», la tête dans les sapins des Alpes vaudoises et les pieds dans les eaux du lac Léman, accompagneront au Salon des vacances de Bâle les deux Eurotel Victoria

des Diablerets et de Villars. Ces derniers insistent sur le fait que les attractions touristiques précédemment mentionnées ne se trouvent qu'à deux heures de route de Bâle.

Cette promotion comprendra des dégustations de vins, de fromages et de tartines à l'ail d'ours, un clin d'œil à la table «Dégustez le jardin des Alpes dans votre assiette», proposée par l'Eurotel Victoria de Villars. *LM*

CHÈQUES D'HÔTEL / Euro Hotelscheck propose 65 hôtels

Le marché suisse s'étioffe

Le principe des chèques d'hôtels, qui permet au client de séjourner à un tarif nettement inférieur au prix habituel, pour autant qu'il satisfasse toutefois certaines conditions, en particulier en matière de restauration, se répand en Suisse. Depuis septembre, en effet, la société Euro Hotelscheck SA, domiciliée à Wittenbach (SG), propose au public de loger dans des hôtels – de trois étoiles principalement – au prix de 59 francs pour trois nuits et, cela, pour deux personnes. Deux chèques sont même vendus au prix de 99 francs. Pour profiter de ce tarif, le client doit cependant prendre le petit-déjeuner et le repas du soir dans l'hôtel qu'il a réservé. Le prix de ces repas est fixé et figure dans le catalogue de la société.

EXPANSION AU PROGRAMME

Pour ce faire, Euro Hotelscheck a acquis une licence auprès de la société allemande Euro Hotel Marketing qui a lancé les chèques en 1994, indique Claude Ruoss, co-fondateur, avec Michael Monai, de l'entreprise saint-galloise. Soixante-cinq hôtels suisses jouent actuellement le jeu. Ils sont situés dans des stations touristiques suisses alémaniques. Claude Ruoss aimerait disposer à terme de 120 à 160 établissements. La promotion de ce produit est actuellement faite par le biais de stands et un mailing de grande envergure est en préparation, précise Claude Ruoss. Pour lui, ce système de chèques est un moyen de retenir les clients en Suisse. L'hôtelier ne touche rien sur la location de la chambre, mais il s'assure des recettes sur la restauration. Euro Hotelscheck envisage d'étendre, par ailleurs, son activité en Autriche. Quelque six cents hôtels travaillent pour l'heure en Europe avec le système exploité par Euro Hotel Marketing.

ANALOGUE AU SYSTÈME FREEDREAMS

Le système des chèques d'hôtel tel qu'il est proposé par Euro Hotelscheck est, à quelques nuances près, analogue à celui de la société Duethotel à Baar (ZG) qui propose les chèques «Free-dreams». Ceux-ci sont aussi vendus pour trois nuits et deux personnes, mais au prix de 75 francs. Quelque 150 établissements suisses participent à ce système et 1500 en Europe, lit-on dans la publicité. Depuis sa création en 1998, Duethotel est parvenu à intéresser quelque 70 000 clients, avait déclaré en octobre le directeur de la société Lorenz Kundert. Pour appâter le chaland, Duethotel remettait gratuitement à ses clients la vignette autoroutière. À l'instar d'Euro Hotelscheck, Duethotel indique que l'usage des chèques permet au client de profiter d'un rabais pouvant atteindre 50% sur le prix habituel en demi-pension. *MH*

ACCOR / Ibis, Etap et Formula 1 du groupe Accor sont au cœur de l'actualité hôtelière suisse. Georges Schneider, directeur général de ces marques en Suisse, explique leur stratégie. **INTERVIEW: JOSÉ SEYDOUX**

Hôtellerie économique: «Mettre de l'émotion dans le béton»

Le groupe mondial Accor, leader européen sur le marché de l'hôtellerie et des services, dispose de 22 établissements en Suisse sous ses diverses marques: Sofitel et Novotel, Ibis, Etap et Formula 1. Ces trois dernières enseignes, en pleine expansion sur l'ensemble du continent, forment l'hôtellerie économique du groupe Accor, à la base de toute une politique de développement, d'exploitation et d'image.

Pourquoi cette appellation «Hôtellerie économique»?

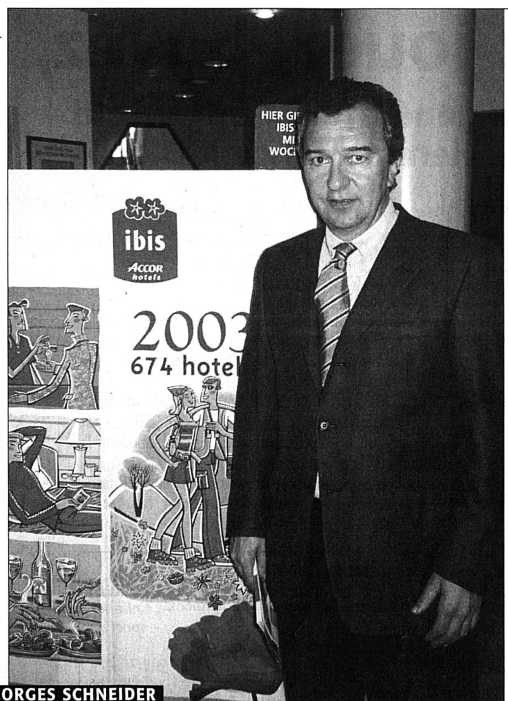
Cette appellation, créée par le groupe Accor, doit permettre aux trois marques Ibis, Etap et Formula 1 de se démarquer des hôtels dits traditionnels. Mais surtout, pour les trois marques en question, nous mettons en avant la notion du prix avec le souci constant de la meilleure relation prix/prestations: Formula 1, c'est l'hôtellerie au meilleur prix. Etap, c'est une hôtellerie offrant tous les services aux meilleures conditions. Ibis, c'est la formule bourgeoise de l'hôtellerie économique, avec un service complet au juste prix.

«Par semaine, nous avons, en moyenne, une demande d'implantation».

Avez-vous le sentiment d'avoir comblé une lacune dans l'hôtellerie urbaine?

L'hôtellerie économique d'Accor représente actuellement 1200 chambres en Suisse. Ce n'est pas beaucoup en comparaison des 140 000 chambres que l'on recense dans ce pays. Elle ne comble donc pas une lacune, mais complète l'offre existante, avec une nuance pour Formula 1 et Etap qui drainent une clientèle qui, auparavant, n'allait guère dans les hôtels

Photo: José Seydoux



GEORGES SCHNEIDER

Pour le directeur général de l'hôtellerie économique en Suisse, notre pays peut être fier de proposer de très bonnes prestations au niveau de l'hébergement.

mais organisait son logement en fonction des lieux et des circonstances. Le concept Formula 1 – qui n'a vu se réaliser que deux hôtels en Suisse, à Zurich et à Bussigny-Lausanne, en raison des difficultés pour obtenir les permis de construire – est aujourd'hui remis en question. Il se rapproche en effet beaucoup du concept Etap, lequel bénéficie maintenant de prix de construction pratiquement identiques pour des chambres incluant les sani-

taires, contrairement à Formula 1 où ils sont à l'étage, à l'exception du lavabo.

«Si le taux d'occupation est inférieur à 60%, le prix baisse.»

Ibis semble être la marque qui monte en Europe, si l'on en juge par le Guide 2003 qui en mentionne 674, dont 600 sur notre continent. Est-ce également le cas en Suisse?

C'est une formule d'avenir où la notion économique est une notion de prix. Ce dernier est affiché partout, par nuit en semaine et par week-end (3 jours). Si le taux d'occupation dépasse les 85%, le prix augmente. S'il est inférieur à 60%, le prix baisse! C'est une forme de «yield management», mais pas par jour, avec en plus des périodes à prix différenciés publiés dans le guide. Il y a actuellement onze hôtels Ibis en Suisse, c'est de loin la

marque du groupe Accor la plus développée ici.

Etes-vous très sollicités pour implanter des hôtels en Suisse?

A raison d'une demande par semaine en moyenne, mais nous avons, pour chaque marque, des critères très stricts: un bassin de population de 65 000 habitants pour un Ibis, un de 150 000 pour Novotel, etc. Les cinq grandes villes suisses sont pratiquement pourvues. Elles disposent d'un nombre d'hôtels et d'un nombre de lits de très bonne qualité qui leur permettent de voir venir le tourisme d'affaires et de loisirs sans inquiétude. La Suisse peut s'enorgueillir, par rapport à de nombreuses villes de plusieurs centaines de milliers d'habitants, d'avoir une offre hôtelière importante tant en capacité qu'en qualité. L'une des conditions pour obtenir une participation financière d'Accor est le «retour sur les capitaux investis». Mais certains partenaires peuvent amener des avantages, tels que le terrain, des droits de superficie, un bâtiment (construit cependant selon nos normes). En effet, Accor, qui cherche à développer des systèmes de management et de franchise, désire surtout trouver des partenaires pour réaliser ses hôtels: collectivités publiques, industriels et autres entrepreneurs, sociétés immobilières en recherche de diversification, écoles, armée, hôteliers...

«Etap Montagne, c'est pour demain.»

Accor envisage-t-il de trouver la formule idéale pour s'implanter dans nos stations touristiques?

Je suis convaincu que l'Hôtellerie économique va monter dans les stations avec un maximum de succès. Mais il s'agira d'hôtels ouverts toute l'année et travaillant avec diverses clientèles en fonction des périodes: vacanciers, écoles, armée, etc. Des bâtiments inoccupés ne demandent qu'à être transformés, il faut définir de nouvelles formes d'accueil attractives, regrouper les forces, mettre des intérêts en commun... et trouver des partenaires! Une implantation Accor est synonyme d'un marketing international sécurisant. Dans les hôtels économiques, nos directeurs, tous dûment formés et au bénéfice d'une très large politique de relations humaines internes et de formation, sont au front, donc garants de l'accueil. A mon avis, Etap Montagne, c'est pour demain... sous le slogan d'aujourd'hui qui nous remet en question: «Mettre de l'émotion dans le béton».

Bientôt, 2000 chambres en Suisse

Le groupe Accor, au total, possède 1400 chambres en Suisse, toutes marques confondues, soit: 2 Sofitel, 5 Novotel, 11 Ibis, 1 Etap Hôtel (Zürich City Technopark), 2 Formula 1 et l'Hôtel de l'Union (sans marque) à Epalinges. Il devrait en posséder bientôt 2000. Sont en construction: un Etap Hôtel de 94 chambres à Bâle-Pratteln (qui s'ouvrira le 25 février), ainsi qu'un «complexe Accor» à Berne comprenant un Etap Hôtel (102 chambres), un Ibis (96 chambres) et un Novotel (112 chambres), avec une ouverture

prévue à fin 2003. La construction de l'Ibis de Forum Fribourg (82 chambres) débute ces jours, à côté du casino qui sera exploité par Accor Casinos. L'Ibis Winterthur s'apprête également à démarrer.

En ce qui concerne les projets avancés, il faut citer un Etap Hôtel à Genève, un Etap Hôtel à Lausanne (Flon) et un complexe Ibis/Etap au centre ville de Bâle. Des Ibis ou des Etap Hôtels sont projetés à Lugano, St-Gall et Aarau, mais aussi à Bienne, Nyon et Vevey en partenariat. *JS*

CABANES DE MONTAGNE / Le Club Alpin Suisse (CAS) est satisfait de l'année 2002. Les 153 cabanes qu'il exploite ont, en effet, enregistré quelque 298 000 nuitées, soit une augmentation de 8% par rapport à l'année précédente. MIROSLAW HALABA

Nette augmentation des nuitées en 2002

L'Année internationale de la montagne aura été favorable pour le Club Alpin Suisse (CAS). Les 153 cabanes qu'il exploite ont enregistré quelque 298 000 nuitées, ce qui représente une hausse de 8% par rapport à 2002, a indiqué mercredi le CAS.

Ces résultats ont été obtenus malgré le manque de neige sur le versant sud des Alpes et un été plus humide que d'habitude. Les membres du CAS ont généré 155 000 nuitées, le solde est à mettre sur le compte des non membres.

Plus de 60% des hôtes étaient des ressortissants suisses. Les cabanes ont par ailleurs accueilli «plus d'un million» de visiteurs faisant une course d'un jour. Le nombre record de nuitées, soit 330 000, remonte à 1999.

Pour le CAS, plusieurs raisons expliquent cette «évolution réjouissante». Il fait tout d'abord remarquer que,

d'une manière générale, les activités de loisirs dans les montagnes connaissent un regain d'intérêt auprès du public, intérêt auquel la célébration de l'Année internationale de la montagne n'est pas étrangère.

L'amélioration de l'infrastructure des cabanes – 5 millions de francs sont investis chaque année pour des rénovations – exerce, d'autre part, un attrait pour les personnes qui ne se sentaient pas trop à l'aise dans les anciennes cabanes.

LABEL DE QUALITÉ POUR LA CABANE CONCORDIA

On notera que la cabane Concordia est actuellement la seule à être en possession du Label de qualité pour le tourisme suisse, à savoir le label de niveau I. Des recommandations seront faites pour qu'il y ait davantage de cabanes

«labellisées», a indiqué le préposé aux cabanes, Bruno Lüthi.

Enfin, le CAS est d'avis que ces résultats traduisent ses efforts de marketing. L'action «L'appel des cimes – 20 cabanes CAS convenant aux familles», lancée l'an dernier avec CSS Assurance et Santé Suisse, a ainsi permis aux cabanes concernées d'augmenter leur fréquentation. «Cet élan devrait se poursuivre en 2003 avec d'autres opérations à l'appui», a souligné encore le CAS.

L'année 2003 permettra au CAS de mettre en exploitation deux cabanes. Deux ont été reconstruites, à savoir la cabane Cristallina, dans le val Bedretto (TI), et la cabane Topali, dans la vallée de Zermatt. Deux autres ont été rénovées et agrandies. Il s'agit de la cabane Tschierva, en Engadine, et de la cabane Cadlimo, dans le canton du Tessin.

Photo: Laurent Misbauer



ENGOUÈMENT POUR LA MONTAGNE

Les cabanes du CAS (ici celle des Violettes à Montana) ont notamment profité l'an passé d'un regain d'intérêt du public pour la montagne.

Reportage Henniez

X-DRINK: jouez, buvez, gagnez

La limonade de la génération Gameworld Sources Minérales Henniez lance X-DRINK

Avec leurs gamecubes Nintendo, les kids de la Gameworld Generation apprécient X-DRINK, The Swiss Lemonade Made by Henniez, qui apporte un vent nouveau, du fun et de la fraîcheur dans tous les établissements publics de Suisse.



X-DRINK, The Swiss Lemonade, avec des kids dans la neige.

X-DRINK, la limonade suisse de marque a donc succédé à Fruitastic. Les softdrinks sont la boisson des jeunes de 10 à 25 ans. 39% d'entre eux en consomment chaque jour et 38% plusieurs fois par semaine. Et ce marché va connaître une croissance supérieure à 15% d'ici à 2006. «C'est pourquoi, nous voulons, avec notre offre contribuer à cette dynamique», déclare Valérie Lévy, Product Manager.

X-DRINK propose 5 arômes (citron, orange, grapefruit, framboise et bergamote) appréciés des jeunes, qu'ils soient des adeptes du snowboard, du carving ou qu'ils recherchent une concentration maxi avec leur Gamecube et les manettes des jeux vidéo. La nouvelle limonade peut accompagner les

kids et les fans du freestyle dans tous les établissements (cafés, restaurants, bars ou hôtels) et sur toutes les pistes, car elle leur permet de garder la tête froide!

«X-DRINK est la seule limonade suisse de marque distribuée à l'échelon national. Mais c'est avant tout un produit innovatif et cool lancé par le leader suisse des boissons sans alcool de marque. Un produit unique et fortement positionné» ajoute Jean-Paul Schwindt, directeur Marketing de Sources minérales Henniez SA.

La formule X-DRINK

En anglais: la langue du multimedia DRINK: c'est une boisson!

X: une variable, multi-arômes

X: la croix suisse, la qualité suisse

De nombreux hôteliers et restaurateurs sont déjà conquis. «X-DRINK est supercible, car les boissons fruitées sont très appréciées par les jeunes clients des établissements publics de Suisse. Et les 5 arômes sont très populaires» conclut Jean-Paul Schwindt.

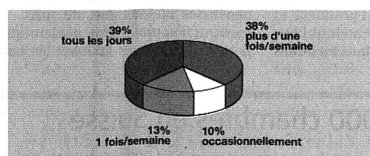
Le concours X-DRINK

C'est simple. Il suffit de collectionner les étiquettes et de composer le mot «XDRINK» avec les lettres qui figurent à leur verso. Et bien sûr de renvoyer rapidement sa réponse, afin de gagner l'un des 300 Gamecubes NINTENDO, 2'700 jeux Mini-Classics, et, au final, 3 kits NINTENDO complets



Des kids passionnés de gameworld, de jeux vidéo, mais aussi de X-DRINK, au Salon de jeux Prom's à Payerne.

Fréquence de consommation de softdrinks chez les 10-25 ans.



Une cible très porteuse: les 10-25 ans (Source: IHA, juin 2002).



X-DRINK est disponible en bouteilles verre de 33 et 100 cl., et en bouteilles PET de 33, 50 et 150 cl.



Informations complémentaires: www.x-drink.ch

Sources Minérales Henniez S.A.

Tél: 026 668 68 68 • e-mail: info@henniez.ch

LE BOUVERET / La vocation touristique du site valaisan s'affirme

Marina et l'Île Crusoe en vue

Les citoyens de la commune de Port-Valais, à laquelle appartient la station du Bouveret (VS), ont donné dernièrement leur aval à la vente d'une parcelle de 12 000 mètres carrés située dans la zone des parkings arrières de la station.

Plusieurs propositions d'achat sont d'ores et déjà en mains de la commune. Mais, quel que soit l'acheteur, le vote des habitants du port valaisan sur le Léman n'est pas sans influence sur les projets de développement touristique de «Port-Valais 2005 – Cité de l'eau».

COUP DE POUCE POUR L'ÎLE CRUSOE

Ainsi, la commune pourrait assez rapidement mettre en route son projet de réaménagement de l'accès à la zone de loisirs où se trouvent déjà Aquaparc et le Swiss Vapeur Parc, deux attractions bien connues du Bouveret. D'autre part, le projet de l'Île Crusoe (qui présenterait les écosystèmes de la planète) reçoit un véritable coup de pouce. Une fois le financement trouvé –, ce qui n'est pas encore le cas à notre connaissance – il est prévu qu'il s'installe à proximité du site.

DES DISCUSSIONS EN COURS AVEC LE WWF

L'ambitieux projet d'Aquarium géant définitivement abandonné, d'autres sont en cours, avec l'aval de la commune. Celui de la marina notamment (un Port-Grimaud lémanique) conduit par le promoteur, Blaise Carroz qui a récemment cédé Aquaparc à la société Grévin, contrôlée par la Compagnie des Alpes.

Là, les discussions sont en cours avec le WWF qui réclame des mesures de compensation le long du canal Stockalper, les initiateurs s'annoncent prêts à y souscrire. D'autres opposants pourraient, quant à eux, se laisser convaincre par la possibilité de réaménagement des accès, possible grâce à la récente décision populaire.

Un autre projet, la Cité de l'eau placée sous l'égide de l'Organisation mondiale de la santé, est encore prévu dans la station. Lui aussi pourrait incontestablement bénéficier de cette décision qui confirme l'engagement des autorités à soutenir le développement touristique du Bouveret.

JJE

CHABLAIS / Un projet de parcours touristique des produits du terroir

Le nouveau Chablais Gourmand

Les associations régionales de développement des Chablais vaudois et valaisans, ainsi que leur pendant français Chablais Léman Développement ont décidé de réaliser ensemble un parcours consacré aux produits du terroir.

Chablais Gourmand, c'est son nom, devrait être un parcours touristique transfrontalier s'inspirant des principes des routes du vin. Le programme s'articulera en plusieurs

étapes autour des vigneronneurs, des producteurs et des restaurateurs de la région.

Dans une première phase, une quarantaine de partenaires devraient y prendre part (le recrutement est en cours), et devraient tous arborer un logo spécifique. A l'orée de 2005, l'opération sera relancée et ouverte à de nouveaux adhérents.

Le budget global de l'opération est estimé à 420 000 francs. Ils seront pris en charge par

l'association à créer qui bénéficiera de subventions (en principe 50%) du programme européen Interreg III.

La moitié des fonds engagés serviront à financer un programme de marketing et de communication. Le réseau pourrait se greffer sur des programmes existants, selon ses initiateurs, notamment l'association Léman sans frontières qui regroupe une trentaine de sites touristiques lémaniques. JJE

Le Tessin à bord des avions de Swiss

Bâle. Après les Grisons, c'est le Tessin qui sera en vedette à bord des avions de Swiss. Conformément au concept «Swiss Taste of Switzerland», deux cuisiniers réputés, Othmar Schlegel, du Castello del Sole, à Ascona, et Dario Ranza, du Principe Leopoldo à Lugano, apprêteront des mets tessinois destinés aux passagers de la compagnie aérienne helvétique. Cette cuisine sera proposée du 5 mars au 3 juin. MH

RÉCOLTE 2002 / Une vente aux enchères publiques

Mise des vins de Cully

Elle est moins connue que celle de la Ville de Lausanne, mais la mise des vins de Cully aura lieu le vendredi 28 février à 17 h à la salle Davel. On y vendra aux enchères publiques le contenu des onze vases de la récolte 2002, soit 14 000 litres de Villette, 13 000 litres d'Epesses et 8000 litres de Calamin. Les lots concernent exclusivement le chasselas: l'Epesses et le Calamin ont obtenu la note honorable de 91 points sur 100 à la

dégustation de l'OVV-Guillon. La commune produit depuis 1977 un peu moins de 5000 bouteilles de l'excellent Plant-Robert. Ce gamay local est souscrit par les habitants, à raison de 12 bouteilles maximum. Et le reste constitue la réserve du restaurant Le Raisin. Le commun des gastronomes pourra y déguster le Plant-Robert 2000, sacré, avec 97 points, meilleur vin de sa catégorie à l'OVV-Guillon. PT

RESTAURATION / Sous le titre «Du respect svp!», la Fondation Nestlé Pro Gastronomica a publié ces derniers temps une brochure contenant des réflexions sur l'accueil des jeunes dans les établissements publics. MIROSLAW HALABA

Quel accueil pour jeunes de 15 à 25 ans?

«Je dois attendre pour me faire servir parce que je ne leur rapporte pas grand chose.» «Le personnel d'accueil poursuit ses discussions et m'ignore si je me manifeste pas.» «Au lycée, les professeurs me vousoient. Pourquoi, dans un restaurant, le patron ou le personnel auraient-ils le droit de me tutoyer d'emblée?» Ces quelques commentaires de jeunes clients sont révélateurs des problèmes que peuvent rencontrer ces jeunes lorsqu'ils entrent dans un établissement public. Sensible à cette question, la Fondation Nestlé Pro Gastronomica, dont les fonds sont, rappelons-le, affectés à des projets dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, a jugé utile d'éditer un brochure contenant des réflexions sur la manière d'accueillir les jeunes de 15 à 25 ans. «Ces clients de demain», précise-t-on dans ce document. Actuellement uniquement en français, ce dernier devrait être traduit en allemand. On n'en connaît toutefois pas encore le moment.

Foto: hr



INNOVATION

Les jeunes sont sensibles à l'innovation dans les établissements publics.

L'ACCUEIL: UNE NOTION TRÈS VASTE

Intitulée «Du respect svp!» et rédigée par Jean-Jacques Ethnoz, notre correspondant sur la Riviera vaudoise, cette brochure, d'une vingtaine de pages, décrit ces jeunes clients – ce qu'ils sont, ce qu'on leur apprend – avant d'apporter quelques recommandations utiles pour les profession-

nels de la branche. L'auteur écrit tout d'abord que la notion d'accueil est, pour les jeunes, «extrêmement vaste». Celle-ci ne se restreint pas au sourire, à la servabilité et à la disponibilité, mais englobe également les notions de prix, de propreté, de qualité de la nourriture et, «bien sûr», le rapport qualité-prix.

Ainsi, ces clients sont prêts à mettre 10 francs pour un sandwich frais et une salade bien composée plutôt que 3 francs 50 pour un en-cas sous cellophane.

Ces jeunes clients considèrent dès lors un accueil comme bon lorsqu'il est personnalisé et «agréable» de sourires et d'humour, lorsqu'il n'est

pas trop strict et qu'il est basé sur une relation égalitaire (de personne à personne), soit une relation réciproque tolérante et décontractée. En revanche, l'accueil est considéré comme mauvais lorsque le client perçoit un manque de respect. Celui-ci peut se manifester sous la forme d'une écoute

partenariste, de prix surfaits ou d'une incitation exagérée à la consommation. Les jeunes clients tendent aussi à critiquer l'établissement lorsque ce dernier fait preuve de peu de souplesse dans les horaires ou de créativité en matière de nourriture ou de prix.

UN PROBLÈME DE SENSIBILISATION

Un accueil adéquat de ce type de clientèle passe ainsi en particulier par une sensibilisation des divers acteurs de la branche aux besoins de ces «clients de demain». Un tel travail doit se faire dans les écoles et les cours professionnels, ainsi que dans les établissements publics. Le chef d'entreprise doit notamment se poser la question s'il veut assimiler les jeunes à une clientèle «ordinaire» ou s'il veut vouer son restaurant ou son hôtel à ce segment. Dans un tel cas, il devra répondre à des exigences spécifiques. Celles-ci, écrit l'auteur de la brochure, sont «un peu plus radicales, mais pas insurmontables». Ambiance, musique, lumière contribuent à profiler un tel établissement. Pour le restaurateur ou l'hôtelier, il importe surtout qu'il apporte des changements et qu'il fasse preuve d'innovation, mais sans que cela ne se répercute trop sur les prix.

La brochure «Du respect svp!» peut être obtenue gratuitement: Fondation Nestlé Pro Gastronomica, tél. 021 924 35 37, fax: 021 924 45 44.

BACKPACKERS / Le marché de l'hébergement «petits budgets» continue à progresser positivement dans notre pays, même dans les grandes stations. Seul bémol à déplorer, des contraintes similaires à celles de l'hôtellerie traditionnelle. JEAN-JACQUES ETHNOZ

Trouver des seuils de rentabilité adéquats

Le marché suisse de l'hébergement hôtelier à tarif modéré se porte bien. Mieux, l'offre ne semble pas – ou pas toujours – satisfaire la demande.

Mi-janvier, ce sont les auberges de jeunesse qui battaient campagne. Depuis quelques années, elles se sont ouvertes aux familles et la convivialité, la décontraction, ont tout de suite été de mise. Cette ouverture «tous publics» avait eu, déjà à l'époque, des répercussions favorables sur le chiffre d'affaires cumulé de l'association suisse.

Qu'en est-il des autres partenaires du genre? Les «bed and breakfast» par exemple, ou les «backpackers», ces auberges de jeunesse parallèles dont le système s'est développé en Suisse depuis un peu plus d'un lustre.

aux structures de réservation en place.

Les «backpackers» eux, le sont tout autant. Moins connotés «scoutisme ou para-scoutisme» que les auberges de jeunesse traditionnelles, ils bénéficient eux aussi du phénomène bas prix. Avec cependant des spécificités propres, plus dépendantes des marchés locaux. Ainsi, pour la même prestation, les tarifs seront-ils très différents entre Flims et Lausanne.

«Cela s'explique aussi par les structures en place», précise François Commend qui a ouvert le Riviera Lodge à Vevey, il y a quatre ans. «Certains, comme à Flims justement, sont propriétaires de leur établissement alors que d'autres, à Vevey ou à Lausanne sont dans des murs qui appartiennent à leur commune ou encore aux CFE»

FAVORISER L'ACCUEIL ET LA CONVIVIALITÉ

«De plus, les différences se marquent encore selon que l'établissement soit essentiellement voué aux hôtes de passage ou plus axé sur le tourisme de villégiature», ajoute François

Photo: Jean-Jacques Ethnoz



A VEVEY

A Vevey, l'offre «à prix modérés» du Riviera Lodge, s'intègre parfaitement au paysage hôtelier, avec les mêmes problèmes, les mêmes contraintes.

Commend. Les uns comme les autres cependant connaissent un fort succès. Et pas uniquement auprès des «backpackers», les groupes constituent aussi leur clientèle, voire les congrès.

De chiffre de fréquentation cumulé pour le réseau suisse, on ne parle guère. Les statistiques faisant défaut. «Mais ils sont satisfaisants pour tous», assure François Commend qui poursuit: «Pour nous, le problème est aussi logistique. Avec les taux actuels d'occupation (entre 60 et 70%), nous tournons. C'est un palier critique. Car au-delà, les charges prennent aussi plus d'ampleur. Il y a un juste milieu à trouver pour pouvoir continuer de privilégier l'accueil et la convivialité.»

Une réflexion qui vaut d'ailleurs pour l'offre. Avec ses trente affiliés, le réseau suisse est quasi-complet. Même les stations les plus huppées (Zermatt, Verbier, Flims) comptent aujourd'hui un «Backpacker Hotel». Certains, comme à Interlaken, ne désespèrent pas. D'autres sont moins courus. Cela dépend... des régions. Comme dans l'hôtellerie «traditionnelle», en somme!

MÊME PRESTATION, PRIX DIFFÉRENTS

Pour les premiers, on le sait, la demande existe. Et l'offre se développe, souvent, suite à des initiatives régionales qui recensent les possibilités et dont les offres sont peu à peu intégrées

GRUYÈRES/MOLÉSON / Professionnalisation des deux bureaux d'information

Une meilleure offre touristique

La Société de développement de Gruyères-Molésion (SDGM), que préside Jean-Pierre Douzaz, poursuit ses objectifs de coordination et d'amélioration de la vente de son offre touristique. Dans le cadre de sa restructuration, elle a pris diverses mesures, dont la professionnalisation des bureaux d'information de Gruyères et de Molésion. Elle a également conclu un partenariat avec la Maison du Gruyère afin de dé-

velopper toutes les possibilités de synergie.

La gestion de l'Office du tourisme de Molésion a été confiée à Philippe Micheloud, tandis que la promotion de la cité de Gruyères fait désormais l'objet d'un mandat confié à la société OSOLAYou. Cette dernière appartient à Duri Mathieu.

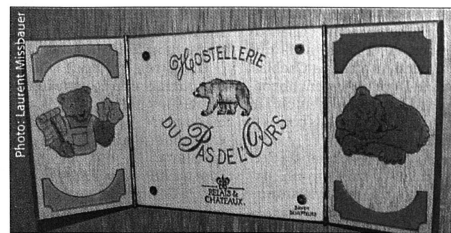
Une nouvelle dynamique touristique s'empare en particulier de la cité historique, qui

reçoit notamment un million et demi de visiteurs par an. De même, elle va faire l'objet d'un vaste réaménagement de ses surfaces pavées, de son éclairage et de son animation. Enfin, dernière nouvelle à prendre encore au conditionnel, l'implantation d'un petit train touristique (similaire à celui de Fribourg et d'Estavayer-le-Lac). Ce dernier devrait relier la Gare de Pringy, la Maison du Gruyère et le château comtal. JS

CRANS-MONTANA / Une idée originale pour indiquer si la chambre est occupée

Un ours travaille et l'autre dort

L'Hostellerie du Pas de l'Ours, à Crans-Montana, a trouvé une solution originale pour remplacer les cartons que l'on place sur la poignée des portes pour indiquer si la chambre est libre ou occupée. Il s'agit d'une sculpture en bois avec deux volets. Si l'on ouvre le volet de gauche, on découvre un ours vert qui travaille. En ouvrant le volet de droite, on découvre en revanche un ours rouge qui dort.



Les volets placés sur la porte sont, ici, ouverts des deux côtés.

LES GENS

Engagé il y a un an au poste de directeur adjoint, **Ivan Rivier** (44 ans) vient d'être promu au poste de directeur de l'Hôtel Beau-Rivage à Genève. Quant à



Mme Snuggi Lendi Mayer, qui occupait jusqu'ici le poste de directrice générale de l'Hôtel Beau-Rivage, elle a quitté l'établissement. Avant d'être engagé il y a un an au poste de directeur adjoint, Ivan Rivier était directeur de la division des opérations à l'Ecole hôtelière de Lausanne. LM

Gianni Di Marco, le nouveau directeur de l'Office du tourisme de Châteaudeux, ne devait entrer en fonction qu'au mois d'avril. Or il est déjà à l'œuvre depuis le 1er février, a révélé mardi le quotidien «La Liberté». Interviewé par le journal fribourgeois, Gianni Di Marco a répondu que le contrat entre l'OT de Châteaudeux et son prédécesseur, **Philippe Sublet**, se terminait le 31 mars, mais que ce dernier avait souhaité prendre les quelques semaines de vacances qui lui restaient. Lors de cette interview, Gianni Di Marco a également annoncé qu'il espérait organiser une importante manifestation de VTT en 2004. LM

MÉLI-MÉLO

Du nouveau à Perroy. Concentrées sur la vente au secteur Horeca, les Weinkellereien Aarau (WKA) n'apparaissent pas en public. Le mois passé, elles ont inauguré des locaux de présentation et de dégustation des vins qu'elles distribuent à leurs clients professionnels, à Perroy (VD). Ce sera leur vitrine en Suisse romande. Jusqu'ici, elles étaient, en Suisse allemande, le plus gros distributeur des vins de la défunte Société vinicole de Perroy (SVP). Plus d'un tiers des dix millions de colis commercialisés chaque année par WKA sont des vins romands. Sur place, elles en ont profité pour annoncer qu'elles reprenaient la distribution des vins du Château de Perroy, un domaine de dix hectares. PT

MILESTONE 2003 / Dès le 1er mars, les candidats au Prix du tourisme suisse pourront déposer leurs projets auprès des organisateurs. MIROSLAW HALABA

A l'enseigne de l'innovation

L'expérience l'a prouvé, la recherche de l'innovation constitue une stimulation pour le tourisme helvétique. Plus qu'auparavant, l'innovation sera mise en évidence tout au long de l'année 2003. Ainsi, lors de la Journée de l'économie du tourisme suisse, qui aura lieu le 4 mars à Berne, les organisateurs – les principales organisations faitières de la branche – présenteront des «projets innovateurs», lit-on dans l'invitation. Les 5 et 6 mai, la Journée suisse des vacances à Zurich sera également consacrée à l'innovation.

Enfin, et pour la quatrième année consécutive, notre hebdomadaire mettra sur pied, en collaboration avec le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco) et la Fédération suisse du tourisme (EST), le Prix du tourisme suisse, dont la distinction est le «Milestone».

UNE TRADITION BIEN ÉTABLIE

Ce prix honore – faut-il le rappeler? – les projets touristiques les plus novateurs. Sa remise est devenue une tradition bien établie. On en a eu pour preuve l'édition 2002 qui a réuni au Bellevue Palace à Berne quelque quatre cents représentants des milieux touristiques, économiques et politiques.

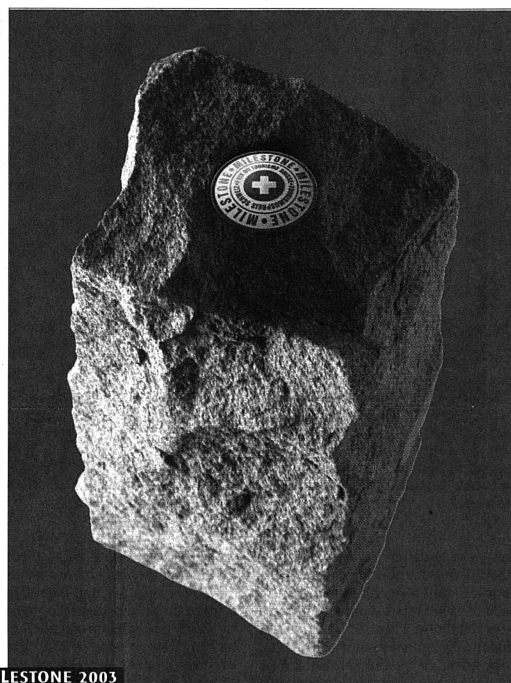
L'édition 2003 se déroulera selon le même schéma. Les distinctions seront attribuées dans la catégorie «projets exceptionnels» (le prix est de 10 000 francs pour le premier et de 5 000 francs pour le second), dans la catégorie «œuvre d'une vie» et dans la catégorie «promotion de la relève», le gagnant se voyant remettre ici un bon de 10 000 francs, attribué par hôtellerie-suisse, pour une formation continue.

LES CRITÈRES DE SÉLECTION DU JURY

Le jury, composé de représentants des institutions partenaires du projet, dont pour la première fois, Marietta Dedual, la rédactrice en chef de l'hôtel + tourisme revue, passera au peigne fin les projets à partir du 31 juillet, date limite du dépôt des candidatures.

L'an passé, il avait examiné le nombre record de 75 projets. Plusieurs critères de sélection ont été retenus. Ainsi, outre le caractère novateur des projets, ceux-ci doivent être de qualité

Photo: htr



MILESTONE 2003

La course aux Milestone 2003 sera ouverte dans quelques jours.

élevée. Ils doivent avoir des chances de succès économique. Ils doivent être exemplaires et, partant, transposables dans d'autres entreprises ou institutions. Ils doivent également avoir un caractère de développement durable.

Lors de l'édition 2002, les deux premiers prix sont revenus respectivement aux Riders Palace à Laax (GR) et à l'organisme de marketing Luzern Culture Partner. Le prix honorant «l'œuvre d'une vie» a été attribué à Emanuel et Rosmarie Berger, responsables du Grand Hotel et Spa Victoria-Jungfrau à Interlaken. Quant au prix de la relève, il a récompensé l'activité du Bernois Bernard Germanier.

Lire aussi en page 3 du Cahier allemand

S'inscrire au «Milestone»

Les candidats pour le Prix du tourisme suisse 2003 peuvent télécharger les formulaires d'inscription à partir du 1er mars sur le site Internet www.htr-milestone.ch.

Délai d'envoi des candidatures: 31 juillet 2003 à la rédaction de l'hôtel + tourisme revue (le timbre postal faisant foi).

Remise des prix: 28 octobre à 17 h. 30 au Bellevue Palace à Berne.

A noter que les projets candidats seront présentés au fur et mesure de leur envoi sur le site Internet. MH

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Un «baromètre touristique» pour des observations plus rapides.

L'Institut de recherche sur le tourisme de l'Université de Berne a développé un instrument qui permet de prendre rapidement connaissance de la fréquentation touristique dans les hôtels, les campings, les remontées mécaniques et les restaurants. Appelé «baromètre touristique», cet instrument a été développé en sondant tous les mois 350 entreprises touristiques des Grisons et de l'Oberland bernois. Il fournit ses résultats trois semaines après la fin du mois et bénéficie d'une aide du fonds Innoutur. Instrument avant tout d'observation, le baromètre touristique relate les développements effectifs du marché, mais n'établit pas de prévisions. **Pages 1 et 7**

Tiscover n'entend pas freiner son expansion en Suisse.

La société autrichienne Tiscover, qui propose sur Internet des offres touristiques et qui travaille avec plusieurs stations du Haut-Valais, a suscité quelques interrogations ces derniers temps. Le fait que le directeur Arno Ebner et le directeur financier Suraj Nathwani aient récemment quitté Tiscover, cacheraient-il des problèmes financiers et remettrait-il en cause le développement de Tiscover à l'étranger? «Pas le moins du monde», a répondu Karsten Kärcher, un des nouveaux responsables de Tiscover. «Notre société n'a pas de dettes depuis une année et dispose de liquidités de plusieurs millions d'euros. Notre expansion à l'étranger n'est par ailleurs nullement freinée. Le projet pilote que nous avons en Suisse dure jusqu'à la fin du mois de mars et les échos ont été très bons jusqu'ici», a encore relevé Karsten Kärcher. **Page 9**

Le travail d'appoint bientôt plus intéressant.

En Allemagne, une nouvelle loi autorisera désormais les travailleurs qui exercent une activité accessoire qui leur rapporte moins de 400 euros (environ 570 francs) par mois à ne pas payer d'impôts. Les hôteliers et les restaurateurs devraient être les premiers bénéficiaires de cette loi qui entrera en vigueur le 1er avril et qui n'est pas un poisson d'avril. Selon la Fédération allemande des hôteliers et des restaurateurs, cette nouvelle mesure permettra notamment de combattre le travail au noir. En cette période difficile, elle offrira également aux hôteliers et aux restaurateurs la possibilité de mieux réagir face à l'affluence de la clientèle et, partant, d'améliorer la qualité du service. **Page 10**

ABONNEMENTS

Je désire recevoir l'hôtel + tourisme revue htr chaque jeudi dans ma boîte aux lettres.	Nom/Prénom:	
Je souhaite le mode de paiement suivant:	Entreprise:	
☐ 24 mois Fr. 250.-*	Rue/No:	
☐ 12 mois Fr. 145.-*	NPA/Localité:	
☐ 6 mois Fr. 87.-*	Téléphone:	
☐ abonnement d'essai Fr. 25.-*	E-Mail:	
Pour l'étranger, tarifs sur demande. * TVA comprise	Veuillez renvoyer le coupon complété à: hotel + tourisme revue htr , abonnements, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne, abo@swiss-hotels.ch.	

IMPRESSUM

htr hotel + tourisme revue L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Editeur: Société suisse des hôteliers Monbijoustrasse 130 case postale 3001 Berne
Responsable des médias: Christian Hodel
Rédaction: Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevay; Danielle Emery Mayer (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg;

Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Wenzling (NW), Genève; **Milestone:** Dr. Peter Küller (PK); **Edition:** Cheffe d'édition: Iris Strelbel; **Abonnements:** Nadine Blum, Anna Lisa Casali; **Annonces:** Markus Beyeler, André Jäko, Marc Moser; **Publicité:** Markus Mancel (Chef de vente), Roger Stemmer, Brigitte Weber; **Administration:** Patrizia Stalder; **Impression:** Fischer AG, für Data und Print, Druckzentrum Berne; **Trage:** 11 198 Ex. contrôlés REM; **22 000 Ex. imprimés;** **Prix de vente (TVA inclue):** Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-; **ISSN:** 1424-0440

Organe officiel de: **Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD)** – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (TÖUREX) – Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH) – Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) – Swiss Partner für den Gaststättendienst – Verband Schweizer Badekurorte (VSB) – Schweizer Kurhäuser (SKH) – Swiss International Hotels (SIH) – Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (ACRC)

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne
Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: hr@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 45, Fax 031 370 42 23, E-Mail: marco@swiss-hotels.ch
Publicité: Tél. 031 370 42 45, Fax 031 370 42 23, E-Mail: pamela.stalder@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

stellen revue marché de l'emploi

NR. 8/20. FEBRUAR/20 FÉVRIER 2003

htr

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

hotel+tourismus revue

hotel staff

human resources management

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

High Potential Gruppenleitung

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

Die Leitung besteht im Wesentlichen aus folgenden Aufgaben:

Zusammenarbeit der einzelnen Betriebe, Umsetzung der Unternehmensphilosophie • Kader- und Mitarbeiterschulung,
Administration • Mitarbeiter-Einstellung, -Führung, -Instruktion und -Betreuung • Koordinationssitzungen mit den
Geschäftsführern • Budgetierung, Budgetkontrolle und Analyse der Betriebsabrechnungen • Preispolitik und Kalkulation
in den unterschiedlichen Regionen der Schweiz • Definition des Sortiments in Absprache mit der Geschäftsleitung.

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

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

Standort der Geschäftsleitung ist Zürich.

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

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

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3 8023 Zürich 1
Telefon 01 229 90 00
Internet www.hotelstaff.com
E-Mail Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Franchise- nehmer/in

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

Im Auftrag unseres Mandanten suchen
wir auf den Herbst 2003 unternehmerisch
denkende Persönlichkeiten für die geplante
Eröffnung in

Aarberg BE

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

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

Marktgasse 32, 3000 Bern 7

Telefon 031 310 10 10, Fax 031 310 10 11

E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

Making
people successful

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

Azienda ticinese, leader nel settore degli
imballaggi flessibili, in forte espansione,
cerca per il potenziamento della sua
struttura commerciale

1 FUNZIONARIO DI VENDITA

I requisiti richiesti sono:

- età 28 - 33
- cultura medio-superiore
- profonda conoscenza della lingua tedesca parlata e scritta
- disponibilità ad operare per obiettivi

Si offre:

- stipendio adeguato per 13 mensilità
- provvigioni su fatturato
- auto aziendale
- completo rimborso delle spese
- prospettive di crescita professionale.

Inviare dettagliato curriculum a cifra
154580, *hôtel revue*, casella postale,
3001 Berna.

154580/388817

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

SOMMAIRE: Suisse romande 13 / Demandes d'emploi 14 / Marché de l'emploi 14

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle

www.gastronet.ch

by JOBS AND MORE

Die Zukunft mit Ihnen
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich
Fon 01 225 80 90

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



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

Der direkte Link zum Arbeitsmarkt

Beratung
Selektion
Vermittlung

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

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

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

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

People make
the difference.

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Wir sind eine aussergewöhnliche Hotelmanagement-«Gsell» – G&P Hotels – Cruises – und betreiben verschiedene 4*-Hotels in der Schweiz und in Süddeutschland im Management, als Mieter, Betreiber oder als Besitzer. Ausserdem führen wir zwei topmoderne 4*-Flusskreuzfahrtschiffe im Management.

Im Mandat suchen wir eine/n ein/e

PächterIn oder Pächter-Paar für die RESTAURATION im GOLFCLUB WYLIHOF, Luterbach

Das Gelände des Golfplatzes Wylihof in Luterbach bei Solothurn erstreckt sich entlang des südlichen Aareufers am Fusse der Jurakette über ein Areal von rund 60 ha und ist einer der attraktivsten Golfplätze der Schweiz. Der 18 Loch Championship Golfcourse ist stark frequentiert, regelmässige Turniere sind ein Publikumsmagnet. Driving Range, Golfschule sowie Shop runden das Angebot ab. Der Golfclub zählt rund 700 Aktivmitglieder.

Das äusserst stilvolle Clubhaus beherbergt eine gemütliche Lounge mit Cheminée, ein Indoor-Restaurant mit 140 Sitzplätzen sowie ein grosszügiges Gartenrestaurant mit 100 Sitzplätzen. Ein Ort zum geniessen!

Vom neuen Pächter erwartet die Besitzerschaft kompromissloses Qualitätsdenken in Bezug auf Küche und Keller, Berufung zum frontorientierten Gastgeber, Freude, die anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. Eine Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie sowie fundierte Fachkenntnisse in betriebswirtschaftlichen Fragen sind selbstverständlich.

Es erwartet Sie ein lebendiger, umsatzstarker und niveauvoller Betrieb, der Flexibilität und situatives Handeln voraussetzt. Sie finden ihren neuen Wirkungskreis topmodern ausgerüstet vor, die Infrastruktur ist auf dem neusten Stand, die Umgebung traumhaft. Der Eintritt wäre ab sofort oder nach Vereinbarung möglich.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. Foto per Post!

Gsell & Partner GmbH – Herr Urs Gügler – Pilatusstrasse 3a & 5 – 6003 Luzern
Fon 041 220 2000 – Fax 041 220 2001
www.gsellundpartner.ch – info@gsellundpartner.ch

15487/1412706

HOTEL MARGNA

SILS-BASELGLIA

IHR ZUHAUSE IM ENGADIN.

Nach langjähriger, ausgesprochen angenehmer und erfolgreicher Zusammenarbeit – für die wir sehr herzlich danken – verlässt uns unsere Empfangschefin, Frau Renata Borelli, auf Ende Sommer 2003.

Wir suchen deshalb auf die Sommersaison 2003 oder nach Vereinbarung in Jahresstellung den oder die NachfolgerIn als

CHEF DE RÉCEPTION m/w

Wir sind ein traditionsreiches, elegantes, im Landhausstil gehaltenes ****-Ferienhotel – wunderschön gelegen in Sils-Baselgia (10 Minuten von St. Moritz) – mit 112 Betten, den Restaurants «Stüva» und «Grill», der Enoteca & Osteria «Murütsch», Hotelbar «Sils-Stub», Wellness-Bereich mit hauseigener Massagepraxis, privatem Golfplatz, Sandtennisplatz und im Winter direkter Zugang zum Engadiner Loipennetz.

Wir bieten Ihnen: – verantwortungsvolle Kaderposition in einem einmaligen Hotel in einer der schönsten Ferienregionen Europas
– gutes Salär
– Jahresstellung
– sorgfältige Einarbeitung durch die jetzige Stelleninhaberin
– auf Wunsch helle, komfortable 2½-Zimmer-Wohnung in unserem sehr modernen Mitarbeiterhaus «Chesa Sarita»

Wir erwarten: – Erfahrung am Empfang eines ähnlich gelagerten Hotels
– deutsche Muttersprache
– Organisationstalent
– gepflegte, zuvorkommende und herzliche Persönlichkeit
– gute Sprachkenntnisse
– Verantwortungsbewusstsein und selbständige Arbeitsweise
– Mindestalter: 25 Jahre

Alles Weitere würden wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch erzählen. Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Passfoto. Für erste Informationen wenden Sie sich bitte an Regula oder Andreas Ludwig.

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL MARGNA
Regula & Andreas Ludwig, Direktion
7515 Sils-Baselgia/Engadin
Tel. 081 838 47 47 Fax 081 838 47 48
www.margna.ch info@margna.ch

15458/731232

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

htr

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

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

Betriebs-Leiterehepaar 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 Seminarteilnehmer. Der Betrieb wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt. Die Einarbeitung und Fortführung der Betreuung ist gewährleistet.

Was erwartet Sie:

- Unser 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

15395/410995

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

Geschäftsführer/in

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

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

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

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

Valentino Gastronomie AG, Judith Alder, Alpenstrasse 14, 6300 Zug
Telefon 041 725 29 00
j.alder@valentino-gastronomie.ch

15416/104988



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 geschnittenen 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, Industriest. 42, 8117 Fällanden, Telefon 01/826 02 30

154346/383407

human resources management

www.hotelstaff.com

Kurt Oehrlí@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

Gastro help
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO

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

www.gastro-suisse-jobservice.ch

– die Stellenbörse für über 3000 Betriebe und über 1000 Stellensuchende

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

Pausencafé
mit Blick aufs
Bundeshaus?

www.bernhotels.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

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

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

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Gerant / Geschäftsführer

Für die Neueröffnung eines trendigen Restaurationsbetriebs mit Bar in der Region St. Gallen suchen wir einen jungen und motivierten Gerant/Geschäftsführer. Zum Angebot des mediterranen Foodkonzepts gehören auch Events unterschiedlicher Art für ein mehrheitlich junges Publikum. Diese frontorientierte Aufgabe bietet Ihnen die Möglichkeit ein Restaurationskonzept erfolgreich zu eröffnen und längerfristig zu positionieren. Für weitere Informationen rufen Sie mich einfach an; ich freue mich auf Sie.

St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

Executive Sous chef

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

Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Front Office-Manager w/m

Für ein bekanntes Vier-Sterne Hotel im Raum Seeland suchen wir die neue «Empfangschefin». In dieser Funktion führen Sie das Team von vier bis sechs Mitarbeitenden und sind für alle Belange in Ihrem Bereich verantwortlich. Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch, kennen sich mit dem Computer aus (Fidelio-Kenntnisse sind ein Vorteil), bringen Sales-Erfahrung mit, sind belastbar, initiativ und eine ausgesprochene Gastgeberpersönlichkeit. Hier erwartet Sie eine ausgesprochen selbstständige Tätigkeit, bei der Sie Ihre Ideen einbringen und umsetzen können. Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bern, Andreas Schenk 031 310 10 10

Teamleiter/in Reinigung

Für einen renommierten Versicherungskonzern in Zürich suchen wir eine verantwortungs- und hygienebewusste Person. Eine abgeschlossene Berufslehre sowie Reinigungserfahrung bringen Sie mit, denn hier sind Sie verantwortlich für die Einhaltung der Hygienrichtlinien. Sie packen bei der Reinigung selber mit an, organisieren mit Geschick den reibungslosen Arbeitsablauf und sorgen für ein gutes Arbeitsklima. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Gianni Valeri 01 297 79 79

Making
people successful

Sales Manager

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

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

Weiter Details gibt Ihnen André Küttel, Director of Sales & Marketing, gerne persönlich bekannt; 079 683 10 00 oder akuttel@titlis.ch. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie direkt an unser HR-Departement. Wir freuen uns, Sie in unser Team zu integrieren!

Titlis Rotair und Hotel Terrace

Kordula Tanner, Postfach 88, 6391 Engelberg
www.terrace.ch, Tel. 041 639 50 50

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

Vebego Services
Amberg Hospach AG
Brülingerstrasse 2
4053 Basel

VEBEGO SERVICES
Amberg Hospach AG
Reinigungen

154501/393031

Eingebettet in den
grössten Hotelpark der
Schweiz erhebt sich
inmitten des grandiosen
Winter- und Sommer-
sportparadieses von
Flims Laax Falera ein
einzigartiges Urlaubs-
resort

PARK
HOTELS
WALD
HAUS

Welcome

Flims

Per Juni 2003 suchen wir eine/n

Maitre d'hôtel

für unsere Panorama-Restaurants
und den umfangreichen Bankettbereich

Ihre Hauptaufgaben: Sie sind für das Hotelrestaurant (300 Plätze) und die Bankettmöglichkeiten zuständig. Sie führen, schulen und organisieren das Serviceteam mit rund 20 Mitarbeitern.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit mit viel Erfahrung in ähnlichen Positionen in der gehobenen Hotellerie. Sie sind Gastgeber aus Passion, ein Organisationstalent, sprechen D/E/F/I und haben die Fähigkeit Menschen zu begeistern.

Dafür bieten wir Ihnen Selbstständigkeit, hohe Kompetenzen und ein junges, engagiertes Team.

Sind Sie der/die Kandidat/in für diese spannende und nicht alltägliche Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Adriano Frigo, Human Resources
Park Hotels Waldhaus
7018 Flims Waldhaus
Tel. +41 081 928 48 48
Fax +41 081 928 48 58
a.frigo@park-hotels-waldhaus.ch
www.park-hotels-waldhaus.ch

154577/11452

Dreilinden

Hotel
Restaurant
Sport

Kommen Sie nach Langenthal, in die Design-Stadt mit zentraler Lage zwischen Zürich, Basel, Bern und Luzern.

Das Hotel Dreilinden mit seinen 37 modernen Zimmern, einem Restaurant, Gartenrestaurant, verschiedenen Seminarräumen sowie 5 Innen- und 6 Aussentennisplätzen und 2 Squash Courts wird von uns ab Frühjahr 2003 geführt. Für diesen spannenden Betrieb suchen wir per Mitte April 2003 oder nach Vereinbarung einen

jungen Küchenchef

Wir bieten:

- Mitentscheidung des zukünftigen Restaurantkonzeptes
- erste Kaderstelle in einem kleinen Team
- abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit
- sportliche Umgebung mit Naherholungsgebiet
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir erwarten:

- Verständnis für kreative, gesunde und frische Küche
- qualitäts- und kostenbewusstes Kochen
- belastbare, dynamische und leistungswillige Persönlichkeit
- PC-Kenntnisse
- Idealalter 25–32 Jahre

Sind Sie bereit mit uns etwas zu bewegen und Ihre kull-narischen Visionen zu verwirklichen? Dann senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Foto)!

Hotel Dreilinden AG, Esther + Angelo Rausa-Zetzel
Weststrasse 90, 4900 Langenthal

154670/101843

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN – CH-3855 BRIENZ AM SEE

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräume mit Hallenbad und Wellnessangebot. Dies alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Für die kommende Sommersaison 2003 suchen wir für unser Team noch folgende junge, aufgestellte Mitglieder:

2. Chef de Service (Anfang März)

die/der unsere Serviceverantwortung kompetent vertreten kann und die Servicekunst wirklich zelebrieren will.

Zimmerdame + Portier/Chauffeur

Servicefachangestellte (Anfang März, April)
die/der unseren grossen Stammgästekreis während der langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen will.

Koch (Garde-manger) (Anfang April)

Jungkoch (Anfang April)

welche(r) mit Leib und Seele dem Kochen verfallen ist und aus unserer marktfrischen Kräuterküche – von speigelt bis gewagt – Gerichte hervorzaubert, die man nicht an jeder Ecke geniessen kann.

Tönt interessant, oder nicht? Wenn Sie Lust verspüren in unsern jungen, motivierten Team mitzuwirken und anzupacken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof oder Frau Born geben Ihnen gerne Auskunft.

Telefon 033 952 20 30, E-mail: info@hotel-lindenhof.ch
www.hotel-lindenhof.ch

153251/5762



Unser Küchenchef wird eine neue Herausforderung annehmen. Mit seiner leichten, kreativen Frischproduktküche begeistert er unsere anspruchsvollen à la carte-Kundschaft sowie unsere verwöhnten Halbpensions- und Seminaräste 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 Waldegge**** 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 Waldegge****, 6390 Engelberg
Sibylle & Danilo Meyer

Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldegge-engelberg.ch/waldegge@tep.ch

154689/10391

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 Kongressgäste 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 Lebensmittelleinkauf/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 ergebnisorientiert
- Sattelfest in der Anwendung der Office 2000-Programme
- Stilsicher 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

HOTELGESELLSCHAFT, SPEZIALISIERT IM KONZEPT EINER BRASILIANISCHEN CHURRASCARIA DE RODIZIO

sucht:

RESTAURATEUR

oder Personen, die sich für die Miete einer Lizenz oder ein Franchising interessieren.

Grosse technische Hilfeleistung mit Marken- und Patentdepot. (Lokal mit mindestens 80 Sitzplätzen)

Für zusätzliche Informationen: 022 751 17 77

154070/421103



Hotel EIGERBLICK

Grindelwald

Anders sein als die Anderen – mit Sicherheit!
...besser...? – Eben auch!
Spaß haben bei der Arbeit – na klar!
Neue Ideen umsetzen – Machen wir!
Eine Herausforderung – für Sie und für uns!

Wir bieten neuen »Spielern«
die Möglichkeit, auf unserem
»Abenteuerspielfeld für Erwachsene«
mitzumachen.

Folgende Mit-Spieler suchen wir:

- Gouvernante (per sofort oder n. Vereinbarung)
- einen Servicemitarbeiter (ab 1. April 03)
- Receptionistin (50%)

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an:

***TOP Hotel Eigerblick,
Britta Wessig - Gastgeber, Tufbach
3818 Grindelwald, Tel. 033 854 10 20
info@eigerblick.ch, www.eigerblick.ch

Eine witzige Bar-Angestellte, die wenig durch-einander bringt, hat hier viele Möglichkeiten.

Bei uns in der Hofegge-Bar geht es am Abend nicht immer so ruhig zu wie am frühen Morgen, wenn die ersten Zeitungsläser ihren Kaffee trinken. Der richtige Ton zur richtigen Zeit ist also genauso gefragt wie die flexible Einsatzzeit, die durchaus auch teilszeitmässig sein kann. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und eine gute Zusammenarbeit: Hotel/Restaurant Rebstock, St.-Leodegar-Strasse 3, 6006 Luzern, Telefon 041 - 410 35 81, www.hereeware.ch.

Schloss Wartensee Tagungs- und Begegnungszentrum
Postfach 264
9404 Rorschacherberg
Telefon 071 858 73 73
Telefax 071 858 73 70
www.wartensee.ch
schloss@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 Hotelfempfang 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.



In Sils Maria, dem schönsten Engadiner Dorf!
(Nähe St. Moritz, Biker-, Surf- und Wanderparadies)

Erstklasshotel**** (2-Saison-Betrieb) mit 120 Betten, Appartements, Jugendstilspisessaal, Restaurant, Bar, Terrasse, moderne Wellness- und Fitnessanlage.

Wir suchen auf kommende 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
Rezeptionspraktikant/in (1 Jahr)

Küche:

Chef Tournant
Chef Pâtissier

Halle/Bar:

Barfrau/Barmann mit Erfahrung

Restaurant à la carte:

Chef de rang m/w, Ablösung Bar

Speisesaal:

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 suchen per 1. März oder nach Vereinbarung

1. Réceptionist/in (d/f/e), verantwortlich für den Frontbereich, sowie Réceptionist/in (d/f/e)

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Photo.



Pierre Escheva, Personalchef, 3855 Brienz BE

Tel. +41 (0)33 952 25 25, Fax +41 (0)33 952 25 30
www.giessbach.ch e-mail: personal@giessbach.ch

154656/5738

Waldhotel National - Jobbörse

Zurück Vorwärts Abbrechen Aktualisieren Startseite Autoausfüllen Drucken E-Mail

Adresse: Explorer

Snowboarden, Hahnpappe, Eishockey, Schlitteln, Curling, Pferderennen, Kino, Casino, Apres Ski, Parties

Für unser **** Haus allererster Güte suchen wir ab Mai 2003 einen

Chef de Réception (m/w)

Das Waldhotel National ist ein zwei Saisonbetrieb und verfügt insgesamt über 94 Zimmer (168 Betten), darunter 14 verschiedene Junior- und grosse Suiten sowie eine Ferienwohnung. Neben unserem Hotelrestaurant Thomas Mann, der Fonduehütte Stivetta, dem 16 GaultMillau à la carte Restaurant Kachelofa-Stübli, unserer Tages- und Abendbar mit angrenzender Hotelhalle umfasst das Angebot ebenfalls einen neuen Wellness-Bereich sowie 5 gut ausgestattete Konferenz- und Seminarräume.

Zauberhaft ruhig gelegen, eingebettet in einen Waldpark 5 Gehminuten oberhalb des Dorfkernes, führen die Skipisten und Wanderwege direkt vors Hotel. Das 4*- Ferien- und Erlebnishotel bietet seinen Gästen aus aller Welt ein Höchstmass an Bequemlichkeit, Komfort, Ambiente und Kulinarik.

- Sie überzeugen durch Ihr charmantes, gepflegtes sowie diskretes Auftreten.
- Sie sind aufgestellt, haben Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent.
- Sie verfügen über eine angemessene Ausbildung, genügend Erfahrung an der Réception und im Führen von Mitarbeitern sowie unseren 3 Lehrlingen.
- Sie verfügen über sehr gute englische und gute französische Sprachkenntnisse.
- Altersmässig passen Sie am besten in unser Team, wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt sind.
- Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

Weitere Fragen beantwortet Ihnen gerne unser Direktor, Herr Steffen Volk.

WALDHOTEL NATIONAL

7050 Arosa - Tel. 081 378 55 55 - Fax 081 378 55 99 - E-Mail: info@waldhotel.ch - www.waldhotel.ch

MOROSANI SCHWEIZERHOF

★★★★

Für die Sommersaison ab Ende Mai 2003 suchen wir in unser renommiertes 4-Sterne-Haus mitten in Davos motivierte Mitarbeiter/innen.

Für unseren schönen Speisesaal:

ServicemitarbeiterIn

Für unseren Empfang:

Réceptionistin

(Jahresstelle)
mit Fidelio-Erfahrung, D/E

Haben Sie Lust auf den Davoser Bergsommer und Gäste aus der ganzen Welt? Wenn die Mitarbeit im Gastgewerbe Ihr Beruf und Ihre Berufung ist, dann freut sich Marc Demisch auf Ihre Bewerbung:

Morosani Schweizerhof
Promenade 50, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 26 26, www.morosani.ch

154588/9482

ANKOMMEN UND DAHEIM SEIN.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen



Bewerbung

Sehr geehrte 1. Hausdame,

mein Name ist Günter Weilguni und ich bin Gastgeber des Steigenberger Hotels in Gstaad-Saanen.

Ich möchte mich gerne darum bewerben, Ihr neuer Chef zu werden. Ich bin bereits seit 7 Jahren Direktor hier in Saanen-Gstaad und die anderen Mitarbeiter sagen, dass man sehr angenehm mit mir zusammen arbeiten kann.

Leider verlässt uns ab Mitte April unsere 1. Hausdame. Das liegt nicht an mir, wie sie mir versichert hat, sondern an Veränderungen in ihrem persönlichen Umfeld. Deshalb möchte ich mich gerne bei Ihnen als neuer Arbeitgeber bewerben.

Sie haben Erfahrung in der 4- oder 5-Sterne Gastronomie, arbeiten gerne in einem jungen Team, befassen sich mit unseren Lehrlingen, verfügen über mündliche Deutsch- und Französisch-Kenntnisse und sind ein Organisationstalent.

Wir bieten Ihnen eine Ganztagesstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung, 5 Wochen Ferien, eine selbstständige und verantwortungsbewusste Tätigkeit und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Möchten Sie mich kennenlernen? Dann schreiben Sie mir ein paar Zeilen.

Mit freundlichen Grüßen

Günter Weilguni

STEIGENBERGER
GSTAAD - SAANEN

Steigenberger Hotel, Auf der Halten, Postfach 22, CH-3792 Gstaad-Saanen
E-Mail: gstaad@steigenberger.ch, Internet: www.gstaad-saanen.steigenberger.com
Telefon 033/7 48 64 64 Fax 033/7 48 64 66

VIVA - Das Restaurant
CH-4104 Oberwil BL

Für die Neueröffnung eines eleganten südlich inspirierten Restaurants im historischen "Haus zum Schlüssel" in Oberwil bei Basel suche ich ab Anfang Mai 2003 folgende Mitarbeiter zur Ergänzung meines Teams:

1 Chef Tourmant
2 Jungköche

Der Betrieb besteht aus Restaurant und Lounge mit 90 Plätzen sowie einer Gartenterrasse mit 70 Plätzen und ist von Dienstag bis Samstag geöffnet.

Sie bringen eine gute Berufserfahrung mit, sind jung und motiviert und wollen eine Top-Leistung erbringen.

Ich biete Ihnen eine gute Einführung sowie fortschrittliche Sozialleistungen und freue mich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

VIVA - Das Restaurant
c/o Roberto Meier
Mittelweg 62, CH-4142 Münchenstein
roberto.meier@bluewin.ch

154674/421431

JAKOB
HOTEL AM HAUPTPLATZ
8640 RAPPERSWIL

Per 1. April oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine/
Jungkoch

In unser gut gehendes Restaurant/Bistrot suchen wir eine tüchtige Kraft für Küche und auch Office-Dienste. Rapperswil am oberen Zürichsee ist ein beliebter Ausflugsort der Region. Unser Haus liegt in der historischen Altstadt, es wurde 1999 nach neuem Konzept wieder eröffnet. Das kleine Team besteht aus Allroundern und hat einen guten Drive. Berufserfahrung bzw. Abschluss Voraussetzung. Auch Wochenenddienste. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit

Referenzen an JAKOB - Hotel am Hauptplatz, Hauptplatz 11, 8640 Rapperswil
154725/399307

hotel - restaurant

SCHLOSS WARTEGG

erholung - seminare - musik - kinder

Schloss Wartegg ist ein ausserordentlich schön renoviertes Haus in einem grossen Park mit Sicht auf den nahen Bodensee. Ein Restaurant, das Spitzengastronomie aus biologischen Produkten komponiert, und ein innovatives Kultur-Hotel mit 46 Betten, vom SHV mit «Unique» ausgezeichnet.

Wir suchen

Persönlichkeit (w/m)

mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe. Einsatzbereiche sind das Restaurant und der Bankettbereich, die Vertretung des Hoteliers, auch unterstützend an der Front und in administrativen Belangen.

Sie arbeiten gerne verantwortlich in einem Team mit selbständigen Mitarbeiterinnen. Die Arbeit an der Front ist eine Ihrer Stärken. Der Umgang mit Menschen interessiert Sie ebenso wie die Erweiterung Ihrer Kenntnisse.

Sie sind hauptverantwortlich für den Ablauf im F&B und Seminar. Sie setzen sich mit Herz und professionellem Engagement zum Wohl unseres Hauses und seiner Gäste ein.

Eine engagierte, freundliche und kooperative Team-Atmosphäre erwartet Sie. Möchten Sie Genauer erfahren, so rufen Sie an oder senden Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Geschäftsleitung, Hans-Jakob Würsch
Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg, Telefon 071 858 62 62
wuersch@wartegg.ch www.wartegg.ch

Wir suchen per 23. April für unser Panorama-Restaurant Harder Kulm in Interlaken

Jungkoch

Wenn Sie gerne selbstständig und qualitätsbewusst arbeiten, passen Sie genau zu uns. Abends frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Harder Kulm
Lucy und Christian Inäbitt
Rugenstrasse 26
3800 Interlaken
Telefon 033 823 69 39

154721/422764

Restaurant
FRÖHSINN
Udligenswil

Gesucht per sofort für ca. 4 Monate

Koch-Commis

in Spezialitätenrestaurant
mit 14 Gault-Millau-Punkten,
10 km ausserhalb der Stadt Luzern.

Telefon 041 371 13 16

285439/285439

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 "Jupppiiihosen" 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



SORELL HOTELS

Als expandierende Hotelkette beschäftigen wir in 7 Hotels in Zürich, Wetzikon, Bern und Schaffhausen über 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir haben Entspannung und Gaumenfreuden zu bieten: Im stilvollen ***-Komfort verwöhnen wir unsere Gäste mit Speisen aus frischen Produkten und einem herzlichen Service.

EIN CHEF SAUCIER SOWIE EIN
JUNGKUCH MIT PFEFFER SIND FÜR UNS DAS
SALZ IN DER SUPPE!

Deshalb suchen wir Sie zur kompetenten Unterstützung unseres Direktors sowie zur Verstärkung des bestehenden Teams in unserem

HOTEL ZÜRICHBERG ZÜRICH
PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

IHR JOB:

Sie bereiten die Mahlzeiten aus frischen und saisonalen Produkten zu, halten dabei die Hygienevorschriften ein und arbeiten umsichtig im Team. Engagiert tragen Sie dazu bei, dass die Gewährleistung der hohen Qualität der Speisen erhalten bleibt.

IHR PROFIL:

Sie bringen neben einer abgeschlossenen Berufsausbildung auch Praxis, Teamgeist, Flexibilität, innovatives Denken und Freude an der Gastronomie mit. Es ist für Sie eine Herausforderung, Ihre Ideen im Team umzusetzen. Ihr Sinn für Humor und Ihre Umgänglichkeit ermöglichen es Ihnen, in hektischen Zeiten nicht den Kopf zu verlieren.

IHR PROFIT:

Wir bieten Ihnen einen sicheren Arbeitsplatz in einem lebhaften Hotelbetrieb, fünf Wochen Ferien, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen, zeitgemässe Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen! Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Frau Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich.

SORELL HOTELS • MÜHLEBACHSTRASSE 86 • POSTFACH
CH-8032 ZÜRICH • FON +41 1 388 35 35
INFO@SORELLHOTELS.COM • WWW.SORELLHOTELS.COM
HOTELS DER ZEV-UNTERNEHMUNGEN

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

Im Zurich Development Center, dem Ausbildungs- und Entwicklungszentrum der Zurich Versicherung mit 83 Zimmern, werden täglich bis zu 200 Personen mit einem vielfältigen gastronomischen Angebot verwöhnt.

Per 1. März 2003, resp. 1. April 2003 haben wir die folgenden abwechslungsreichen Stellen zu besetzen:

Chef de partie, 100 %

Wir wenden uns an eine teamfähige Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre und einigen Jahren Berufserfahrung. PC-Kenntnisse sind von Vorteil. Sie sind verantwortlich für die Produktion der Gerichte, deren Präsentation sowie für den Einkauf und die Lagerung der Frisch- und Lagerprodukte. Zudem helfen Sie bei der Angebotsplanung mit und führen die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden.

Commis de cuisine
100 %

Ihre Aufgabe umfasst die einwandfreie Produktion der Mahlzeiten sowie die Unterstützung bei der Führung der Rezeptkarte in Ihrem Bereich. Zusätzlich leisten Sie Hilfe bei der Warenbestellung und der Lagerung.

Damit Sie diese Aufgabe erfolgreich erledigen können, bringen Sie eine abgeschlossene Kochlehre mit und sind flexibel wie auch motiviert.

Die Arbeitszeiten für beide Stellen beinhalten Zimmerstunden und variieren je nach Einsatzplan. Für Interessierte stehen attraktive und günstige Mitarbeiterzimmer zur Verfügung.

Möchten Sie die Begeisterung mit uns teilen? Dann zögern Sie nicht - senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, Muriel Hofer, Zürich Versicherungs-Gesellschaft, Zurich Development Center, Keltenstrasse 48, 8044 Zürich, Telefon 01-625 75 88.

Weitere Stellen unter www.sv-group.com

SV
service

Hotel HB Bern

Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Wir sind zwei dynamische und lebhaftes Stadtbetriebe, 4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern und 3-Stern-Hotel mit 40 Zimmern, 2 Restaurants, verschieden grosse Bankett- und Kongressräumlichkeiten und Cateringservice. Als Ergänzung zu unserem Kaderteam suchen wir ab 1. Juli 2003 oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n, verantwortungsbewusste/n und einsatzfreudige/n

Direktionsassistent/in

Ihre Aufgaben: - Einsatzplanung der Chef de Service
- Vertretung der Chef de Service
- Leitung des Bankett- & Kongressbüros
- Lehrlingsbetreuung und Ausbildung
- Qualitätsmanagement
- Sicherheitsbeauftragte/r
- Rückwärtige Dienste

Ihr Profil:

- Alter: 24 - 30 Jahre
- Hotelfachschule wird bevorzugt
- Serviceerfahrung
- EDV-Kenntnisse
- Sprachen D/F/E

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

HOTEL BERN, Herr Peter Schiltknecht
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

Hotel Continental

Zeughausgasse 27, CH-3011 Bern

154625/4693

hotel
bahnhof
Ausserberg

Für unseren Familienbetrieb mit eigenem Weinberg suchen wir noch folgende Verstärkung für unser Team:

Koch M/W Anfangs April oder nach Absprache
Sie arbeiten gerne selbstständig und haben Freude an einer kreativen, marktorientierten Küche.

Service-mitarbeiter (in) April
Sie sind freundlich und haben Erfahrung im Service.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf
Alexandra Donaldson Leiggener ☎027 946 2259

www.hotel-bahnhof.com welcome@hotel-bahnhof.com

154690/2300



DAVOS - das wär's

Eine gute Adresse - auf dem Weg zur immer besseren Adresse.
Wir haben eine Aufgabe für Sie:

Hausdame/Etagen-Gouvernante

(ab Mitte Juni 2003)

Chef Entremetier Commis Gardemanger

(ab anfangs Juni 2003)

Portier/Zimmermädchen

(Ehepaar mit min. 2 Jahren Erfahrung in einem Hotelbetrieb ähnlichen Standards, ab Ende Mai 2003)

Was Sie von uns erwarten dürfen: ein erstklassiger, gut eingerichteter Betrieb (80 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants) inmitten der Top-Sportstadt Davos - ein junges Team von etwa 50 Mitarbeitern - eine gutbezahlte, ausbaubare und interessante Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung;
Fragen dazu? - einfach anrufen oder mailen.



Riet & Kathrin Frey, Hoteliers
Hotel Meierhof, CH-7260 Davos Dorf
Tel. +41/81-416 82 85
Fax +41/81-416 39 82
info@meierhof.ch
www.meierhof.ch



Wollen Sie mit helfen, unseren Gästen aus dem In- und Ausland das Gefühl zu geben, "zu Hause zu sein"? Haben Sie Berufserfahrung, sind talentiert und initiativ? Dann sollten Sie sich bei uns melden.

Wir engagieren ab Mai 2003 oder nach Vereinbarung eine/n **Chef de réception**

mit D-, E- und F-Kenntnissen, die/der mit viel Herz und Charme unsere Gäste zuvorkommend, professionell und sehr persönlich betreut.

Unser Erstklasshotel - zentral und doch ruhig gelegen - besitzt 72 modern ausgestattete Zimmer. Der Speiseraum, die Brasserie Steiger und der Basler Keller gehören zu den beliebten Basler Altstadt-Restaurants.

Was uns noch fehlt, sind Sie. Unser aufgewecktes, motiviertes Team freut sich auf Ihre Führung und Mitarbeit. Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Bernard Raemy.

HOTEL BASEL - gastlich und freundlich!
Münzgasse 12, Postfach, 4001 Basel
Telefon 061 264 68 00, Fax 061 264 68 11
E-mail: bernard.raemy@hotel-basel.ch
Homepage: www.hotel-basel.ch

154028/2950



HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser einzigartiges ****-Sterne Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 75 Zimmern und lebhafter Gastronomie (Restaurant français, Bar, Bistrot, Bankette, Seminare) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachmann/-frau

Sie sind mit Leib und Seele Gastgeber und arbeiten gerne in einem aufgestellten Team und sind erfahren im à la carte-Bereich. Ihre Englischkenntnisse setzen Sie mit Enthusiasmus jeden Tag aufs Neue ein.

RéceptionistIn

in Jahresstelle

Verfügen Sie über gute Umgangsformen, Sprachkenntnisse (D/F/E), Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein sowie Fidelio-Kenntnisse? Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, informieren Sie sich doch unter: www.monopol-luzern.ch

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung oder rufen Sie ganz einfach an. (Bewilligungen vorhanden)

Hotel Monopol Luzern
z.Hd. Markus Fügler
Pillatusstrasse 1, 6002 Luzern
Tel. 041 226 43 43 / Fax 041 226 43 44
mail@monopol-luzern.ch
www.monopol-luzern.ch

154575/23116

hotel - restaurant SCHLOSS WARTEGG

erholung - seminare - musik - kinder

Schloss Wartegg ist ein ausserordentlich schön renoviertes Haus in einem grossen Park mit Sicht auf den nahen Bodensee. **Ein Restaurant, das Spitzengastronomie aus biologischen Produkten komponiert, und ein innovatives Kultur-Hotel mit 46 Betten, vom SHV mit «Unique» ausgezeichnet.**

Wir suchen

Praktikant-Réception (w/m) ab Juli für ein Jahr

sowie

Servicefachangestellte (w/m) ab April 2003

Sie arbeiten gerne selbstständig in einem kulinarisch und kulturell anregenden Umfeld und in einer freundlichen Atmosphäre, mit angenehmen Gästen. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen.

Eine engagierte und freundliche Team-Atmosphäre erwartet Sie. Möchten Sie Genaueres erfahren, so rufen Sie an oder senden Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hans-Jakob Würsch, Hotelier
Schloss Wartegg, 9404 Rorschacherberg, Telefon 071 858 62 62
wuersch@wartegg.ch www.wartegg.ch



Wir suchen auf Anfangs April einen erfahrenen

Chef Saucier

Unser Küchenchef, Wolfgang Stuchly, gibt Ihnen gerne Auskunft.



Engimatt
Hotel Engimatt
Engimattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16
w.stuchly@engimatt.ch
www.engimatt.ch

154591/40207

FRANZISKANER HOTEL BAR RESTAURANT

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



Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Sterne-Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

KÜCHE Koch (w/m)

ab Mai, Juni

Lehrstelle Koch (w/m)

ab August

SERVICE

Servicefachangestellte (w/m)

mit à la Carte Erfahrung ab Mai, Juni

HAUSWIRTSCHAFT MitarbeiterIn für Etage und Lingerie

ab Mai

Hofa Lehrstelle

ab August

BUFFET Buffetmitarbeiter/in

ab Mai, Juni

Kinderbetreuerin

für unsere Zwillinge Nick und Tim 1½ Jahre alt ab April oder nach Vereinbarung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Familien Hornberger & Hornung
Strandhotel
3807 Iseltwald
Tel. 033 845 13 13

154678/57657



Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00
Bankette: 01 360 56 60
Internet: www.hotel-krone.ch
E-Mail: info@hotel-krone.ch



Wir sind ein schönes ****-Stadthotel im Herzen von Zürich, mit 57 modern eingerichteten Zimmern, dem erst kürzlich neu eröffneten Restaurant & Bar «différente» mit 100 Sitzplätzen sowie Bankett- und Konferenzmöglichkeiten für Anlässe bis zu 160 Personen. Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir per März oder April 2003 einen kreativen, motivierten und initiativen

Sous-Chef

Diese interessante und anspruchsvolle Funktion umfasst hauptsächlich die Unterstützung des Küchenchefs bei der Organisation und Überwachung der Arbeitsabläufe sowie die aktive Mitarbeit bei der Produktion in der à la carte- und Bankettküche. Ebenso unterstützen Sie den Küchenchef bei der Gerichteplanung, bei speziellen Aktionen sowie im Bestell- und Inventarwesen.

Sie verfügen auch über ein Repertoire an Angebotsideen und lieben die kreative Küche, haben ein unternehmerisches Denken und sind renditebewusst. Vor allem aber sind Sie gästerorientiert und haben auch Freude an der Detailpflege. Sie haben eben noch Herz und Begeisterung für unseren Beruf und im Umgang mit Menschen!

Wir unterstützen unsererseits diese anspruchsvolle Kaderstelle durch ein gut eingespieltes Team, einen modernen, lebhaften und abwechslungsreichen Gastronomiebereich und natürlich attraktiven Anstellungsbedingungen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie unser Haus und die damit verbundene Tätigkeit anspricht, dann freuen wir uns, Sie bald kennen zu lernen. Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Roger Jutzi, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, und wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.



154639/40614



BADEHOTEL BRISTOL LEUKERBAD

Das Badehotel Bristol wurde im Jahr 2001 komplett renoviert und bietet folgende Infrastruktur: 85 Zimmer, Restaurant, Bar mit Piano Live-Musik, 1 Hallenthermalbad, 2 Aussenbäder mit Sprudelbecken, Biosauna, Fitnessraum, Therapieabteilung, Schönheitszentrum

Das besondere am Badehotel Bristol ist die persönliche und freundliche Betreuung unserer treuen Stammgäste durch unsere Mitarbeiter - die herzliche Atmosphäre. Unsere zukünftigen Kollegen sollten fröhliche und loyale Menschen sein, die gerne in einem unkomplizierten, freundschaftlichen Arbeitsklima arbeiten und die Ferienhotellerie mögen.

Zur Verstärkung unserer Mannschaft suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung, in Jahres- oder Saisonstelle

Réception (d/f)

Service (d evtl. f)

Portier

Servicefachmitarbeiter (m/w)

(Chef de rang / Commis de rang)

Im renovierten Hotel Bristol erwartet Sie eine motivierte, offene, humorvolle und dynamische Mannschaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild:



Hotel Bristol, Direktion,
Rathausstr. 51,
CH - 3954 Leukerbad
Tel: 027 472 75 00
Fax: 027 472 75 52
e-mail: bristol@bluewin.ch



154668/20257

Hotel **** Restaurant



Krebs Interlaken



Für lange Sommersaison (ab April, Mai oder Juni 2003) suchen wir noch folgende MitarbeiterInnen:

CHEF DE PARTIE/TOURNANT (m/w) GARDEMANAGER/PÂTISSIER (m/w)

ENTREMETIER (m/w)

KOCH/KÖCHIN

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter Koschak, Dir.
Hotel Krebs
CH-3800 Interlaken

154620/16403



GASTHÄUSER

Ballenberg

DAS ERLEBNIS

Eine Sommersaison arbeiten, da wo die Schweiz ist, wie sie einmal war!

Für die Gasthäuser Ballenberg im schönen Berner Oberland suchen wir ab Mitte April/Mai noch folgende MitarbeiterInnen:

- Commis de cuisine, Chef de partie, Casserolier
- Sefa/Kellner
- BuffetmitarbeiterIn/Allrounderin für Office und Lingerie
- Serviceaushilfen tage- oder/und stundenweise

Das Ungewöhnliche reizt Sie, Stress stecken Sie weg, Bankette im Freien finden Sie super, das Team brauchen Sie für eine top Leistung, in einer Umgebung mit vielen Freizeitmöglichkeiten fühlen Sie sich wohl.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktfreudigkeit unter:

Gasthäuser Ballenberg
Fam. Hersche
3856 Brienzwiler
Tel. 033 951 31 51
Fax 033 951 06 67
E-Mail: lapil@bluewin.ch

154294/125962

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 Bewerbungsalben, 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
6513	Koch	54	CH	sofort	D/E/F	ZH	
6523	Sous-chef/Alleinkoch	43	CH	März	D/E/I	TG	
6529	Koch	32	CH/BRD	sofort	D/E/F	Zürich	
6531	Hilfsköchin	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
6559	Sous-chef	35	DE	B	April	D/E	Deutsch-CH
6563	Alleinkoch	41	PT	L-EG	April	D/E/F/I	zus. mit 6562
6564	Commis de cuisine/w	20	CH	April	D	SG+Umgeb./Rappwil	
6565	Hilfskoch	54	CH	April	D	Kloten-Wthur	
6566	Alleinkoch/Kü'chef	45	IE	L-EG	April	D/E	3*-Hotel/GR/OW
6569	Chef de partie	26	CH	sofort	D/F	3*-Hotel/BS/BL	
6570	Alleinkoch/Kü'chef	44	CH	sofort	D/E/F/I	Hotel/Spital/ZH-Oberl.	
6573	Kü'chef/Rest/leiter	39	CH	sofort	D/E	Zürich+linkes Seeufer	
6575	Hilfskoch	28	PT	L-EG	April	D/F/I	Bern
6578	Kü'chef/Alleinkoch	33	DE	L-EG	April	D/E	zus. mit 6577
6581	Sous-chef	28	DE	L-EG	April	D/E	ZH/LU/ZG
6586	Koch	32	CH	sofort	D/E/F	Bern/Thun+Umgeb.	
6590	Sous-chef/Chef de p.	49	DE	B-EG	sofort	D/F/I	
6593	Alleinkoch/Sous-ch.	46	CH	n. Ver.	D/E/F		
6594	Commis de cuisine	29	DE	L-EG	n. Ver.	D/E	

6535	Chef de bar	28	DE	L-EG	sofort	D/E	Deutsch-CH
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/Hilfsköchin	32	GB	L-EG	sofort	E/I	TI
6555	Serviceprakt./w	36	JP	B	sofort	D/E	
6556	2. Ch. d. service/Ch. d. bar	45	CH	sofort	D	SH/ZH/TG/SG	
6557	Serviceprakt.	21	IN	B	März	D/E	
6561	Sefa	28	DE	B	April	D/E/F	Hotel/Restaurant
6568	Kellner	26	AT	L-EG	sofort	D/E	SG/TG/AR/ZH
6571	Chef de service	31	CH	sofort	D/E/F	Zürichsee	
6574	Kellner	28	RO	B	sofort	D/E	Bern+Umgeb./40%
6576	Barman/Kellner	30	MA	B	April	D/E/F	SG/GR/ZH/LU
6583	Kellner	26	HU	L-22	Mai	D/E	Jahresbetr./Deutsch-CH
6585	Kellner	32	RO	L-22	Mai	D/E	Jahresbetr./Deutsch-CH
6588	Serviceprakt./w	28	CN	B	März	E	BE/ZH/LU
6592	Bar/Service/w	26	CH	C	sofort	D/I	LU
6595	Stv. Oberkellner	35	DE	L-EG	Mai	D/E/I	

6587	Réceptionist	26	CH	sofort	D/E/F	Bern	
6589	Night-Auditor	59	AT	L-EG	sofort	D/E/F	Deutsch-CH
6591	Récept./Admin./w	33	CH	sofort	D/E/F	Thun/BE-Oberl.	

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
6512	Küchenhilfe	27	BH	B	April	D/E	Zürich+Umgeb.
6514	Gouvernante	25	CH	Mai	D		BE/SO/AG
6522	Hofa/Service	20	CH	März	D/E/F	ZH/SG/TG	
6530	Küchenhilfe/Portier	42	LK	B	sofort	D	Zentral-CH
6543	Portier/Alrounder	38	DE	L-EG	April	D/E/F	LU/BE
6549	Zimmerfrau/Lingene	50	YU	C	April	D/I	Bern/Zürich/zus. m. 6550
6550	Etagenportier	48	YU	C	April	D/I	Bern/Zürich/zus. m. 6549
6558	Officehilfe	31	IT	L-EG	sofort	E/F/I	3*-4*-Hotel/TU/GR
6562	Haushilfe/w	28	PT	L-EG	April	D/F/I	zus. mit 6563
6577	Zimmer/Lingene	22	PT	L-EG	April	E/I	zus. mit 6578
6579	Hofa/Gouvernante	21	HR	C	März	D/E/I	SZ/ZH
6580	Officehilfe	61	PT	L-EG	März	E	TU/West-CH
6582	Zimmerfrau	36	PT	L-EG	April	D/F/I	

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
6511	Réceptionist	43	AT	C	sofort	D/E/F	BE/SO/AG
6515	Direktionsassistentin	31	IT	C	sofort	D/E/F/I	Zürich
6518	Réceptionist	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.-Réceptionist	21	CH	sofort	D/E/F	Bern+Umgeb.	
6536	Ass. Sales/Marketing/w	31	DE	L-EG	April	D/E/F/I	BE-Oberl./Zürich
6542	Hotelsekretärin	40	CH	März	D/E/F/I	BE-Oberland	
6545	Sales/Marketing	31	CH	sofort	D/E/F	VD/GE	
6547	G'führerin/Aide du p.	46	CH	sofort	D/E/F/I	Murten+Umgeb.	
6551	Chef de récept./w	35	DE	C	April	D/E/F/I	Oberengadin
6554	Ass. F&B/Bankett	27	CH	sofort	D/E/F	Bern+Umgeb.	
6560	Rest/leiter/Maitre d'h.	51	IT	C	April	D/E/F/I	LU/ZH/BS/AG
6567	Réceptionist	24	DE	L-EG	April	D/E/F	
6572	Réceptionist	31	CH	sofort	D/E/F	3*-4*-Hotel/BE	
6584	Récept./Hotelsekretärin	26	CH	Aug.	D/E/F	Luern/ZH/SZ/OW/80%	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
6516	Bar/Réception	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	Servicepraktikantin	20	CN	B	April	D/E	
6527	Service	48	IT	L-EG	sofort	D/E/F/I	
6533	Service/Buffer	34	DE	C	März	D/E/F/I	BE/FR/NE

hoteljob

Ihr Weg zur
nächsten Stelle
führt zu hoteljob



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT

DIE BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT SIND EIN EINZIGARTIGES HOTELDORF IM HERZEN DER ZENTRAL-SCHWEIZ 450 METER ÜBER DEM VIERWALD-STÄTTERSEE. DURCH DIE EINZIGARTIGKEIT UNSERES RESORTS VERSUCHEN WIR NICHT NUR UNSERE GÄSTE, SONDERN AUCH UNSERE ZUKÜNFTIGEN MITARBEITER/INNEN ZU BEGEISTERN.

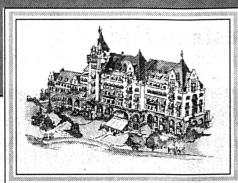
FÜR DIE KOMMENDE SOMMERSAISON, AB APRIL, MAI, SUCHEN WIR NOCH FOLGENDE MITARBEITER/INNEN:

EMPFANG (D/E/F)	SHIFT-LEADER RÉCEPTIONIST TELEFONISTIN NACHTPORTIER PORTIER/CHASSEUR
HAUSWIRTSCHAFT	ZIMMERMÄDCHEN/LINGERIE RAUMPFLÉGER/IN
KÜCHE « LE CLUB »	CHEFS DE PARTIE COMMIS DE CUISINE
KÜCHE PARK HOTEL	CHEF BANKETT CHEFS DE PARTIE DEMI-CHEFS DE PARTIE COMMIS DE CUISINE COMMIS PATISSIER
OUTLETS	KOCH/JUNGKOCHE
SERVICE-CREW	CHEFS DE RANG DEMI-CHEFS DE RANG COMMIS DE RANG BARMEN/BARFRAUEN COMMIS DE BAR SERVICEMITARBEITER
ANDERE	MASSEURIN FLORISTIN OFFICE UND BUFFET HILFSGÄRTNER

SIND SIE BEREIT FÜR EINE NEUE HERAUSFORDERUNG?
DANN SENDEN SIE IHRE KOMPLETTE BEWERBUNG AN:



BÜRGENSTOCK HOTELS & RESORT
HERR G. BEUTLER, PERSONALLEITER
6363 BÜRGENSTOCK
TEL. 041 612 99 10 (DIRKET)
e-Mail: hr@buergenstock-hotels.ch
www.buergenstock-hotels.ch



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70
e-mail: personal@parkhotel-vitznau.ch
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Das Märchenschloss in Vitznau
erwacht wieder für die Sommersaison 2003.

Für unser überregional bekanntes 16 Gault-Millau-Punkte-Restaurant «Quatre Cantons» suchen wir als innovativen Gastgeber einen

Chef de Service

Gehört der Umgang mit anspruchsvollen, internationalen Gästen und die Führung der Service-Brigade zu ihren Stärken und haben Sie Erfahrungen in gleichen Positionen machen können? Dann sind Sie genau die richtige Person für uns!

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe in einem eleganten und luxuriösen Umfeld. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen
Hr. Peter Molnar, Personalleiter,
gerne zur Verfügung - Tel. 041 399 60 60.



PARK HOTEL VITZNÄU

Herr Peter Molnar
Personalleiter
6354 Vitznau



154732/36820



Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern
Telefon 041 399 60 60 • Fax 041 399 60 70
e-mail: personal@parkhotel-vitznau.ch
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Das Märchenschloss in Vitznau
erwacht wieder für die Sommersaison 2003.

Wenn es Ihnen Freude bereitet, unsere internationale 5*-Kundschaft zu verwöhnen und Sie gerne in einem der schönsten Hotels der Schweiz arbeiten möchten, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns bewerben. Zur Ergänzung unseres jungen Teams sind noch folgende Positionen für die Sommersaison 2003 von April bis Oktober zu besetzen:

Etage:	Etagengouvernante Zimmermädchen Etagenportier
Küche:	Chef de partie Gardemanger Commis de cuisine Demi-chef Pâtissier
Service:	Chef de rang Commis de rang Commis de bar

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe. Wenn Sie flexibel sind und zuverlässig arbeiten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Foto.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Hr. Peter Molnar, Personalleiter, gerne zur Verfügung - Tel. 041 399 60 60.



PARK HOTEL VITZNÄU

Herr Peter Molnar
Personalleiter
6354 Vitznau



154731/36820

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

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

htr



TEAMLEITER/IN SERVICE SERVICEMITARBEITER/IN SOUS-CHEF CHEF DE PARTIE

Gerne würden wir Sie kennenlernen um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Hotel Post****
Fam. Hp. & T. Nett
CH-7514 Sils-Maria
Tel. 081 838 44 44
Fax 081 838 44 00
www.hotelpost.ch
mail@hotelpost.ch

Für unser spezielles ****-Hotel und Restaurant (1.-Klass-Frischprodukte-Küche) mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria/10 km von St. Moritz/Engadin/Schweiz suchen wir zur Ergänzung unseres jungen dynamischen Teams auf die kommende Sommersaison (von Anfang Juni bis Ende Oktober) und Wintersaison (von Mitte Dezember bis Mitte April) motivierte Mitarbeiter



ENGADIN

NH ZÜRICH AIRPORT

Wir sind ein junges, modernes 4-Stern-Hotel mit 140 Zimmern, Seminarräumen, Restaurant, Bar und Bistro.

Unser Hotel (vormals Astron Hotel) gehört zur internationalen Gruppe NH-Hotels, die in 18 verschiedenen Ländern über 230 Hotels betreibt, davon 4 in der Schweiz.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Controller (m/w)

Sie kennen sich aus mit Zahlen, Sie haben mind. 3 Jahre Erfahrung in Finanz-, Kreditoren- und Debitoren, sind engagiert, seriös und teamfähig. Sie beherrschen die englische Sprache.

Interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Gerne würden wir Sie in unserem Team willkommen heissen.

NH Zurich Airport Hotel
Ton Verstappen
Schaffhauserstrasse 101, 8152 Glattbrugg
ton.verstappen@nh-hotels.ch
www.nh-hotels.com

154606/13528

meielis Hotel Restaurant Begegnung mit Aussicht ... alp

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Réceptionsmitarbeiter/innen Servicemitarbeiter/innen Jungkoch

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten erhalten Sie weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee
149614/153478

ALLEGRO GRAND CASINO KURSAAL BERN

Allegro Grand Casino Kursaal Bern – seit Juli 2002 mit einem Grand Casino, bieten eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Seminarzentrum, dem grössten 4* Lifestyle Hotel von Bern sowie neuen Bars und Restaurants.

Grossanlässe bis zu 2000 Personen sind unsere Stärke – vom Sandwichbuffet bis zum mehrgängigen Galadiner bieten wir alles.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

- Chef de Partie (m/w)
- Frühstückskoch (m/w)
- MitarbeiterIn Frühstücks-service Allegretto (m/w)

Wenn Sie in einem Grossbetrieb mit internationaler Kundschaft Grosses leisten möchten, so garantieren wir Ihnen eine absolut interessante und abwechslungsreiche Position.

Ein modernes Arbeitsumfeld und ein junges, aufgestelltes Team ist unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit. Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an

Allegro Grand Casino Kursaal Bern
Franziska Gautschi
Lehrerin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Telefon: 031 339 55 00
E-mail: franziska.gautschi@kursaal-bern.ch



Koch
in unserer
renommierten
Privatklinik!

Die Privatklinik Bethanien ist die Klinik am Zürichberg mit 96 Betten. Unsere Patienten haben im Rahmen der Wohlfühlgastronomie Anspruch auf ein umfassendes und qualitativ hochstehendes kulinarisches Angebot.

Infolge Vollzeit-Weiterbildung eines Mitarbeiters suchen wir per 01.06.03 eine/n Teampartnerin mit ausgeprägtem Qualitätsdenken und Liebe zum Detail.

Unsere Küchenbrigade verpflegt die Patienten und Besucher in der Privatklinik, die Pensionäre im angrenzenden Krankenhaus sowie die MitarbeiterInnen beider Betriebe. Nebst den Tagesmenüs bieten wir eine breite Auswahl an à la carte-Gerichten und saisonalen Spezialitäten an. In unserem öffentlichen Bistro verwöhnen wir zudem unsere Gäste in gediegener Atmosphäre mit erlesenen Köstlichkeiten und eigenen Kreationen.

Einer ambitionierten Fachperson bieten wir interessante Anstellungsbedingungen (40 Stundenwoche, 5 Wochen Ferien), attraktive Arbeitszeiten (ohne Zimmerstunde) und einen lebhaften 7-Tage-à la carte-Betrieb.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Patrick A. Reiter, Leiter Hotellerie, Tel. 043 268 73 00. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Bea Gnos, Personaldienst.

Wir freuen uns auf Sie.

PRIVAT KLINIK
BETHANIE
TOBLERSTRASSE 51 / CH-8044 ZÜRICH
www.klinikbethanien.ch



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 selbständig 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

154495/574

MARKUS GASS
ZUM ADLER HURDEN

1* Guide Michelin
15 Punkte Gault Millau
Jeunes Restaurateurs d'Europe

Für die Sommersaison 2003 vom 1. Mai bis 30. September engagieren wir folgende Mitarbeiter:

ServicefachmitarbeiterIn
ServicepraktikantIn
Jungkoch/Köchin
BuffetmitarbeiterIn
Casserolier

und per 1. März 2003

ServicefachmitarbeiterIn
In Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Markus Gass und Cristine Hess Gass
Restaurant Zum Adler Hurdern
Hurdernstrasse 143
8640 Hurdern bei Rapperswil
Tel 055 – 410 45 45

SEEHOTEL RIGI-ROYAL IMMENSEE**
IMMENSEE NÄHE LUZERN

WIR SUCHEN FÜR UNSEREN
FAMILIENBETRIEB WIE FOLGT:

Aide du patron (m) (CH)
zu unserer Stütze/Eintritt März-April
Servicefachangestellte/r mit
Fachkenntnissen/deutschsprechend

HOFA-Lehrtochter
(Lehrzeit 2 Jahre/ab August)

Kochlehrling (m/w)
(Lehrzeit 3 Jahre/ab August)

Zimmerfrau mit Vorkenntnissen
deutschsprachig

Ihre Bewerbung freut uns. Offerten
schriftlich mit Zeugnissen und Foto an:
Fam. E. Ruckstuhl, Tel. 041 850 31 31

154602/16039

NELSON
good public houses

Wir brechen auf zu neuen Ufern.
Zur Unterstützung unseres Teams
im **Nelson Pub in Hinwil**,
suchen wir per sofort:

PubleiterIn 100 %
30 – 40 jährig
&

BarmitarbeiterIn 100 %

Du bist eine junge, sportbegeisterte
(Motorsport & Fussball),
starke Persönlichkeit,
extrovertiert und motiviert mit uns in
die Zukunft zu segeln!
Wenn Du SchweizerIn bist und von
Vorteil bereits Pub-Erfahrung
mitbringst, bist Du vielleicht schon
bald unser neues Crew-Mitglied.

Könnten wir deine Abenteuerlust
wecken? Dann schick noch Heute
deine Bewerbungsunterlagen mit
Foto an:
Herrn Marco Degiacomi
Nelson Inns AG
Winterthurerstrasse 689
8051 Zürich
Tel. 01/325 27 72

****HOTEL SEEPARK THUN

Wir haben viel zu tun und brauchen
Hilfe. Deshalb suchen wir in Jahresstelle

- Jungkoch
(commis de cuisine)
per 1. März 2003 oder nach
Vereinbarung

Wir bieten:

- moderne Küche mit sehr guter Infrastruktur
- gut organisierter Betrieb
- Teamarbeit

Wir wünschen uns freundliche
und motivierte Mitarbeiter.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto
senden Sie bitte an:

Frau M. Burkhardt / Herr T. Zumbach
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Tel. 033 226 12 12

149329/249521

Landgasthof Rössli, 6216 Mauensee

Wir suchen per 1. April oder nach Über-
einkunft

JUNGKOCHE m/w

Wir sind ein Restaurant auf dem Lande
im Kanton Luzern mit saisonalem Cha-
rakter und bieten daher eine vielseitige,
interessante Stelle an.

Unsere Mitarbeiter/-innen und wir freuen
uns. Sie kennen zu lernen.
Rufen Sie doch einfach an.

Familie Dubach-Kunz
Landgasthof Rössli, 6216 Mauensee
Telefon 041 921 13 42
www.roessli-mauensee.ch
info@roessli-mauensee.ch

154689/382903

Restaurant
zum
goldenen Ochsen
Olten



Wir sind ein kleines aber pulsierendes
Restaurant in Olten. Wir haben aber
grosses vollbracht (13 Gault/Millau-
Punkte usw.). Sie sind qualifiziert,
suchen die neue Herausforderung und
fühlen sich in dem Bereich

Chef de Partie
oder Jungkoch

(evtl. mit Pâtisseries-Erfahrung)
woh, dann würden wir Sie gerne als
neues Team-Mitglied sehr willkommen
heissen.

Eintritt per:
1. April oder nach Vereinbarung
Ausländerbewilligung nur B + C

Wir hoffen auf eine motivierte
Bewerbung mit Foto oder
rufen Sie uns an.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen.
Fam. Peter und Josefine
Oesch-Lochmann

Ringstrasse 23 4600 OLTEN
Tel: 062 212 19 35
www.oesch-olten.ch
Geöffnet Dienstag bis Samstag
Email: oesch@olten.ch

154649/247472



Sommersaison in Interlaken

Unser ****-Jugendstilhotel liegt im Her-
zen von Interlaken und verfügt über 95
Zimmer mit 180 Betten.

Mit Eintritt Anfang Mai 2003 oder nach
Vereinbarung können wir für die Som-
mersaison noch folgende Stellen an-
bieten:

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Service:
Chef de rang
Chef de brigade

Zögern Sie nicht, uns für erste Fragen zu
kontaktieren, oder senden Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen mit Ihren Lohn-
vorstellungen. 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

154645/1618



Herzlich Willkommen im Engadin!

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe, sind
gewillt, für unsere Gäste Aussergewöhnliches zu leisten,
und motiviert, in einer einzigartigen Ferienoase mitzu-
arbeiten? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Auf kommende Sommersaison (13. 6.–6. 10. 03) sind bei
uns folgende Positionen neu zu besetzen:

Réception:

RÉCEPTIONISTIN
(Eintritt bereits ab März 2003 möglich)

Küche:

(15 Pt. Gault Millau, Neubau 2001)

CHEF ENTREMETIER
COMMIS DE CUISINE
COMMIS PATISSIER

Service:

SAALKELLNER/COMMIS DE RANG

Hauswirtschaft:

ETAGENPORTIER/
NACHTPORTIERBLÖSUNG
(sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich)
ZIMMERFRAU/TOURNANTE

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung
mit Foto und stehen Ihnen für zusätzliche
Auskünfte zur Verfügung.

Hotels Walther & Steinbock

Thomas Walther • 7504 Pontresina
Tel: 081 839 36 36 • Fax: 081 839 36 37
www.hotelwalther.ch
www.steinbock-pontresina.ch

IHR ARBEITSPLATZ MIT FERIENTOUCH



LANDGASTHOF HALBINSEL AU

Der gepflegte Landgasthof, wunderschöne Lage,
direkt am Zürichsee
Süsswasserfisch-Spezialitäten
Grosses à la carte Restaurant, 110 Plätze
Im Sommer Aussichts-Terrasse 80 Plätze
4 gediegene Bankettsäle für jeden Anlass
2 à je 15 bis ca. 40 Personen und
2 à je 50 bis ca. 280 Personen
11 Hotelzimmer und 2 Kegelbahnen

Für die Saison 2003 ab 1. März oder
nach Übereinkunft suchen wir zur Verstärkung
unseres aufgestellten Teams

COMMIS DE CUISINE
CHEF DE PARTIE

SERVICEMITARBEITERIN

mit guten Deutschkenntnissen und angenehmen
Umgangsformen

sowie

MITARBEITERIN für RÉCEPTION
und BANKETTSEKRETARIAT

mit Berufserfahrung und guten Deutschkenntnissen
für Empfang, Gästebetreuung, Telefonbedienung,
Bankettadministration und Kassawesen

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder
Frau Keller, Tel. 01 782 01 01, oder schicken Sie uns
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthof Halbinsel AU
8804 AU/Zürichsee
http://www.halbinselau.ch
E-Mail: info@halbinselau.ch

153962/2356

Koch/Köchin

Waldhaus
1908 - 2002
ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

Hotel Waldhaus
CH-7514 Sils-Maria
Tel. 081 838 51 00
Fam. F. + M. Dietrich
Urs Kleinberger
www.waldhaus-sils.ch

10 km vom mondänen St. Moritz • ein Fünfsternhaus wie kaum ein anderes • behaglich, familienfreundlich und überraschend unkompliziert • seit 95 Jahren ein echter Familienbetrieb, in dem nicht nur die Wintersaison stark geblieben ist.

In unser junges Mitarbeiter-Team suchen wir für die kommende Sommersaison, ab ca. 12. Juni 2003 einen

SOMMELIER (m/w)

der unsere Gäste fachkundig berät und Begeisterung für den Beruf zeigt. Unser Sommelier ist aktiv an der Gestaltung der Weinkarte beteiligt, hat Interesse an Wein & Weinkunde und ist willens sich konstant fortzubilden. Besonders am Herzen liegt uns auch die Ausbildung unserer Lehrlinge und Mitarbeiter. Der Sommelier übernimmt die Betreuung der Lehrlinge und organisiert regelmässige Service- & Weinschulungen für sie.

Frau Irene Ryser erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto oder beantwortet erste Fragen bereits am Telefon.



Park-Hotel Inseli

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb direkt am Bodensee mit Rôtisserie, Panoramarestaurant und im Sommer grosser Seeterrasse suchen wir

einen **Jungkoch/Chef de partie (m/w)**

Sie verfügen über eine gute Ausbildung und haben Freude am Beruf, sind flexibel, offen für Neues und können selbstständig arbeiten. Wir bieten Ihnen eine interessante, anspruchsvolle Aufgabe und gute Arbeitsbedingungen.

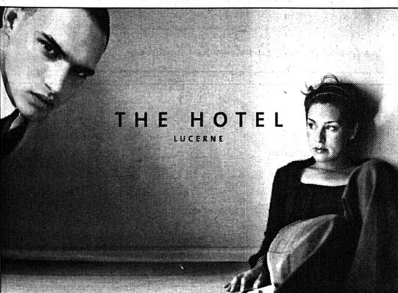
Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft (Sommersaison)

Interessiert? Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Heinz Rub, Küchenchef
Parkhotel Inseli
8590 Romanshorn

Telefon 071 466 88 88
E-Mail: info@inseli.ch
www.inseli.ch

154702/29050



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Welcome to THE HOTEL. Das vom französischen Stararchitekten Jean Nouvel erbaute Deluxe-Boutique-Hotel setzt neue Massstäbe in der Hotellerie: 25 atemberaubende Zimmer und Suiten, Restaurant BAM 800 (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotelierlebnis eine/n aussergewöhnliche/n Kadermitarbeiter/in in Jahresstellung für THE LOUNGE - unsere Bar und die Seele des Hotels.

Chef de Bar (w/m)

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit, Sie haben Stil und Charme und Sie suchen eine neue Herausforderung in einem noch nie dagewesenen Rahmen.

Wir zeigen Ihnen, wie vielseitig und interessant ein neuzeitlicher und moderner Betrieb sein kann. Neugierig und bereit, den Schritt zu wagen?

Melden Sie sich bei Urs Langenegger oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto (Tel. 041 226 86 86 / ulangenegger@the-hotel.ch).

THE HOTEL, Sempacherstrasse 14, CH-6002 Luzern
www.the-hotel.ch

154680/142643

OUTPOST

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!
Rufen Sie uns an: 01 254 26 00

ZOO-Restaurants GmbH, Monika Kurz
Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich
Tel. 01 254 26 00, Fax 01 254 26 01
E-mail: monika.kurz@zoo.ch

zoo!
RESTAURANT

154489/12980



**Renommiertes 4-Sterne-Ferienhotel
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf.**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf ca. Mitte Juni 2003 noch verantwortungsbewusste und motivierte

Réceptionist
mit Erfahrung, D, E, F
Service-Mitarbeiterin
Chef de partie
Commis de cuisine

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

154256/87971

Pensioniertes Ehepaar aus der Schweiz sucht

KÖCHIN/HAUSHÄLTERIN

die selbstständig, grösstenteils ohne Aufsicht und hauptsächlich in London/England arbeiten möchte.

Der Aufgabenbereich der Haushälterin schliesst kochen, waschen, bügeln, tägliche Hausreinigung, Einkäufe von Nahrungsmitteln, Blumenarrangements usw... ein.

Wohnen im Haus ist Voraussetzung. Weiteres Personal ist vorhanden u.a. Diener, Gärtner, Chauffeur.

Es kommt nur eine Vertrauensperson in Frage, die grossen Sinn für Details hat und gut organisiert sowie selbstständig arbeitet. Kost und Logis, Dienstwagen und Sozialversicherung (nach Schweizer Standard) gehören zu dieser attraktiven Stelle, Besoldung (in Schweizer Franken) nach Erfahrung.

Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto bitte an

Herrn Jean-Claude Strebel
Vigierhof AG
Hauptgasse 50
CH-4500 Solothurn

154598/422713



Die 3*-Betriebe
in Chur suchen:

Chef de partie tournant m/w
ab sofort oder nach Vereinbarung für unser
Romantik Hotel Stern

Das Romantik Hotel Stern ist das führende Hotel in Chur, gelegen am Rande der Altstadt, mit regem à-la-carte-Betrieb und Banketträumlichkeiten.

Wir bieten:
- 41-Stü-Woche
- zeitgemäßes Salär
- gutes Arbeitsklima

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freut sich
Nadja Vogelsang, Personalchefin

Romantik Hotel Stern
Reichsgasse 11, 7000 Chur
Telefon 081 258 57 57
E-Mail: admin@stern-chur.ch

Die 3*-Betriebe Chur:
Romantik Hotel Stern
Restaurant Calanda
Restaurant Controversa mit Controvini
www.stern-chur.ch

154680/7927



Unser Auftraggeber, ein Seminar- und Hotelbetrieb mit Ausflugscharakter im Kt. Aargau, sucht per März/April 03 oder nach Vereinbarung diverse Mitarbeiter:

Serviceangestellte Kellner

gelernt und/oder mit Erfahrung. Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse sind Bedingung, etwas F oder E von Vorteil.

Ihr angenehmes Auftreten sowie Ihre fachliche Kompetenz im à la carte- als auch im Bankettbereich machen Sie zu einem willkommenen Teammitglied.

Attraktive Konditionen, nach Eignung und Wunsch Aufstiegs-möglichkeiten. Logis bei Bedarf vorhanden.

Weiter suchen wir

Sous-Chef

in einem Team mit mehrheitlich gelernten Köchen sowie Lehrlingen und Hilfsmitarbeitern.

Wir bieten Ihnen eine moderne Ausrüstung, leistungsorientierte Salärierung und Aufstiegsmöglichkeit.

sowie

Chef de partie angelegener Koch

mit variablen Arbeitszeiten und guten Arbeitsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Unterlagen mit Photo.

Mandatas, Postfach 144, 5004 Aarau
E-Mail: aschaer@mandatas.ch
Telefon 062 822 09 92

154703/415127



Herzlich willkommen in unserem Team!

Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir einen kreativen

Koch

mit Erfahrung in vegetarischer Küche

Sie unterstützen und ergänzen unser bestehendes Team mit frischen Ideen und neuen Impulsen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung.

**Ferien- und Seminarhotel
Floralpina**
Seestrasse, 6354 Vitznau
Marianne Kuchen, 079 311 0277

154672/36846

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», jungen, initiativen 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

Culinarium

RESTAURANTS & CATERING

Für unser Direktionsrestaurant Bank Julius Bär Hauptsitz im Herzen von Zürich suchen wir per 22. April 2003 oder nach Vereinbarung eine

Service Mitarbeiterin (Teilzeit 64%)

Freundlichkeit – Teamplayer – Flexibilität

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

Als Servicemitarbeiterin sind Sie für das Mise en place, den Kaffeeservice auf Etagen sowie in Sitzungszimmern und für diverse Apéros verantwortlich. Zudem arbeiten Sie während der Mittagszeit in unseren gepflegten Lunchräumen, wo ein gehobener Service angeboten wird. Wichtig ist, dass Sie bereits über Serviceerfahrung verfügen, fließend Deutsch sprechen und ein gepflegtes Auftreten haben. Das 64%-Pensum ist auf drei Wochentage à 9 Stunden aufgeteilt.

Arbeitszeiten: MO – FR: 07.30 – 17.15 Uhr

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

Culinarium AG
Bank Julius Bär Hauptsitz
Frau Clara Vogler, Betriebsleiterin
Bahnhofstrasse 38, Postfach, 8010 Zürich
Tel. 01/228 50 48, Fax 058/888 52 73
clara.vogler@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group
154629/150550

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Suchen Sie eine neue Herausforderung?? Wollten Sie sich nicht schon lange verändern???

Wir sind ein renommiertes ****-Hotel mit 200 Betten und überraschend vielen Möglichkeiten. Für die Sommersaison 2003 (7. Juni 2003 bis 5. Oktober 2003), aber gerne auch mit längerfristigem Interesse, sind noch folgende Stellen offen:

RÉCEPTIONIST/IN MIT ERFAHRUNG

SAALKELLNER/IN
BARMITARBEITER

CHEF GARDEMANGER
CHEF ENTREMETIER
CHEF TOURNANT
CHEF PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE

F&B PRAKTIKANT

LOGENTOURNANT

Wir bieten schöne Personalzimmer (EZ & DZ) mit Du/WC, TV, Telefon, Einkaufsmöglichkeiten in 55 Geschäften.

Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an

HOTEL EUROPA ST. MORITZ

Frau Knopf, Personalchefin
7512 Champfer
Tel. 0041 081 839 55 55
Fax 0041 081 839 55 56

www.hotel-europa.ch - info@hotel-europa.ch



154586/7293

Wir sind eine anerkannte Fachklinik im Aargauischen Mittelland und behandeln stationäre und ambulante Patienten aus den Bereichen Rheumatologie, Orthopädie und Neurologie. Daneben betreiben wir ein gut eingeführtes Osteoporose-Zentrum.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April 2003 oder nach Vereinbarung eine

dipl. Hotelfachassistentin (oder gleichwertige Ausbildung)

für den Einsatz im Speisesaal und im Etagendienst.

Diese Stelle beinhaltet keinen Spätdienst, Einsätze an Wochenenden sind im Turnus zu leisten.

Senden Sie uns doch eine kurze Bewerbung. Frau Marianne Tschannen, Leiterin Hotellerie, erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

aaReha Schinznach
Fachklinik für Rehabilitation
Rheumatologie, Osteoporose
Badstrasse 55, 5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 463 85 11

154444/395921

SCHLOSS LAUFEN

RESTAURANTS AM RHEINFALL

8447 Dachsen
Tel. 052 659 67 67 - Fax 052 659 61 95
Internet: www.schlosslaufen.ch

Das Schloss-Laufen-Team sucht Unterstützung für die kommende Saison.

Hoch über den tosenden Wassermassen des Rheinfalls, wo einst die Freiherren von Laufen und andere Adelsgeschlechter regierten, ist heute nur noch einer König: der Gast. Wir bieten interessante und abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem internationalen Umfeld.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine aufgestellte

Gouvernante

sowie einen charmanten

Chef de service

die sich um das Wohl unserer Gäste sorgen.

Sie bringen Selbständigkeit, Teamfähigkeit und Flexibilität mit. Falls Sie sich angesprochen fühlen, bewerben Sie sich schriftlich, oder melden Sie sich bitte bei Bruno Landolt, Gastgeber und Schlossherr, unter Telefon 052 659 67 67. Wir freuen uns auf Sie.

154603/8828

Restaurant Bruderhaus

www.restaurant-bruderhaus.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

eine Servicemitarbeiterin (Schweizerdeutsch)

sowie

einen Hilfskoch

Ihre Gastgeber:
Ralph Schlup & Beatrice Roth
Bruderhausstrasse 1, 8400 Winterthur
Tel. 052 232 75 13

154581/414602



HOTEL STEINBOCK PONTRESINA

Unser aus dem 17. Jahrhundert stammendes, traditionelles Engadiner Haus (30 Zimmer) hat auch nach vielen Erneuerungen seinen typischen Charme behalten und vereint zeitgemässen Komfort mit einladender Geborgenheit.

Ab 1. Juni 2003 oder nach Übereinkunft bieten wir Ihnen folgende Stelle in einem kleinen, gut eingespielten Team an:

Réceptionistin/Allrounderin (in Jahresstelle)

Sind Sie eine fröhliche und sprachgewandte Persönlichkeit, mit Gastgeberflair und viel Freude am selbständigen Arbeiten, dann freuen wir uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen unter der Telefonnummer 081 839 36 36 für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Steinbock
z. H. Thomas Walther
7504 Pontresina
www.steinbock-pontresina.ch

Im gleichen Besitze
Hotel Walther
7504 Pontresina
www.hotelwalther.ch

154685/27952



Kurhotel Bad Sernus
CH-7249 Klosters-Sernus
Tel. 081 422 14 44
Fax 081 422 22 51
E-mail: kurhotel@badsernus.ch
Internet: www.badsernus.ch

Möchten Sie gerne die Sommersaison im schönen Kurhotel Bad Sernus in der Nähe von Klosters verbringen?

Wir suchen ab 15. Mai 2003 bis Ende Oktober 2003 zur Ergänzung unserer Brigade noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

**Jungkoch
Hilfskoch
Küchenhilfe**

Réception:

Réceptionistin

Service:

Serviceangestellte mit Erfahrung

Hallenbad:

medizinische Masseurin

wenn möglich mit Erfahrung in einem Kurhotel, flexibel und belastbar.

Kost + Logis im Hause möglich.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns, T. + E. Dudler
Kurhotel Bad Sernus, Telefon 081 422 14 44

154677/30953



Das spanische Restaurant in Luzern, mit dem angenehmen Ambiente!

Für unser Team wünschen wir uns eine/n

Service-Mitarbeiter/in

... mit Freude am Beruf und Verantwortungsbewusstsein
Haben Sie einige Erfahrung im Service
Eintritt per anfangs März

Y habla español... so freue ich mich auf Ihre Bewerbung! ... Roland Barret-Garcia

Restaurante Bolero – Hotel Cascada
Bundesplatz 18, 6003 Luzern
041 226 80 80, www.bolero-luzern.ch

154660/23019

Grischunata

Hotel Restaurants Bar Ferienwohnungen

Das Grischunata-Team sucht Unterstützung!!!
Unsere Gäste freuen sich schon heute auf eine

junge, aufgestellte, kontaktfreudige

Receptionistin (100%)

mit Controlling-Aufgaben im House-Keeping

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne

Herr Coni Bieler, Tel. 081 641 11 74

Grischunata Hotel, Versamerstrasse 5, 7402 Bonaduz

Tel. 081 641 11 74 Fax 081 641 16 55

welcome@grischunata-hotel.ch, www.grischunata-hotel.ch

das farbig-frische Bündner Kulinarium

SOLARIA

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 Gästebus 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)
- Selbstständiges 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

154517/411301



Hôtel-Restaurant**** in Südfrankreich mit Schweizer Direktion

Ferienhotel, Mitglied von Châteaux & Hôtels de France, mit 20 Zimmern und Suiten, 3 ha Park, Gourmetrestaurant, Bistrot-Bar, Schwimmbad und Tennis, 3 km vom Strand entfernt.

Für unsere Küche, den Gartenbereich sowie im Housekeeping suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Casserolier und Hausbursche Zimmermädchen

In Besitz eines EU-Passes

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Zeugnissen und Foto an:

Philipp Genner
L'Estelle en Camargue
Rte du Petit-Rhône
F-13460 Les Stes-Maries-de-la-Mer

154593/383907

hoteljob

Si vous êtes à la recherche d'un nouveau défi en tant que

COMMIS - CHEF DE PARTIE
COMMIS - CHEF DE RANG
RÉCEPTIONNISTE (fr./all./angl.)

N'attendez plus et envoyez vos dossiers à
Anne Grivat et Marie-Pierre Calvet
qui vous aideront à trouver un emploi
de saison ou à l'année!

154992/84735



Bureau de placement

Rue des Terreaux 10, CP, CH-1000 Lausanne 9
Téléphone 021 320 28 76, Téléfax 021 320 02 64
hoteljob.vd@swiss-hotels.ch

Restaurant de la Poste
Fam. Mahon
2855 Glovelier/Jura - Suisse
à 200 m. de l'autoroute et de la gare
Tél. 032 426 72 21 - Fax 032 426 13 11

cherche pour fin février 2003 ou date à convenir un(e)

cuisinier/-ère

(Fermé dimanche soir et lundi)

154963/162434

HOTEL MONTPELIER VERBIER (15 GM)

Restaurant «LE HAMEAU» Verbier
(12 GM)

cherchent pour la saison d'été 2003
(20.6.2003 - 30.9.2003)

Réception: Secrétaire de réception F/D/E & Fidello
Stagiaire de réception F/D

Cuisine: Chef de partie expérimenté
Commis de cuisine
Stagiaire de cuisine
Casserolier-garçon de maison/
aide de cuisine

Restaurant: Chef de service (responsable du
Restaurant "Le Hameau"
Serveuse/serveur
Stagiaire de service

Etage/Loge: Portier d'étages/remplaçant portier
de nuit
Femme de chambres/Lingère

Wellness: Surveillant/e de piscine (poste à 50 %)

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae,
copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier &
Restaurant "Le Hameau" Verbier
Jürg Bruppacher
1936 Verbier/VS
Fax 027 771 46 89

154585/243906

SOCIÉTÉ HÔTELIÈRE SPÉCIALISÉ
DANS LE CONCEPT DE LA

CHURRASCARIA
BRÉSILIENNE «RODIZIO»

CHERCHE:

Restaurateurs
ou personnes intéressées par la prise de franchise

Grand support technique avec dépôt de marque
Local minimum 80 places

Pour plus de renseignements 022 751 17 77

154069/421103

Tout sur le marketing et le dumping.

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

Saison d'été sur la Riviera ...
HÔTEL DES ALPES VAUDOISES***
1823 GLION sur Montreux

cherche de suite:

**RÉCEPTIONNISTE/
SECRÉTAIRE, D, F, E**
avec expérience Fidello

dès le début avril 2003:

FEMME DE CHAMBRE/LINGIERE
1^{ère} SERVEUSE, D, F, E
SERVEUSES, SERVEURS
CUISINIER créatif
AIDE DE CUISINE
CASSEROLIER-TOURNANT

Veuillez faire parvenir vos offres com-
plètes à Jacques D. Bettex, directeur.

154578/13633



HOTEL PAVILLON

VEVEY
www.pavillon.ch

Hôtel 4* moderne au centre de
Vevey-Montreux, 95 chambres,
2 Restaurants, 2 Bars, Caveau,
Banquets et Conférences

Bienvenue sur la Riviera!
nous cherchons pour tout de
suite ou à convenir:

RÉCEPTIONNISTE D'HÔTEL
avec expérience et F/E + Fidello

CHEFS DE RANG
Brasserie/Restaurant (CFC, F/E)

BARMAN
avec expérience bar d'hôtel (F/E)

**COMMIS DE CUISINE &
CHEF DE PARTIE**
avec CFC

Places stables à l'année,
Logements disponibles
Dossiers complets de candidature
à envoyer à l'adresse ci-dessous

Place de la Gare 4,
1800 VEVEY-Montreux
mail: info@pavillon.ch

154658/36196

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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

SVIZZERA ITALIANA

Hotel Ascovilla****

Wir sind ein ****-Hotel mit 57 Zimmern und einem gros-
sen, subtropischen Garten. Für die Sommersaison 2003
ab Mitte März bis Ende Oktober suchen wir noch moti-
vierte Mitarbeiter mit entsprechender Ausbildung für
folgende Stellen:

Réception Réceptionist/in

Sie sollten selbstständig und initiativ arbeiten können,
Freude an der Betreuung der Gäste haben und Erfah-
rung im Front- und Backofficebereich mitbringen,
D/N/F/E.

Küche

Commis de cuisine
mit Schwerpunkt Entremetteur und Gardemanger. Eine
abgeschlossene Lehre und entsprechende Erfahrung
sind Grundvoraussetzungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit voll-
ständigen Unterlagen, damit wir Sie schon bald zu
einem persönlichen Gespräch einladen können.

HOTEL ASCOVILLA****
Monika Gasser, Direktion
Via Albarello/Lido
CH-6612 Ascona
www.ascovilla.ch
mail: reservation@ascovilla.ch

MAGGIORE!
ASCONA

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese,
Tel. 091 611 51 11
Fax 091 611 51 10

E-Mail: margherita.ch@bluewin.ch
Internet: www.relaischateaux.ch/margherita

Für unser renommiertes Relais &
Châteaux-Hotel (4 Sterne), 60 Betten,
7 km von Lugano, suchen wir ab
Ostern bis Mitte Oktober

Réceptionist/in

mit Erfahrung, freundlichem
und sicherem Auftreten
EDV-Fidello-kundig,
sprachgewandt (D, I, F, E)
(ab 50% Arbeitszeit möglich)

Chef de partie/Tournant
Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams;
schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Zeugniskopien:
Frau M. Poretti
HOTEL Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

154596/5371

Wir suchen für die Sommersaison ehri-
che, junge, freundliche Mitarbeiterinnen
(auch nur gewisse Zeiten möglich, z. B.
2 Monate)

Allrounder/in

Service, Etage, Office usw.

Anfängerinnen werden angelernt.
Kost und Logis im Haus möglich.
Es erwartet Sie ein kleines Team.
Auch Teilzeit willkommen!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

PANORAMA HOTEL "TaBor"
Fam. I. Borer-Bourquin
Via Monte Bre 4
6605 Locarno-Monti
www.hotel-tabor.ch

154724/175820

Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren:
Téléfon 031 370 42 22, Téléfax 031 370 42 23,
www.htr.ch



Initiatives et Changement

Nous cherchons pour notre centre de rencontres inter-
nationales dans la région de Montreux:

Gouvernante polyvalente à 50-60 %

Les période de conférences ont lieu principalement en
juillet et août, et accueillent jusqu'à 500 personnes. Pen-
dant cette période, vous travaillez à 100 %. Vous dirigez
le service des chambres, la lingerie et l'équipe de net-
toyage.

Le reste de l'année, à temps partiel et en adaptant votre
emploi du temps aux besoins, vous assurez l'accueil de
petits séminaires ainsi que diverses tâches de nettoyage
et d'aménagement.

Vous êtes en mesure d'établir des programmes de travail
sur informatique, vous êtes flexible et savez faire face à
l'imprévu.

Les offres de services sont à adresser à:

Fondation CAUX Initiatives et Changement
Eric Jaeger, gérant d'exploitation, 1824 CAUX

154657/422735



HÔTEL CROWN PLAZA GENÈVE (Six Continents Hotels)

Actuellement, 305 chambres et, en septembre 2003,
ouverture de 200 chambres supplémentaires, d'un centre
de congrès d'une capacité de 1000 personnes, restau-
rant & bar supplémentaires, 2e piscine et centre de remise
en forme.

Recherche pour son département des Ventes, un(e)

SALES MANAGER

en charge de la promotion et de la vente du nouveau
centre de congrès.

Au bénéfice d'une formation hôtelière ou d'études équi-
valentes, d'une expérience en qualité d'Assistant Sales
Manager ou d'une expérience dans une agence organi-
satrice de congrès. Français, anglais allemand.

Vous serez en charge, en collaboration avec le Directeur
Commercial, du développement et de la prospection du
nouveau centre de congrès, ainsi que de l'organisation
de sa pré-ouverture.

Vous vous êtes identifié(e) au profil et êtes attiré(e) par
cette opportunité?

Nous attendons votre dossier complet par e-mail à:

hr@cpgeneva.ch
HÔTEL CROWN PLAZA
Bureau du Personnel
26, voie de Moëns, 1218 GRAND-SACONNEX
Nationalité Suisse, permis valable.

154656/236543



Wir suchen für die lange Sommersaison
ab März bis November 2003

Sekretärin Köche

Restaurationstochter oder Kellner

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:

Familie Witzig
Hotel Tamara, 6612 Ascona
Tel. 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

153946/2275

* **LUGANO - Castagnola** *
* Hotel Carlton Villa Moritz, 90 Betten*** *
* sucht für Saison (ab 1. April oder nach Vereinbarung *
* bis Oktober) *
* **Koch - Commis de cuisine** *
* Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. *
* Fam. J. A. Wernli, Postfach 70, 6976 Castagnola *
* e-mail: hotel@carlton-villa-moritz.ch *
* Tel.: 091 / 971 38 12 Fax: 091 / 971 38 14 *

154712/6750

hotel staff
human resources management
Schweiz
www.myswitzerland.com

Wir betreuen als Arbeitgeber und Vermittler von Zürich aus die ganze Schweiz für Temporärstellen, Try&Hire und Feststellen; internationale Stellen auf Anfrage.

Search
im Auftrag unserer Kunden

Küchenchef: Profi-Management, Tradition und Lifestyle gepaart mit absoluter Freude am Beruf und wenn das Ihre Arbeitsweise beschreibt, sind Sie in Zürich dabei.

Chef de réception: Sie sind Gedankenleser, Auskunftsstelle, ein Goldstück und ein präziser Organisator? Genau das suchen wir im Bündnerland.

Restaurantleiterin: Mit Sympathie, Know-how und Spass an der Arbeit betreuen Sie unsere internationale Kundschaft sowie Ihr Team in Luzern. Sie sind jung und wollen noch erfolgreicher werden.

Sales Manager: Sie haben bereits Erfahrung in ähnlichen Positionen gesammelt und sind ein Kenner der Schweizer Hotellerie. Ihr Verkaufstalent ist unser Gewinn, Ihr professionelles Auftreten die Visitenkarte im Unternehmen. Region Zentralschweiz

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte hotelstaff. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Feststellen
in den unterschiedlichsten Regionen der Schweiz

Graubünden: Réceptionniste, Gouvernante, Hof-, Servicefachgestellte, Chef de partie, Küchenchef, Sous chef, Chef de service.

Ostschweiz: Réceptionniste, Geschäftsführerin, Restaurantleiterin, Sous chef, Chef de partie.

Zürich: Personalberaterin, Küchenchef, Chef Pâtissier, Sous chef, Chef de partie, Commis de cuisine, Pizzaiolo, Kellnerin.

Basel: Betriebsleiterin, Bankettleiter, Servicefachgestellte, Receptionniste, Chef de partie, Jungkoch.

Zentralschweiz: Sales Manager, Küchenchef, Sous chef, Chef de partie, Commis de cuisine, Servicefachgestellte.

Tessin: Sous chef, Chef de partie, Commis de cuisine, Kellnerin.

Schweizer Mittelland: Sales Manager, Receptionniste, Chef de service, Servicefachgestellte, Küchenchef, Sous chef, Chef Pâtissier, Chef de partie, Commis de cuisine, Jungkoch.

Freiburg, Neuenburg, Jura: Chef de service, Chef de partie, Commis de cuisine, Servicemitarbeiter.

Temporär
St. Gallen, Zürich, Luzern, Bern, Basel, Lausanne

Hotellerie: Schichtdienst: Produktionsmitarbeiter.

Hotellerie Teildienst: Commis de cuisine, Kellnerin, Chef de partie.

Events: ganze Schweiz: Koordinator, Team Leader, Koch, Kellnerin.

Gastronomie: Produktionsbetrieb: Chef de partie, Jungkoch.

Gastronomie: Tagesbetrieb: Hostesse, Chef de partie, Jungkoch.

Gastronomie: Teildienst: Koch, Kellnerin, Barkeeper.

Weitere Stellenangebote
unter Jobs-online auf
www.hotelstaff.com

Unser Standort
Nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof Zürich
www.zuerich.com

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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

www.gastro-S.ch

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

www.stmoritz-jobs.ch
Offene Stellen im Engadin

ENGADIN

Vom Nachtportier bis zum Sales Manager.

htr

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

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

www.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

STELLENGESUCHE

Vertrauensmann aus Madeira/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

Gastroprofi CH, langjährige Asien-erfahrung, empfiehlt sich als Konzeptplaner für indische, asiatische, Fast-Food-Restaurants & Food-Courts, einsetzbar als

Gerant/Geschäftsführer/partner

Informationen Tel. 022 347 4586 (abends), Fax: +603 - 9284 5244
buhler@pc.jaring.my
154687/12270

Küchenchef
(CH, 31 J.) mit FA Gastronomiekokch, ist bereit für eine neue, berufliche Herausforderung in der geborgenen Gastronomie. Kantone SZ/SG bevorzugt.

Wenn Sie einen jungen, ehrgeizigen und vollmotivierten Küchenchef suchen, der Ihrer Küche neuen Aufschwung gibt, dann kontaktieren Sie mich unter

Telefon 079 231 03 40
154675/10529

Schweizerin, 34 J., kfm. Angestellte mit Réceptionserfahrung, D/F/E, sucht per April/Mai 2003 eine Stelle als

Réceptionniste

in der Stadt Zürich oder in einem Flughafenhotel. Ich freue mich auf Ihr Angebot. Telefon 076 449 02 66
e-mail: jul_jg@yahoo.de
154730/422768

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

INTERNATIONAL

L'estelle
EN CAMARGUE

Hôtel-Restaurant**
in Südfrankreich
mit Schweizer Direktion**

Ferienhotel, Mitglied von Châteaux & Hôtels de France, mit 20 Zimmern und Suiten, 3 ha Park, Gourmetrestaurant, Bistrot-Bar, Schwimmbad und Tennis, 3 km vom Strand entfernt.

Für unsere Küche, den Gartenbereich sowie im Housekeeping suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Casserolier und Hausbursche
Zimmermädchen**
In Besitz eines EU-Passes

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto an:

Philipp Genner
L'Estelle en Camargue
Rte du Petit-Rhône
F-13460 Les Stes-Maries-de-la-Mer
154593/383907

Canada, Ontario
junges Team sucht für Sommersaison, Juni bis Ende September 2003, in abgelegenes Buschresort

Jungkoch/Jungköchin sowie **Zimmermädchen**

20-30 J. (Jugendaustausch) bist Du: Allrounderin, flexibel, kreativ und offen für Neues im einsamen kanadischen Busch? (Englisch-Kenntnis von Vorteil). Dann sende bitte Deine Unterlagen an:

CANADIAN Adventure Travel GmbH
Gasterweg 1, 8730 Uznach
154623/397698

INTERNATIONAL

VIKING RIVER CRUISES

Sea you ...

an Bord eines unserer Flussschiffe, die auf den schönsten Wasserstraßen Europas, Russlands und der Ukraine unterwegs sind? Wir sind der weltweit führende Anbieter von Flusskreuzfahrten und suchen Verstärkung für unser junges und dynamisches „Viking-Team“. Für die Saison 2003 (April-Oktober) suchen wir motivierte, qualitätsbewusste und führungsstarke Persönlichkeiten in den folgenden Positionen:

- Hotel Manager (d/f/e)
- Cruise Manager (d/f/e/i oder sp)
- Assistant Cruise Manager (d/f/e/i oder sp)
- Küchenchef
- Sous Chef
- Restaurant Manager (für Russland)

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!

Viking Catering AG
Herr Bruno Hauser
Schäferweg 18 | CH-4057 Basel
Telefon +41 61 638 60 60
office@vikingrivercruises.com
www.vikingrivercruises.com

INTERNATIONAL

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@relaischateaux.com



154497/310

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 Hotellerie-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strehel
Anzeigenverkauf/Vente des annonces: Marc Moser, Matthias Beyerle, Andres Jakob
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, matthias.beyerle@swiss-hotels.ch

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
– Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

– Ausgabe Nr. 9/2003
– Erscheint 27. 2. 2003
– Anzeigenschluss 24. 2., 12.00
– Wiederholungen 24. 2., 12.00

Nr. 10/2003
6. 3. 2003
3. 3., 12.00
3. 3., 12.00

Nr. 11/2003
13. 3. 2003
10. 3., 12.00
10. 3., 12.00

Nr. 12/2003
20. 3. 2003
17. 3., 12.00
17. 3., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.