

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 9

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: 16.08.2025

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



RIET FREY / Der Präsident der Kommission Hotelklassifikation von hotellerieuisse über die Gesamtrevision. **SEITE 2**



US-GÄSTE / Diese für die Schweiz wichtige Klientel bleibt zurzeit lieber zuhause. Die Luxushotellerie seufzt. **SEITE 7**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Mit dem Zeitgeist Schritt halten

MARIETTA DEDUAL

Stellen Sie sich vor: Die Minibar ist nicht aufgefüllt, das Piccolo lauwarm und der Haarfön lässt sich nur auf der Stufe kalt bedienen. Und das in einem Vier-Sterne-Hotel! Damit dem Gast solche und ähnliche Überraschungen erspart bleiben, wurde im Jahr 1979 das Klassifikationssystem mit Sternen eingeführt. Für hotellerieuisse eine gute Möglichkeit, die Qualität der Mitgliederbetriebe transparent zu machen. Mit den Sternen hat auch der Gast eine Qualitäts- und Ausstattungsgarantie, er weiss, was er bei einem Ein-Sterne-Hotel, aber auch bei einem Fünf-Sterne-Hotel erwarten darf. Ansprüche verändern sich. Angebot, Transparenz und Qualitätsgarantie müssen sich deshalb parallel zum Zeitgeist entwickeln. Jetzt werden die notwendigen Anpassungen vorgenommen und die Weichen für die Jahre 2006 bis 2011 gestellt. Ein wichtiger Schritt – darum widmet die htr in dieser Ausgabe gleich mehrere Seiten dem Thema.

Ein wichtiges Qualitätsmerkmal ist die Gastfreundlichkeit. Das touristische Angebot kann noch so grossartig sein, wird es von mürrischen Menschen präsentiert, verliert es seine Attraktivität. An diesem Punkt will auch Schweiz Tourismus ansetzen, ganz wie ein Bonmot sagt: «Qualität ist kein Ding, sie ist ein Ereignis.»

Seiten 1 bis 6, 9

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Themenseiten	4/5/6/7
Tourismus	9/10/11
Hotellerie	12/13/14
Gastronomie/Technik	15/17/18/20/21
Die Letzte	22
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



HOTELKLASSIFIKATION / Gesamtrevision 2006

Das Q zählt mit

hotellerieuisse setzt noch mehr auf Qualität: Sie ist das wichtigste der neuen Kriterien, die in die Gesamtrevision der Hotelklassifikation einfließen. Die überarbeitete Klassifikation tritt 2006 in Kraft. Hoteliers, deren Haus mit drei bis fünf Sternen ausgezeichnet ist, können ab dann den Zusatz «Superior» erarbeiten. Vorausgesetzt, ihr Betrieb ist mit dem Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus ausgezeichnet. Zwänge will hotellerieuisse aber keine schaffen: Wer den Zusatz «Superior» nicht will, braucht auch kein Q, um in der Basiskategorie klassifiziert zu werden. Die Bezeichnung «Superior» bringt auch dem Gast etwas, nämlich Transparenz. Dreiviertel aller Schweizer Hotels liegen im Mittel- oder Erstklassbereich, der grösste Harst im Drei-Sterne-Bereich. Der Unterschied zwischen jenen Betrieben, die die Drei-Sterne-Hürde knapp erreichen und jenen, die im Topbereich liegen, ist enorm. **CK**

Seiten 2 bis 6
Cahier français Seite 1

Foto: Tom Rüttli



HOTELIERS KÖNNEN IHRE STERNE HELLER STRAHLEN LASSEN

Für den Zusatz «Superior» braucht das Drei-Sterne-Hotel das Q I und das Vier- und Fünf-Sterne-Haus das Q II. Zudem werden ihre Standardnormen strenger bewertet. Der Gast sieht dann sofort, was er an Komfort erwarten kann.

ENJOY SWITZERLAND / Mit einem fast dreijährigen Projekt will Schweiz Tourismus die Servicequalität des touristischen Angebots verbessern. Vier Tourismusorte machen als Pilot-Destinationen mit. **SONJA STALDER**

«Was zählt, ist der Spirit»

Im Juni fällt der Startschuss zu «Enjoy Switzerland», dem grossen Gastfreundschaftsprojekt von Schweiz Tourismus (ST). Allein die geplante Zeitdauer – fast drei Jahre – verrät etwas über den Stellenwert, den die nationale Marketingorganisation diesem Projekt beimisst. Laut Daniela Bär, Leiterin ST-Unternehmenskommunikation, besteht das Ziel von «Enjoy Switzerland» darin, die Servicequalität des schweizerischen Tourismus-Angebots zu optimieren: «In diesem Bereich können wir gegenüber unserer Konkurrenz noch Punkte holen.» Dabei gehe es jedoch nicht in erster Linie darum, das Rad neu zu erfinden: «Wir wollen all die bestehenden Elemente unter einem Dach zu-

sammenfassen und mit neuen Ideen ergänzen.» So soll beispielsweise das Q-Programm dank dem Projekt zusätzlichen Schwung erhalten.

HARTE UND WEICHE FAKTOREN EINBEZIEHEN

Ansetzen will ST sowohl bei den weichen als auch bei den harten Faktoren. «Wir möchten die Freundlichkeit gegenüber den Gästen steigern und gleichzeitig das Angebot noch stärker auf die Gästebedürfnisse ausrichten», sagt Daniela Bär. Als Beispiel für den letzten Punkt nennt sie etwa den Gepäcktransport. «Im Vordergrund steht jedoch nicht nur die technisch perfekte Lösung, sondern auch

der «Spirit», fügt ST-Projektleiter Mauro Ghirardi an.

Konkret unterteilt ST das Projekt in drei Pfeiler: Zum einen sucht die Marketingorganisation die noch enge Zusammenarbeit mit schweizerischen Organisationen, die täglich im Gästekontakt stehen (Beispiel Swiss oder SBB). Zum zweiten hat sie vier Tourismusorte ausgewählt – Lenzerheide, Scuol, Villars, Zermatt –, mit denen sie einen konkreten Massnahmenkatalog zur Verbesserung der Servicequalität erarbeiten und vor Ort umsetzen will. Zum dritten arbeitet ST seit einiger Zeit an einem nationalen Konzept für Customer-Relationship-Management.

Weshalb aber fühlt sich ST berufen, diese Aufgabe zu übernehmen? «ST

trägt das touristische Angebot in die Welt hinaus. Insofern haben wir auch ein Interesse daran, dieses Angebot möglichst zu optimieren», sagt Mauro Ghirardi. Die touristischen Branchenverbände beteiligen sich als Gesprächspartner, zudem werden sie in einem strategischen Gremium vertreten sein.

Die Tourismusdirektoren der vier Pilot-Destinationen äussern sich alle begeistert über das Projekt. «Es hat kaum Überzeugungsarbeit gebraucht, um die Leistungsträger für das Projekt zu gewinnen», sagt beispielsweise Urs Wagenseil, Direktor Tourismusverein Lenzerheide-Valbella. Roland Imboden von Zermatt Tourismus hofft auf eine starke Umsetzung: «Wir brauchen Macher, keine Theoretiker!» **Seite 9**

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

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

CHECK IN DATA

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %
Das Leasing für anspruchsvolle
Rechner. Verlangen Sie noch
heute Ihre individuelle Offerte.

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Wäsche für Tisch, Bett & Bad.
Attraktive Kollektionen, individuelle Dessins.
Kauf, Miete, Leasing, Wäscherei-Service:
Setzen Sie auf Schweizer Kompetenz.

Schwob
GASTROTEXTIL
3401 Burgdorf, Telefon 034 428 11 11
contact@schwob.ch, www.schwob.ch

Kaffee erleben

ILLYCAFE AG
8800 Thalwil, Wiesengrundstrasse 1
Tel. 01 723 10 20, Fax 01 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

htr IN KÜRZE

Hotellklassifikation / Sie zählt zu den Kernkompetenzen von hotellerieuisse. Riet Frey, der Kommissionspräsident, erläutert den Sinn einer Gesamtrevision. Wer den neuen «Superior»-Zusatz zur Einstufung in die Hotel-Klassen von drei bis fünf Sternen will, muss laut geplanter Klassifikationsregeln das Qualitätsgütesiegel besitzen. Wie sieht die Hotellklassifizierung aus Konsumenten und Konsumentenschutzsicht aus? Wie ist es in den Nachbarländern mit der Hotellklassifizierung bestellt? **Seiten 2 bis 6**

Enjoy Switzerland / Im Juni fällt der Startschuss für ein Gastfreundlichkeits-Projekt von Schweiz Tourismus, das bis Frühling 2006 dauern soll. Nun stehen die vier von der Marketingorganisation ausgewählten Pilot-Destinationen Lenzerheide, Scuol, Villars und Zermatt in den Startlöchern. **Seite 9**

Accor / Die Accor-Gruppe eröffnet mit dem zweiten Etap-Hotel in Basel-Pratteln ihr 23. Hotel in der Schweiz. Dieses hat 94 Zimmer und kostete 7,4 Mio. Franken. **Seite 13**

Freizeit- und Einkaufszentren / An der A1 – in Bernbrünnen und in Villars-sur-Glâne bei Freiburg – buhlen künftig zwei grosse Zentren um die Gunst von Konsumenten und Badehungrigen. Entstehen sollen auch zwei Hotels und gegen 30 Restaurants. **Seite 15**

Rezeption / Viele Restaurationsbetriebe kämpfen um Kundschaft, denn angesichts der angespannten Wirtschaftslage sind die Gäste nicht mehr so freigiebig wie früher. Sind Sparmassen die Antwort auf die Situation? Individuelle Rezepte sind gefragt. **Seite 17**

Ly-Gruppe / Ein kleines Gastro-Imperium haben sich Leap Kheng Ly und seine Brüder geschaffen: Der chinesischstämmige Familienclan, vor sechzehn Jahren als Flüchtlinge aus Kambodscha eingewandert, gebietet über zehn Firmen und führt 17 Restaurants. **Seite 20**

Lärmbekämpfung / Ähnlich wie Hygiene ist guter Schallschutz im Hotel nicht direkt wahrnehmbar, trägt aber entscheidend zum Wohlbefinden der Gäste bei. Anregungen, wie man dem Lärm im Hotel, in der Bar und im Dancing beikommt, auf **Seite 21**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Hotellklassifikation / Das Revisionspaket Hotellklassifikation wurde den einzelnen Sektionen von hotellerieuisse zur Vernehmlassung eingereicht. Das bis November 2006 revidierte System soll die internationale Wettbewerbsfähigkeit erhöhen. **CF Seiten 1 und 2**

Compagnie des Alpes (CDA) / Im Januar ging der Aquaparc Le Bouveret an das französische Bergbahnunternehmen CDA. Diese Übernahme bringt die Gerüchteküche im Wallis zum Brodeln. **CF Seite 3**

Montreux / Das neue Casino wurde soeben eröffnet – die Kugel kann rollen. Die Stammgäste unter den Spielern können sich jetzt schon an das neue und sehr moderne Casino gewöhnen. Offiziell wird es erst im Juli anlässlich des Jazzfestivals eröffnet. **CF Seite 5**

Piccard-Ausstellung / Das Musée du Léman (Nyion) präsentiert noch bis zum 11. April im Gymnasium August Piccard in Lausanne die Ausstellung «Die Familie Piccard zwischen Himmel und Meer». **CF Seite 6**

FORUM

Kernkompetenz
Klassifikation

CHRISTIAN HODLER*

Die Hotellklassifikation bleibt eine der wichtigsten Kernkompetenzen von hotellerieuisse. Sie leistet einen entscheidenden Beitrag zur Förderung einer gesunden Struktur der Schweizer Hotellerie und stellt deren Konkurrenzfähigkeit gegenüber dem Ausland sicher. Die Grundlage zur Klassifikation und deren Publikation im Hotelführer schaffen klare Leistungsverhältnisse und Preistransparenz. Bei KMUs ersetzt die Klassifikation zum Teil die fehlende Marke. Vor allem Vier- und Fünf-Sterne-Betriebe sowie Ketten bauen meist selbstständig internationale Marken auf. Im KMU-Bereich der Schweizer Hotellerie verlassen sich die Kunden jedoch primär auf die Klassifikation – hier leistet sie eine entscheidende Markthilfe.



1979 führte hotellerieuisse die Hotellklassifikation ein. Sie war weltweit das erste und einzige privatwirtschaftliche System dieser Art. Erfasst werden ca. 2500 Hotels (grösstenteils KMUs) mit ca. 80 Prozent des nationalen Bettenangebotes und ca. 80 Prozent der in der Schweiz erzielten Logiernächte. Die Vorschriften wurden laufend den veränderten Verhältnissen angepasst. 1985, 1989, 1994 und 2001 wurden die jeweils gültigen Normen überprüft und überarbeitet. Dann wurden alle Betriebe anhand der angepassten Bestimmungen neu eingestuft.

Die Veränderungen des Marktes und der Gästebedürfnisse erfordern eine permanente Überprüfung der Klassifikationsnormen, laufende internationale Vergleiche und Analysen sowie zukünftige Szenarien für eine Weiterentwicklung der Hotellklassifikation. Gefragt sind innovative Lösungen und das Erreichen konkreter strategischer Ziele. Bei der «Gesamtrevision Hotellklassifikation 2006» sind dies: die Erhöhung der Transparenz im Rahmen der Basiskategorien bei gleicher Reglementationsdichte und vertretbarem Kontrollaufwand, eine genauere Analyse des Zustandes der einzelnen Betriebsteile im Rahmen der Inspektionstätigkeit, die Förderung der Bemühungen zur Qualitätssicherung (Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus) und die systematische Verbesserung der Spezialisierungen in Absprache mit Schweiz Tourismus. Zudem sollen die Hotelführerdaten in Zusammenarbeit mit weiteren Partnern noch breiter bekannt gemacht und stärker distribuiert werden.

* stv. Direktor hotellerieuisse

RIET FREY / Die Hotellklassifikation gehört zu den Kernkompetenzen von hotellerieuisse. Der Präsident der betreffenden Kommission erläutert den Sinn der Gesamtrevision. **INTERVIEW: KARL JOSEF VERDING**

«Gästesicht von 2010 ist Leitlinie»

■ Auf welche Anforderungen soll die Gesamtrevision der Hotellklassifikation antworten?

Es sind die Wünsche und Bedürfnisse unserer Gäste und damit die Anforderungen des Marktes. Sie ändern sich laufend. Die wichtigste Leitlinie für unsere Revision ist die Ergründung und Aufnahme der «Gästesicht 2010».

■ Vor ein paar Tagen gingen die Unterlagen der Vernehmlassung zur neuen Hotellklassifikation an die Regionalverbände von hotellerieuisse, Ende März 2003 wird die Vernehmlassung abgeschlossen. Können Sie bereits den Puls der Reaktion der Mitglieder fühlen?

Im Rahmen der Vernehmlassung sind bis Ende März zahlreiche Testaufnahmen in Betrieben aller Kategorien vorgehen – wir werden dann in Bezug auf die Akzeptanz bei den Mitgliedern Verlässlicheres wissen. Immerhin: es wurden von Anbeginn zahlreiche Praktiker in den aufwändigen und langwierigen Erarbeitungsprozess der neuen Klassifikation eingebunden. Aufgrund der positiven Reaktionen bin ich zuversichtlich, dass wir in den Grundzügen etwas Gutes vorschlagen.

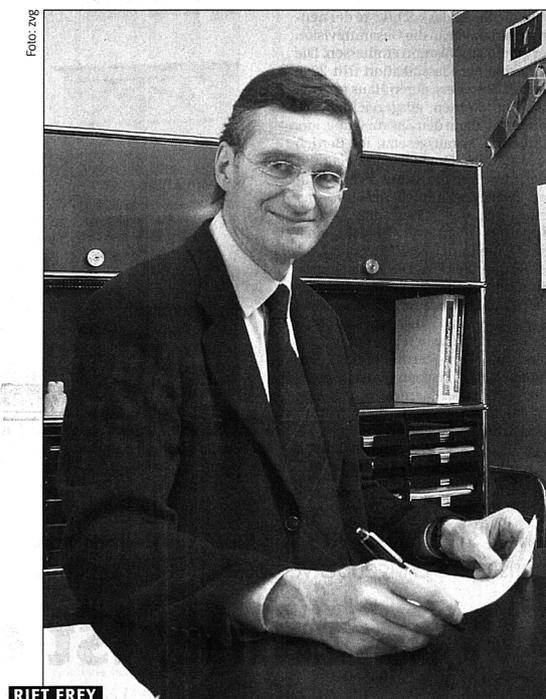
■ Das Erhebungsformular für die Klassifikation der Hotels soll vollständig neu gegliedert werden und in seinem Aufbau der Wahrnehmung des Gastes folgen. Soll damit die Positionierung der Hotels im gewünschten Gäste-Segment erleichtert werden?

Der logische und übersichtliche Aufbau des neuen Erhebungsboogens, wie auch das neue Punktierungs-System werden – neben dem administrativen Vorteil – dem Hotelier und der Hotelière eine bessere Übersicht über die Anforderungen der gewünschten Kategorie ermöglichen. Damit wird einerseits die Positionierung des Hotels erleichtert, und andererseits ganz generell unser System gestärkt.

«Zweifellos wird die Positionierung der Hotels durch die neuartige Erhebung erleichtert.»

■ Der neue fakultative Zusatz zur Basiseinstufung in die Kategorien 3 bis 5 Sterne soll «Superior» heissen. Betriebe mit diesem Zusatz müssen unter anderem das Qualitätsgütesiegel der Stufe I (für 3-Sterne Superior) bzw. der Stufe II (für 4- und 5-Sterne Superior) besitzen. Versprechen Sie sich davon einen Impuls für die Qualitätssicherung in der Schweizer Hotellerie?

Die Angebotspalette innerhalb der Basiskategorien ist vor allem bei den 3-, 4- und 5-Sterne-Betrieben sehr breit – zu breit. Mit dem «Superior»-



RIET FREY
Der Besitzer und Leiter des Hotels Meierhof in Davos nutzt seine lange und fundierte Berufspraxis, um die Gesamtrevision der Hotellklassifikation als Präsident der Kommission voranzutreiben.

Zusatz bieten wir eine Differenzierungsmöglichkeit, ohne das bewährte Sterne-System zu tangieren. Wir versprechen uns davon auch einen Schub zur Angebotsverbesserung, weil viele unserer guten Hotels bestrebt sein werden, diese Kriterien zu erfüllen. Dann können sie sich klarer positionieren und dadurch einen weiteren Marktvorteil gewinnen.

■ Soll die Revision grundsätzlich eine Neuorientierung auslösen?

Die Hotellklassifikation war schon immer eine Kernkompetenz des SHV; in jeder Stufe seiner Entwicklung war das System führend in Europa. Diese führende Stellung wollen wir mit einer harmonischen, zukunftsgerichteten Weiterentwicklung stärken.

■ Welche Auswirkungen in der Schweizer Hotellerie sind Ihnen am wichtigsten?

Zentrale Bedeutung hat für mich, dass wir mit der neuen Klassifikation einen weiteren Qualitätsschub in der Schweizer Hotellerie auslösen können. Denn die Schweiz ist Weltmeister in der Höhe der Produktionskosten: Die Kosten der Dienstleistung, die Waren- und Materialpreise – diese Aufwendungen belasten unsere Betriebsrechnungen erheblich stärker als diejenigen unserer ausländischen Kon-

kurrenten. Billigst-Angebote werden deshalb – vor allem für die dienstleistungsintensiven Betriebe der oberen Kategorien – bei uns nie eine tragfähige Option sein. Ein angemessenes, zukunftsicheres Preisniveau ist jedoch nur über Top-Qualität in allen Bereichen zu erzielen.

■ Haben Sie bereits Feedback aus dem Ausland betreffend den geplanten «Superior»-Zusatz bekommen? Ist er allenfalls sogar von dort her mit ausgelöst und motiviert worden?

«Superior» ist ein gut eingeführter Begriff, sowohl bei verschiedenen grossen Tour-Operatoren wie beispielsweise auch in der deutschen Hotellklassifikation. Es ist deshalb sinnvoll, dass wir diesen Zusatz für unser System übernehmen, um die vorerwähnten Verbesserungen zu realisieren.

■ Die Anforderungen für die Spezialisierungskategorien der Klassifikation und des Hotelführers wurden in Zusammenarbeit mit Spezialisten überarbeitet. Welche Veränderungen möchten Sie in diesem Zusammenhang besonders hervorheben?

Unsere «Trendsetter-Abteilung», die Spezialisierungskategorien, sind dem wohl grössten Anpassungsbedarf ausgesetzt. Dem wurde im Reglement dadurch Rechnung getragen, dass die

se Anforderungen auch ausserhalb des Revisions-Rhythmus, durch Verbandsleitungs-Beschluss angepasst werden können – wie aktuell bei der Spezialisierung Wellness geschehen.

Wir konzentrieren uns unter anderem darauf, die gästeseitig beabsichtigte Wirkung der Spezialisierung durch verbesserte Marketing-Massnahmen zu erreichen – dies auch in Kooperation mit anderen touristischen Leistungsträgern und Organisationen – wie etwa Schweiz Tourismus und dem Touring Club der Schweiz.

«Vom «Superior»-Zusatz versprechen wir uns einen Schub zur Verbesserung des Angebots.»

■ Welche sind die nächsten wichtigen Schritte im Prozess der Gesamtrevision?

Im Sommer 2003 werden wir aufgrund der Ergebnisse der Vernehmlassung die Feinabstimmung vornehmen. Die neuen Normen werden im November 2003 der Delegiertenversammlung vorgelegt und – so hoffen wir – genehmigt. Das Jahr 2004 benötigen wir, um sämtliche Dokumente und Unterlagen zu bereinigen, das Schulungskonzept zu erstellen und die Umsetzungsplanung vorzubereiten. Im Januar 2005 werden die neuen Erhebungsformulare mit Eingabefrist 31. Dezember 2005 versandt. In der ersten Jahreshälfte 2006 erfolgt die Herkules-Arbeit der Betriebsbesuche und Rekursbereinigungen, damit der Schweizer Hotelführer 2007 am 1. November 2006 auf der Basis der neuen Normen erscheinen kann.

Zur Person

Riet Frey-Schenker, geboren am 18. September 1945, ist zusammen mit seiner Frau Besitzer und Leiter des Vier-Sterne-Hotels Meierhof in Davos. Der Hotelier und die Hotelière haben zwei Söhne, von denen der eine Dipl. Ing. ETH und der andere Architekturstudent ETH ist. Riet Frey besuchte nach dem Handelsdiplom in Davos die Hotelfachschule Lausanne, absolvierte Stages im In- und Ausland und arbeitete gut zehn Jahre in der Schweizer Luxushotellerie; zuletzt fünf Jahre als Vizedirektor im Hotel Suvretta House, St. Moritz. Von 1978 bis 1982 gehörte er zur Direktion von Kursaal und Casino Arosa und zur Direktion der Park Hotels Waldhaus in Flims. Zusammen mit seiner Frau war er von 1982 bis 1997 Pächter der Kongressbetriebe Davos: Kongress Hotel Davos, Restaurant Extrablatt, Catering Kongresszentrum.

Riet Frey-Schenker präsidiert die Kommission Hotellklassifikation von hotellerieuisse. **KJV**

SWISS-REDUZIERUNG / Konkurrenten und Alternativen dämpfen Negativ-Effekt
«Dann steigen eben andere ein»

Den «grossen Nachfrage-Rückgang im Europaverkehr» führt die Leitung der Swiss in ihrer Medienmitteilung als Grund für Linien-Reduktionen und Entlassungen an. «Dann steigt eben die Lufthansa oder ein anderer Carrier ein», beruhigt Klaus Oegerli, Verantwortlicher für Europa bei Schweiz Tourismus: Dafür habe es bereits vorher Beispiele gegeben. Oegerli findet es allerdings «besonders schade, dass nach Leipzig nun

mit Dresden die zweite Flug-Destination der Swiss in den neuen deutschen Bundesländern gestrichen wird». Insgesamt seien die Auswirkungen der Swiss-Reduktionen noch «extrem schwierig einzuschätzen».

Für Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit & Tourismus an der Uni Bern ist die aktuelle Swiss-Entwicklung «zu erwarten gewesen – die Flotte war zu gross». Auf

den stillgelegten Swiss-Strecken werden jetzt wahrscheinlich Konkurrenten einsteigen. Zweitens sei der Anteil des flugabhängigen Incomings aus den nahen Märkten wie Deutschland – inklusive Tagestourismus – nur etwa 10 Prozent gross. Der aktuelle Anteil von Bahn und Auto werde unterschätzt. Attraktivität und Sicherheit der Bahn hätten viele neue Incoming-Touristen auf diesen Verkehrsweg gebracht. *KJV*

Bundesgerichts-Entscheid

Gentech-Weizen. Das Bundesgericht muss entscheiden, ob die ETH in Lindau ZH mit dem Freisetzungsvorschlag von Gentech-Weizen beginnen kann. Greenpeace und andere Verbände fechten den positiven Entscheid des UVEK (Bundesamt für Verkehr) an, das den Beschwerden die aufschiebende Wirkung entzog. Das Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (BUWAL) hatte zuvor dem Freisetzungsvorschlag die Bewilligung erteilt. *CM*

REGIONALPOLITIK / Bericht verabschiedet
Umverteilen ist «out»

Einem Paradigmenwechsel in der Regionalpolitik: das schlägt eine vom Seco eingesetzte Expertenkommission in ihrem soeben verabschiedeten Bericht vor.

Die Regionen sollen wettbewerbsfähiger werden, indem Innovation und Unternehmertum unterstützt werden. «Out» soll hingegen die bisherige Umverteilung von den Zentren in die so genannten «Randregionen» sein.

«Durch die Stärkung der regionalen Strukturen könnte auch der Tourismus indirekt von der neuen Regionalpolitik profitieren», sagt hotellerieuisse-Direktor Christoph Juen, der auch Mitglied der Expertenkommission war.

Die Vorschläge der Kommission werden nun in die politische Diskussion einfließen. Mit neuen gesetzlichen Grundlagen ist jedoch frühestens ab 2008 zu rechnen. *SST*

HOTELKLASSIFIKATION / Mittelfeld und erste Klasse sind die breitesten Segmente der Schweizer Hotellerie. Die projektierte Gesamtrevision der Hotelklassifikation soll den potenziellen Gästen mehr Übersichtlichkeit verschaffen. **KARL JOSEF VERDING**

Die Klassifikation wird transparenter

Eine bessere Transparenz für die Gäste, und zwar durch klare Differenzierungsmöglichkeiten – das ist das Hauptziel der Gesamtrevision der Schweizer Hotelklassifikation mit Zeit-horizont 2006. Bis zum Ende des März 2003 läuft die betreffende Vernehmlassung. Durch die Revision soll die Branche eine sichtbare Struktur erhalten, die an die veränderten Bedürfnisse des internationalen Marktes angepasst ist.

Gegenwärtig gibt es 84 Betriebe in der Fünf-Sterne-Klasse, 441 in der Vier-Sterne-Klasse, 1067 in der Drei-Sterne-Klasse, 360 in der Zwei-Sterne-Klasse, und 76 Betriebe mit einem Stern. Das bedeutet, dass rund 75 Prozent der klassifizierten Betriebe im Mittel- und Erstklass-Bereich eingestuft sind. Nach Meinung der Initiatoren der Gesamtrevision ist diese Bandbreite zu gross und zu unübersichtlich. Die Diskrepanzen in Bezug auf Infrastruktur und Dienstleistung vor allem innerhalb der Kategorien der Drei- und Vier-Sterne-Hotels seien nicht mehr vertretbar. So verliere die Hotelklassifikation an Glaubwürdigkeit und Transparenz für den Gast.

«SUPERIOR»-ZUSATZ ALS DIFFERENZIERUNG

Das Projekt der Gesamtrevision sieht vor, in den Kategorien der Drei-, Vier- und Fünf-Sterne-Hotels einen fakultativen Zusatz «Superior» zu schaffen. Dies erfordert eine vollständige neue Unterteilung der bestehenden allgemeinen Normen in Standard- und Superior-Normen sowie die gezielte Schaffung zusätzlicher Anforderungen. Dabei wurde teilweise auf bestehende Systeme von Hotelketten, auf Erfahrungen im Ausland wie auch auf den Input der Fachwelt in der Schweiz abgestellt.

Die Superior-Normen beinhalten zusätzliche Ausstattungen (zum Beispiel im Bereich Sicherheit, Zimmer- und Nasszellenausstattung), besondere Dienstleistungen und Infrastrukturen (zum Beispiel Friseursalon, Kinderzimmer, Kinderbetreuung), die Gästebetreuung bzw. Animation, so-

Foto: zvg



NEUER BLICK AUF HOTEL-AUSSTATTUNG UND SERVICE

Wer mehr bietet, als die Basiseinstufung aussagt, kann für sein Hotel den Sterne-Zusatz «Superior» bekommen. Die geplante Gesamtrevision der Hotelklassifikation verschafft ihm diese Differenzierung.

Bewertungs-Übersicht der neuen Hotel-Klassifikation

Kategorie	Minimalnormen	Basiskategorie Standardnormen	Superior-Normen	Qualitätsgütesiegel
5-Stern	maximal 1 Minimalnorm unerfüllt	Summe nicht tiefer als -6		
5-Stern mit Zusatz «Superior»	maximal 1 Minimalnorm unerfüllt	Summe nicht tiefer als -2	26 Punkte	QQ
4-Stern	maximal 1 Minimalnorm unerfüllt	Summe nicht tiefer als -6		
4-Stern mit Zusatz «Superior»	maximal 1 Minimalnorm unerfüllt	Summe nicht tiefer als -4	23 Punkte	QQ
3-Stern	maximal 1 Minimalnorm unerfüllt	Summe nicht tiefer als -6		
3-Stern mit Zusatz «Superior»	maximal 1 Minimalnorm unerfüllt	Summe nicht tiefer als -6	20 Punkte	Q
2-Stern	maximal 1 Minimalnorm unerfüllt	Summe nicht tiefer als -6		
1-Stern	maximal 1 Minimalnorm unerfüllt	Summe nicht tiefer als -6		

wie die Freizeit- und Sportinfrastruktur. Hinzu kommen ergänzende Anforderungen im Bereich der Qualitätssicherung: Hotels, die den «Superior»-Zusatz wollen, müssen das Qualitätsgütesiegel der Stufe I besitzen (Drei-Sterne-Hotels) oder das Qualitätsgütesiegel der Stufe II (Vier- und Fünf-Sterne-Hotels). Wenn die Hotels die erhöhten Anforderungen punkto Standard und Qualität (siehe Seite 4) erfüllen, erhalten sie zu ihrer Basiseinstufung den Zusatz «Superior».

NEUE SPEZIALISIERUNGEN GEPLANT

Die Ein- und Zwei-Sterne-Betriebe indes sollen nicht mit zusätzlichem administrativen Aufwand belastet werden, deshalb verzichtet hotellerieuisse darauf, auf dieser Ebene den Zusatz «Superior» zu schaffen. Das heisst, die Hoteliers müssen ihre Betriebe lediglich aufgrund der Minimal- und Standardnormen beurteilen.

Die Basiskategorien «Apparhotel», «Unique», «Low-Service» und «Berggasthaus/-Passantenunterkunft» bleiben bestehen. Bei der Kategorie «Unique» erfolgt zusätzlich eine Beurteilung der Standardnormen. Die Basiskategorie «Landgasthof» soll neu als Spezialisierungskategorie ausgestaltet werden.

Die bereits bestehenden Spezialisierungskategorien werden beibehalten; ihre Normen wurden in Zusammenarbeit mit Spezialisten und vor allem mit Schweiz Tourismus (ST) überarbeitet. Neu geplant ist eine Spezialisierung für Wanderhotels und eine für selbstständig geführte Kleinbetriebe.

Die Gesamtrevision erfordert eine entsprechende Anpassung des «Reglementes über die Hotelklassifikation und die Preispublikation im Schweizer Hotelführer». Das Reglement muss zusammen mit den neuen Klassifikationsnormen zur Abstimmung kommen. Die Normen müssen als Gesamtpaket von der Delegiertenversammlung genehmigt werden.

Etappen bis 2006

März/April 2003: Abschluss und Auswertung der Vernehmlassung; Überprüfung der Normen in Testbetrieben.

28. November 2003: Entscheid der Delegiertenversammlung in Bern.

Dezember 2004/Januar 2005: Versand der neuen Erhebungsformulare, einschliesslich Wegleitung, Reglemente, Informationsbroschüren. – Rücksendung der Erhebungsformulare bis zum 31. Dezember 2005.

Mai 2005 bis April 2006: Betriebsbesuche für die Klassifikation und für Rekursbereinigungen.

2006: Regelung der Rekurse an zwei Sitzungen im Mai und im Juni.

1. November 2006: Publikation des Schweizer Hotelführers 2007 mit der Gesamtrevision der Klassifikation. *KJV*

Minimal-, Standard- und Superior-Normen in neuem Kontext

Ein entscheidendes Merkmal der Gesamtrevision sind die drei verschiedenen Kategorien von Normen der neuen Hotelklassifikation:

Die **Minimalnormen** entsprechen in ihrem Aufbau dem bisherigen System. Es darf wie bis anhin pro Kategorie eine Minimalnorm (ausser den obligatorischen Minimalnormen) nicht erfüllt werden.

Die **Standardnormen** entsprechen einem Teil der heutigen allgemeinen Normen und bewerten kategoriengerecht die Pflege und den Unterhalt der Infrastrukturen sowie deren Zustand. Die Bewertung erfolgt jeweils gemessen an der Kategorie mit +1 für überdurchschnittlichen Zustand und Pflege der Infrastruktur, mit ✓ für den

normalen bis guten Zustand und –1 bei krassen und klaren Mängeln. Die für die Einteilung in die Basiskategorie entscheidende Summe der negativ bewerteten Standardnormen darf nicht tiefer als –6 liegen. Die Kompensation von Schwachstellen ist nur noch im Rahmen ein- und derselben Standardnorm möglich.

Die **Superior-Normen** entsprechen inhaltlich einem zweiten Teil der bestehenden allgemeinen Normen. Sie sind aber ausschliesslich für den allfälligen, fakultativen Zusatz zur Basiseinstufung «Superior» zu bewerten (für die Kategorien 3- bis 5-Stern). Sie sollen erlauben, zusammen mit anderen kategoriengerechten Bedingungen eine bessere

Transparenz innerhalb der Basiskategorien zu schaffen (zum Beispiel 3-Stern / 3-Stern «Superior»)

Die neuen Superior-Normen beinhalten zusätzliche Angebote und Ausstattungen des Betriebes, welche für die entsprechende Kategorie nicht vorausgesetzt werden können. Die Betriebe müssen zur Erreichung des Zusatzes «Superior» eine bestimmte Anzahl Punkte erreichen. Die Superior-Normen werden je nach Wichtigkeit und Kostenintensität mit ein bis drei Punkten bewertet.

Hinzu kommen ergänzende Anforderungen im Bereich der Qualitätssicherung sowie für 4- und 5-Sterne-Betriebe in der Bewertung der Standardnormen. *KJV*

Reklame

PORZELAN

Tableware for the world

STEELLITE

Exklusiv bei

Büchcher

Tel. 041 360 42 44
www.buechcher.ch

QUALITÄTSGÜTESIEGEL UND KLASSIFIKATION / Wer den neuen «Superior»-Zusatz zur Einstufung in die Hotel-Klassen von 3 bis 5 Sternen erhalten will, muss gemäss den geplanten Klassifikationsregeln das Qualitätsgütesiegel besitzen. **KARL JOSEF VERDING**

«Zielstreng, aber nicht systemstreng»

Hoteliers, die den «Superior»-Zusatz der neuen Hotel-Klassifikation erreichen wollen, müssen – neben einer besseren Bewertung der Standardnormen (siehe Seite 3) – in ihrem Betrieb mindestens das Qualitätsgütesiegel der Stufe I besitzen. Dann erhalten Betriebe der Basiseinstufung 3 Sterne gemäss der neuen Hotelklassifikation den fakultativen Zusatz «Superior». Betriebe mit der Basiseinstufung 4 Sterne oder 5 Sterne müssen das Qualitätsgütesiegel der Stufe II besitzen, um als «Superior» ausgezeichnet zu werden.

VALAIS EXCELLENCE IST «GLEICHWERTIG»

Christian Hodler, der Vizedirektor von hotelleriesuisse, geht von einem durch die revidierte Klassifikation wesentlich verstärkten Anreiz zur Erarbeitung des Qualitätsgütesiegels der Stufe II «oder einer gleichwertigen Zertifizierung» in den Hotelbetrieben aus. In Bezug auf vergleichbare Zertifizierungen sei das neue Konzept «zielstreng, aber nicht systemstreng». Das bedeutet: Ein bereits verwirklichtes Qualitätssystem wie dasjenige von Valais Excellence sei in diesem Sinne «gleichwertig». Wer gemäss dem Konzept des «Valais Excellence Management Systems» arbeitet, kann sein integriertes Management-System (IMS) von einem anerkannten Institut prüfen lassen. Auf Anfrage wird den hier zertifizierten Unternehmen das entsprechende Qualitätsgütesiegel des Schweizer Tourismus zugesprochen.

Foto: express



ERGÄNZUNG FÜR DIE HOTEL-STERNE

5-Sterne-Hotels können den «Superior»-Zusatz der neuen Hotel-Klassifikation erreichen, wenn sie – neben einer besseren Bewertung der Standardnormen – das Qualitätsgütesiegel der Stufe II besitzen.

Professor Hansruedi Müller vom Forschungsinstitut für Freizeit & Tourismus an der Universität Bern (FIF) ist ein Mitglied des Qualitätsrats für den Schweizer Tourismus. Die Integration

namentlich des Qualitätsgütesiegels der Stufe II in die Klassifikation für die neuen «Superior»-Klassen der Schweizer Hotellerie wird von ihm «sehr begrüsst». Dieses «doppelte Q» bezieht

sich auf die Führungsqualität im Betrieb. Sein Einbezug in die «Superior»-Klassifikation werde zur Durchsetzung der zertifizierten Qualitätsstufe II wesentlich beitragen, hofft Müller.

Ist der Zusatz «Superior» für die betreffenden Hoteliers attraktiv? Für Ursina Schweizer-Pitsch, die zusammen mit ihrem Ehemann Roland das Hotel La Margna in St. Moritz besitzt und leitet, ist der Zusatz «Superior» durchaus attraktiv: Das Hotel besitzt das doppelte Qualitätsgütesiegel und erfüllt somit eine wichtige Vorbedingung für diesen Zusatz.

Allerdings hat das 1907 eröffnete Hotel «kleinere und grössere Zimmer», zu «kleineren und grösseren Preisen», und Ursina Schweizer-Pitsch will deshalb die «Superior»-Anforderungen, die ja auch eine bessere Bewertung der Standardnormen erforderlich machen, genau abwägen, ehe sie den Zusatz konkret ins Auge fasst.

Branchenhandbuch

Wer seine Qualitätssicherung auf der Basis der international anerkannten ISO-Norm 9001:2000 zertifiziert hat, kann die dritte Stufe des Qualitätsgütesiegels für den Schweizer Tourismus erlangen. Auf eine teure und aufwändige Eigenentwicklung dieser dritten Q-Stufe innerhalb der Branche wurde verzichtet. Jedoch soll im Rahmen eines Pilotprojektes – wenn die Mittel gesprochen werden – binnen anderthalb Jahren ein Branchenhandbuch erarbeitet werden, das den Hotelbetrieben die Einführung von Qualitäts-Management-Systemen erleichtert. **KJV**

Anzeige

Cocktail
Caraïba
granini[®]
GRANINI GENUSS DES JAHRES

NEU

Einführungsangebot

-10 Rp. auf 20cl Glas + 33cl PET
-20 Rp. auf 1L PET

Gültig bis zum 31. März 2003 bei
Ihrem Getränke-Depositär.

HOTEL-STERNE / Hotelgäste – in Adelboden befragt – zeigen sich zufrieden. FLORENCE BOINAY

«Die Hotels bieten das, was man erwartet»

Marek Zadak, Büroangestellter, Prag, im Hotel Alpenrösli: «Ich weiss nicht, wie viele Sterne unser Hotel hat. Es ist sicher keine Luxusunterkunft mit fünf Sternen, aber das brauche ich gar nicht. Es ist vielmehr eine preiswerte Unterkunft. Ich bin in die Schweiz gekommen, um Snowboard

Peter Jost, Schichtleiter, Bätterkinden, im Hotel Garni Bernerhof, zwei Sterne: «Ein Zwei-Sterne-Hotel muss vor allem günstig sein. Eine angemessene Schlafgelegenheit, ist das wichtigste. Bei der Hotelwahl achte ich auf die Anzahl Sterne. Um möglichst günstig buchen zu können, ist das Klassifikations-



zu fahren. In der kurzen Zeit, die ich im Hotel verbringe, brauche ich keinen Komfort. Weil ich nicht sehr viel Geld habe, richte ich mich ausschliesslich nach dem Preis. Ich bin glücklich, wenn ich snowboarden kann und ein Bett zum Schlafen habe. Ausserdem bin ich mit Freunden gekommen. Wir wollen einfach Spass haben. Dazu braucht es keinen Luxus.»

system wichtig. Was man von Hotels erwarten kann, die mit Sternen ausgezeichnet sind, kann ich mir aber nicht so genau vorstellen. Ich frage stets nach dem Preis. Der Rest spielt keine so grosse Rolle. Das Hotel, in dem wir sind, bietet ein gutes Morgenbuffet und hat schöne Duschen. Damit bin ich zufrieden. Einen Fernseher brauchte ich keinen. Ich bin ja zum Snowboarden da.»

Walter Güller, Maschineningenieur, Burgdorf, im «Arena Hotel Steinmattli», vier Sterne: «Ein Vier-Sterne-Hotel muss Komfort bieten. Ein langes Bett, genügend Platz und ein zuvorkommender Service sind wichtig. Ich esse gerne vegetarisch und möchte auch einen Spezialwunsch anbringen dür-

Beatrice Van der Haegen, Anwältin, Basel, im Parkhotel Bellevue & Spa, vier Sterne: «Qualitativ hochstehende Leistungen und eine angenehme Atmosphäre zeichnen ein gutes Vier-Sterne-Hotel aus. Ich erwarte gutes Essen und Sauberkeit. Das Zimmer muss komfortabel und genügend gross sein.



fen. Ein reichhaltiges Morgenessen brauche ich ebenfalls. Meistens bieten die Hotels das, was man gemäss Klassifikation erwarten kann. Auch schon wurden allerdings meine Erwartungen nicht erfüllt. Eine verlässliche Klassifikation ist mir wichtig, weil die Beschreibungen in Katalogen oder im Internet oft beschönigend wirken. Ich richte mich deshalb nach den Sternen.»

Wenn ich ein Hotel buche, das ich noch nicht kenne, ist mir die Klassifikation eine Hilfe. Sie gibt einem eine Vorstellung über den Standard. Es ist aber auch schon vorgekommen, dass ich von einem Hotel etwas enttäuscht war, weil es zwar Komfort bot, aber nicht gemütlich war. Darauf wird bei der Klassifikation zu wenig geachtet. Es ist auch möglich, dass man per Zufall auf ein Hotel trifft, es sich anschaut und begeistert ist. Dann spielt es keine Rolle, wie viele Sterne es hat.»

Ruth Dreher (links), Hausfrau, Freiburg/Deutschland, mit Freundin Gerda Schwitalla im Hotel Bristol, drei Sterne: «Wenn ich ein Drei-Sterne-Hotel buche, erwarte ich ein Mittelklassehotel. Es sollte gut geführt und

Colin Ward, Rentner, Guilford/England, im Hotel Beau-Site, vier Sterne: «Ich erwarte von einem Vier-Sterne-Hotel guten Service, gutes Essen, kom-



sehr gemütlich sein. Eine familiäre Atmosphäre ist mir sehr wichtig. Ich mag kleinere Hotels. Oft kommt es nicht aufs Gleiche heraus, ob das Hotel vom Besitzer geführt wird oder nicht. Es wird sofort persönlicher, wenn die Besitzer das Hotel selber führen. Die Zimmer sollten hell und geräumig sein. Ich erwarte bequeme Betten, TV und Bad/Dusche. Die Klassifikation ist mir bei der Hotelwahl schon eine Hilfe. Man kann sich vorstellen, was man erwarten darf.»

fortable Zimmer sowie Sauberkeit. Es sollte sich ausserdem an zentraler Lage befinden. Da die Klassifikation von Land zu Land variiert, ist es schwierig, sich im jeweiligen Land eine Vorstellung zu machen. Ich komme viel in die Schweiz und weiss heute, was ich von welchen Hotels erwarten darf. Mit wie vielen Sternen ein Hotel ausgezeichnet ist, gibt einem einen Anhaltspunkt. Zusätzliche Informationen sind aber nötig, um die endgültige Wahl zu treffen.»

Foto: Christine Künzler



HOTELKLASSIFIKATION

Die Sterne zeigen dem Gast, was er an Komfort erwarten darf.

BESCHWERDEN / Während beim «K-Tipp» kaum geklagt wird, gehen bei der Ombudsstelle der Hotellerie relativ viele Klagen zur Klassifizierung ein. TONI RÜTTI

«So etwas wie ein Label»

Im Zusammenhang mit der Hotelklassifikation gingen bislang bei der Stiftung für Konsumentenschutz (SKS), beim «Beobachter» und beim «K-Tipp» kaum konkrete Klagen ein. Diese Tatsache, dass sich beim «K-Tipp» bis dato noch niemand über die Hotelklassifizierung beklagt hat, heisse allerdings noch nicht, dass es keine offenen Fragen gebe, sagt der Redaktionsleiter Thomas Vornburg. «Wenn wir Anfragen zur Klassifizierung haben, geht es meistens um Ausland-Arrangements oder Hotels in fremden Ländern», so Vornburg.

«Für die Konsumenten ist die Hotelklassifizierung ein praktisches und taugliches Orientierungsmittel. Die meisten Leute wissen ja, wie viele Sterne die günstigste, wie viele eine mittlere und wie viele die teuerste Preisklasse hat», sagt SKS-Geschäftsführerin Jacqueline Bachmann. «Das Hotelklassifizierungssystem ist so etwas wie ein Label, das einem sagt, was man vom Hotel erwarten darf.» Die Frage sei allerdings, ob ein Hotel auch wirk-

lich halte, was die Sterne versprochen. «Beschwerden, welche die Qualität betreffen und keine reinen Rechtsfragen sind, leiten wir stets an die jeweilige Branchenorganisation zur Behandlung weiter», erklärt Rita Perisset, Beraterin des Fachbereichs Konsum beim «Beobachter». «Würde sich bei uns ein Konsument und Leser über ein Hotel beschweren, das seiner Ansicht nach falsch klassifiziert ist, würden wir den Fall der Ombudsstelle der Schweizer Hotellerie übergeben», sagt Rita Perisset.

reich werden die Klagen von Tourismusorganisationen oder von den Gästen selber. Die Klassifikation steht seit vier Jahren an oberster Stelle der Beschwerden, gefolgt von Streitigkeiten wie Annullierungen, Diverses und Preispolitik. «Ist das Verhältnis zwischen Hotelier und Gast so gestört, dass kein vernünftiges Gespräch mehr möglich ist, sind Verhandlungsgeschick und Fingerspitzengefühl gefragt», sagt die Ombudsfrau Brigitta Schaffner. «Wir leisten bei der Behandlung der Fälle Informations- und Aufklärungsarbeit in Sachen Hotelklassifikation und Sterne.»

SCHLICHTUNG DURCH OMBUDSSTELLE

Die Ombudsstelle der Schweizer Hotellerie in Bern muss sich auch mit der Hotelklassifizierung betreffenden Beschwerden auseinandersetzen: Rund 40 Prozent der nahezu 200 jährlich bei dieser Ombudsstelle eingehenden Beschwerden betreffen die Sterne. Meist beklagen sich die Gäste darüber, dass die Kategorie ihren Erwartungen nicht entspricht; einge-

friedenen Gäste bräuchten für die Erklärungen der Ombudsstelle Verständnis auf oder akzeptierten auch eine Entschuldigung des Hotels. Einige Gäste beharren indessen auf ihrem vermeintlichen Recht und verlangen eine Entschädigung. Um den Gast nicht zu verlieren, seien die Hoteliers vielfach zu einem Kompromiss bereit, sagt Brigitta Schaffner.

Anzeige

T F A
TOURISMUS
FORUM
DER ALPENREGIONEN

BERGBAHN- & TOURISMUSGIPFEL / 17. & 18. März 2003 / Kongresszentrum Davos

Mit Tatkraft zum Aufschwung -

von Starhilfen, Wettbewerb und Unternehmertum

Am internationalen zweitägigen Event geht es um Finanzierungsfragen für Bergbahnen und Hotels sowie um erfolgreiche Fusions-, Kooperations- und Führungsmodelle.

Programm sowie weitere Informationen (Hotelreservierungen, Tickets f. Autoverlad Vereine und Preise in EURO) finden Sie unter www.grischconsulta.ch oder Grischconsulta AG, am Sunnberg, Masanserstrasse 82, CH-7000 Chur
Tel. +41 (0)81 354 98 00 Fax +41 (0)81 354 98 01 info@grischconsulta.ch

jetzt anmelden! bitte faxen an: +41 (0) 81 354 98 01 Ich nehme wie folgt teil:

Name <input type="text"/>	Vorname <input type="text"/>	2 Forumstage CHF 790.-*
Firma <input type="text"/>	Titel <input type="text"/>	1 Forumstag CHF 420.-**
Strasse <input type="text"/>	Ort <input type="text"/>	Diner vom 17.3.2003 CHF 60.-
Land/PLZ <input type="text"/>	Telefon <input type="text"/>	Datum <input type="text"/>
E-Mail <input type="text"/>	Fax <input type="text"/>	Unterschrift <input type="text"/>

*inkl. Hotel, Diner und Getränke zum Diner



KLASSIFIZIERUNG IST FREIWILLIG

Das neue Hotel der Westin-Marke der weltweit agierenden Starwood-Gruppe in Leipzig verzichtet auf die deutsche Hotelklassifikation. «Eine Dehoga-Klassifizierung war für uns nicht vonnöten, da sich der Standard unseres Hauses durch den Hotelnamen erklärt», betont Cathrin Haake, zuständig für das Marketing des «Westin Leipzig».

DEUTSCHLAND / Die Klassifikation in Deutschland erfolgt freiwillig und muss bezahlt werden. Doch (fast) alle Hotels lassen sich bewerten. **GEORG UBENAUF**

Klassifikation kostet Geld

In Deutschland erfolgt die Klassifizierung von Hotels seit Herbst 1996 nach einem neuen, einheitlichen Verfahren durch Dehoga, den Deutschen Hotel- und Gaststättenverband mit Sitz in Berlin. Die Klassifizierung ist freiwillig für jeden Betrieb mit mehr als acht Betten. Gedacht war die Klassifizierung ursprünglich für den mittelständischen Betrieb, der durch die Zahl der zugeteilten Sterne für den Gast erkennbar und durchschaubar werden soll. Wie Dehoga-Pressesprecher Marc Schnarr im hr-Gespräch erläutert, haben aber mehr und mehr internationale Hotelketten ihre deutschen Betriebe diesen Klassifizierungskriterien angeschlossen.

«TRANSPARENZ UND SICHERHEIT»

Die Erhebungsbögen mit den Kriterien werden von den Hotels selbst ausgefüllt. Dies muss «regelmäßig wiederholt werden», hinzu kommen Kontrollen nach dem Zufalls- und Stichprobenprinzip. Von den rund 11 000 Hotels in Deutschland sind inzwischen mehr als 6300 über die Dehoga-Kriterien erfasst und eingestuft. Ein Stern bedeutet hier Tourist, zwei Sterne Standard, drei Sterne Komfort, vier Sterne First Class und fünf Sterne Luxus. Jeweilige Spitzenleistungen können mit dem Zusatz «Superior» gekennzeichnet werden. Die Einteilung in die Sterne-Gruppen soll laut Dehoga «Transparenz und Sicherheit für den Gast» erhöhen. Und so kommentiert denn auch Hotelier Berthold Schmidinger die drei Sterne für sein Haus «Grüner Baum» in Bad Waldsee: «Dank der Sterne wird jetzt sichtbar, welche Leistungen in unserem Hotel stecken.»

SPEZIELLES SYSTEM FÜR GESCHÄFTSREISENDE

Unabhängig von den Dehoga-Klassifizierungen gibt es immer wieder Bemühungen, auch anderen Kriterien Geltung zu verschaffen. So hat gerade der «Verband Deutsches Reisemana-

gement» VDR ein eigenes Beurteilungssystem für «geschäftsreiserelevante Hotels» entwickelt. Nach freiwilligem Antrag und Prüfung durch «Experten, die selbst mindestens 100 Nächte in Beherbergungsbetrieben verbringen», werden dann Prüfsiegel «VDR-Certified Hotel» vergeben. Größere Gruppierungen (wie z.B. Accor) legen durch die Namensgebung ihre eigene Klassifizierung fest (von Etap bis Mercure). Ähnlich verfährt die Gruppe Dorint (jetzt zu Accor gehörig), die durch Farbgebung die Standards ihrer Häuser signalisiert. Allerdings muss der Gast hier «geübt» sein, Namen oder Farben zuordnen zu können.

«WIR SIND STOLZ AUF DIE FREIWILLIGKEIT»

Vor etwa zwei Jahren hatte sich Dehoga besorgt gezeigt über – von der Sozialdemokratie ausgehende – Bemühungen, die Hotelklassifizierung staatlich zu regeln und Europa-einheitlich zu gestalten. Schnarr dazu: «Wir sind stolz auf die Freiwilligkeit unserer Klassifizierung.» Ausserdem sei international eine einheitliche Klassifizierung kaum denkbar, «weil in Italien oder Spanien ganz andere Merkmale wichtig sind als in Schwe-

den oder Dänemark». Allerdings räumt auch Schnarr ein, dass in den Dehoga-Kriterien z.B. nichts über die Größe der Betten ausgesagt wird. Und die Eignung für einen Geschäftsreisenden ist bei Dehoga auch nicht so deutlich erkennbar, so dass der VDR hier eine Chance wittert.

ERSTE KLASSIFIZIERUNG KOSTET 335 BIS 750 EURO

Nicht vergessen werden darf, dass die Klassifizierung sowohl durch Dehoga wie auch für VDR den Hotelier Geld kostet. Je nach Klassifizierungsgesellschaft (in jedem deutschen Bundesland eine andere) liegen die Kosten bei Dehoga für die Erstzertifizierung zwischen 335 und 750 Euro (492 bis 1102 Franken), eine Folgezertifizierung kostet dann wieder 225 bis 570 Euro (331 bis 838 Franken, plus Mehrwertsteuer, plus Kosten für das Sterne-Schild und gegebenenfalls Umlagen pro Zimmer). Die VDR-Zertifizierung kostet im ersten Jahr 970 Euro (1426 Franken), im zweiten und dritten Jahr je 670 Euro (985 Franken) – jeweils zuzüglich Mehrwertsteuer. «Im vierten Jahr beginnt der Prüfungszyklus einschließlich der Gebührenstaffel erneut» heisst es in den VDR-Richtlinien.

6800 Sternhotels in Deutschland

Die vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) auf freiwilliger Basis vorgenommene Hotelklassifizierung verzeichnet gesteigerten Zuspruch: Am 1. Januar 2003 waren 6836 Hotels aller Kategorien klassifiziert. Das entspricht einer Zunahme um 15,7 Prozent gegenüber 2002. «Diese erfreuliche Aufwärtsentwicklung gerade in einer konjunkturschwierigen Zeit bestätigt uns auf dem eingeschlagenen Weg», erklärt dazu Helmut Otto, Vorsitzender des Dehoga-Ausschusses Hotelklassifizierung. Zu der stark verbesserten Akzeptanz der Hotelklassifizierung

bei Gästen und Hoteliers hätten die kontinuierlichen Marketing-Anstrengungen des Dehoga in den letzten drei Jahren beigetragen. «Aber auch mit unserem neuesten Produkt, den regelmässigen Sterne-Newslettern an alle Klassifizierungsteilnehmer mit konkreten Marketing-Tipps für die betriebliche Praxis, scheint es uns gelungen zu sein, die Hotelsterne nachhaltig im Bewusstsein der Branche zu verankern», freut sich Helmut Otto. Die meisten klassifizierten Betriebe befinden sich derzeit in Bayern (1546) und Baden-Württemberg (1058). **KJV**

ÖSTERREICH / Neue Richtlinien setzen auf den Service

Sauberkeit ist wichtig

In die neue österreichische Klassifizierung wurden die in einer Kundenbefragung (1500 befragte Gäste) erhobenen Vorlieben und Bedürfnisse eingebaut. Das mit den Sternen den Gästen gegenüber gegebene «Qualitätsversprechen» wird streng kontrolliert. Von den neun Bundesländern eingerichtete Kontrollkommissionen setzen die vorgegebenen Kriterien in den Ein- bis Vier-Sterne-Betrieben durch, während die Fünf-Sterne-Häuser von einer bundesweit agierenden Kommission des Fachverbandes Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreich überprüft werden. Diese Kommission setzt sich aus Fünf-Sterne-Hoteliers anderer Bundesländer zusammen, um Objektivität und kritische Prüfung sicherzustellen. Darüber hinaus werden die Betriebe gehalten, im Wege einer jährlichen Selbstkontrolle ihre Qualität mit Hilfe einer Check-Liste zu überprüfen. Neu eingeführt wurde auch eine Liste von Referenz-Betrieben.

Wichtigstes «Eintrittskriterium» in die Hotelklassifizierung ist die Sauberkeit. Ein weiteres Topkriterium ist die Servicequalität. Je höher die Kategorie, desto wichtiger wird der Service: Bei

drei Sternen genügt ein «gediegener Empfangsbereich», für vier Sterne muss er schon «erstklassig» sein, und bei fünf «exklusiv und luxuriös». Eine wichtige Rolle spielt auch die Qualität der Gästebetten. Die Mindestmasse betragen 90 mal 200 cm (in Altbauten 90 mal 190 cm). Mit schmalen 80-cm-Betten ist damit endgültig Schluss.

DIE KÜCHE WIRD NICHT GETESTET

Die Küche wird von den Bewertern übrigens nicht getestet. Dafür bleiben Gault Millau & Co zuständig. In die Bewertung einbezogen werden lediglich die Speise- und Getränkekarte.

«Der Gast muss sich auf die Sterne absolut verlassen können. Allein so können wir uns im Qualitätstourismus positionieren», betont Gabriele Leitner, die Geschäftsführerin des Fachverbandes «Hotellerie». Seit der Umstellung im Vorjahr wurden rund 2500 Betriebe – knapp ein Fünftel aller Hotels – neu klassifiziert. Damit ist man dem Ziel, einen fünfjährigen Überprüfungszyklus einzurichten, schon sehr nahe gekommen. Bisher lag die Zeitspanne bei sieben Jahren. **HP**

FRANKREICH / Keine Vorschriften für Serviceleistungen

Test ohne Vorankündigung

Frankreichs Hotelklassifizierung stützt sich, wie auch in vielen anderen Ländern, auf ein Sternesystem. Es umfasst hier folgende fünf Kategorien: vom Ein- bis zum Vier-Sterne-Hotel, plus das Vier-Sterne-Luxushotel. Dabei müssen die Hotels verschiedene Normen erfüllen, die sich allerdings nur auf die Hardware beziehen. Bisher gibt es offiziell keinerlei Vorschriften zum Thema Serviceleistungen.

KLASSIFIZIERUNGEN MODERNISIEREN

Seit fast zwei Jahren werden im Staatssekretariat für Tourismus Überlegungen angestellt, um die Klassifizierungsnormen zu modernisieren und durch die Beurteilung der Serviceleistungen anzureichern. Jedoch ist man in Fachkreisen hinsichtlich effektiver Reformen wenig optimistisch.

Das ist sicher einer der Gründe, weshalb der französische Hotel- und Gaststättenverband UMJH mit dem Verband der französischen Handelskammern und den Vertretern der Verkehrsämter der Départements nach weiterführenden Lösungen gesucht

hat und auf Ende 2001 einen Qualitätskontrollprozess abgesegnet hat.

Das Zaubervort heisst «HOTELcert®» und ist ein Qualitätslabel, das die Serviceleistungen und die Hardware der Hotels garantieren soll. Es kann auf freiwilliger, kostenpflichtiger Basis (die Preise sind nach Hotelgröße und -kategorie gestaffelt) bei der unabhängigen Instanz «AFAQ» (Association française pour le management et l'amélioration de la qualité) beantragt werden. Die Check-Liste der AFAQ-Prüfer umfasst insgesamt 483 Punkte. Sie agieren zuerst inkognito, führen dann Gespräche mit den Angestellten und bekommen schliesslich Einsicht in die Verwaltungsunterlagen des Etablissements. Danach erstellen sie einen Prüfungsbericht, in dem eventuelle Abweichungen von den geforderten Normen aufgelistet sind und dem Hotelier zur Kenntnis gebracht werden. Wenn es keine Abweichungen gibt, verleiht die AFAQ innert 14 Tagen das Zertifikat «HOTELcert®», das der Hotelier in der Lobby aufhängen kann. Ausserdem wird ihm ein HOTELcert®-Aufkleber ausgehändigt, den er an der Hoteltüre anbringen kann. **HAS**

ITALIEN / Das Klassifizierungssystem wird staatlich festgelegt

Hoteliers sind unzufrieden

Minutiös wird in Italien in ellenlangen Katalogen aufgelistet, welche Dienstleistungen und Voraussetzungen erfüllt sein müssen, um ein Hotel mit einer gewissen Anzahl von Sternen schmücken zu dürfen. Für ein Zwei-Sterne-Hotel muss die Reception mindestens 12 Stunden täglich besetzt sein und ein Gemeinschaftsfernseher im Haus stehen. Bei einem Drei-Sterne-Hotel muss das Personal eine Fremdsprache sprechen, die Bettwäsche muss alle zwei Tage gewechselt werden und am Spiegel muss eine Steckdose sein, wenn das Zimmer über kein separates Bad verfügt.

STERNENZAHL IST REGIONAL GEREGELT

Es gibt einen nationalen Katalog über die obligatorischen Mindestvoraussetzungen pro Kategorie, doch die Umsetzung und Anwendung ist den einzelnen Regionen mittels eigener Gesetze anvertraut. «Für bestimmte Angebote werden jeweils Punkte vergeben, die am Ende für die Anzahl der Sterne eines Hauses zusammengezählt werden», sagt Emilio La Serra,

Pressesprecher vom nationalen Hotelierverband «Federalberghi» in Rom. Die regionalen Gesetze regeln zudem die Häufigkeit der Klassifizierung und Sanktionen bei Verstössen von Hoteliers. La Serra macht keinen Hehl daraus, dass der Verband mit dem System nicht sehr zufrieden ist: «Pro Bett ein Stuhl sagt einfach nichts über die Qualität eines Hauses aus.» Es mache ja doch einen Unterschied aus, ob ein Hotel einen alten Stuhl oder einen Designer-Sitz aufstelle. Weder die Qualität der Dienstleistungen noch die Qualität der Einrichtung könnten gemäss den geltenden Gesetzen wirklich beurteilt werden.

Und auch die Kontrollen, die den einzelnen Regionen obliegen, lassen seiner Meinung nach zu wünschen übrig. Vorbildlich sei momentan Venedig, so La Serra, wo der regionale Hotelierverband im Übrigen daran sei, ein eigenes Klassifizierungssystem aufzubauen. Gemäss Statistik des Hoteliervereins gibt es in Italien 31 220 Hotels, die wie folgt in Kategorien aufgeteilt sind: fünf Sterne (120 Betriebe), vier Sterne (2607), drei Sterne (12 012), zwei Sterne (9395), ein Stern (7088). **GL**

USA-MARKT / Gerade im Incentive-Geschäft ist der amerikanische Gast kaum ersetzbar. Sowohl aus wirtschaftlichen wie aus Sicherheitsgründen bleiben die amerikanischen Gäste aber momentan zuhause. **FRANZISKA RICHARD**

Am wichtigsten ist ihnen die Sicherheit

«Der Amerikaner hat ein sehr hohes Sicherheitsbedürfnis», weiss Emanuel Berger, Direktor des Interlaken Hotels Victoria-Jungfrau. Welche Auswirkungen dieses auf den Schweizer Tourismus hat, zeigen die Zahlen anschaulich: 1986, im Jahr des Reaktorunfalls in Tschernobyl, verlor der Schweizer Tourismus gegenüber dem Vorjahr rund 1,2 Millionen Übernachtungen im amerikanischen Markt; 1991, im Jahr des Golfkrieges, rund 934 000 Logiernächte gegenüber dem Vorjahr. Mit einem Rückgang von 295 000 Logiernächten im Jahr 2001 schlägt der 11. September statistisch weniger stark zu Buche. Da der Angriff nach den frequenzstarken Sommermonaten erfolgte, ist auch das darauffolgende Jahr zu betrachten mit einem weiteren Rückgang von 290 000 Logiernächten.

Foto: Mirielle Guggenbühler



NUR WENIG US-GÄSTE WAGEN SICH MOMENTAN IN DIE SCHWEIZ

Der amerikanische Gast ist für das Incentive-Geschäft unabdingbar. Er bleibt momentan jedoch, mit einigen Ausnahmen, lieber zuhause.

VERANSTALTER BESTIMMEN DIE KONTISSIONEN

Eine Flutwelle von Annullierungen ist wegen des drohenden Irak-Krieges nicht über die Schweizer Hotels hereingebrochen. Denn es sind kaum Buchungen vorgenommen worden. Die Tour-Operatoren und Veranstalter sind schon früh in eine Position des Abwartens gegangen. Emanuel Berger stellt aufgrund der Amerika-Reise seines Marketingsdirektors zwar ein relativ grosses Interesse für Schweiz-Reisen fest. Doch die Verunsicherung sei zurzeit gross und alles werde von der weiteren Entwicklung des Irak-Konfliktes abhängig gemacht.

Von «vielen offenen Optionen» spricht auch Mario Würsch, CEO von

Bucher Reisen in Luzern. Die Vertragskonditionen bestimmen zurzeit die Veranstalter. Seit dem 11. September sind gemäss Würsch Klauseln üblich, welche die Reiseveranstalter bei einer Krisensituation von jeglichen Entschädigungen entbinden. Auch Anzahlungen könnten kaum mehr durchgesetzt werden. Zum jetzigen Zeitpunkt Verbindlichkeit durchsetzen

zu wollen sei der falsche Weg, meint Würsch: «Wir sind sehr kulant, das bringt uns langfristig weiter.»

FÜR LUXUSHOTELS GEHT NICHTS OHNE US-GÄSTE

Um Langfristigkeit geht es im Besonderen der Luxushotellerie. Sie kann und will auf den amerikanischen Gast

nicht verzichten, wenn er auch zunehmend unberechenbarer wird und auch der schwache Dollar Kopfzerbrechen bereitet. Überdurchschnittlich kaufkräftig und an eine hohes Preisniveau gewöhnt, ist der Amerikaner noch immer der Fünfternegast schlechthin. Dies gilt auch für Patrick Hauser vom Hotel Schweizerhof in Luzern, wo der Anteil amerikanischer Gäste noch

20 Prozent beträgt. «Früher war dieser viel höher», verrät Hauser. Dennoch: Für ihn wie auch für Emanuel Berger ist eine weiterhin intensive Bearbeitung dieses Marktes richtig und wichtig. Gerade das Incentive-Geschäft funktioniert im Fünfsternebereich kaum ohne die Gäste aus den USA. Gemäss Würsch gilt das Fünf-Sterne-Hotel für amerikanische Firmen mittlerweile als Standard. Doch wegen Spar- und Sicherheitsgründen werden zurzeit viele Belohnungsreisen innerhalb der USA durchgeführt, mit einer maximalen Entfernung von vier Flugstunden als Weisung, womit bei einem Zwischenfall die Rückkehr auf dem Landweg möglich ist.

NEUGIERDE IST GRÖßER ALS JEDE ANGST

In der Mittelklasshotellerie ist die Abhängigkeit vom amerikanischen Touristen kleiner. «Bei mir ist der amerikanische Markt zurzeit tot», sagt Toni Zimmermann, Inhaber von Anker Travel in Vitznau. Der Rückgang ist für Zimmermann keine Frage des Geldes. Die Verunsicherung sei gross wie auch die Motivation der solidarisierten Amerikaner, den Tourismus zurzeit im eigenen Land zu behalten. Als sehr konstant und krisenresistent erachtet Zimmermann den englischen Markt. Auch Österreicher würden mittlerweile Interesse am Ferienland Schweiz zeigen. Zunehmend ersetzen bei Anker Travel auch Touristen aus den ehemaligen Ostblockländern die Amerikaner. «Da hat sich eine Neugierde aufgestaut, die grösser ist als jede Angst.»

URS EBERHARD / Der amerikanische Markt steckt in einer tiefen Krise. Zu einem «beständigen, konzentrierten Auftreten» rät der Direktor Nordamerika von Schweiz Tourismus, um der Schweiz diesen wichtigen Auslandmarkt zu erhalten. **INTERVIEW: FRANZISKA RICHARD**

«Ein Aufgeben dieses wichtigen Marktes kann aber keine Alternative sein»

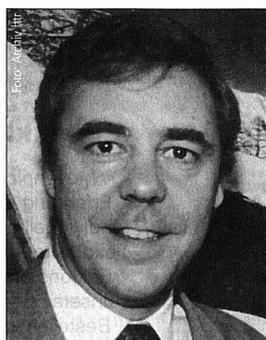
Urs Eberhard, das Tschernobyl-Unglück 1986 und der Golfkrieg 1991 haben mit drastischen Einbussen im amerikanischen Markt gezeigt, wie sensibel der Amerikaner auf politische Ereignisse und Katastrophen reagiert. Doch die Reiselust kehrt jeweils bald wieder zurück. Kann man auch beim aktuellen Irak-Konflikt mit einer raschen Erholung rechnen?

Dieses Mal kommen viele weitere Faktoren hinzu, die die Erholung verlangsamen. Die wirtschaftliche Krise ist wahrscheinlich der Hauptgrund für die rückläufigen Schweizbesuche. Der Einbruch des Aktienmarktes traf viele Privatpersonen, die in diesen Anlagen Lebensversicherung, Pensionskasse und gleichzeitig Taschengeld sahen. Diese Situation zeichnete sich bereits vor dem 11.9. ab. Die Terroranschläge haben diese Entwicklung nur noch beschleunigt. Der Konsum inklusive das Reisen stockt zurzeit gewaltig. Man wartet mit allem ab.

Kaschiert die Angst vor einem möglichen Krieg und vor Terroranschlägen die wirtschaftliche Krise?

Lange Zeit war der Irak-Konflikt ein Ablenken von hauseigenen Problemen. Nun hat sich die Situation aber geändert. Jetzt herrscht wieder Paranoia. Das Bedürfnis der Amerikaner ist gross, sich nicht zu weit von zu Hause zu entfernen und die Familie in seiner Nähe zu haben.

Die Schweiz gilt als relativ sicheres Land. Kommunizieren Sie das verstärkt?



Urs Eberhard.

Nein, nicht stärker als sonst, das wäre nicht wirksam. Sicherheit, Stabilität und Qualität, diese Werte schwingen in unseren Werbeaktionen immer mit.

Inwiefern haben Sie Ihre Werbeaktivitäten der aktuellen Situation angepasst?

Die Leute planen zurzeit sehr viel kurzfristiger. Deshalb verzichten wir auf generische Werbekampagnen. Es gibt keine Promotionen ohne buchbares Produkt.

Wird der Sommer 2003 übersprungen?

Im Europa- und Gruppengeschäft ist dies zu befürchten. Falls es zu ei-

nem kurzen Krieg kommen würde, dürfte der Individualtourismus nach diesen Sommer wieder zunehmen.

Vieles spielt sich auch in den Köpfen ab. Wie wird sich Ihrer Einschätzung nach die Entfremdung zwischen Amerika und Europa auf den Tourismus auswirken?

Ich höre ab und zu, dass sich Amerikaner in Europa nicht mehr willkommen fühlen. Der Amerikaner ist ein freundlicher, neugieriger und kommunikativer Reisender; feindselige, anti-amerikanische Äusserungen wirken auf ihn sehr negativ und können drastische Konsequenzen für den Tourismus haben. Man reist ja nicht in ein fremdes Land, um sich beleidigen zu lassen.

Geschieht dies wirklich?

Natürlich sind das persönliche Erlebnisse. Ich traue der Schweizer Bevölkerung zu, dass sie die Dinge nicht vermischt und dem einzelnen Amerikaner trotz des politischen Konfliktes mit Freundlichkeit und Respekt begegnet.

Kann man umgekehrt auch der amerikanischen Bevölkerung zutrauen, dass sie differenziert? Besteht nicht die Gefahr, dass das Zerwürfnis zu einer Art Sanktion europäischer Tourismusdestinationen führt?

Das ist schwierig zu beurteilen und ist auch vom weiteren Verlauf abhängig. Über 50 Prozent der Bevölkerung steht hinter der Politik Bushs. Das Verhalten einiger europäischen

Länder ist für sie völlig befremdend. Doch auch in den USA sind nicht alle für einen Krieg. Das Bedürfnis, wieder etwas anderes zu sehen und zu denken, zeichnet sich in der Regel sehr schnell ab. Die Aussicht auf ein Erlebnis zeigt eine überdurchschnittliche Widerstandskraft gegen geopolitische Krisen und Reiseangst. Die Schweiz ist für Amerikaner die fünfbeliebteste Feriendestination in Europa. Schöne Natur und Städte, gute Verkehrsmittel und nicht zuletzt die Fünf-Sterne-Hotellerie, das alles ist für sie sehr attraktiv.

Die Bedürfnisse sind da, können sie auch befriedigt werden? Man weiss, dass die Verschuldung amerikanischer Privathaushalte enorm hoch ist und zunehmend steigt.

Ja, sie ist sehr hoch. Der Regierung gelingt es nur bedingt, den Amerikanern mit einer Zinssenkung mehr verfügbares Einkommen zu beschern, um den Konsum anzukurbeln. Viele Konsumenten haben in der letzten Zeit das verfügbare Einkommen wieder ins Haus investiert und nicht in andere Konsumgüter.

Sollte diese «Bodenhaftung» Touristiker etwas aufhorchen lassen?

Die Amerikaner haben wenig Ferien. Ich bin optimistisch, dass sie sich ihre kurzen Ferien weiterhin etwas kosten lassen werden. Natürlich ist ein stetes Bewerten von Märkten und dem «Return on Investment» wichtig. Doch Nordamerika ist noch immer einer der wichtigsten Auslandsmärkte in der

Schweizer Hotellerie. Ein Aufgeben dieses Marktes kann keine Alternative sein. Beständiges, konzentriertes Auftreten ist wichtig.

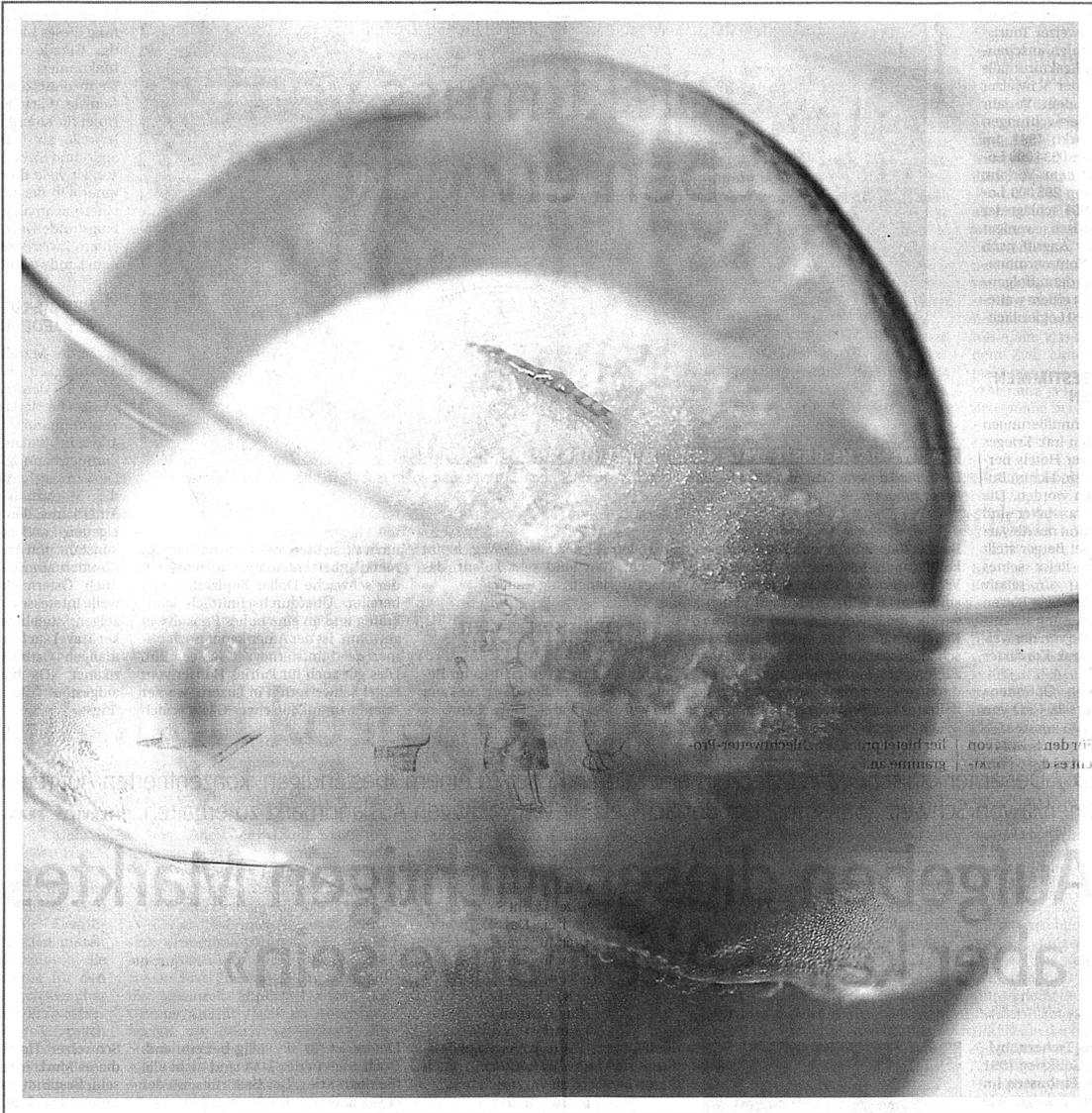
Logiernächte in Schweizer Hotels

Jahr	USA	Vereinigtes Königreich, Irland	Japan
1981	1760	1795	421
1982	2072	2007	450
1983	2072	2056	486
1984	3063	1992	497
1985	3263	1970	516
1986	2079	2053	537
1987	2332	1851	624
1988	2039	1805	653
1989	2224	1959	782
1990	2511	2061	819
1991	1577	1886	725
1992	1889	1882	815
1993	1809	1742	798
1994	1851	1613	880
1995	1720	1372	929
1996	1622	1225	895
1997	1715	1458	873
1998	1904	1681	868
1999	1872	1805	850
2000	2172	1980	970
2001	1877	1983	829
2002*	1578	1866	690

* provisorische Zahlen

Quelle: Bundesamt für Statistik

Premium Service für Premium Ice Cream.



Eine führende Marke

Die Konsumenten halten ihr beständig die Treue und entscheiden sich immer wieder für ihre vielfältigen Sorten. Wenn Sie Ihr Können mit unseren Produkten kombinieren, haben Sie die Gewissheit, dass die hohen Ansprüche Ihrer Kunden erfüllt werden.

100% natürliche Zutaten

Unser Ice Cream enthält weder Farb- noch Konservierungsstoffe. Wir verwenden ausschliesslich natürliche und erstklassige Zutaten. So ist der frische Rahm wie auch die Milch aus der Schweiz grundlegend für den unverwechselbar cremigen Geschmack.

Ein exklusiver Service

Mövenpick bietet Ihnen seine Erfahrung und Unterstützung an: individuell gestaltete Glacekarten, exquisite Aromen und die Limited Editions bringen Abwechslung in unsere über 50 Coupes-Rezepte. Bestellen können Sie alles direkt bei uns: Coupes-Gläser, Zutaten, Saucen usw., damit Sie mit den raffiniertesten Rezepten Ihre Kunden verwöhnen können.

MÖVENPICK

OF SWITZERLAND

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns für mehr Info an: 041 785 19 80



SKI-WM ST. MORITZ /
Das Know-how und die Netzwerke nicht versanden lassen: dazu rät Professor Thomas Bieger. SEITE 11



ACCOR-HOTELS / Die Accor-Gruppe baut in der Schweiz den Hotelbereich «Economy-Hotellerie» weiter kräftig aus. SEITE 13

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

PILOTDESTINATIONEN /
Weshalb machen die Orte mit?

«Wir brauchen Macher»

Martin Nydegger, Direktor Scuol Tourismus (o.L.): «Im 2006 wollen wir als top-gastfreundliche Destination bekannt sein: das ist unser Ziel. Mit professioneller Unterstützung möchten wir lernen, wie wir die Servicequalität stärken und unsere bereits vorhandene Gastfreundschaft noch kompetenter nach aussen tragen können. Das in Scuol erarbeitete Know-how werden wir laufend in der ganzen Destination Unterengadin umsetzen.»

Roland Imboden, Direktor Zermatt Tourismus (o.r.): «Zermatt ist bereits heute ein rundes Produkt, das haben wir bei unserem Markenbildungsprozess festgestellt. Was wir aber noch verbessern können, ist die Qualität, die «Software». Wir wollen unsere Schwachstellen analysieren und daraus rasch umsetzbare Massnahmen ableiten. Wir brauchen Macher, keine Theoretiker! Konzepte gibt es im Tourismus schon genug.»

Urs Wagenseil, Direktor Tourismusverein Lenzerheide-Valbella (u.L.): «Das Tourismuserlebnis ist wie ein Puzzle: Jedes Teilchen muss passen, damit das Gesamtbild stimmt. Bei «Enjoy Switzerland» machen wir mit, weil das Projekt die ganze Dienstleistungskette umfasst. Unser Gast soll bei der Heimreise sagen können: «Das waren tolle Ferien.» Für den Schritt von gut zu sehr gut braucht es das i-Punktchen.»



Patrick Henry, Direktor der Tourismusorganisation Villars und Umgebung (u.r.): «Das Gastfreundschaftsprojekt stellt die Fortsetzung bereits geleisteter Vorarbeiten in Sachen persönlichem und warmem Gästempfang dar. Das Projekt stösst bei unseren Partnern auf grosses Interesse. Dass es sich lohnt, in eine qualitativ hochstehende Gästebetreuung zu investieren, wissen die Leistungsträger. Die erforderlichen Budgets sind gesprochen worden.»

SS/TTRU

ENJOY SWITZERLAND / Im Juni fällt der Startschuss für das fast drei Jahre dauernde Gastfreundschaftsprojekt von Schweiz Tourismus. Vier Tourismusorte beteiligen sich als Pilot-Destinationen. SONJA STALDER

«Das Projekt muss vom Anfang an zum Leben erweckt werden»

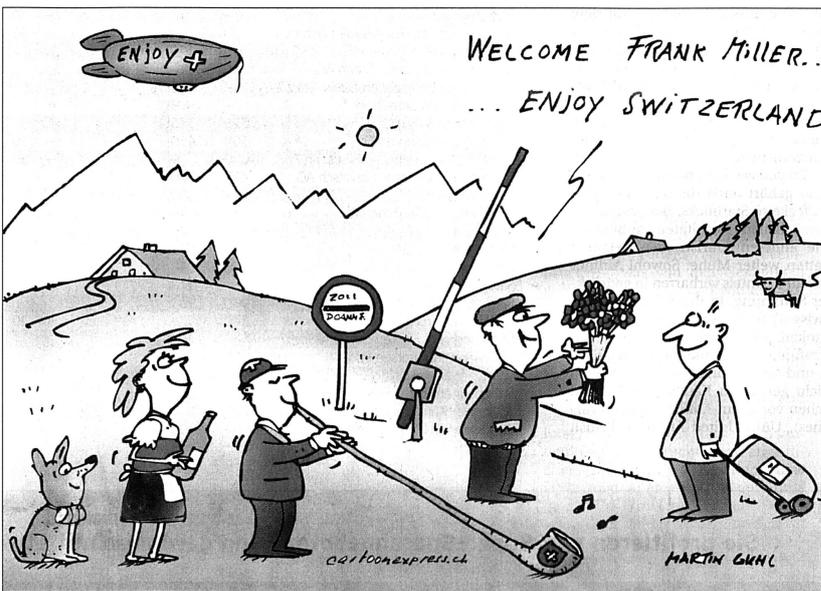
Lenzerheide, Scuol, Villars, Zermatt: diese vier Orte hat Schweiz Tourismus als Pilot-Destinationen für das Projekt «Enjoy Switzerland» ausgewählt. Das Gastfreundschaftsprojekt startet im Juni und dauert bis Frühling 2006; in dieser Zeit werden die vier Destinationen mit der Begleitung von Schweiz Tourismus daran arbeiten, ihre Servicequalität umfassend zu verbessern. Einbezogen werden nicht nur die Tourismusorganisationen, sondern auch die Gemeindebehörden, die verschiedenen touristischen Leistungsträger und das Gewerbe.

«Wir wollen jedoch nicht das Rad neu erfinden, sondern das Bestehende besser vernetzen und mit neuen, kreativen Ideen ergänzen», betont Mauro Ghirardi, Projektleiter Schweiz Tourismus (ST). Daniela Bär, Leiterin der ST-Unternehmenskommunikation, nennt mögliche Beispiele: «Die Kühlschränke der Ferienwohnungsgäste sind auf Wunsch schon vor deren Ankunft gefüllt. Der Seilbahnführer erklärt den Gästen das Panorama. Oder der Hotelier bietet proaktiv Schlechtwetterprogramme an.»

EINE MILLION FRANKEN PRO DESTINATION

ST hat die vier Pilot-Destinationen aus rund 20 Kandidaten ausgewählt. Nur wer eine Reihe von Rahmenbedingungen erfüllen konnte, kam überhaupt in die engere Auswahl. Bereits bei der Bewerbung mussten die Tourismusorganisationen beispielsweise die Leistungsträger hinter sich wissen und über das nötige Budget verfügen. ST rechnet pro Destination mit Kosten in der Höhe von 1 Million Franken; dieser Betrag wird zwischen ST, den Destinationen und voraussichtlich Innoutour aufgeteilt. Zudem haben sich die Pilotorte verpflichtet, einen Projektleiter einzustellen. Das nun ausgewählte Set der vier Pilot-Destinationen bezeichnet Daniela Bär als «guten Mix»: «Zermatt ist ein weltbekanntes Brand, Villars spricht vor allem frankophone Gäste an. In Scuol ist Wellness ein wichtiges Thema, in Lenzerheide sind es die Familien.»

Im Juni beginnen die Tourismusorte mit einer Ist-Analyse. Mitte 2004 soll der konkrete Umsetzungsplan stehen und bis Herbst 2005 abgeschlossen sein. «Wir wollen den Orten jedoch schon viel früher Erfolgserlebnisse verschaffen», sagt Ghirardi, «das ist wichtig für die Motivation. Das Projekt



muss von Anfang an leben.» Für den gesamten Prozess zieht ST auch externe Experten bei. Das Berner Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) wird die lokalen Leistungsträger beispielsweise darin unterstützen, das «Q für den Schweizer Tourismus» zu erwerben.

Die Projektarbeit in den vier Destinationen ist eines von insgesamt drei Standbeinen von «Enjoy Switzerland». ST arbeitet auch an einem nationalen Konzept für Customer-Relationship-

Management (CRM) und führt Gespräche mit verschiedenen Organisationen, die täglich im Kontakt zu Gästen stehen. Dazu gehört beispielsweise der Zoll, die Swiss, Unique, die SBB, aber auch die verschiedenen touristischen Branchenverbände. «Wir wollen mit diesen Partnern sämtliche Leistungen noch optimaler auf die Gäste ausrichten», sagt Daniela Bär. Ein Beispiel dafür sei etwa der Gepäcktransport. «Es ist aber auch denkbar, dass die Mitarbeiter mit

Kundenkontakt ein touristisches Basiswissen erhalten», ergänzt sie und fragt: «Weshalb sollte der Zöllner die Besucher nicht mit einem «Herzlich willkommen» begrüssen?» Sie betont, dass ST bei den ersten Gesprächen auf «offene Türen» gestossen sei: «Alle wissen, dass wir bei der Servicequalität noch Pluspunkte sammeln können.» Das CRM-Konzept steckt laut Ghirardi demgegenüber noch in der Anfangsphase.

«FRANK MILLER» WAR DER IDEENLIEFERANT

Mit «Enjoy Switzerland» greift die nationale Marketingorganisation eine Idee auf, welche ST-Direktor Jürg Schmid am Letzten Schweizer Ferientag in Crans-Montana lanciert hatte: die Geschichte von Frank Miller. Dieser fiktive Gast erlebte in Schmid's Erzählung eine Schweiz-Reise ohne Hürden, dafür mit vielen positiven Überraschungen. Ghirardi betont: «Enjoy Switzerland ist ein visionäres Projekt. Wir müssen aber den Mut haben, etwas Unvorstellbares umzusetzen.»

Die Kommunikation des Projekts

«Ich verstehe mich als derjenige, der alle Fäden in der Hand hält», erklärt Schweiz-Tourismus-Projektleiter Mauro Ghirardi seine Aufgabe, «das Projekt selbst muss aber in den Destinationen wachsen.» Auch aus diesem Grund sind die Orte für die Kommunikation gegenüber den Einheimischen selber verantwortlich. Gegenüber den Gästen möchte Schweiz Tourismus (ST) das Projekt hingegen nicht zum

Thema machen: «Der Gast soll die Veränderungen einfach spüren können», sagt Ghirardi. Im Weiteren will ST das in den Pilot-Destinationen entstehende Wissen den anderen Schweizer Tourismusorten möglichst rasch zugänglich machen. Die nationale Marketingorganisation ist deshalb mit der Branchenzeitung «hotel+tourismus revue» eine Medienpartnerschaft eingegangen. SST

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

Dies ist ein Erfolgsmittel!
Wählen Sie 031 370 43 40

hotellerie
suisse

Beratung SHV

Ihr Partner für Organisations-
und Küchenplanung

Schweizer Hoteller-Verein,
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40,
Fax 031 370 43 44

hoteljob

Ihr Ansprechpartner für Stellen
in der Hotellerie und Gastronomie

hotellerie
suisse

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



BÖRSE / Die Marktindikatoren SMI und SPI sanken auf den tiefsten Stand seit 1997. Dem generellen Abwärtstrend konnten sich auch die Tourismusaktien kaum entziehen. Airlines und Hotels verharren in gedämpfter Stimmung. **WERNER LEIBACHER**

Durststrecke wird lang und länger

Auch der Monat Februar brachte den internationalen Aktienmärkten keine Entlastung. Im Gegenteil: In der Schweiz etwa sanken die repräsentativen Marktindikatoren SMI und SPI auf den tiefsten Stand seit 1997. Vordergrundig trägt an der miesen Stimmung unverändert die Unsicherheit um den Irak schuld: Kommt es zum Krieg? Oder lenkt der irakische Diktator im letzten Augenblick noch ein?

Airways und Air France zu Minikursen um. In Europa reisst die zunehmende Konkurrenz durch Billig-Airlines bei

traditionellen Fluggesellschaften ein immer deutlicher zu spürendes Loch in die Kassen. Wenn weniger gereist

wird – vor allem in den USA – leiden auch die Hotels. Die meisten grossen Hotelketten konnten sich nur knapp

behaupten. Etwas besser hielten sich in der Schweiz die Aktien Victoria-Jungfrau Grand Hotel.

TOURISMUSAKTIEN IN MITLEIDENSCHAFT

Die Tourismusaktien konnten sich dem generellen Trend kaum entziehen. Die grosse Ausnahme auf dem Kurszettel bildet Mövenpick, die mit 600 Franken wieder so hoch wie seit Monaten nicht mehr geklettert ist. Grund für diese «Wiederentdeckung» war neben dem Verkauf des Eiscremegegeschäfts an Nestlé vor allem der Chefwechsel an der Konzernspitze.

Zu den wenigen positiven Ausnahmen gehört auch die amerikanische Kaffeekette Starbucks, die erneut mit vorzüglichen Resultaten aufwarten. Die anderen touristischen Sektoren hatten weiter Mühe: Sowohl Airlines wie auch Hotels verharren in gedrückter Stimmung. In der Schweiz ist die Swiss-Aktie sogar unter 8 Franken gesunken; die zu erwartenden neuen Straffungen des Liniennetzes, der Flotte und des Personalbestands verleiten nicht gerade zu Käufen. Im Ausland gehen vor allem AMR (American Airlines), UAL (United Airlines), British

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Arosa Bergbahnen AG *	115	-		
Weisse Arena *	95	110		
Bergbahnen Disentis *	-	-		
Bergbahnen Saanenland	-	5		
Bergbahnen Unterwasser *	-	340	- 125	
BET Engelberg-Titlis *	580	-	- 10	
Davos-Parsonn AG *	420	-		
Diavolezza-Bahn AG	1625	1725	+	
Fürtschellas-Bahn AG *	-	110	- 20	
Gondelbahn Grindelwald-Männlichen	150	-	+ 30	
Hoch-Ybrig AG	18	-		
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	60	-		
Lenzerheide Bergbahnen-Danis-Stätz AG	-	130		
LSB Andermatt-Gemsstock *	-	9		
LSB Celerina-Salvuer *	325	375		
LSB Fiesch-Eggishorn AG *	300	450	- 50	
LSB Klosters-Gotschnagratt-Parsonn *	1000	-	- 50	
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	475	600		
LSB Wangs-Pizol *	-	330		
LSB Wengen-Männlichen AG	-	110		
Metschbahnen AG	-	80		
Pilatusbahnen AG	385	430	+ 10	
Rigi-Bahnen AG	2	2.40	- 0.50	
Savognin Bergbahnen AG	-	110		
Säntis-Schwebelbahnen AG	900	960		
Schilthornbahn AG *	840	-	+ 20	
Seilbahnen AG, Blatten-Belalp-Aletsch	-	250		
SCV Vierwaldstättersee Prior	80	-		
Sportbahnen Bellwald-Goms AG	-	85		
Sportbahnen Pischha AG *	-	350		
Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen	8825	-	+ 25	
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft	-	105		

BAHNEN HOTELS/WELLNESS	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Bad Schinznach AG	815	845	+ 5	
Dolder Hotel AG	-	7800		
Hotel Celerina & Cresta Palace	450	-		
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG	740	-	+ 15	
Park Hotels Waldhaus AG	-	825		
Seiler Hotels Zermatt AG	650	-		
Kurhotel Weissbad AG	725	775	+ 25	
Kurzentrums Rheinfelden Holding AG	200	-		
Thermalbäder & Grand-Hotels Bad Ragaz	-	8000		
Thermalbad Zurzach AG	515	550	- 5	

CASINOS	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Casino Kursaal Interlaken AG	580	605	- 10	
Casino-Kursaal Montreux SA	620	-	- 10	
Kursaal Casino AG Luzern	240	280	- 20	
Stadtcasino Baden AG	640	675	+ 10	
Kongress & Kursaal Bern AG	235	225	- 40	

AUTOBAHNRASTSTÄTTEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Gothard Raststätte N2	280	310		
Gestione Stalvedro SA	1850	2100	- 50	
Lurag Luzerner Raststätte	710	740		
Raststätte Rheintal AG	1950	-		
Raststätte Thurau AG	4175	-		

Schlussstand 20.01.03 74.94 Punkte
 Schlussstand Vorperiode (23.12.2002) 74.55 Punkte
 Extremstände 1993/2003 127.90/74.55

* = Index-Titel Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

Sie profitieren von Super-Sparangeboten. Und gewinnen mit etwas Glück ein smart city-coupé!

Grosser Lese- & Fahr-Spass



hotel+tourismus revue
 Die Wochenzeitung für die Hotellerie, Gastronomie und den Tourismus greift Themen auf, die Ihr Wissen up to date halten.



Hotel & Gastgewerbe
 Das Magazin für Hotellerie und Gastronomie berichtet über aktuelle Management- und Marketing-Themen.

- 1 Schnupper-Abo (10x) Fr. 25.- (statt Fr. 43.-)
- 2 Jahres-Abo (51x) Fr. 145.- (statt Fr. 219.30)
- 3 Zweijahres-Abo Fr. 255.- (statt Fr. 438.60)

- 6 Schnupper-Abo (4x) Fr. 25.- (statt Fr. 29.40)
- 7 Jahres-Abo (9x) Fr. 78.- (statt Fr. 108.-)
- 8 Zweijahres-Abo Fr. 137.- (statt Fr. 176.40)

Studenten und Lehrlinge erhalten 50% Rabatt (bitte Ausweiskopie beilegen)! Preise inkl. Versandkosten und MwSt. Auslandspreise auf Anfrage.

Gewinn- & Profitier-Coupon

Ja, ich buche zum Super-Sparpreis:

Abo-Nr.	Publikation/en	Preis

Hier abtrennen ✂

Vorname: _____
 Name: _____
 Firma: _____
 Funktion: _____
 Strasse/Nr.: _____
 PLZ/Ort: _____
 Telefon tagsüber: _____
 E-Mail: _____

Ich nehme nur an der Verlosung teil.

Für jedes Jahres- und Kombi-Abo schenken wir Ihnen den Hotelführer 2003 auf CD-ROM!



Coupon sofort zurücksenden an:
hotellerieuisse, Abo Service, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern
 Dann nehmen Sie automatisch an der Verlosung eines smart city-coupés & pure im Wert von Fr. 13'490.- teil!
 Sie können uns auch anrufen (031 370 42 22) oder ein E-Mail senden (abo@swiss-hotels.ch).



Teilnahmebedingungen Smart-Verlosung: Die Mitarbeiter von hotellerieuisse sind nicht teilnahmeberechtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, und es wird keine Korrespondenz geführt. Der/die Gewinner/In wird am 30. Dezember 2003 gezogen.

SKI-WM / St. Moritz zieht eine erfreuliche Öko-Bilanz

«Belastung kleiner als befürchtet»

Nach Abschluss der Ski-WM zieht St. Moritz eine positive Öko-Bilanz: «Die Umweltbelastenden Auswirkungen sind in kleinerem Ausmass als befürchtet oder überhaupt gar nicht eingetreten», heisst es in einer Pressemitteilung.

Die Verkehrszählung der Bündner Kantonspolizei hat nach den ersten zwölf WM-Tagen ergeben, dass der Strassenverkehr ins Oberengadin nur 4,7 Prozent stärker war als im

Durchschnitt der letzten drei Jahre. Im Dorf selbst kam es dank dem strengen Verkehrskonzept und dem erweiterten Busangebot gar zu einer Verkehrsberuhigung.

Die Abfallmenge hielt sich ebenfalls in Grenzen: «In der Kehrichtsammelstelle des Oberengadins ist nicht bedeutend mehr Abfall eingetroffen als sonst in der Februar-Hochsaison», heisst es in der Mitteilung weiter.

Unter den Erwartungen blieb auch der Stromverbrauch: Gegenüber der Vorjahresperiode hat die WM bloss einen zusätzlichen Stromverbrauch von rund 15 Prozent bewirkt.

Die Nachhaltigkeit der WM unter Berücksichtigung der ökologischen Aspekte wird jetzt auch wissenschaftlich untersucht (siehe untenstehendes Interview). Zudem hat die Naturschutzorganisation WWF eine Studie angekündigt. SST

«SWISSPEAKS» / Die Schweiz präsentiert sich in New York

Heidi lädt nach Manhattan ein

Heute Donnerstag eröffnet Bundespräsident Pascal Couchepin in New York das achtwöchige Schweizer Festival «Swisspeaks». Es soll laut den Organisatoren «positiv auf die Schweiz aufmerksam machen». Diese Plattform sei auch in schwierigen Zeiten ein richtiger Ort, um die Schweiz zu präsentieren, sagte Generalkonsul Raymond Loretan, der den Vorsitz des Festivals übernimmt. Einer der Anziehungspunkte ist

der Bahnhof «Grand Central» in Midtown Manhattan: Dort fährt beispielsweise eine Modelleisenbahn durch eine Schweizer Bergwelt, die Besucher werden von Heidi in den «Snowdome» geladen und die ehrwürdige «Vanderbilt Hall» ist im Stile Ferdinand Hodlers dekoriert. Daneben gibt es schweizerische Küche und Spezialitäten zu kaufen.

Der Erfolg des Festivals werde auf verschiedenen Ebenen

messbar sein, sagte Loretan gegenüber den Medien in New York. Konkret mit dem Verkauf von Tickets an einigen Veranstaltungen, mit vergleichsweise guten Zahlen amerikanischer Touristen in der Schweiz und vielleicht sogar dem einen oder anderen Investor. Allein dass rund 30 Sponsoren und ebenso viele Partner für «Swisspeaks» gefunden wurden, wertet das Organisationskomitee als Erfolg. SST/sda

SKI-WM / Die Kritik an der fehlenden Graubünden-Werbung wächst

Graubünden Ferien muss nachsitzen

Graubünden Ferien gerät weiter unter Beschuss: Nachdem sich bereits die Tourismusdirektoren von Davos und Lenzerheide zu Wort gemeldet haben (siehe htr 7), stimmen nun auch der Hotelierverein Graubünden und Gastro-Graubünden in die Kritik an der verpassten WM-Chance ein. Jürg Domenig, Geschäftsführer der Bündner Hoteliers: «Die Tourismusregion Graubünden war während der Ski-WM gar nie richtig sichtbar, weder an der Eröffnungsfeier noch in der Fernsehübertragung.» Domenig hat seine «Fragen» brieflich an die Marketingorganisation Graubünden Ferien weitergeleitet. «Wir sind davon ausgegangen, dass während der Ski-WM etwas gemacht wird.»

Zur allgemeinen Verstimmung dürfte nicht zuletzt auch die wenig beachtete Bettenauslastung geführt haben. Gerade in der ersten WM-Woche waren einige Hotels schwach besetzt, die normalerweise zu diesem Zeitpunkt voll ausgelastet sind. Domenig verweist dabei auch auf die Regionen Sils und Celerina, wo etliche Betten leer geblieben sind.

Jetzt will Graubünden Ferien das heisse Eisen «Ski-WM» mit den Tourismusorganisationen, dem Hotelierverein Graubünden und Gastro Graubünden diskutieren. Von einer Krisensitzung will Pressesprecher Gieri Spescha indes nicht sprechen: «Wir wären ohnehin zusammengekommen, um eine kritische Analyse zu machen und Schlüsse zu ziehen.» Vielmehr sei eine Ausleerung angesagt. Mit der Kritik an der fehlenden Präsenz konfrontiert, sagt Gieri Spescha: «Unsere Kernaufgabe ist die Nachfrageförderung, im Vorfeld waren wir sehr aktiv, auch in Deutschland und Italien.»

SCHWEIZ TOURISMUS WILL VORSORGEN

Die gleiche Haltung bezüglich der Promotionsstrategie ist bei (ST) auszumachen. «Wir schauen im Vorfeld darauf, dass ein solcher Anlass, der in der Schweiz stattfindet, in die Welt hinausgetragen wird», erklärt ST-Mediensprecherin Daniela Bär. Wie Graubünden Ferien wird sich auch Schweiz Tourismus mit den Tourismusorganisation zu einem «Debriefing» treffen. Ebenso werden sich Swiss Ski und Schweiz Tourismus zu einem Brainstorming zusammenfinden, um an künftigen Anlässen, wie der Ski-WM in Bormio 2005 oder an den Olympischen Winterspielen in Turin 2006, mit besseren Konzepten aufwarten zu können. Entscheidend dabei dürfte auch die verstärkte Einbindung von SF DRB sein. Denn der Blick ins «Austria House» verdeutlichte, dass erst dank der starken ORF-Präsenz ein solch kompaktes Projekt durchführbar ist: Erst die Medienaufmerksamkeit führt zu der magnetischen Wirkung, die Sportler und Prominente anlockt und den Anlass für Sponsoren so attraktiv macht. GW/Mitarbeit: SST

THOMAS BIEGER / Nachbetrachtung zur Ski-WM: Wie gross ist der Werbeeffect für St. Moritz und das Engadin? Welche Chancen liegen in der Organisation eines solchen Grossanlasses? INTERVIEW: GREGOR WASER

«Ohne Grossanlässe sind wir nur ein anonymes Bankschliessfach»

■ Thomas Bieger, welchen persönlichen Eindruck haben Sie an der Ski-WM in St. Moritz gewonnen?

Die Skiweltmeisterschaft war aus meiner Sicht ein ausserordentlich gelungenes Anlass. Aus mehreren Gründen: die Schweiz hat sportlich relativ gut abgeschlossen, beim Anlass herrschte eine ausgezeichnete Stimmung und zudem ist die Organisation perfekt abgelaufen. All die befürchteten Probleme, sei es ein Verkehrschaos oder logistische Schwierigkeiten, sind nicht eingetroffen. Die Konzepte haben gewirkt.

■ Was sagen Sie zur Kritik am fehlenden Auftritt von Graubünden Ferien?

Die Polemik um die Wahrnehmung und die Chancen des Marketings war meiner Meinung nach unnötig. Die Kritik im Nachhinein hinterlässt einen schalen Beigeschmack. Die Strategie wurde doch im Vorfeld definiert. Und ist sie mal festgelegt, sollte man sie auch so durchziehen.

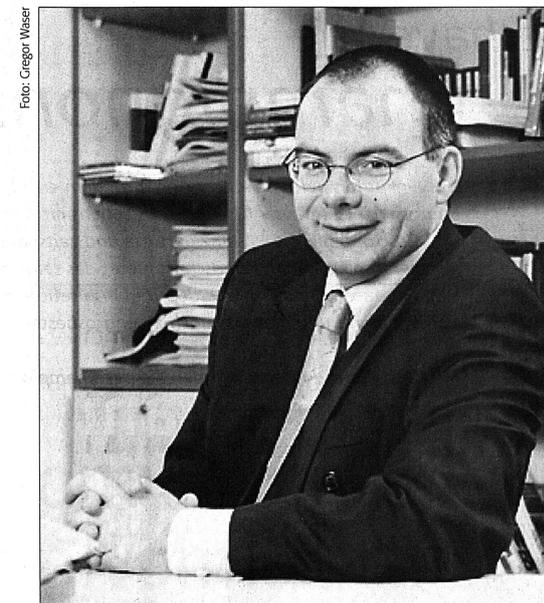
«Die Kritik im Nachhinein hinterlässt einen schalen Beigeschmack.»

■ Ist der Werbeeffect für St. Moritz und das Engadin gleichwohl durchgekommen?

In der Medienwahrnehmung eindeutig. St. Moritz stand im Vordergrund und das Engadin muss sich international auch mit der Hauptmarke St. Moritz verkaufen. Wir werden aber noch eine Befragung bezüglich der Wirkung auf das Image von St. Moritz durchführen.

■ Was sagen Sie zur Diskrepanz zwischen der herkömmlichen Ski-Moritzer Gästestruktur und der ausgelassenen Stimmung im Ski-Stadion, die schon fast an ein Fussballspiel erinnert? Passt das zusammen?

Das ist eine Frage der Positionierung. Man darf nicht vergessen, dass das Hauptgeschäft von St. Moritz immer noch Ski alpin ist, hier wird am meisten Werteschöpfung erzielt. Das setzt eine gewisse Kompetenz voraus und die Wahrnehmung von Kompetenz. Natürlich mögen sich die einen oder anderen Top-Kunden damit schwer tun und sagen, das sei nicht ihr Umfeld. Andererseits haben sie auch die Gewissheit, dass ihr Skort fähig ist, einen solchen Anlass zu organisieren. Als ich während des Super-Gs der Männer in St. Moritz war, habe ich sehr viele Leute aus der Schickeria oder Top-Wirtschaftsleute gesehen, die



THOMAS BIEGER
«Es braucht einen Gralhüter, der das Know-how weiterträgt.»

grosse Freude am Anlass und am eigentlichen Volksfest gehabt haben.

■ Was sagen Sie zur Hotelauslastung, die doch einige Lücken aufwies?

Ich kenne keine Weltmeisterschaften oder Olympiade, wo keine Hotelbetten mehr frei waren. Vielleicht ist es wegen der Dimension eines solchen Events, dass man vorsichtig ist und primär Angst vor einer Überbelegung hat. Zudem weichen Stammgäste aus, und angekündigte Leute kommen nicht. Viele Hoteliers haben sich wohl aber auch gesagt, wir können die Zimmer dann schon noch kurzfristig zu hohen Preisen verkaufen.

«Ich kenne keine Weltmeisterschaften, wo keine Hotelbetten mehr frei waren.»

■ Haben Sie eine überhohe Preis-situation während der WM ausgemacht?

Man hat das zu vermeiden versucht, zum Teil mit Absprachen innerhalb der Branche. In unserer Auswer-

tung werden wir herausfinden, ob dies in einzelnen Fällen missachtet worden ist. Das Preisniveau, denke ich, war vernünftig.

«Die Frage ist nun einfach, inwiefern der Anlass finanziell rentiert hat.»

■ Die Nachhaltigkeit eines solchen Anlasses wirkt Fragen auf. Wie bewerten Sie die Auswirkungen auf Natur, Wirtschaft und soziales Umfeld?

Bei der Natur sehe ich die geringsten Probleme. Das Verkehrschaos ist ausgeblieben und bei den heikelsten Eingriffen – am Start und Ziel – konnte man in Zusammenarbeit mit den Umweltverbänden saubere Lösungen finden. Wirtschaftlich wirkt sich die WM vor Image- und Kompetenz-Effekt langfristig bestimmt positiv aus, ebenso die Renovationen bei den Ski-Anlagen und die Investitionen in Hotels. Die Frage ist nun einfach, inwiefern der Anlass finanziell rentiert hat. Das gesellschaftliche Umfeld untersucht mein Kollege Hansruedi Müller von

der Universität Bern. Mein erster Eindruck: die Begeisterung der Voluntarier war gross. Zudem ist es beeindruckend, was von den Gemeinden geboten worden ist und wie der Skisport reaktiviert werden konnte.

■ Worauf muss St. Moritz achten, um von der WM auch künftig zu profitieren?

Das gewonnene Know-how und die erarbeiteten Netzwerke gilt es zu integrieren, man darf sie nicht versanden lassen. Es braucht einen eigentlichen Gralhüter, der das Know-how weiterträgt. Auch der Kurverein muss in diesem Punkt mitmachen. Weiter muss man darauf achten, dass möglichst viele der Konzepte, die sich als erfolgreich erwiesen haben, zum Beispiel im Verkehrsbereich, so weitergeführt werden.

«Solche Anlässe tragen zur nationalen Identität bei.»

■ Läuft die Schweiz nicht in Gefahr, sich mit einem Grossanlass wie Olympischen Spielen zu übernehmen?

Wir brauchen solche Grossanlässe wie die Ski-WM oder das WEE Und ich hoffe, dass in absehbarer Zeit an einem vernünftigen Ort wieder einmal eine Winterolympiade durchgeführt werden kann. Solche Anlässe tragen zur nationalen Identität bei. Es werden wesentliche Infrastruktur-Investitionen ausgelöst und Strukturen modernisiert. Das Beispiel des America's Cup in Neuseeland verdeutlicht dies. Gleiches gilt für die Schweiz. Wenn wir nicht regelmässig solche Anlässe durchführen, dann können wir viele Geschäftspartner auch nicht mehr emotional ansprechen, dann sind wir wirklich nur noch ein anonymes Bankschliessfach.

Bei der Machbarkeit einer Winterolympiade mit Zürich, Davos, Graubünden hätte ich keine Bedenken. Die meisten Infrastrukturen stehen. Mit dem Konzentrationsprozess in den Medien werden Gesamtbudgets solcher Anlässe und damit ihre Dimension in einen vernünftigen Rahmen zurückgehen.

Zur Person

Thomas Bieger (42) ist Ordinarius für Betriebswirtschaftslehre mit besonderer Berücksichtigung der Tourismuswirtschaft und geschäftsführender Direktor des Instituts für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus der Universität St. Gallen. GW

ENGADINER BERGBAHNEN/ST. MORITZ / Die WM in St. Moritz hat den Bahnen Einbussen, dafür ein sportlicheres Image gebracht. CHRISTINE KÜNZLER

«Weg vom Pelz-und-Pudel-Image»

Die WM in St. Moritz brachte den Bergbahnen Engadin/St. Moritz einen Gästertückgang von 25% im Vergleich zum erst noch schwachen Vorjahr. Vergleicht man die WM-Periode mit jener schneereicher Winter dürfte der Rückgang sogar 50% ausmachen. Trotzdem: Für Urs Grimm, Geschäftsführer des Verbands Oberengadiner Bergbahnen, fiel die Bilanz der WM positiv aus. «Die Hauptmessage, dass wir die vielseitigste Bergerlebnis- und die grösste Wintersportregion der Schweiz sind, konnte an der WM perfekt rübergebracht werden», sagte er gegenüber der «Südschweiz». Dies wollten die Oberengadiner Bergbahnen nun marketingmässig ausnutzen, um sich in den nächsten Jahren vom «Pelz-, Pudel- und Schämpis-Image» St. Moritz wegzubewegen, zitiert ihn die Zeitung.



Trotz Verlusten haben die Bergbahnen/St. Moritz von der WM profitiert.

Die entgangenen Einnahmen an der WM schlagen mit einem Minus von etwa 2 Mio. Franken zu Buche. Die Gründe dafür sieht Grimm unter anderem darin, dass die WM nicht in die Ferienzeiten gefallen ist, die Gäste infolge der weltweiten Krise zurückhaltender sind und die normalen Alpen-Gäste das Oberengadin während der WM gemieden haben. Weil WM-Helferinnen, -Helfer, Journalisten und andere akkreditierte Personen die St. Moritzer Bahnen gratis benutzen konnten, fehlen den Bergbahnen rund 4 Mio. Franken Einnahmen. Zudem leisteten die Bergbahnen Hilfestellungen bei der Pistenpräparierung und Beschneigung im Wert von 0,5 Mio. Franken. Die Gesamtinvestitionen der Bergbahnen an der St. Moritzer WM belaufen sich also auf rund 6,5 Mio. Franken.

KURZ UND BÜNDIG

Bern Tourismus muss sparen. Der Berner Gemeinderat will dem Verein Bern Tourismus (BET) ab 2004 jährlich noch einen Beitrag von rund 2,31 Mio. Franken ausrichten. Er hat damit die geplante Sparvorgabe von einer halben Million auf 300 000 Franken reduziert. Die Stadtregierung hat eine Vorlage für einen neuen, von 2004 bis 2007 gültigen Leistungsvertrag mit der Tourismusorganisation zu Händen des Stadtrates verabschiedet. Gemäss dem neunten städtischen Sparkpaket hätte BET ursprünglich 500 000 Franken pro Jahr sparen müssen. *CK/sda*

Bergbahn Weissenstein hat das Konkursverfahren abgeschlossen. Neue Hoffnung für die Sesselbahn auf den Solothurner Hausberg: Die Bahn ist derzeit wieder gewinnträchtig ausgelastet. Hauptursache der misslichen Lage der alten Betreiberin war nicht der Bahnbetrieb selber, sondern der Kurhaus-Restaurationsbetrieb auf dem Weissenstein. Insgesamt mussten

sich beim Konkurs im letzten Jahr 150 Lieferfirmen gegen eine halbe Million Franken ans Bein streichen: die Aktionäre verloren das gesamte Aktienkapital von 2,6 Mio. Franken. *CK/sda*

Geregeltes Biken im Krienser Hochwald. Bis im Sommer 2003 soll im Krienser Hochwald ein Biketouren-Netz realisiert werden. Es soll einen Ausgleich zwischen den Anliegen der Land- und Forstwirtschaft sowie des Naturschutzes einerseits und den Bikern andererseits schaffen. *CK/sda*

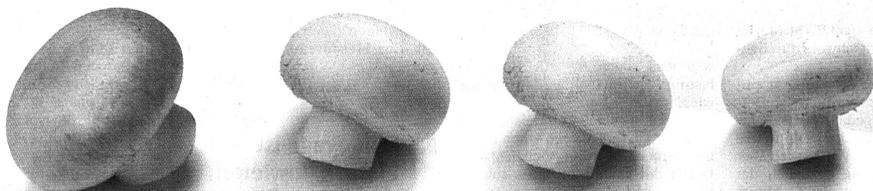
Pradaschier AG: Minimalziel erreicht. Die Aktienzeichnung für das vom Konkurs bedrohte Churwaldner Bergbahnunternehmen Pradaschier AG hat die minimale Kapitalerhöhung auf 1,2 Millionen Franken gebracht. Noch fehlen dem Unternehmen zu seiner Rettung aber 400 000 Franken. Weitere Aktien müssen gezeichnet werden. Die Pradaschier AG beschäftigt 20 Personen. *CK*

Anzeige

We have the Champignons.

Das Einkaufen bei Cash+Carry Angehrn, dem einzigen Schweizer Engrospartner exklusiv für Profis aus Lebensmittelhandel und Gastronomie, ist ein einzigartiges und zeitsparendes Erlebnis. Für die anspruchsvolle Kundschaft bietet das selbständige Familienunternehmen Innovation und Inspiration, ein breites Vollsortiment, und dies erst noch zu engrosbesten Preisen.

Mit Cash+Carry Angehrn werden Sie der Champion.



CCA Gossau SG CCA Luzern
CCA Brüttsellen CCA Rapperswil
CCA Spreitenbach CCA Sargans
CCA Bern CCA Frauenfeld

www.cca-angehrn.ch
Ihr Gratis-Draht zum nächsten CCA:
0800 ANGEHRN

CC A Cash+Carry
Angehrn
...exklusiv für Profis

BASEL / In der Stadt 3,3% weniger Übernachtungen

Es kamen weniger Schweizer

Die Zahl der Übernachtungen in baselstädtischen Hotels ist 2002 um 3,3 Prozent zurückgegangen. Insgesamt wurden 626 278 Logiernächte verzeichnet. Die Anzahl Logiernächte der Schweizer ging um 12 Prozent auf 189 567 zurück, jene ausländischer Gäste nahm um 1,1 Prozent auf 436 711 zu.

Basel verlor 7,3 Prozent deutsche Logiernächte. Dafür kamen mehr Amerikaner (+2,3% Logiernächte). Ein gewichtiges Minus von 4,5 Prozent gab es bei den Logiernächten aus Grossbritannien.

BASEL WILL SICH IN BERLIN PRÄSENTIEREN

Vielleicht kann Basel-Stadt aber dieses Jahr bei den deutschen Logiernächten ein Plus schreiben: Basel-Stadt ist nämlich Gastkanton an der 1. August-Feier in Berlin. Für die Durchführung verschiedener Aktivitäten hat der Regierungsrat 200 000 Franken gesprochen. Basel wolle sich in Berlin als kulturelles und wirtschaftliches Zentrum präsentieren. *CK/sda*

ZERMATT / Logiernächte-Rückgang

7,5 Prozent Einbusse

Total 130 100 Übernachtungen weniger als im vorangehenden Geschäftsjahr musste Zermatt zwischen 1. November 2001 und 31. Oktober 2002 hinnehmen. Hotellerie und Parahotellerie zusammengerechnet verzeichnete Zermatt 1 603 890 Übernachtungen. Auf die Hotellerie entfielen im Winter 2001/02 670 861 und im Sommer 2002 488 066 Übernachtungen.

HOHER ANTEIL AN HOTELLERIEGÄSTEN

Im Vergleich zur Gesamtschweiz mit 49,9 Prozent weist Zermatt mit 72 Prozent einen hohen Anteil an Hotelleriegästen auf. Ausgeblieben sind vor allem amerikanische, deutsche und japanische Gäste. Zugewonnen haben laut «Walliser Bote» die Gäste aus der Schweiz und den russischen Ländern.

Die Jahresrechnung 2002 von Zermatt Tourismus ergab einen Ertrag von 5,146 Mio. Franken und einen Aufwand von 5,144 Mio. Franken, was einen Erfolg von 2580 Franken entspricht. *TRU*

WELLNESS-HOTELS / Österreicher haben immer noch die Nase vorn

Die Schweizer holen jetzt auf

Die «Sonntagszeitung» hat acht Vier- und Fünf-Sterne-Wellness-Hotels in Österreich und der Schweiz getestet. Am meisten Punkte erreicht hat das «Interalpen-Hotel Tyrol» in Telfs-Buchen: 85 von 100 möglichen Punkten. Auf Platz zwei rangiert das Hotel Schwarz in Mieming (81 Punkte). Das erste Schweizer Hotel erreicht den Rang drei: Es ist das «Panorama Resort & Spa» in Feusisberg (80 Punkte). Platz vier belegen

wiederum die Österreicher: mit dem Hotel Trofana Royal in Ischgl (79 Punkte). Punktegleich auf Rang fünf und sechs platziert sind das «Burg Vital Hotel» in Oberlech und das Hotel Ermitage Golf in Schönried (beide 78 Punkte). Auf Rang sieben folgt das «Montreux Palace» (77 Punkte) und auf Rang acht das «Vereina» in Klosters (73 Punkte).

Geprüft worden sind: Die Architektur der Wellnessanlage,

die Benutzerfreundlichkeit der Anlage, die Vielfalt und Stimmigkeit der Anlage, die Benutzerfreundlichkeit der Fitness-Anlage, die Küche, die Zimmereinrichtungen, die Gastfreundschaft und Ambiente sowie die Lage des Hotels. Bei der Gastfreundschaft schwingen das Hotel Schwarz und das «Ermitage Golf» oben aus. Das «Schwarz» hat auch bezüglich Preis/Leistung am meisten Punkte erreicht. CK

Ausgezeichnet

Deutschland. Die Six-Continents-Hotels Crowne Plaza in Heidelberg und Holiday Inn in Stuttgart-Weilimdorf sind mit dem «Quality Excellence Award 2002» ausgezeichnet worden. Dieser Preis geht an Hotels, die den höchsten Standard punkto Produktqualität, Geschäftsbetrieb und Kundenzufriedenheit erreichen. Die Auszeichnung wird auf der Basis des 12-Monats-Gästeszufriedenheits-Indexes vergeben. Sie wurde an insgesamt 260 der 3300 Six-Continents-Häuser weltweit verliehen. CK

SOLOTHURN / Seminarhotel mit 100 Zimmern

«Ramada» interessiert

Für das in Solothurn geplante Seminarhotel mit 100 Betten und das dazugehörige Seminarzentrum ist laut der «Mittelland Zeitung» eine mögliche Betreiberin gefunden worden: Die US-Hotelkette Ramada hat eine Absichtserklärung unterzeichnet, das Projekt weiterzuführen.

Die Hotelkette Ramada gehört zu der Marriott-Gruppe. Laut Adrian Lehmann, Direktor der Investorin Credit Suisse As-

set Management (CSAM), ist «Ramada» in die Arbeitsgruppe eingebunden worden, die das Hotelprojekt auf die Beine stellen soll. Man versuche aber, mit «Ramada» einen Geschäftsmietvertrag für das Hotel und das Seminarzentrum auszuhandeln. Ein finanzielles Engagement von «Ramada» sei nicht vereinbart worden. Die CSAM sein nach wie vor bereit, 20 Mio. Franken für das Projekt zu investieren. CK

TOURISMUSFÖRDERUNG / Branchenverbände zum Entscheid der WAK, 20 Mio. Franken umzulagern

«Im ersten Moment erschrocken»

Mit einer «ambivalenten Haltung» hat Judith Renner, Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands, auf den Entscheid der nationalrätlichen Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) reagiert. Die WAK hatte sich letzte Woche für das Gesamtpaket der Tourismusförderung ausgesprochen, dabei jedoch eine Umlagerung der insgesamt 135 Mio. Franken vorgenommen: Das Darlehen von 100 Mio. Franken für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) soll um 20 Mio. Franken gekürzt werden; diese Summe soll den anderen Massnahmen der Tourismusförderung zugute kommen (siehe Nr. 8). Judith Renner: «Ich würde eine Stärkung der beruflichen Qualifizierungsinitiative begrüssen. Die 100 Mio. Franken für die SGH sind jedoch in der Vernehmlassung ausgehandelt und für gut befunden worden.» Auch Christoph Juen, Direktor hotelleriesuisse, ist im ersten Moment über den WAK-Entscheid «erschrocken». Bei einem zweiten Blick lasse sich die Sache allerdings relativieren: «Die SGH will sich nach eigener Aussage möglichst rasch am Markt refinanzieren. Ein Anschlag von 80 Mio. Franken würde dafür unter Umständen ausreichen.» Aus seiner Sicht sollte der Betrag in diesem Fall über vier statt über fünf Jahre ausbezahlt werden. «Die SGH braucht am Anfang eine bestimmte Summe, um handlungsfähig zu sein.»

NATIONALRAT STIMMT AM 8. MAI AB

Ob der Kommissions-Entscheid überhaupt eine Chance auf Umsetzung hat, zeigt sich am 8. Mai. An diesem Tag stimmt der Nationalrat in einer Sondersession über die Vorlage ab. Laut WAK-Kommissionssekretär Stefan Brupbacher ist der Ausgang der Abstimmung «völlig offen»: «Alles andere wäre ein Blick in die Glaskugel.» Sollte der Nationalrat allerdings der Kommission folgen, käme es voraussichtlich im Sommer zu einer Differenzbereinigung. Der Ständerat hatte in der letzten Wintersession dem Bundesratsentwurf ohne Änderungen zugestimmt.

Im Weiteren zeigen sich sowohl Judith Renner als auch Christoph Juen erfreut über den zweiten Entscheid der WAK: Das Ja zur Verlängerung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes bis Ende 2006. Auch diese Vorlage gelangt am 8. Mai im Nationalrat zur Abstimmung. SST

KURZ UND BÜNDIG

Raffles International ist Hotelpartner von Lufthansa Miles & More. Mitglieder des Vielfliegerprogramms erhalten seit Januar pro Aufenthalt in einem Raffles-Hotel 500 Meilen auf ihr Meilenkonto gutgeschrieben. SST



ETAP-HOTEL IN PRATTELN/BL

Das neu eröffnete 23. Schweizer Accor Hotel umfasst 94 Zimmer, die für ein bis drei Personen zum Zimmerpreis von 75 Franken pro Nacht angeboten werden.

PRATTELN (BL) / Die Accor-Gruppe eröffnet mit dem zweiten Etap-Hotel in Basel-Pratteln bereits ihr 23. Hotel in der Schweiz. MARTIN J. PETRAS

Die «Economy-Hotellerie» ist auf dem Vormarsch

Mit der Eröffnung des zweiten Etap-Hotels im basellandschaftlichen Pratteln, dem insgesamt 276. Etap weltweit, baut Accor die Hotelparte «Economy-Hotellerie» in der Schweiz weiter aus. Mit dem neu eröffneten 94-Zimmer-Hotel in Pratteln, in welches 7,4 Millionen Franken investiert wurden, verfügt der französische Reise- und Tourismus-Gigant hierzulande bereits über 23 Hotels, davon 15 Economy-Hotels.

Gemäss Georges Schneider, dem Direktor von Accor Economy-Hotellerie Schweiz, soll das neu eröffnete Etap-Hotel in Pratteln «wegen der günstigen wirtschaftlichen und touristischen Perspektiven der Region» auf Anhieb einen Auslastungsgrad von über 60 Prozent erreichen. Und Direktorin Mireille Girard strebt mit ihren sechs Mitarbeitenden an, die Auslastung bald nach dem ersten Betriebsjahr auf über 70 Prozent zu steigern. Das Etap-Hotel-Konzept bietet die Übernachtungsmöglichkeit für eine

bis drei Personen zum Zimmerpreis von 75 Franken pro Nacht. Das Frühstück kostet zehn Franken pro Person. Zum Zimmerstandard gehören: Französisches Bett, zusätzliches Etagenbett, Schreibtisch mit Stuhl, Garderobe, sowie eine Dusche mit Toilette und Waschecke. Alle Zimmer sind mit einem Fernseher und einem Wecker ausgerüstet.

ERFOLGREICHE ECONOMY-HOTELS

Neben den nun zwei Etap-Hotels buhlt Accor auch mit elf Ibis- und zwei Formule-1-Betrieben um die Gunst der hiesigen «Eco»-Hotelgäste. Und das mit Erfolg: Letztes Jahr erzielten die vierzehn Schweizer Accor-Hotels der Marken Ibis, Etap und Formule 1 mit 351 067 verkauften Zimmern einen Umsatz von über 43 Millionen Franken. Die Auslastung der insgesamt 1324 Hotelzimmer konnte im schwierigen

wirtschaftlichen Umfeld von 70,8 im Vorjahr auf 73,3 Prozent gesteigert werden, was einer Verbesserung um 2,5 Prozent entspricht.

DIE EXPANSION GEHT WEITER

Und die Expansion im Bereich der Economy-Hotels geht weiter: Die Bauarbeiten für die Ibis-Hotels in Winterthur und in Freiburg sind im Gang, und am Berner Guisanplatz entsteht ein 310-Zimmer-Hotelkomplex, das ein Novotel, ein Ibis sowie ein Etap unter einem Dach vereint. Die Eröffnung ist für Anfang 2004 geplant. Gemäss Georges Schneider befinden sich in verschiedenen Schweizer Städten weitere Projekte für neue Hotels in «einem fortgeschrittenen Stadium».

23 Accor-Hotels in der Schweiz

Sofitel	2
Novotel	11
Ibis	5
Etap	2
Formule 1	2
Hotel ohne Marke (Hôtel de l'Union in Epalinges)	1
Gesamtumsatz 2002 (Mio. Fr.)	100,4
Besetzung	68%
Durchschnittl. Zimmerpreis	130 Franken

Die Accor-Gruppe: Zahlen und Fakten

In Mio. Euro	2001	2002	Veröffentlichte Veränderung	Vergleichbare Veränderung
Hotellerie	5049	5034	-0,3%	0,0 %
Services	498	469	-5,7%	16,7%
Andere Aktivitäten	1743	1635	-6,2%	-1,1%
Gesamtgruppe	7290	7139	-2,1%	0,9%
Das Geschäftsfeld Hotellerie beinhaltet 3835 Hotels mit 441 418 Zimmern in 90 Ländern				

LUZERN / 8,2% weniger Logiernächte in der ganzen Zentralschweiz

Luzern -7%

In den Hotels der Stadt Luzern wurden im Jahr 2002 rund 7 Prozent weniger Logiernächte gezählt als im Vorjahr. In der ganzen Zentralschweiz betrug der Rückgang 8,2 Prozent. Gemäss der Luzerner Tourismus AG wurden in Luzern im letzten Jahr insgesamt 840 548 Logiernächte gezählt (2001: 906 619). Aus den USA kamen rund ein Fünftel weniger Gäste als im Vorjahr, was einem Rückgang um 45 000 Logiernächte entspricht. Auch die Zahl der Gäste aus Japan ging zurück, dafür buchten mehr Reisende aus China und Indien Übernachtungen. Positiv wirkte sich zudem die zunehmende Reiselust britischer Gäste aus. Der Rückgang fiel vor allem in den Sommermonaten ins Gewicht. Besser als im Vorjahr sieht die Bilanz dafür in den Monaten Februar, Oktober und November aus.

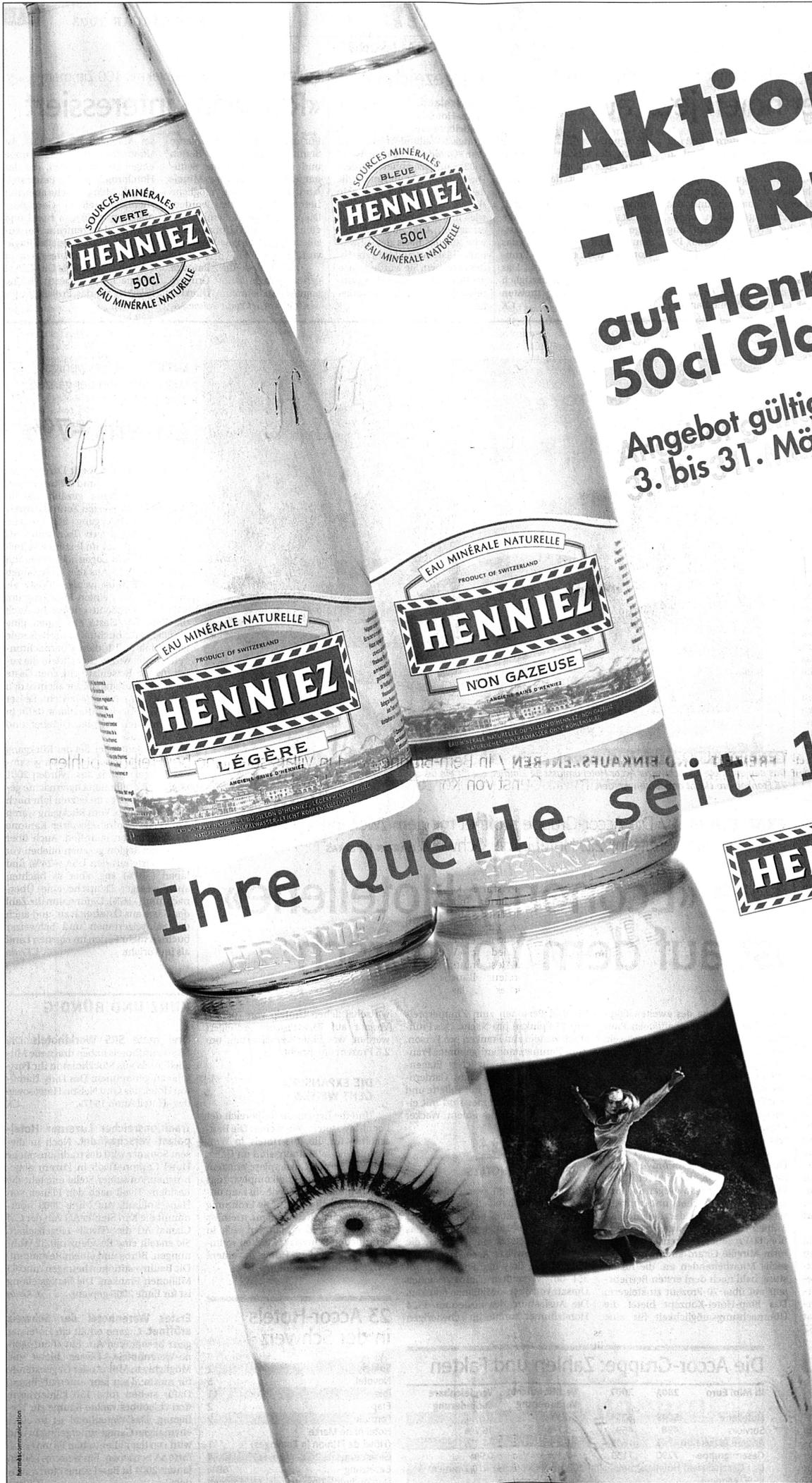
Noch deutlicher fiel der Rückgang der Logiernächtezahlen in der gesamten Zentralschweiz aus. Würden 2001 noch 3,375 Millionen Logiernächte gezählt, so waren es im letzten Jahr noch 3,098 Millionen. Vom Rückgang waren alle sechs Zentralschweizer Kantone gleichermaßen betroffen. Auch über die ganze Region gesehen blieben vor allem Gäste aus den USA (-24%) und Japan (-18%) aus, aber es buchten auch weniger Deutsche eine Übernachtung (-16%). Dafür nahm die Zahl der Gäste aus Österreich zu, und auch die Schweizerinnen und Schweizer buchten mehr Ferien im eigenen Land als im Vorjahr. CK/sda

KURZ UND BÜNDIG

Drei neue SRS Worldhotels. Die SRS-Worldhotels haben drei neue Mitgliedhotels aus Stockholm in ihr Portfolio aufgenommen: Das Lady Hamilton Hotel, das Lord Nelson Hotel sowie das «Hotell Anno 1647». CK

Traditionsreicher Luzerner Hotelpalast verschwindet. Noch in diesem Sommer wird das traditionsreiche Hotel Carlton-Tivoli in Luzern abgebrochen. An seiner Stelle entsteht die Residenz Tivoli nach den Plänen von Hans Kollhoff. Auf Mitte 2003 übernimmt die Karl Steiner AG von der CM Clamai AG die «Tivoli»-Liegenschaft. Sie erstellt eine Residenz mit 32 Wohnungen, Büros und einem Restaurant. Die Bauinvestitionen betragen rund 63 Millionen Franken. Die Fertigstellung ist für Ende 2005 geplant. CK/sda

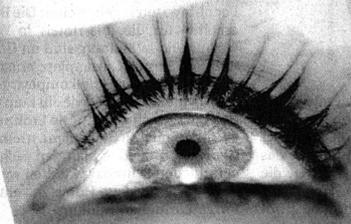
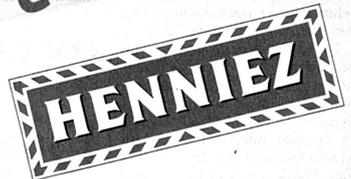
Erstes Warenhotel der Schweiz eröffnet. Lugano erhält ein Hotel der ganz besonderen Art: Ein «Fünf-Sterne-Warenhotel». Dieses bietet die Möglichkeit, Möbel oder Gegenstände für maximal ein Jahr unterzubringen. Dafür stehen total 130 klimatisierte und videoüberwachte Räume zur Verfügung. Das Warenhotel ist in einer ehemaligen Garage untergebracht und wird von der italienischen Firma Casaforte SA betrieben. Ein weiteres soll im Januar 2004 in Basel seine Pforten öffnen. CK/sda



**Aktion
- 10 Rp.
auf Henniez
50cl Glas**

Angebot gültig vom
3. bis 31. März 2003

Ihre Quelle seit 1905





LEAP KHENG LY / Die Ly-Brüder bauten in der Schweiz ein China- und Thai-Restaurant-Imperium auf. SEITE 20



SCHALLSCHUTZ / Bauliche Massnahmen helfen, Aussenschall, Luft- und Trittschall im Hotel zu reduzieren. SEITE 21

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

FLEISCHWIRTSCHAFT / Spürbare Erholungstendenzen

Schrumpfung gestoppt

Der Fleischmarkt hat sich auf tiefem Niveau stabilisiert. Erholungstendenzen seien zwar spürbar, doch bleibe unsicher, ob sie sich durchsetzen können, erklärte Bruno Kamm, Präsident des Verbandes Schweizer Metzgermeister, am Dienstag anlässlich einer Medienkonferenz in Spiez. «Die Fleischbranche schrumpft nicht mehr, aber von einem eigentlichen Aufschwung kann noch nicht gesprochen werden», so Bruno Kamm.

Die provisorischen Schätzungen gehen von einem im Jahre 2002 um 10 Prozent gesteigerten Rindfleischkonsum in privaten Haushalten aus. Auch wenn noch nicht definitiv feststehe, wie sich der Rindfleischverbrauch im Gastgewerbe entwickelt hat, sei doch mit einer erfreulichen Zunahme in diesem Bereich zu rechnen. Dies habe auch zu einer freundlichen Stimmung auf den Schlachtviehmärkten für Rindvieh geführt. Die Verbände der Fleischwirtschaft gehen laut Kamm davon aus, dass der Pro-Kopf-Konsum 2002 gegenüber 2001 mit 60 Kilogramm praktisch unverändert ist, oder leicht höher ausfalle.

MITTLERFRISTIG STABILER VERBRAUCH

Über vier Jahrzehnte hinweg sei eine massive Steigerung von 50 auf 70 Kilogramm bis zum historischen Spitzenkonsum im Jahre 1987 festgestellt worden, sagte Bruno Kamm weiter. In den letzten fünf bis sechs Jahren scheine sich der Fleischkonsum nun bei rund 60 Kilo einzupendeln. Der oft kolportierte Eindruck, dass sich der Fleischkonsum zurückbilde, könne jedenfalls seit 1997 nicht bestätigt werden. Im Gegenteil, es ergebe sich in mittelfristiger Betrachtungsweise das Bild eines relativ stabilen Verbrauchs.

Im Mehrjahresvergleich gut halten kann sich Schweinefleisch. Mittel- und langfristige Gewinner sind Geflügel, Wild und Fisch. Der Schweizer verpeist im Durchschnitt fast 8 Kilo Fisch, bald gleichviel wie Geflügel. DST

KURZ UND BÜNDIG

Bon appétit verkauft Gourmet Factory. Rückwirkend per 1. Januar 2003 hat die Bon appétit Group die Gourmet Factory an die Jelmoli AG verkauft. Alle 139 Arbeitsverträge würden von Jelmoli übernommen, teilte Bon appétit mit. Über den Verkaufspreis sei Stillschweigen vereinbart worden. Die Gourmet Factory, ein Shop-in-Shop-Konzept im Warenhaus Jelmoli an der Zürcher Bahnhofstrasse, ist eine Kombination von Lebensmitteldetailhandel und Erlebnisgastronomie. DST

«Goût Mieux» fördert Pro-Specie-Rara-Produkte. Die WWF-Gastrokampagne «Goût Mieux» fördert in den in der Region Bern angeschlossenen Restaurants gemeinsam mit lokalen Bauern und Bioläden alte, besonders schützenswerte Kulturpflanzen. Vom 1. bis 8. November wollen die Goût-Mieux-Restaurants im Rahmen einer Aktionswoche verschiedene Gerichte mit alten Gemüsen anbieten. Jetzt wurde das Aussaat-Prozedere geplant. Das Pilotprojekt in der Region Bern sei ein erster Schritt, um längerfristig Pro-Specie-Rara-Produkte in allen Goût-Mieux-Restaurants zugänglich zu machen, so der WWF. DST

Illustrationen: pag



«WESTSIDE» BERN BRÜNNEN

Inklusive Food-Court-Stationen sollen 18 Restaurants für das Wohl der künftigen Besucher des Einkaufs- und Freizeitparks im Westen Berns besorgt sein.

FREIZEIT- UND EINKAUFSZENTREN / In Bern-Brünnen und in Villars-sur-Glâne bei Freiburg buhlen in Zukunft zwei Zentren um die Gunst von Konsumenten und Badehüngern. DANIEL STAMPFELI

Wo planscht sich's besser?

«Bei unserem Aquapark handelt es sich nicht nur um ein Wässerchen». Der vife 65-jährige Immobilienverwalter Walter Niederer, der gleichzeitig Initiant des Freizeit-, Einkaufs- und Sportzentrum «Gottéron-Village» im freiburgischen Villars-sur-Glâne ist, spielt dabei hämisch auf das geplante Konkurrenz-Erlebnisbad des geplanten «Westside» im Westen Berns an. «Wir werden über den attraktivsten Aquapark der ganzen Schweiz verfügen», verspricht Niederer vollmundig. Und dies sei letztendlich entscheidend für den Erfolg eines Freizeitentrums. Findet Niederer die dafür notwendigen Investoren, soll das 640 Millionen Franken teure «Dorf» entlang der Autobahn A1 im Herbst 2005 seine Pforten öffnen.

«WESTSIDE»: BAUGESUCH WIRD PUBLIZIERT

Damit würde das «Gottéron-Village» ein Jahr früher eröffnet als das Berner «Westside» der Migros Aare. Während Niederer die Baubewilligung der Freiburger Behörden bereits im Sack hat, wird die Neue Brünnen AG, eine 100-prozentige Tochter der Migros Aare, das Baubewilligungsgesuch für «Westside» im März 2003 publizieren. Die Baubewilligung würde dann nach einer 30-tägigen Einsprachefrist erteilt, vorausgesetzt es kommt zu keinen Einsprachen. Mit Bauen beginnen möchte die Migros Mitte 2003.

Das «Gottéron-Village» sei – wie es der Name sagt, kein Zentrum sondern ein Dorf, schwärmt Niederer von seiner Idee. «Zurzeit verhandeln wir für das ganze Konzept mit potenziellen Investoren und Betreibern. Wir suchen zusammen mit den Bewerbern die besten Lösungen für die einzelnen Betriebe.» Es handle sich

nicht um ein starres Konzept. Geplant seien unter anderem rund zehn Restaurants. Aufgrund von Studien sei er zum Schluss gekommen, dass es nicht mehr als zehn sein sollten, so Niederer. «Wir können nicht zu viele Restaurants einrichten. Jeder Restaurateur soll auch existieren können.» Sicher sei, dass Coop als

Hauptmieter ein eigenes Restaurant führen werde.

VIELE RESTAURANTS UND ZWEI HOTELS

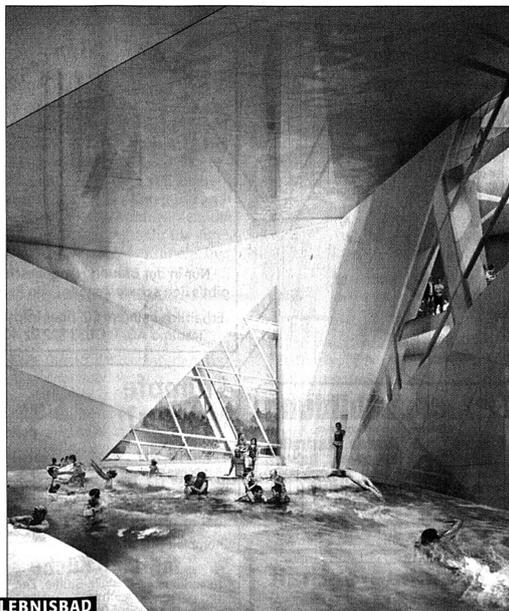
Das zum «Dorf» gehörende Hotel soll dereinst über 90 Zimmer verfügen. Verhandelt werde mit in- und ausländi-

schen möglichen Betreibern. Abgeklärt werde unter anderem, ob Aquapark und Hotel durch den gleichen Betreiber geführt werden sollen oder ob man für jeden Betriebe je einen Betreiber suchen solle. Niederer würde die Variante mit nur einem Betreiber vorziehen.

Im Berner «Westside» sind inklusive Food-Court-Stationen 18 Restaurants sowie ein 168-Zimmer-Hotel geplant. Laut Projektleiter Martin Schläppi wurden bisher weder für die Gastrobetriebe noch für das Hotel Verträge abgeschlossen. «Es ist relativ weit aufgegleist, jedoch noch nicht spruchreif.» Es zeichne sich ab, dass das Hotel dereinst durch eine internationale Kette betrieben werde. Aufgegeben wurde in der Zwischenzeit die Idee eines Sportmuseums. Die Pläne von «Gottéron-Village» hätten für die Planung von «Westside» keine Konsequenzen, so Schläppi. Das Projekt erfahre somit keine Änderungen.

NACHFRAGE FÜR BEIDE GROSS GENUG?

Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, gibt beiden Projekten eine Chance, «sofern sie sich angebotsmässig gegenseitig abgrenzen». Denn wollten beide eine eigenständige, von Erfolg gekrönte Nachfrage kreieren, müssten sie sich sehr gut positionieren. Treten sie hingegen mit einem sehr ähnlichen – an die gleiche Zielgruppe gerichteten – Angebot als Konkurrenten auf, prognostiziert Hansruedi Müller beiden Freizeit- und Einkaufszentren eine zu geringe Nachfrage. Zum Entstehen neuer Aquaparks in der Schweiz äussert sich Müller generell kritisch: «Die Schweiz scheint damit eine späte Entwicklung zu vollziehen. Im Ausland gibt es dies schon lange.»



ERLEBNISBAD

Hauptattraktion des «Westside», das im Jahr 2006 seinen Betrieb aufnehmen will, ist das Erlebnisbad – eine vom Architekten Daniel Libeskind entworfene Wasserlandschaft.

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

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

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

Poststrasse 5, CH-8808 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'08

Arosa

Zu verkaufen oder Pacht mit Kaufoption

Restaurant

 mit Zimmer

- Restaurant (85 Sitzplätze/EG)
- Saal (60 Sitzplätze/1. OG)
- Zimmer: 29 Zimmer/44 Betten
- 5 Angestelltenzimmer
- Garage
- Grosser Parkplatz

Sehr günstige Konditionen.

Auskunft: DR. RUSSI & Partner, Bahnhofstrasse 40, 7002 Chur
Telefon 081 258 37 37

154704/415743

Stampa

Bergell

Zu verkaufen

Hotel/Restaurant

komplettes Inventar vorhanden
22 Betten
Nähe Kantonsstrasse
Bezug: sofort
Auskunft und Besichtigung:
Treuhand Fiedli Berni Theus AG
Via Mulin 4, 7500 St. Moritz
Tel. 081 833 42 76, Fax 081 833 19 17

154733/419256

Zu verpachten oder zu verkaufen

Hôtel de charme «Belcantone»

Novaggio (14 km von Lugano)

Aus gesundheitlichen Gründen suchen wir Nachfolger für unsere kleine Pension «Belcantone» im Dorfkern von Novaggio (Malcantone), 14 Zimmer, 30 Betten, öffentliches Restaurant, Kinderspielfeld und schöne Terrasse.

Miete ca. Fr. 3200.-/Monat, Preis ca. Fr. 800'000.-.

Weitere Infos auf www.belcantone.ch
(Tel. 091 606 13 23 oder 091 980 01 20).

154733/419254

BVZ 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

154637/387294

www.immoprogramm.ch
e-mail: info@immoprogramm.ch

immoprogramm

Servizi immobiliari-commerciali-fiduciari - Bellinzona-Lugano
Tel. 091825 20 40

IN BELLINZONA - HISTORISCHES ZENTRUM

ZU VERMIETEN:
AB 1 MÄRZ ODER NACH VEREINBARUNG

HOTEL 30 BETTEN

BAR - RESTAURANT - PIZZERIA

RENOVIERT MIT GROSSER, GEDECKTER TERRASSE FÜR DEN ÄUSSEREN SERVICE.

MÖGLICHERWEISE FREI ZUR INVENTAR UND OHNE EINFÜHRUNGSSPESEN

Es werden nur schriftliche Nachfragen geprüft.

154637/387294

Valle Bedretto (TI)

Ab sofort zu verkaufen

Hotel

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

Optimale Zufahrt, grosser Parkplatz. Sehr sonnig, mit Terrasse (25 Plätze), 18 Betten. Heimeliges Restaurant mit Saal (60 Plätze), Wirtwohnung, 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

Auf ca. Oktober 2003 (evtl. früher)

Zu verpachten oder zu verkaufen in Meiringen

Restaurant Brauerei

Restaurant	65 Plätze
Säli	25 Plätze
Terrasse	30 Plätze (gedeckt)
Kegelbahn	

Grosse 5-Zimmer-Wohnung zentrale Lage
5 Minuten zu Fuss bis Gondelbahnstation Meiringen-Hasliberg

Interessenten melden sich bei:
Peter und Margrit Michel
Steinsägstrasse 6, 3860 Meiringen
Telefon 033 971 85 80

154771/422855

Gsell & Partner

* Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Profitieren Sie von unseren Branchenkenntnissen!

Kauf & Verkauf

von Hotelliegenschaften. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Herr Urs Gsell persönlich

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

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

profitables ***Hotel

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

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

150388/247804

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.-/Ubersch. 590'000.-	

079/416 16 68

Wir verpachten ab Sommer 2003 in bekanntem Sportort bestens erschlossenes, attraktives

Bergrestaurant

mit Unterkünten, gute Tagesfrequenzen, ideal für Abendanlässe.

Anfragen unter Chiffre 513-336036, Südostschweiz Publicitas AG, 7001 Chur.

154756/382708

ANNONCE

A vendre

Horloges à timbrer

électroniques.
Dès Fr. 598.-
Exécution à calculs dès Fr. 790.-
Système badge dès Fr. 1800.- TVA excl.
En permanence, occ. rév., avec garantie.
Jäggi + Co., Inst. d'horloges
Lys: 032 384 50 51
www.jaeggi-co.ch

154416/330280

AUS- UND WETIERBILDUNG

GASTROSUISSE

WEITERBILDUNG

DER RÉCEPTIONSKURS

Erste Bausteine für den Start am "Front-Office".

Ziel Dieses Intensivseminar bietet Ihnen eine praxisorientierte Weiterbildung, die Ihnen den Start an der Réception erleichtert. Sie werden optimal auf Ihren geplanten Einsatz an der Hotelréception vorbereitet. Im Anschluss des Seminars erhalten Sie ein Attest.

Dauer 10 Tage, 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Daten Blockseminar, Montag, 5. Mai bis Freitag, 16. Mai 2003
Blockseminar, Montag, 13. Oktober bis Freitag, 24. Oktober 2003

Preis Fr. 2'650.- inkl. 10 Tage Seminar, Seminarunterlagen, Mittagessen, Seminar- und Pausenverpflegung.

Weitere Informationen unter www.gastrosuisse.ch/weiterbildung
Tel. 01/377 55 30 - Fax 01/372 14 92 - E-mail: weiterbildung@gastrosuisse.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

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

153472/390239

Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in

England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien

Annenmaier-Roll Frischknecht Tel 01/926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Sprachaufenthalt

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

ANZEIGE

Der Unterschied liegt im Geschmack

Nur in der **blauen** Hängeflasche gibt's den **schweizer** Senf von Reitzel

Erhältlich in Ihrem CC, oder Infos bei Tradimo AG, Tel. 033 822 22 40

Stumpfe Messer?

Wir reparieren polieren versilbern ...

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

Komplett eingerichtete

fahrbare Küche

zu verkaufen. Geschir, Stühle, Zelt für 120 Personen. Auch als Schnellimbiss geeignet. VP Fr. 65 000.-
www.baumgartner.ch/redrose
Telefon 031 812 02 35

153721/421211

MARKTNOTIZEN

Genf - Welt der Autos, Autos der Welt

>6.-16. März 2003 Genf

73.internationaler Auto-Salon und Zubehör

des Genfer Autosalons 2003 wieder: «Genf: Welt der Autos, Autos der Welt». Es wurde vom Grafiker Emilio Rossich aus Vevey, Waadt entworfen. Er wollte die Information einfach und deutlich ausdrücken. Der Titel der Veranstaltung wird typographisch zur Geltung gebracht und mit klaren Farben umgeben. Die Erdkugel im Hintergrund soll die Universalität des Genfer Salons veranschaulichen. Die Automobilbranche gibt sich wieder ein Stelldichein mit ihren neuesten Kreationen für praktische, komfortable, ökologische und luxuriöse Mobilität. Im Palexpo, mit Direktanschluss an Flughafen und Bahnhof, erwartet Sie wie jedes Jahr ein Feuerwerk an Neuheiten und Zukunftskonzepten für individuelle Mobilität. Design und High-Tech, ein Erlebnis der Extraklasse, die ganze Faszination, die das Automobil zu bieten hat.

www.palexpo.ch
www.salon-auto.ch

Vom 6. bis 16. März 2003 wird Genf wiederum zum internationalen Schaufenster der Automobilindustrie. Wie jedes Jahr werden etwa 5000 Journalisten und über 700 000 Besucher - darunter 44 Prozent Ausländer aus mehr als 100 Ländern - für diese jährliche Veranstaltung nach Genf reisen. Die Ausgabe 2003 wird von den zusätzlichen 21 000 m² der neuen Halle 6 von Geneva Palexpo profitieren. Das Plakat gibt perfekt das Thema

Genf Tourismus bietet ein Pauschalangebot an ab 86 Franken (57 Euro) pro Person/1 Nacht (2 Tage) Übernachtung im Doppelzimmer, Frühstück, Eintritt zum Automobilsalon (1 Tag), zweistündige Stadtrundfahrt und ein Gutscheineheft mit zahlreichen Vergünstigungen sind inbegriffen.
reservation@geneve-tourisme.ch

AIRCATERING / LSG Sky Chefs startet in Südkorea Expansion in Asien

Die Lufthansa-Tochter LSG Sky Chefs, weltweit grösster Anbieter von Inflight-Catering, hat jetzt die Voraussetzungen für einen Catering-Betrieb in Seoul, Südkorea, geschaffen. Die Tochterfirma LSG Asia GmbH wird 80 Prozent, Asiana Airlines 20 Prozent der Anteile an der neuen Gesellschaft halten. Der endgültige Abschluss des Vertrages hängt noch von der Zustimmung verschiedener Beteiligter ab. Seoul, so beur-

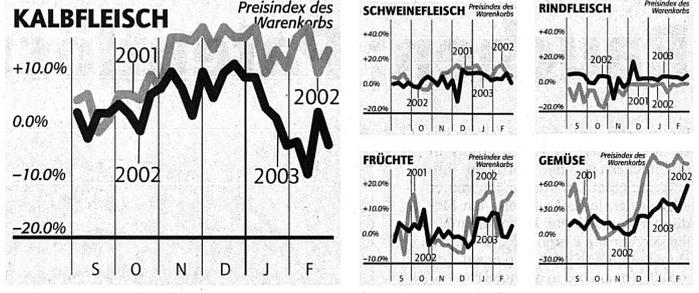
teilt die Lufthansa-Tochterfirma die Lage, ist einer der wichtigsten strategischen Flughäfen in der Region Asien/Pazifik. Das Abkommen eröffnet LSG Sky Chefs den Markteintritt in Südkorea und sichert eine Ausgangsbasis für weitere Expansionen in Nordostasien. Der jetzige Catering-Betrieb am neuen Flughafen Incheon in Seoul wurde 2001 eröffnet und produziert derzeit 13 000 Mahlzeiten pro Tag. **GU**

Barista-Meisterschaft 2003

Lachen SZ. Am 8. März 2003 findet im Hotel Al Porto in Lachen die nächste Schweizer Barista-Meisterschaft statt. Der Anmeldeschluss für eine Teilnahme an diesem nationalen Wettbewerb ist der 1. März (Anmelden bei: Samuel Zenger, Kreuzgasse 10, 3280 Murten). Der Sieger der nationalen Barista-Ausscheidung kann im kommenden April die Schweiz am internationalen Finale in Boston (USA) im April vertreten. **GSG**

PRODINDEX 24. 2. BIS 1. 3. 2003

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



REZESSION / Viele Restaurationsbetriebe kämpfen um Kundschaft, denn angesichts der angespannten Wirtschaftslage sind die Gäste nicht mehr so freigiebig wie früher. Jeder Gastronom muss für seinen Betrieb eine massgeschneiderte Lösung finden. **JULIA KONSTANTINIDIS**

Sparmenus als Antwort auf die Lage?

In der Schweiz nahmen die Firmenkurse letztes Jahr um 10,8 Prozent zu, gab der Schweizerische Verband Creditreform Anfang Jahr bekannt. Die Nordwestschweiz liegt mit 14,2 Prozent deutlich über dem Durchschnitt, wobei die Gastronomie besonders betroffen ist.

Originell hat auf diese Situation das Restaurant «Börse» im Basler Stadtzentrum reagiert: Es bietet seit einigen Wochen auf leuchtend roten Plakaten ein «Rezessionsmenu» an. Das Lokal liegt in Sichtweite aller Tramlinien, die durch die Innenstadt fahren – der Werbeeffect, den die Plakate an den Fenstern des Restaurants erzeugen, ist perfekt. «Wir merken, dass die Leute nicht mehr so zahlreich kommen, und diskutierten in der Familie und mit den Angestellten, was man unternehmen könnte», erzählt Roger Schüpfer, stellvertretender Küchenchef des Familienbetriebs. Das Publikum im Restaurant Börse ist bunt gemischt, über Mittag sind dort Geschäftsleute in Anzug und Krawatte, Arbeiter und Schüler anzutreffen. «Wir wollten keine bestimmte Kundengruppe ansprechen.» Trotzdem ist die Aktion erfolgreich: «Wir haben gemerkt, dass seit Beginn unseres Angebots etwa ein Drittel neue Gäste kommen», beobachtet Schüpfer.

Foto: Christian Meyer



DEN FRANKEN ZWEIMAL UMDREHEN
Viele Kunden beginnen zu sparen – die Wirte reagieren unterschiedlich.

AUF GÜNSTIGE PRODUKTE SETZEN

Das «Rezessionsmenu» besteht aus einer Portion Spaghetti mit wahlweise einer von vier Saucen, einem grünen Salat und drei Dezilitern Limonade – das Ganze kostet zwölf Franken. Es würden dieselben Produkte verwendet wie für die übrigen Menus, meint Schüpfer: «Die Grundprodukte sind alle günstig, die Spaghettisaucen sind dieselben wie auf einer normalen Portion Teigwaren.» In der «Börse» ist man sich bewusst, dass dieses preiswerte Angebot ein zweischneidiges Schwert ist: Obwohl die Qualität mit dem Preis nicht abnimmt, könnten die Konsumenten denken, dass preiswerte Angebote qualitativ schlechter sind als die Standardmenüs.

RECHNUNG MUSS SICH LOHNERN

Probleme anderer Art sieht Kurt Imhof, Direktor der Hotelfachschule Luzern: «Es ist gefährlich, ein generelles Preisdumping zu betreiben. Dies könnte zu einer Negativspirale führen, indem die einzelnen Restaurantbetreiber versuchen, sich gegenseitig zu unterbieten.» Imhof spricht sowieso lieber von einer Stagnation in der Wirtschaft und nicht von Rezession. Dass aber der Markt das Kaufverhalten bestimmt, ist unbestreitbar, und Imhof ist mit Betrieben, die ihr Angebot marktkonform verkaufen, einverstanden. Es gebe durchaus Produkte, die sehr preiswert eingekauft werden könnten. Dass man daraus ein günstiges Gericht zubereite und damit Gewinn erziele, sei für die einzelnen

Gaststätten erfreulich. «Die Rechnung muss aber gut kalkuliert sein, damit sie aufgeht, und der Betrieb tatsächlich noch am Billigangebot verdient», gibt Imhof zu bedenken. Gleicher Meinung ist Klaus Künzli, Zentralpräsident Gastrosuisse. Er ist der Ansicht, preiswerte Aktionen sollten zeitlich begrenzt sein und dies den Kunden auch so kommuniziert werden. Wichtig sei auch, dass der Verkaufspreis mit der erbrachten Leistung übereinstimme. «Die Dienstleistung eines Restaurants ist nicht minder zu bewerten als das kulinarische Angebot, und das muss ins Bewusstsein der Gäste gelangen.»

PREISWERTES KONTRA FASTFOOD

Statt eine Kostenstelle isoliert zu betrachten, rät er, die Kostenstruktur des Betriebs insgesamt zu überprüfen. Denn oft könnten Ausgaben optimiert werden, so zum Beispiel bei den Energiekosten oder der Werbung: «In der heutigen Situation sind eine sorgfältige Kalkulation der Ausgaben und eine gute Arbeitsplanung unerlässlich, wenn ein Betrieb rentieren soll.» Manchmal müsse man über seinen eigenen Schatten springen und beispielsweise die Öffnungszeiten der

neuen Situation anpassen: «Es bringt nicht viel, wenn ein Restaurant nachmittags geöffnet ist, obwohl nur sehr wenig konsumiert wird», so Künzli.

Ebenfalls auf die schlechte Wirtschaftslage stellt sich das Basler Restaurant «Teufelhof» ein. Es bedient Gäste der gehobenen Kategorie und kann auf treue Kundschaft zählen, die bereit ist, ein bisschen mehr für gutes Essen auszugeben. Aber auch hier

spürt das Wirtespaar Monica und Dominique Thommy-Kneschaurek, dass der Kunde nicht mehr so tief in die Tasche greifen möchte. «Vor allem über den Mittag muss es auch schnell gehen, die Leute wollen nicht mehr als eine Stunde für das Mittagessen investieren», erzählt Monica Thommy. Diese schnelle Verpflegung sei mit einem teuren A-la-carte-Service nicht möglich und auch nicht erwünscht.

Aus diesem Grund führte das Restaurant letztes Jahr ein Mittagstisch-Menu ein. Für 24 Franken erhält der Kunde dort ein frisch zubereitetes Gericht mit gemischtem Salat, Fleisch oder Fisch und Gemüse. Über Mittag besuchen nun auch Geschäftsleute aus dem Quartier das Restaurant und bestellen das Mittagstischmenu, währenddem sie früher gar nicht ins Lokal kamen oder sich mit einem Stück Kuchen aus dem Café begnügten. Die bisher positive Bilanz motivierte den «Teufelhof», das Angebot weiterzuführen.

MIT OPTIMISMUS ÜBERLEBEN

Michele Casale, Besitzer des Restaurants Birchegg in Oerlikon, reagiert anders: Er setzt auf effiziente Arbeitsabläufe: «Früher waren wir zu sechst, heute sind wir noch vier. Drei in der Küche und ich an der Front. Ich mache alles, Servieren, Putzen, Buchhaltung – man muss die Arbeit gut organisieren und sich nicht scheuen, selbst Hand anzulegen, dann geht's auch mit weniger Leuten.» Hingegen wolle er sich bei der Produktqualität nicht einschränken. Das Geld, das man beim Personal und mit Eigenkauf sparen könne, sei enorm. Damit der 50-Platz-Betrieb mit Gartenterrasse von nur einer Person bedient werden kann, sind die Abläufe möglichst einfach gestaltet. Es gibt keine Speisekarte – die Suppe kommt gleich bei Ankniff und der Chef setzt mündlich darüber ins Bild, wie das Menu aussieht. Für 30 bis 40 Franken erhält man im «Birchegg» über Mittag Suppe, Salat, Hauptgang mit oder ohne Fleisch, Dessert, Kaffee und Mineralwasser. Casale hat beobachtet, dass «die Gäste früher zwei- bis dreimal im Monat in sein Lokal kamen, heute kommen sie weniger häufig. Doch er hat keine Angst um Geschäft, er lebt von Stammkundschaft und ist überzeugt, dass mit Einsatz und Optimismus auch schwierige Zeiten gemeistert werden können. «Es wird wieder besser», lautet darum sein Credo.

Die Gäste werden kritischer und anspruchsvoller

«Das Thema des preiswerten Verpflegungsangebots wird uns längerfristig beschäftigen», ist Daniel Ingold überzeugt. Er arbeitet als Co-Direktor in der Marketinggold AG in Münsingen, die Studien und Beratungen für die Gastronomie durchführt. Es gebe zwei Gründe, warum die Gäste beim Essen sparen, führt er weiter aus: «Im Vordergrund steht die unsichere wirtschaftliche Situation, auf die fast schon panikartig reagiert wird.» Langfristig sei es aber eine kulturelle Entwicklung, die sich auf die Restaurantpreise auswirke.

Auswärts zu essen sei heute zu etwas Banalem geworden. Früher hatte das Essen im Restaurant festlichen Charakter. Heute haben viele keine

Zeit mehr, über Mittag nach Hause zu gehen, weshalb sie ins Restaurant ausweichen. «Das Essen dort wird zu etwas Gewöhnlichem, darf weder viel Zeit, noch viel Geld kosten. Diese Entwicklung wird noch zunehmen», prophezeit Ingold. Der Prozess könne nicht mit einer vorübergehenden Aktion wie dem «Rezessionsmenu» aufgefangen werden, glaubt er. Das Angebot müsse sich vielmehr den Bedürfnissen der Konsumenten anpassen, das heisst preiswert werden. Damit daraus noch Gewinn gezogen werden kann, seien die Lokale gezwungen, ihre Betriebsabläufe umzustrukturieren. Auch sei heutzutage keine grosse Auswahl mehr erwünscht, sondern Frische und Abwechslung.

«Wenn jeden Tag ein einziges neues Menu, wahlweise mit oder ohne Fleisch, serviert wird, entspricht das viel mehr den Bedürfnissen der Kunden als die aufwändige und teure zweiseitige Speisekarte», führt Ingold seine Umstrukturierungsideen aus.

Nicht alle Restaurants jedoch könnten schnell und günstig sein, das müsse ins Konzept der Gaststätte passen. «Die Restaurants, wo das Essen zum Erlebnis wird, gibt es nach wie vor», sagt Ingold. Aber auch dort sei die Preissensibilität der Gäste sehr hoch. In solchen Lokalen sei man bereit, viel Geld für ein Menu auszugeben, werde aber mit der Höhe des Preises auch anspruchsvoller. **JUK**

BLAUER DUNST / Mit Verve vertreten die beiden Lager – Raucher und Nichtraucher – ihre Standpunkte in der Diskussion um ein generelles Rauchverbot in Restaurants. Doch kreative Lösungen bringen mehr als Vorschriften. **HEDWIG SCHAFFER**

Rauchen: Patentlösungen gibt es keine

Befürworter und Gegner eines gesetzlich erlassenen Rauchverbots in öffentlichen Räumen vertreten ihre entgegengesetzten Meinungen immer engagierter. Jedes Mal wenn ein Medium das umstrittene Thema aufgreift, flackert er seit Jahren um den blauen Dunst mottende Streit stärker auf. Der am 23. Januar 2003 in der hotel+tourismus revue erschienene Artikel «Soll das Paffen im Restaurant vollumfänglich verboten werden?» mobilisierte unter anderem Urs-B. Hauser vom Hotel Belvedere in Grindelwald zu einer Stellungnahme.

Foto: Christian Meyer



ÄRGERNIS

Starke Raucher hinterlassen im Hotelzimmer Gestank, der oft tagelang anhält.

POSITIVE ERFAHRUNGEN MIT RAUCHVERBOT

«Wir haben in unserem Betrieb das Rauchverbot eingeführt und erhalten täglich viele Komplimente – sogar von Rauchern», schrieb Hauser an hotellerieuisse-Direktor Christoph Juen. Natürlich gebe es auch verärgerte Gäste und solche, die das Hotel verlassen. Dennoch glaube er, mit dem Verbot eine positive Massnahme getroffen zu haben. Raucher seien nämlich nur in Ausnahmefällen rücksichtsvoll: Sie zündeten ohne Rücksicht auf an Nebentischen noch essende Gäste eine Zigarette, Pfeife oder Zigarre an, sobald sie selber das Essen beendet hätten. Passiere ihm irgendwas als Gast das Gleiche, verlasse er das betreffende Lokal. Und seine Zeche bezahle er nur dort, wo er in rauchfreier Luft essen könne. Weiter weist Hauser darauf hin, wie schwierig es ist,

Kleider vom unangenehmen, in veräucherten Lokalen eingefangenen Geruch zu befreien. Und er ärgert sich über «den fürchterlichen Gestank», den Raucher in Hotelzimmern hinterlassen. Oft vergingen Tage, bis der Geruch von abgestandenem Rauch aus Teppichen und Vorhängen gewichen sei: Tage, während denen

die betroffenen Zimmer nicht mit neuen Gästen belegt werden könnten.

Zähle man die Kosten für Reinigungen und Reparaturen zufolge von Brandlöchern sowie die Buchungsverluste zusammen, entstünden in der Schweiz jährlich Schäden in der Höhe von Tausenden von Franken. Die Zeit sei gekommen, der Qualmerei auch in der

Schweiz den Kampf anzusagen, fordert Hauser. Allerdings nicht radikal, indem für Nikotinliebhaber Rauchzonen einzurichten seien. Er habe in seinem Hotel an der Decke über der Bar ein speziell leistungsfähiges Reinigungsgerät montieren lassen. So könnten Raucher an der Bar genussvoll rauchen, ohne die nichtrauchenden Gäste zu verärgern.

Der Nichtraucher Christoph Juen stellt richtig: «Jeder Hotelier und jeder

Restaurant-Besitzer soll selber entscheiden, wie er es haben will und welche Konzepte er realisieren kann.» Ablehnen würde er lediglich ein staatliches Rauchverbot. Die staatliche Regulierungsdichte sei bereits inschier Unermessliche gestiegen. Würde der Staat zu Hilfe gerufen, müsste dieser Kontrollen einführen. Dies wäre nicht kostenlos, und der Fiskus würde weiterhin an der Steuer-schraube drehen.

Hohe Summen von der Tabaklobby?

«Wissen Sie eigentlich, dass die Toleranzkampagne von Gastrosuisse und die damalige Umfrage bei Rauchern und Nichtrauchern von der Tabaklobby unterstützt wurde?», fragt Beatrix Jost aus Wengi bei Frutigen in einem Leserbrief: «Klar, dass so nichts geändert, sondern versucht wird, das Rauchen in öffentlichen Räumen noch viele Jahre lang erlaubt zu lassen.» Noch deutlicher äussert sich der Präsident der Stiftung pro aere, Jürg Hurter: «Die schweizerische Zigarettenindustrie zahlt Gastrosuisse hohe Summen, damit diese ehrliche und effiziente Massnahmen gegen das Passivrauchen in Restaurants verhindern.»

Dazu Klaus Künzli, Zentralpräsident von Gastrosuisse: «Pro aere versucht, die vom Gastgewerbe gut aufgenommene Aktion Toleranz und Lebensfreude zu diskreditieren: Verschwö-

rungstheorien wurden in die Welt gesetzt.» Fakt sei, dass der Wirtverband für diese aufwändige Aktion auf die Unterstützung Dritter angewiesen gewesen sei. Leider habe das Bundesamt für Gesundheit die Grundsätze der Toleranz in Frage gestellt und damit eine Zusammenarbeit verunmöglicht. Tatsächlich unterstütze die Zigarettenindustrie die Aktion und entschädige die Eigenleistungen von Gastrosuisse zu einem kleinen Teil. Der jährliche Betrag von 25 000 Franken decke jedoch den Aufwand des Verbandes in dieser Angelegenheit bei weitem nicht. Von einer hohen Summe zugunsten von Massnahmen des Gastgewerbes zu sprechen, sei reine Deformation und grenze an Verleumdung. Gastrosuisse sei mit seinen über 20 000 Mitgliedern und einem Budget von 18 Millionen Franken für niemanden käuflich. HS

PUBLIREPORTAGE

Professionelle Schmutzabwehr mit Coral

Für den ersten Eindruck beim Betreten eines Hotels oder Restaurants spielen ästhetische, sichere und funktionelle Bodenbeläge eine entscheidende Rolle. Damit die Bodenbeläge lange schön, sauber und sicher bleiben, bietet Coral mit seinem Sauberlauf-System professionelle Bodenlösungen.

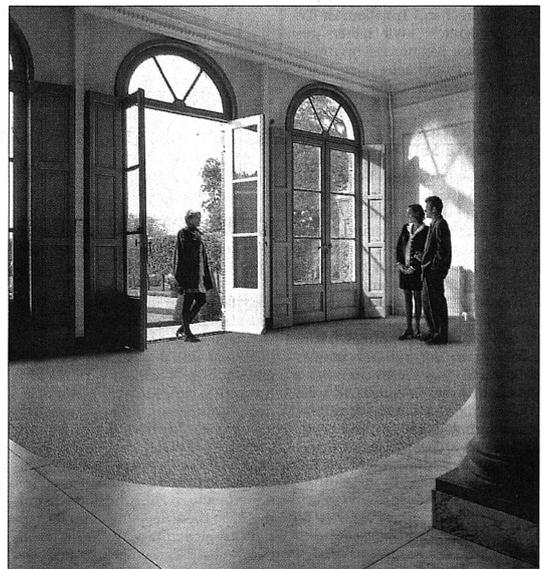
Alle, die ein Hotel oder Restaurant betreten, tragen Schmutz und Nässe in das Objekt hinein. Dadurch werden nicht nur die Innenbeläge verschmutzt und deren Erscheinungsbild beeinträchtigt, sondern auch ihre Abnutzung beschleunigt, was dazu führt, dass sie vorzeitig erneuert werden müssen, ob es sich

um textile Beläge, Parkett, Kunststoff oder Stein handelt. Das Coral-Sauberlauf-System bietet wirksamen Schutz für alle Fussbodenbeläge. Es fängt eingetretene Schmutz und eingedrungene Feuchtigkeit ab, senkt die Reinigungskosten erheblich und erhöht die Lebensdauer der nachfolgenden Fussbodenbeläge wesentlich. Zudem werden mit geeigneten Sau-

berlaufzonen Unfälle verhindert und die Trittsicherheit erhöht. Dank gezielter Aufnahme von Schmutz und Feuchtigkeit verringert sich nämlich die Gefahr des Ausrutschens und Stürzens auf glatten Belägen.

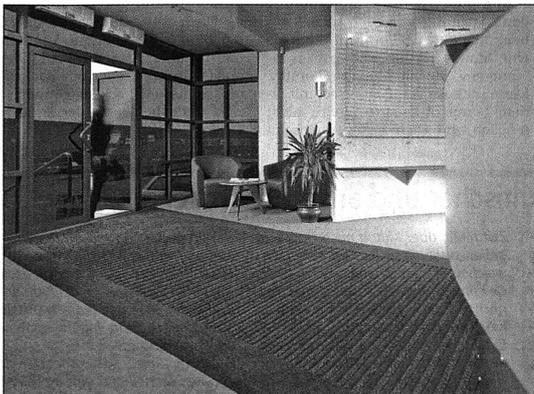
CORAL, DIE LÖSUNG FÜR SCHÖNE UND SICHERE BÖDEN

Coral Duo ist eine besonders effektive Sauberlauflösung, wenn es darum geht, feine Staubbpartikel, Grobschmutz und viel Nässe aufzunehmen, die mit den ersten Schritten ins Hotel oder Restaurant getragen werden. Darum ist Coral Duo die ideale Lösung, wenn der Eingangsbereich nur für ein raumsparendes Sauberlauf-System Platz bietet. Die Kombination verschiedener Funktionsstreifen bewirkt einen optimalen Schmutzabrieb sowie eine exzellente Feuchtigkeitsaufnahme. Coral Duo präsentiert sich in acht attraktiven Farben. Coral Brush ist speziell für Bereiche mit hohem Schmutzaufkommen entwickelt worden und ist dort genau richtig, wo Verunreinigungen durch hereingetretene Grob- und Feinschmutz sowie Nässe entstehen. Dies werden abgehalten und der Staubanfall eingeschränkt, wodurch andere Fussbodenbeläge im Objekt sauber gehalten werden. Neben seinen hervorragenden praktischen Gebrauchseigenschaften lässt sich Coral Brush auch mit der vorhandenen Innenausstattung koordinieren und sorgt für ein angenehmes Erscheinungsbild. Seine drei zur Auswahl stehenden Dessins und die breite Farbpalette mit 24 modernen Farbstellungen tragen den aktuellen Trends der



Coral Luxe verleiht Interieurs ein gehobenes und elegantes Erscheinungsbild.

Objektgestaltung mit Naturstein, Holz und elastischen Bodenbelägen Rechnung. Coral Brush FR entspricht den Feuersicherungsanforderungen öffentlicher Gebäude und ist somit für grossflächige Lösungen bestens geeignet. Coral Luxe nimmt nicht nur Feuchtigkeit und Strassenschmutz auf, sondern verleiht durch sein elegantes Erscheinungsbild Eingangs- und Empfangsbereichen mit leichtem bis mittelstarkem Laufverkehr ein gehobenes und elegantes Aussehen. Zur Auswahl stehen acht Farbstellungen. Die Verwendung von exklusiven Garnen garantiert bei sachgemässer Pflege ein dauerhaft elegantes Aussehen.



Mit der professionellen Schmutzabwehr von Coral bleiben Bodenbeläge länger schön, sauber und sicher.

Die Produkte von Coral sind erhältlich bei: Belcolor AG Flooring, Zürcherstrasse 493, 9015 St. Gallen-Winkeln, Tel. 071 313 21 21, Fax 071 313 21 51
Bienna Interfloor Sonceboz AG, 2605 Sonceboz, Tel. 032 488 21 00, Fax 032 488 22 00
Licoradio AG, Grabenhof, Postfach 1445, 6011 Kriens, Tel. 041 340 00 66, Fax 041 340 10 91

Achtung: Preissturz!



Ein Virgin Cola
bitte.

Angebot gültig vom 3. bis 31. März 2003 bei Ihrem Getränke-Depositär.

HIER SCHMELZEN DIE PREISE!

crazy
pesca

COOL
LEMON



GREEN TEA

Virgin
ICETEAM

furchtbar kalt



Angebot gültig vom 3. bis 31. März 2003 bei Ihrem Getränke-Depositär.

PARIS / «Gault Millau» vergibt erstmals die Bestnote 20/20

Maximalnote für Marc Veyrat

Marc Veyrat, 53, französischer Meisterkoch, der weltweit als «Küchen-Botaniker», «Kräuter-Papst» oder gar «Ausserirdischer am Herd» gefeiert wird, ist im Restaurantführer «Gault Millau» mit dem zuvor noch nie erreichten Punktemaximum 20/20 ausgezeichnet worden. Im Winter leitet der «Mann mit dem Schäferhut» die «Ferme de mon Père» im Skiresort Megève, in der Sommersaison «L'Auberge de l'Eridan» in Annecy. MJP

Foto: Martin J. Peiras



Mehr Most und Grundstoffe

Thurella. Die Thurella AG mit Sitz in Egnach TG konnte den Gesamtumsatz 2002 um 11,4 Prozent auf über 94 Millionen Franken steigern. Die Sparte Getränke (Rittergold, Obi-Apfelsaft) weist ein Umsatzplus von 4,9 Prozent, die Sparte Agroservice (Futtermittel, Dünger, Pflanzenschutz usw.) 11,7 Prozent und die Sparte Grundstoffe auf Grund der erhöhten Nachfrage gar einen Umsatzzuwachs von 21,9 Prozent aus. CM

KOPENHAGEN / Carlsberg verzeichnet Aufwärtstrend Steigende Bierverkäufe

Der dänische Brauereikonzern Carlsberg hat im vergangenen Jahr mehr Bier verkauft und seinen Gewinn um 15 Prozent auf rund 645 Millionen Franken gesteigert. Der Gesamtumsatz stieg um 3 Prozent. Gemäss Mitteilung verzeichneten die dänischen Bierbrauer im weltweiten Kerngeschäft mit Bier eine Absatzzunahme um 17 Prozent auf 78,6 Mio. Hektoliter. Deutliche Resultatsverbesserungen wurden in Europa erzielt. Während

in Dänemark der Bierkonsum in den letzten Jahren zurückgegangen ist und 2002 stagnierte, notierte das Unternehmen weltweit einen anhaltenden Aufwärtstrend, allerdings mit starken regionalen Unterschieden. Carlsberg ist der zweitgrösste Brauereikonzern Europas nach Heineken in den Niederlanden. Zur Carlsberg-Gruppe gehören auch die Schweizer Traditionsbrauereien 'Feldschlösschen und Cardinal. MJP

LEAP KHENG LY / Als mittelloser Flüchtling hat Leap Kheng Ly zusammen mit drei Brüdern in der Schweiz ein Gastro-Imperium aufgebaut. Die Ly-Gruppe betreibt zurzeit siebzehn China- und Thai-Restaurantbetriebe. Die Expansion geht weiter. HELGA WIENRÖDER

«Unsere Visionen vom eigenen Restaurant nahm lange Zeit niemand ernst»

Nicht zu viel Lärm um seine Person machen, findet der 39-jährige, in Kambodscha aufgewachsene Chinese Leap Kheng Ly, denn schliesslich hätten alle vier Brüder, die in der Schweiz leben und auch nach Jahren noch gemeinsam durch dick und dünn gehen, zu dem Erfolg des Unternehmens beige-

Foto: Zug



FAMILIE LY

Gemeinsam Verantwortung tragen: Hintere Reihe v.l.n.r. der jüngste Bruder Leap Roth Ly, Choen Ly, Leap Kheng Ly und Leap Meng Ly (der älteste der Ly-Brüder), der Bruder rechts im Bild lebt in Frankreich. Im Vordergrund die Eltern.

Portrait

tragen. Daher eigentlich kein Wunder, dass er nicht alleine fotografiert werden will. Das Treffen fand nach einigen Telefon- und Faxanfragen im ersten, vor knapp 16 Jahren eröffneten Suan-Long-Restaurant an der Klobach-/Neptunstrasse in Zürich statt. Dem Mitbesitzer von demnächst 20 Gastrobetrieben in der Schweiz sieht man keine Müdigkeit an, auch nicht, dass seine Arbeitswoche meistens sieben Tage zählt und das seit 20 Jahren. Wer einen gestressten Manager in dunkelblauem Einreihler erwartet hätte, sieht sich getäuscht: In Jeans und einem dicken winterweissen Rollkragenpull-over wirkt der grosse, schlanke Leap Kheng Ly vital und sportlich.

«EINE LANGE GESCHICHTE...»

«Es ist eine lange Geschichte, über die ich schon längst einmal ein Buch schreiben wollte», lacht Leap Kheng. Darin sollte stehen, wie er bei seinen Eltern als Chinese in Kambodscha aufwuchs, wo die Familie mehrere Geschäfte besass und die Kinder eine privilegierte Ausbildung in französischen Privatschulen genossen. Das schon Jahre dauernde zermürbende Pol-Pot-Regime gab den Ausschlag für Leap Kheng's abenteuerliche Flucht. Zusammen mit seinem Onkel kam der damals 17-Jährige teilweise auf dem Velo in ein thailändisches Flüchtlingslager. Die Brüder und eine Schwester folgten etwas später. Ihr ursprüngliches Ziel war Frankreich, wo Verwandte lebten.

VOM FLÜCHTLING ZUM GASTRO-UNTERNEHMER

Doch reiste die Familie auf Anraten von Lager-Ärzten des Roten Kreuzes in die Schweiz, wo sie 1980 völlig mittellos eintraf. Leap Kheng wurde von der Gemeinde Grüningen aufgenommen. Es folgten harte Jahre. Den ursprünglichen Traum vom Medizinstudium sich musste Leap Kheng aus dem Kopf schlagen. Die Realität sah anders aus: Intensiver Deutschkurs, ein Job als Hilfspfleger und später als Hilfspfleger in einem Altersheim. «Gerade als ich eine Lehre als Krankenpfleger beginnen wollte, holte mich mein älterer

Bruder Leap Meng ins Gastgewerbe», erinnert er sich. Die Trainee-Ausbildung in Warenkontrolle, Stewarding und Service in einem Mövenpick-Restaurant brachte die Wende. Mit 700 Franken Monatslohn, von dem eisern gespart wurde, und harter Siebentage-Arbeit ermöglichte sich Leap Kheng die Ausbildung an der Wirtsfachschule, die damals 4500 Franken kostete. Als erster Chinese schloss er erfolgreich ab.

Bruder Leap Meng arbeitete zu dieser Zeit als Küchenbursche und Hilfskoch. «Unsere Visionen vom eigenen Restaurant nahm lange Zeit niemand

ernst. Bis unser Traum nach einjähriger Suche und vielen Absagen mit der Eröffnung des «Suan Long» an der Klobach-/Neptunstrasse im September 1987, 7 Jahre nach der Flucht aus Kambodscha, Wirklichkeit wurde.»

NACH SIEBEN JAHREN: «A DREAM COMES TRUE»

Leap Kheng war damals knapp 24 Jahre alt. Und das alles ohne Bankkredite, mit Disziplin und Sparsamkeit der beiden Ly-Brüder, die auch am Wochenende einen Marktstand mit Frühlingsrollen betrieben und praktisch

rund um die Uhr schufteten. Später kamen die jüngeren Brüder Leap Roth und Leap Choen dazu. Bis zur Eröffnung des zweiten «Suan Long» an der Witikonstrasse in Zürich sollten noch fast drei Jahre verstreichen.

Seither vergeht fast kein Jahr ohne Neueröffnungen: Zürich, Kloten, Zug, Winterthur, Baar und zuletzt im Dezember 2002 innerhalb des Foodcourts im Sous-Sol des Berner Bahnhofs. Zu den derzeit 17 Betrieben sollte im Laufe dieses Jahres noch drei «Suan Long» hinzukommen: In Uster, Frauenfeld und Zug. Uster ist das bisher ambitionöseste Projekt «und eigentlich mein Kind», gesteht Leap Kheng. Es handelt sich um eine kürzlich von Leap Kheng und Leap Meng gekaufte Liegenschaft im Zentrum von Uster, die derzeit umgebaut wird, mit Wohnungen, Büros bzw. Arztpraxen – und einem «Suan-Long»-Restaurant im Erdgeschoss. Die Eröffnung ist für Ende Dezember vorgesehen.

BALD ÜBER 180 MITARBEITENDE

Die meisten Betriebe werden als China- bzw. Thai-Restaurant mit Take-away geführt. Reine Take-aways sind «Suan Long» im Hauptbahnhof Zürich und das neue Zuger Lokal. Hinter den einzelnen Betrieben stehen in erster Linie die Betreiber Ly &

Ly mit Leap Kheng und Leap Meng. Zur Ly-Gruppe gehören die Suan Long Zug AG, Zug, die Suan Long Stadtdor AG, Winterthur, Suan Long Enge AG Zürich und die Chuan Li Gastro AG in Zug. Die vier Ly-Brüder sind regelmässig auf Tour, um ihre Restaurants zu besuchen. Jedes Lokal hat einen Küchenchef und einen Chef de Service. Derzeit zählt die Ly-Gruppe 170 Mitarbeiter auf ihrer Payroll – manche davon sind schon 15 Jahre an Bord.

Ende des Jahres werden es mehr als 180 sein. Es gibt keine zentrale Fabrikation, alles wird vor Ort von ausschliesslich chinesischen Köchen in einer offenen Küche authentisch und frisch à la minute hergestellt. Ausnahme sind Frühlingsrollen und Sushi: Sie stammen aus eigener Manufaktur in Zürich-Witikon.

AUCH CATERING UND VERANSTALTUNGEN

Auch sonst sind die Ly-Brüder sehr umtriebig: an Grossanlässen wie dem Zürcher Seenachtsfest oder als Caterer mit dem eigenem Personal an grossen Events mit bis zu 400 Personen. Schon bei der Chinagarten-Eröffnung 1993 in Zürich wurden sie von Stadtrat Thomas Wagner für die Bewirtung der chinesischen und Schweizer Gäste angefragt und seither bestehen auch sehr gute Kontakte zwischen Delegationen aus China und den Brüdern Ly. Je nach Standort und Restaurant-Typ unterscheidet sich auch der Gästemix: Schüler, Touristen aus Europa, Asien und den USA, Normalos, CEOs, Sportsgrößen und Sternchen machen den Reiz aus.

Dass ein kleines Imperium derart kontinuierlich über Jahre wächst und funktioniert, ist das Resultat harter Arbeit der Brüder Ly – und das an sieben Tagen in der Woche – seit Jahren. «Wir tragen gemeinsam die Verantwortung und wollen zusammenhalten», bestätigt Leap Kheng: «Gemeinsam diskutieren wir offen über Konzepte und die Organisation, bis wir die beste Lösung finden.»

Zur Person

Name: Leap Kheng Ly
Beruf: Gastrounternehmer
Geburtsdag: 10.11.1963
Zivilstand: verheiratet, 2 Töchter von 2 und 4 Jahren
Wohnort: Zürich
Lieblingsessen: Asiatisch, manchmal Italienisch und Schweizerisch
Lieblingsgetränk: das eigene importierte Bier, ein gutes Glas Bordeaux
Der ältere Bruder und engster Partner Leap Meng Ly ist am 9.12.1953 geboren. Zur Ly-Gruppe gehören ebenfalls die Brüder Leap Roth und Leap Choen. MJP

Organigramm der Ly-Gruppe

Im Organigramm der Ly-Gruppe befinden sich unter der Obhut der Muttergesellschaft Chuan Li AG Zug zehn Unternehmen in den Bereichen Immobilien, Liegenschaften, Restaurants sowie Nahrungsmittel- und Bierimport:
Chuan Li Immobilien AG Zug
Chuan Li Liegenschaften AG Zug
Suan Long Zug AG Zug
Suan Long Vegi AG Zürich
Suan Long Uster AG, Uster
Suan Long Neptun AG Zürich
Suan Long Enge AG Zürich
Suan Long Stadtdor AG Winterthur

Oriental Pearl AG Zürich
Chuan Li Gastro AG Zug

Die Unternehmen befinden sich zu je 25% im Besitz der vier Brüder. Die Brüder Leap Kheng und Leap Meng sind zu je 50% beteiligt an folgenden Zürcher Betrieben:

Suan Long Neptunstrasse, Witikonstrasse, Halle/Museumsstrasse im Hauptbahnhof, Stadelhoferstrasse 22, Langstrasse, Selnaustrasse, Stadelhoferstrasse 8, Birmsendlerstrasse, Bahnhofpassage sowie Kirchgasse Kloten und Hauptbahnhof Bern. MJP

TEPPICHE / Fachgerechtes Reinigen verlängert Lebensdauer

Jetzt Salzurückstände entfernen

Teppiche, Brücken und Läufer haben während der kalten Jahreszeit gelitten und brauchen im Rahmen des Frühjahrsputzes dringend eine Pflegebehandlung. Einfaches Staubsaugen hilft dabei aber oftmals nicht, denn Salz- und Schmutzrückstände aus Schuhen dringen tief in den Webflor ein.

ROLLSPLITT ZERSTÖRT FASERN

Die sandigen und scharfkantigen Teilchen (u.a. Rollsplitt) zerstören die Fasern bei jedem Schritt, und in Verbindung mit Feuchtigkeit kann der Teppich sogar von Schimmel befallen werden. Auf keinen Fall sollte man beim Frühjahrsputz aber zum Teppichklopfer greifen. Denn jede dieser rohen Behandlungen verkürzt das Leben eines Teppichs erheblich. Auch von im Handel erhältlichen Sprays und Schäumen sollte man die Finger lassen. Die notwendige Bürstenmassage des Teppichs treibt Schmutzpartikel nur noch tiefer in das Material und sorgt bestenfalls für einen optischen Erfolg. Das Problem ist jedoch nicht behoben, und im ungünstigsten Falle können sogar die Farben des Teppichs in Mitleidenschaft gezogen werden.

Besonders bei wertvollen Exemplaren wie Orient-, Tibet- oder Berberteppichen sollte man daher keine Kompromisse eingehen und sie nur Fachleuten anvertrauen. Die Schulung der Mitarbeiter im Hotel durch Experten gewährleistet einen optimalen Werterhalt und hygienische Sauberkeit. Fachleute gehen so vor: Der Teppich wird gründlich gewaschen, wobei die Schmutzpartikel unter Einwirkung biologisch abbaubarer Wollwaschmittel behutsam entfernt werden. Der gereinigte Teppich wird anschliessend gründlich gespült und stufenweise entwässert. Nach einer Warmlufttrocknung bei mindestens 30°C kann er noch mit einer speziellen Faserbeschichtung versehen werden, die vor erneuter Verschmutzung schützt. **CM**

www.efit-textilpflege.de

PRIX PEGASUS/ Energie Schweiz und Sun 21 lancieren Mobilitätspreis

100 000 Franken zu gewinnen

Energie Schweiz und Sun 21 lancieren erstmals den «prix pegasus». Mit der Preissumme von 100 000 Franken wollen die beiden Organisationen die beste Idee für nachhaltige Mobilität auszeichnen und ihre Umsetzung fördern.

Es brauche viele kleine Schritte und ein paar Würfe, um die Verkehrsprobleme (Klimaveränderung, Ressourcenverbrauch, Emissionen) in der Schweiz zu lösen, schreiben die Organisatoren in einer Pressemitteilung. Auf der Fahrt in eine nachhaltige Zukunft sei im Mobilitätsbereich das grösste Potenzial für Verbesserungen zu orten. Darum engagieren sich Energie Schweiz und Sun 21 für dieses Thema und setzen dabei auf ein spezielles Pferd – den «prix pegasus».

Die nominierten Ideen und das preisgekrönte Projekt sollen im Rahmen des «6. Internationalen Energieforum Sun 21» in Basel am 26. Juni 2003 einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt werden. Eingabeschluss ist der 19. April 2003 **CM**

Informationen: www.prixpegasus.ch

SCHALLSCHUTZ / Lärm ist unerwünscht – besonders in Hotels. Baulicher Lärmschutz hilft, Aussenschall, Luft- und Trittschall sowie haustechnische Geräusche in den Griff zu bekommen. **ELIAS KOPF**

Dem Lärm keine Chance lassen

Apartmenthäuser und Hotels vereinen für kurze Zeit Menschen mit ganz unterschiedlichen Erwartungen unter einem Dach. Ob sich die bunte Schar der Gäste wohl fühlt, hängt in hohem Mass davon ab, ob es gelingt, den vielfältigen Bedürfnissen Raum zu lassen und Reibungen zu vermeiden. Besonders sensibel reagieren Gäste auf Schall. Doch der Geschäftsmann, der zu einem wichtigen Seminar anreist, die Jugendlichen, die sich gut gelaunt ins Nachtleben stürzen, und die frisch verliebten Städtebummler lärmern und ruhen zu unterschiedlichen Tages- und Nachtzeiten. Türenschnellen, Schwatzen und Telefonieren, rennende Kinder, Fernsehen, Musik, der nächtliche Gebrauch von Duschen und Toiletten, Schuhgeklapper auf Treppen und Korridoren, aber auch lautes Gelächter werden deshalb ohne bauliche Vorsorge rasch zum Problem.

AM BESTEN MIT LÜFTUNG KOMBINIEREN

Ähnlich wie Hygiene ist guter Schallschutz nicht direkt wahrnehmbar, trägt aber entscheidend zum Wohlbefinden der Gäste bei. Allerdings müssen die verschiedenen Lärmquellen separat angegangen werden. Relativ unproblematisch gestaltet sich heute der Schutz gegen den Krach von der Strasse. Moderne Gebäude und renovierte Fassaden verfügen meist über eine gute Wärmeisolation. Dazu gehören hochdämmende Fenster, deren Mehrfachverglasung auch den Strassenlärm draussen hält. Mit Dämmung allein lässt sich das Lärmproblem jedoch nicht in den Griff bekommen. So warnt etwa Franz Beyeler, Geschäftsführer des Vereins Minergie, vor konzeptlosem Schallschutz: «Der Einbau von teuren Schallschutzfenstern lässt die Frage der Frischluftzufuhr ungelöst, was gern verschwiegen wird.» Bleiben die schalldichten Fenster gekippt, kommt mit der frischen Luft auch der Lärm wieder herein. Spart man sich hingegen das Lüften, dann sammelt sich in den Räumen Feuchtigkeit an – mit entsprechender Schimmelbildung. Deshalb rät Pius Hüssler von der EnergieSchweiz-Beratungszentrale in Aarau, die Aussendämmung mit einer mechanischen Komfortlüftung zu kombinieren.

LUFTSCHALL REFLEKTIEREN

Grösseres Kopfzerbrechen als der Aussenschall bereitet jener Lärm, der im Hotel-Innern entsteht. Lautes Sprechen und Fernsehen beispielsweise führen zu so genanntem Luftschall. Als Gegenmassnahme empfiehlt sich eine bauliche Abkapselung, die verhindert, dass sich der Lärm in die Nebenzimmer und angrenzenden Geschosse ausbreiten kann. Dies lässt sich mit schalldämmenden Wänden, Decken und Böden erreichen. So leiten vor allem massive Baustoffe, die wie Beton nur schwer in Schwingung geraten, den Luftschall zum grösseren Teil nicht weiter, wie der Akustiker Markus Strobel von der Firma Planteam in Sempach erläutert.

Decken und Wände in Massivbauweise können deshalb eine gute Luftschall-Barriere zu angrenzenden Gebäudeteilen bilden. Abkapselung ist insbesondere für die hoteleigene Bar und das Dancing unverzichtbar. Schwieriger präsentiert sich die Situation im Holzbau. «Mit einschaligen Holzkonstruktionen können keine genügenden Schalldämmwerte erzielt werden. Es sind zwangsläufig zwei- und mehrschalige Strukturen nötig», betont Strobel. Auf jeden Fall sollte ein Hotelier, der die Schalldämmung verbessern will, professionelle Hilfe in Anspruch nehmen. Denn selbst für erfahrene Baupraktiker bleibt Schallschutz oft rätselhaft. Fehler entstehen häufig durch die Vernachlässigung von

Foto: Pieter Poldervaart



LÄRMBELASTUNG

Ähnlich wie Hygiene ist guter Schallschutz im Hotel und Restaurant nicht direkt wahrnehmbar, trägt aber entscheidend zum Wohlbefinden der Gäste bei.

Schallnebenwegen (Schallübertragung via Türen, Kanäle, flankierende Bauteile) oder durch mangelhafte Konstruktionsaufbauten. So kann es laut Strobel bei zu dicken Wandschalen, zu steifen Dämmstoffen im Hohlraum oder ungenügenden Schalenelementen zu Resonanzkoppelungen kommen.

Angesichts solcher Schallschutz-Fallen und oft unrealistischer Versprechungen der Verkäufer pocht Frieder Ernich von der Abteilung Akustik und Lärmbekämpfung der Empa in Dübendorf auf Schriftlichkeit: «Man sollte auf alle Fälle eine verbindliche Vereinbarung über den in Aussicht ge-

stellten Schallschutz treffen. Sonst bekommt man womöglich nur den unkomfortablen Mindest-Schallschutz nach SIA 181.»

SCHRILLEM GELÄCHTER DIE SPITZE NEHMEN

Mit schalldämmenden Wänden, Böden und Decken lässt sich zwar die Ausbreitung von Luftschall verhindern, doch führt die starke Reflexion des Lärms in Räumen ohne dämpfendes Mobiliar zu Nachhall.

In Sälen, Konferenzräumen, Treppenhäusern und Restaurants stellt sich dann rasch ein unangenehm ho-

her Lärmpegel ein (Stimmengewirr), mit dem Resultat, dass sich die Gäste heiser reden. Akustisch harte Böden aus Stein, Kacheln oder Parkett verschärfen das Problem. Hier schaffen Schlitz- und Lochabsorber an Decken und Wänden zuverlässig Abhilfe.

Bei diesen Schallschluckern handelt es sich um geschlitzte oder gelochte Platten – meist aus Holz – in Kombination mit einer porösen Schicht, zum Beispiel einer Weichfaserplatte. Je grösser der Anteil der Luftschlitze an der Oberfläche, desto stärker wirkt der Absorber im hohen Frequenzbereich – sogar schrilles Gelächter wird plötzlich erträglich.

Gegen Trittschall und haustechnische Geräusche im Hotel

Bei der Bekämpfung des Trittschalls steht die Abfederung im Vordergrund. Da Trittschall im Innern von Bauteilen durchs ganze Gebäude «wandert», sollten Schrittgereusche schon im Moment des Entstehens unterdrückt werden. Wirkungsvolle Massnahmen sind weiche Gehbeläge, die das Schrittgereusch schlucken.

Im Holzbau reichen Teppiche allerdings nicht aus. Laut Markus Strobel, Akustiker bei der Firma Planteam in Sempach, hat man vor allem mit Holz-Beton-Verbundkonstruktionen und einem schwimmenden Unterlagsboden gute Erfahrungen gemacht: «Bei entsprechendem Bodenaufbau können im Holzbau selbst mit Trittschallherten

Bodenbelägen wie Parkett und Keramik-Platten erhöhte Schallschutzanforderungen erfüllt werden.» Etwas anders sieht das Trittschallproblem auf Treppen aus. Hier sind elastische Lagerungen nötig, die den ganzen Treppenlauf akustisch vom Gebäude abtrennen. Angesichts der unberechenbaren nächtlichen Aktivitäten von Hotelgästen und Bewohnern von Apartmenthäusern muss auch dem Lärm aus den Nasszellen ein besonderes Augenmerk gelten.

Eine EMPA-Studie identifiziert folgende «haustechnische» Lärmarten als wichtige Beanstandungsgründe: WC-Deckel fallen lassen, Gegenstände auf Lavabo abstellen, Geräusche von

Zahnglas- und Seifenschalenhalterung, Anschlag von Dusch-Schiebetüren sowie Klopfen aus Badewanne und Dusche.

Da sich dieser haustechnische Schall ähnlich wie Treppen-Trittschall auf die angrenzenden Bauteile überträgt, sollten auch Toiletten, Lavabos, Zahnglas- und Brausehalterung durch spezielle Schwingungsdämmungen aus Schaumstoff oder Gummi schalltechnisch von Böden und Wänden abgekoppelt werden. **EKO**

Zusätzliche Informationen: Die EMPA-Broschüre zu baulichen Schallschutzfehlern ist erhältlich unter: www.empa.ch/plugin/template/empa/1/5854

HSMAI / Generalversammlung 2003 mit speziellem Rahmen

Schlittelpausch auf der Rigi

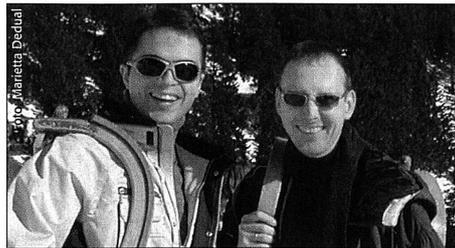


Foto: Marietta Dedual

An der GV der Hospitality Sales & Marketing Association International (HSMAI) in Weggis gingen die ordentlichen Traktanden zügig über die Bühne. Ein wichtiges Anliegen der Marketingvereinigung ist die Mitgliedervereinigung. Nach der GV ging es zum Schlittelpausch auf die Rigi. Unser Bild zeigt Stephan Huber, Präsident der HSMAI (links) und Rolf Köchl, Direktor Sales & Marketing Radisson SAS Hotels & Resorts, Basel vor der Abfahrt. MD

SAULIEU F / Starkoch des Restaurants La Côte d'Or

Bernard Loiseau tot

Der französische Drei-Sterne-Koch Bernard Loiseau ist tot. Der Küchenchef des Restaurants La Côte d'Or in Saulieu wurde gemäss Medienberichten am Montag tot in seiner Wohnung aufgefunden. Nach ersten Ermittlungen erschoss sich Loiseau mit einem Jagdgewehr. Näheres soll eine Obduktion erbringen. Kollegen spekulierten, dass der 52-jährige die Herabstufung seines Lokals im «Gault Millau» nicht

verkräftet habe. Die Küchenchefs kritisierten den grossen Druck, den die Restaurantführer mit ihren alljährlichen Bewertungen ausübten. Loiseau hat sich mit regionaler Küche einen Namen gemacht. Berühmt wurde Loiseau durch Spezialitäten wie «Sandre à la fondue d'échalotes» und «Blanc de volaille de Bresse au foie gras chaud». Im Restaurantführer Michelin wurde er 1991 mit drei Sternen ausgezeichnet. CM

ZITAT DER WOCHE

«Superior» ist ein Begriff, der bei den Tour-Operators gut eingeführt ist.»

Riet Frey, Präsident der Kommission Hotelklassifikation von hotelleriesuisse im Interview auf Seite 2

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

Küchenchef **Roland Sollberger** hat das im Frühling 2002 renovierte Restaurant Beaujolais an der Berner Aarberggasse verlassen. Als neuer Geschäftsführer amtiert **Dzengis Rumeri**; der neue Küchenchef heisst **Stephan Jaun**. CM



Nach jahrelanger Tätigkeit im ZAGG-Organisationskomitee wollen **Cécile** und **Josef Muff** ihre Arbeit niederlegen. Sie stehen gemäss Pressemitteilung vor einer neuen Herausforderung im Berufsleben und können die nötige Zeit für die Luzerner Messe nicht mehr aufbringen. CM



Der Cercle des Chefs de Cuisine Bern (CCCB) konnte an der Hotel- und Gaststätten-Ausstellung 2003 (HOGA) in Nürnberg insgesamt sieben Goldmedaillen holen. Im Bild v.l.n.r.: **Rasmus Springbrunn** (Lindenhof/Witzwil, Gampelen), Teamchef **Beat Weibel** (Kinderklinik Inselespital, Bern), **Richard Lang** (Designhotel an Porto, Lachen SZ), **Rolf Mürner** (Gurten Kulm Hotel, Bern) und **Roger Aebischer** (Gasthof Löwen, Riffenmatt). MJP

Gianni Biggi wird ab April neuer Direktor im Grand Hotel Park in Gstaad. Das Fünf-Sterne-Hotel ist neu im Besitz von **Donata Späth**, der Schwester des Industriellen **Ernesto Bertarelli**. Biggi war früher Vize-Direktor im Palace Hotel Gstaad und ist heute Direktor im «Olden» in Gstaad. Sein Nachfolger ist **Urs Eberhardt**, Direktor im Hotel Villa Magliasia in Magliaso (TI). Biggi will das Grand Hotel Park wieder «zu einem Fünf-Sterne-Hotel führen, wo die Gäste verwöhnt werden.» Das Hotel hat unter seinem früheren Besitzer, **Theo Gerlach**, turbulente Zeiten mitgemacht, das Direktorenkarussell drehte rasend schnell. Biggi will nun Ruhe hineinbringen und Gäste zurückgewinnen. Er wolle, sagt er, wieder mit dem Palace Hotel Gstaad zusammenarbeiten. Rund die Hälfte des bisherigen «Park»-Personals bleibt. Neu wird **Franz Fäh** (im Bild) für das leibliche Wohl der Gäste sorgen. Fäh ist Küchenchef im «Badrutt's Palace» in St. Moritz. Er bringe, so Biggi, einen Teil seiner Brigade mit. Der Nachfolger Fähs im «Badrutt's Palace» ist noch nicht bestimmt. CK

GV::SWISS / Ausgabe 1/2003

Kennzahlen für Heime



Wädenswil, die exklusiv in gv:swiss veröffentlicht ist. Die repräsentative Studie bietet aber noch mehr: Sie liefert unter anderem neue Kennzahlen zur Küchenleistung in Heimen. In den Kampf gegen die Mangelernährung wiederum ziehen gemeinsam zehn Schweizer Spitäler Denn: Jeder vierte Spitalpatient ist heute mangelernährt. Hauptgrund: Keiner fühlt sich für die richtige Ernährung vor Ort in den Spitälern wirklich zuständig. GSG

Eine Gratis-Probennummer oder ein Kennlern-Abonnement erhalten Sie unter Telefon 031 370 42 22 oder per E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Wieviel in Heimen bereits elektronische Bestellsysteme eingesetzt und wie häufig Betagte überhaupt nach ihren Essenswünschen befragt werden zeigt eine Erhebung der Hochschule

100 JAHRE KURSAAL / Im «Bernerhof», in welchem weitsichtige Berner Hoteliers den Kursaal gegründet hatten, fand der Festakt statt. CHRISTINE KÜNZLER

«Es ist eine noble Aufgabe, Bern touristisch zu fördern»

«Kluge Hoteliers, die gab es schon damals», sagte Jakob Bärtschi, Präsident der Allegro Grand Casino Kursaal Bern AG (ACK), am Festakt zum 100. Geburtstag des Berner Kursaals im «Bernerhof». Dort, in diesem damaligen Luxushotel (heute Sitz der Finanzverwaltung), hatten weitsichtige Berner Hoteliers am 20. Februar 1903 die «Kursaal + Sommerkasino Schänzli Gesellschaft» gegründet.

Sieben Jahre später kauften Hoteliers und Gewerbetreibende das Schänzli, wo der heutige Kursaal steht. «Der Erfolg zeigt, dass alles gut gelungen ist, ohne Inanspruchnahme von öffentlichen Mitteln», sagte Bärtschi den geladenen Gästen aus Politik, Wirtschaft und Kultur. Das Unternehmen werde dieser Verantwortung weiterhin gerecht. «Es ist eine noble Aufgabe, Stadt und Kanton Bern touristisch zu fördern.»

EIN FONDS FÜR DIE BERNER

Zum runden Geburtstag gibt es nicht nur das Kursaal-Werbetram und diverse Events und Veranstaltungen über das ganze Jahr, sondern auch einen Fonds. Der ACK-Fonds, als Dankbarkeit für das Erreichte gegründet, wie Generaldirektor Daniel Frei der Festgemeinde kundtat, soll die Unternehmensgruppe in der Öffentlichkeit verankern. Mit den Fondsmitteln sollen jedes Jahr Einzelpersonen, Vereine, Institutionen oder Unternehmen gefördert werden, die im Einzugsgebiet des Kursaals leben oder ihren Sitz haben.

Finanziell unterstützt werden Ideen und Leistungen in den Bereichen Kultur, Sport, Lebensraum und Tourismus. Die Trägergesellschaft – die Kongress + Kursaal Bern AG, die Hotel Allegro AG und die Grand Casino Kursaal Bern AG – wird den Fonds jährlich mit 20 Prozent ihres Werbebudgets speisen. Zur Feier des Geburtstags legte die Kursaal AG als Grundkapital 50 000 Franken in den ACK-Fonds. Die Mittel verteilen wird eine kleine Gruppe, die aus Direktionsmitgliedern und den Organen bestehen.



ERSTE FAHRT MIT DEM ALLEGRO-TRAM

In Festlaune: **Hansrudolf Kamber**, Direktor Bern mobil, **Jakob Bärtschi**, Präsident Allegro Grand Casino Kursaal Bern AG (ACK), **Daniel Frei**, ACK-Generaldirektor und **Patrik Scherrer**, Direktor Hotel Allegro.

Ein paar Zahlen

Patrik Scherrer, der Direktor des Hotels Allegro, überraschte die Festbesucher mit ein paar (unkonventionellen und hochgerechneten) Zahlen: **Croupiers und Dealer haben in diesen 100 Jahren wohl 25 450 000-Millionen «rien ne va plus» gerufen. In den 100 Jahren ist an gegen 35 000 Betriebstagen gearbeitet und sind deutlich über 30 Mio. Gäste empfangen worden. Die Mitarbeitenden haben 7 750 000 km zurückgelegt, was 200 Erdballumkreisungen entspricht. 13,75 Mio. Orangen wurden zu 550 000 Liter Orangensaft gepresst, 35 000 Hektoliter Mineralwasser aufgetragen, 51 000 Hektoliter Bier ausgeschenkt und rund 1,5**

Mio. Liter Wein getrunken. Im Kursaal wurde oft süss gelebt: 1 850 000 Stück Kuchen, Torten und Patisserie zeugen davon.

Franz Dietrich, Gründungspräsident der Hotel Allegro AG und ehemaliger hotelleriesuisse-Direktor, informierte die Festgemeinde, dass in Bern in den letzten 100 Jahren rund 500 zusätzliche Hotelbetten entstanden sind (171 davon allein im «Allegro»). Der «Bernerhof», in welchem der Kursaal gegründet worden ist, hatte vor 100 Jahren gerade mal vier Badezimmer für 123 Zimmer, und wer im Jahr 1923 im Nobelhotel nächtigte, bezahlte zwischen 4 und 8 Franken fürs Einzelzimmer. CK

IMPRESSUM

hotelleriesuisse Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Mombijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christian Hodler

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD)

Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH)

Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK),
Mireille Guggenbühler (MG),
Toni Rüm (TR), Sonja Stalder (SST),
Dr. Karl Josef Verling (KV)

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

Cahier français: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Mesbauer (LM), Valérie Marchand (VM),
Milestone: Dr. Peter Köhler (PK)

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

Layout: Roland Gerber (RG), Karin Guggler (KG),
Gilbert Perrot (GPE), Brigitte Spring (BS)

Korrektur: Paul Le Grand

Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris;
Gerhard Lob (GL), Tessin; Heibert Pürtscher (HP), Wien;
Marta Pütz-Willems (MP), München; Franziska Richard
(FR), Basel; Georg Ubenauf (GU), Frankfurt; Gregor Waser
(GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich.

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Stöbel

Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casaluga,
Stellenservice: Matthias Beveler, Andrius Jakob, Marc Moser,
Geschäftsbezüge: Markus Marbel (Verkauf),
Roger Stemmer, Brigitte Weber,
Innendienst: Patrick Stalder

Druck:
Fischer AG für Data und Print,
Druckzentrum Bern

Auflage:
11 198 Ex. WEMF-belegl. u. g.
22 000 Ex. Vertriebsauflage

Verkaufspreise: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:

– Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen 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 Buzotismus
– Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
– Schweizer Kurhäuser (VSK)
– Swiss International Hotels (SIH)
– Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Kontakte:

Adresse:
Mombijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.)
Tel. 031 370 42 16, 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
Stellenservice:
Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch
Geschäftsbezüge:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch
Für unerlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



CLASSIFICATION / Le projet de nouvelle classification pour les hôtels est en consultation. Les détails. **PAGE 2**



COMPAGNIE DES ALPES / Son arrivée en Valais inquiète et alimente les rumeurs. Mise au point avec son directeur. **PAGE 5**



hotel+tourismus revue

SUISSE TOURISME / Lancement d'une offensive pour plus d'hospitalité

Villars parmi les stations pilotes

L'hospitalité touristique devrait s'améliorer ces prochaines années en Suisse. C'est du moins le souhait de Suisse Tourisme et des quatre stations pilotes – Lenzerheide, Scuol, Villars et Zermatt – qui lanceront en juin un programme de trois ans, intitulé «Accueil Suisse» et destiné à mettre en place une véritable chaîne de prestations touristiques. Il ne s'agira pas d'intégrer uniquement les organisations touristiques, mais aussi les autorités communales et tous les prestataires de la destination. Responsable de la communication de Suisse Tourisme, Daniela Bär, indique, à titre d'exemple: «A son arrivée, l'hôte verra que le réfrigérateur de son appartement de vacances a été rempli selon ses désirs, que les horaires de bus de la station sont disponibles, ainsi que les coordonnées pour obtenir les informations utiles durant le séjour.»

UN MILLION DE FRANCS PAR DESTINATION

Les quatre stations qui serviront de banc d'essais ont été désignées parmi une vingtaine de candidats. Pour figurer parmi les localités retenues, elles devaient avoir obtenu l'appui des prestataires et disposer des fonds nécessaires à la réalisation de ce projet. Suisse Tourisme, qui accompagnera ces stations, estime le coût de l'opération à un million de francs environ par destination, Suisse Tourisme prenant la moitié à sa charge. Le calendrier du projet prévoit la mise en place d'un plan de réalisation d'ici mi-2004, plan basé sur un état de la situation qui sera élaboré à partir de juin de cette année. Le projet devra ensuite être réalisé jusqu'en automne 2005.

«UN GRAND INTÉRÊT» À VILLARS

«Ce projet a suscité un grand intérêt auprès de nos partenaires», a indiqué le directeur de l'Office du tourisme de Villars, Patrick Henry. Cette offensive permet, estime-t-il, de prolonger les efforts que la station a déjà consentis en faveur de l'accueil des hôtes. «Accueil Suisse» repose sur une idée développée en 2002 lors de la dernière Journée suisse des vacances par le directeur de Suisse Tourisme, Jürg Schmid. Ce dernier avait conté les pérégrinations d'un touriste américain (Frank Miller) en visite en Suisse dont les désirs étaient satisfaits grâce à la mise en réseau de toutes les prestations touristiques. **SST/MH**

Lire aussi en pages 1 et 9 du Cahier allemand

CLASSIFICATION DES HÔTELS / La nouvelle classification, actuellement en consultation, entend «mieux coller au marché», selon Jacques Pernet, du Comité exécutif d'hotelleriesuisse. **INTERVIEW: LAURENT MISSBAUER**

«La nouvelle classification est une médecine douce pour les hôteliers»

Un des dossiers importants qui occupe actuellement hotelleriesuisse, l'organe faîtière de l'hôtellerie helvétique, est le dossier de la nouvelle classification des hôtels qui est actuellement en consultation (lire en page 2). Cette nouvelle classification, appelée à entrer en vigueur au mois de novembre 2006, est considérée, sous bien des aspects, comme une «médecine douce» qui permet aux hôteliers de maintenir au goût du jour leurs établissements. Tel est en tout cas l'avis de Jacques Pernet, membre du Comité exécutif d'hotelleriesuisse, dont une des missions est justement de rapporter à ce comité les options stratégiques de la Commission de classification.

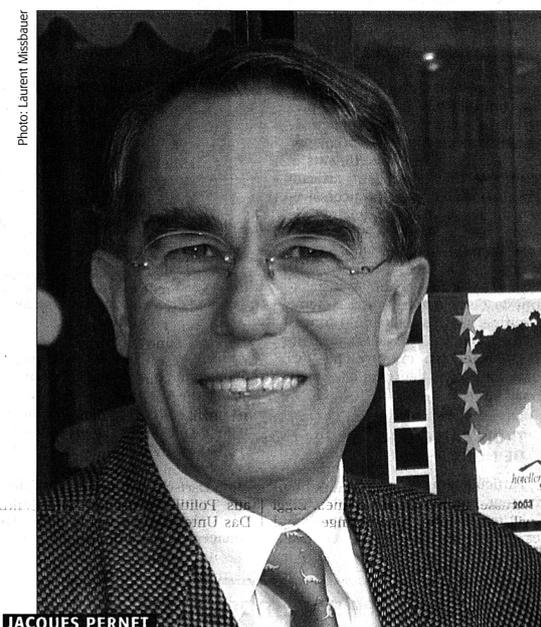
■ Pourquoi hotelleriesuisse introduit-elle une nouvelle classification?

Avant tout, il y a une forme d'obligation dans le sens où la classification des hôtels est revue tous les cinq ans. Lors des précédentes révisions, il s'agissait avant tout d'adaptations. Cette fois-ci, il a été décidé de la repenser entièrement, d'améliorer son évaluation et de simplifier la saisie des données. Il s'agit là d'un travail énorme. A tel point que la nouvelle classification n'entrera pas en vigueur pour la période 2005-2010, mais bien pour la période 2006-2011.

«Le complément intermédiaire se basera sur les services.»

■ Quelle est, pour vous, la principale innovation de cette nouvelle classification?

Il s'agit de l'arrivée d'un complément facultatif intermédiaire. Le projet, actuellement en consultation, prévoit en effet d'introduire, dans les catégories 3 et 4 étoiles, un complément intermédiaire qui pourrait s'appeler «Superior». Le conditionnel est encore de mise car le terme «Superior» n'est pas encore définitif. Ce qui est sûr, en revanche, c'est que ce complément intermédiaire se basera sur les services. Il permettra, par exemple, de faire la différence entre un hôtel 3 étoiles qui dispose de plusieurs salles de séminaires ou d'un important équipement



JACQUES PERNET

Selon lui, la nouvelle classification apportera aux hôteliers un meilleur positionnement de leur établissement.

pour le «wellness», et un hôtel 3 étoiles qui n'a pas d'autres services que le gîte et le couvert. Cette évolution de la classification entend mieux coller aux aspirations du marché.

■ Quel a été le point le plus délicat à traiter?

Du point de vue stratégique, cela a été la mise en place d'un questionnaire d'«autoclassification» qui soit à la fois simple, clair et efficace. Il faut en effet savoir qu'au début de toute classification d'un établissement il y a un questionnaire où l'hôtelier s'«auto-classifie». Ce n'est qu'une fois ce questionnaire rempli, que l'hôtel est contrôlé par des membres d'hotelleriesuisse qui proviennent obligatoirement d'un autre canton.

■ Que pourrait-on encore améliorer?

Toujours au niveau stratégique, afin de boucler la boucle de la

meilleure évaluation des services, il s'agirait de pouvoir compter sur des «mystery men», soit sur des personnes anonymes qui contrôlent l'établissement à l'improviste comme cela se passe déjà dans certains groupements hôteliers comme les Leading Hotels of the World ou Best Western.

■ Est-ce que la Suisse a été pionnière avec cette nouvelle classification ou celle-ci s'inspire-t-elle de ce qui se fait à l'étranger?

La Suisse est nettement pionnière. En France, par exemple, il y a un système d'Etat qui vous attribue une catégorie quasiment à vie. En Allemagne, il n'y a rien de comparable avec ce qui est mis en place en Suisse. Chez nous, il y a en effet un système de révision où les normes en vigueur sont réadaptées tous les cinq ans. A ce sujet, je tiens à souligner l'excellent travail effectué par la

Commission de classification d'hotelleriesuisse qui est présidée par Riet Frey.

■ Est-ce que les hôteliers romands et alémaniques ont réagi de la même façon?

Oui, il n'y a pas eu de grandes différences. Tous sont en effet conscients qu'il convient d'évaluer les hôtels d'une façon plus précise et plus transparente. Je sais cependant que les hôteliers vaudois ont écrit à la Commission de classification pour leur dire qu'ils ne voyaient pas d'un bon œil l'apparition d'un complément intermédiaire et qu'ils préféreraient l'adjonction de pictogrammes plutôt que l'énoncé des différentes spécialisations qui peut être plus ou moins long pour des établissements qui seraient, par exemple, à la fois des hôtels de séminaire, des hôtels de vacances, des hôtels golf et des hôtels «Drive-In».

«La barre des exigences n'a pas été relevée.»

■ Finalement, qu'est-ce que la nouvelle classification apportera à l'hôtelier?

Elle lui apportera un meilleur positionnement de son établissement. Plus l'hôtel est positionné de façon précise, plus le client risque d'être satisfait. Je suis ainsi de l'avis que l'hôtelier arrivera à mieux présenter son produit avec la nouvelle classification. Il faut en outre rappeler que la nouvelle classification n'a pas relevé la barre des exigences, mais que celle-ci a été mieux définie. Nous n'ignorons pas, par ailleurs, que chaque nouvelle révision de la classification incite les hôteliers à investir et à rénover afin d'éviter que leur établissement vieillisse. Pour utiliser une métaphore, je dirais que la nouvelle classification est une médecine douce qui permet à l'hôtelier de maintenir son hôtel au goût du jour. Sous cet aspect, le rôle des membres de la commission de classification ne se résume pas seulement à celui de contrôleurs, mais également à celui de bienfaiteurs qui incitent les hôteliers à améliorer leur instrument de travail.

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

vanBaerle

Des hôtes satisfaits, des clients satisfaits!

Vaisselle Cuisine Textile Étages Ambiance

van Baerle & Co AG
Schützenmattstrasse 2 · 4142 Münchenstein
Tel. 061 415 91 11 · Fax 061 415 92 22 ·
http://shop.vanbaerle.ch

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hotelleriesuisse

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

Micros

Restaurant-Vinothèque-Club Louis, Lausanne

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

CHECK IN DATA

HOTELLERIESUISSE / Mis ces jours en consultation auprès des sections membres d'hotelleriesuisse, le projet de révision globale de la classification des hôtels doit permettre à la branche d'être en phase avec le marché. MIROSLAW HALABA

Assurer la compétitivité internationale

Association faitière de la branche, hotelleriesuisse s'apprête à donner à l'économie de l'hébergement helvétique des atouts importants pour «assurer sa compétitivité internationale». Ces jours, en effet, elle a mis en consultation auprès des responsables de sections son projet de révision globale de la classification des hôtels. Un projet «d'une complexité inhabituelle», avait dit en novembre dernier lors de l'assemblée des délégués, Jacques Pernet, membre du Comité exécutif d'hotelleriesuisse. La classification, qui fait l'objet d'une révision globale tous les cinq ans, reste le pilier principal de la branche hôtelière. Outre sa contribution à la compétitivité, elle confère à l'hôtellerie suisse «une structure saine» et elle garantit «la transparence des services et des prix pour les hôtes», estime hotelleriesuisse. La classification permet à certains petits ou moyens établissements de «comblent l'absence de marque». Elle leur apporte un soutien commercial qualifié de «capital».

POUR DAVANTAGE DE QUALITÉ

Si elle est acceptée par l'assemblée des délégués de cet automne, la nouvelle classification tiendra compte de l'évolution du marché et des besoins des hôtes. Pour le président de la Commission de classification, Riet Frey, elle devrait ainsi donner à l'hôtellerie suisse un encouragement en faveur d'un effort qualitatif. Elle doit ensuite accroître la transparence dans le domaine des catégories de base et donner une meilleure image des différents domaines d'exploitation des hôtels. Enfin, elle devrait renforcer systématiquement la spécialisation des établissements. Ceci devrait se

faire en étroite collaboration avec Suisse Tourisme. Jürg Schmid, son directeur, estime qu'il y a encore trop d'établissements qui font un peu de tout, alors qu'ils auraient avantage à se spécialiser.

EVALUATION PLUS PRÉCISE DES HÔTELS

Le projet, qui doit être effectif en novembre 2006 et figurer au Guide suisse des hôtels 2007, apporte plusieurs changements importants, mais sans pour autant faire fi des pratiques précédentes. «La structure actuelle ainsi que le système de milice de la classification suisse des hôtels sont maintenus», écrit dans son rapport explicatif hotelleriesuisse.

Parmi les principales nouveautés, on relèvera tout d'abord l'apparition d'une nouvelle formule d'enquête permettant d'évaluer l'établissement de manière plus précise. Elle sera calquée sur la chronologie des sentiments et des impressions du client arrivant dans un hôtel. On passera successivement en revue la façade, le jardin, le hall d'entrée, la réception, les couloirs, la chambre et, «en toute logique», écrit hotelleriesuisse, les salles de restaurants, voire, le cas échéant, les installations de loisirs. A noter que ce système supprimera la possibilité de compenser des points faibles (salle de bain hors normes, par exemple) par des points forts (des fleurs fraîches dans les chambres).

TROIS CATEGORIES DE NORMES

Particulièrement important et novateur sera l'introduction de trois catégories de normes. Le fait que 75% des établissements – 1612, selon le



CLASSIFICATION SUISSE DES HÔTELS

La structure actuelle ainsi que le système de milice de la classification suisse des hôtels seront maintenus.

Guide suisse des hôtels 2002 – sont actuellement classés dans le secteur de la catégorie moyenne ou supérieure a nécessité l'introduction d'une différenciation, censée donner une meilleure visibilité aux catégories de 3 à 5 étoiles.

Le système prévoit ainsi des normes minimales. Celles-ci sont reprises du système en vigueur. La tolérance sera, comme jusqu'ici, une

norme minimale non satisfaite par catégorie. Viennent ensuite les normes standard. Celles-ci regroupent une partie des normes générales actuelles et évaluent l'entretien et l'état des infrastructures conformément aux critères de la catégorie. Quant à la troisième série de normes, elle porte sur les normes dites «Superior» (ce nom ne serait pas définitif). Une grande nouveauté, puisqu'elle permettra d'avoir, par exemple, des hôtels «3 étoiles Superior». Cette différenciation mettra en évidence les services et les équipements qu'un établissement propose à ses clients et qui ne font pas partie de l'offre de base de la catégorie à laquelle celui-ci appartient.

EFFORTS POUR LA QUALITÉ

Par ailleurs, hotelleriesuisse veut que ses efforts en faveur de la qualité soient intégrés à ceux fournis par les autres branches de l'industrie touristique. Le Label de qualité du tourisme suisse est considéré comme «un instrument de choix» pour atteindre cet

objectif. Les démarches en faveur de la qualité seront donc évaluées pour le supplément «Superior», qui est, rappelons-le, facultatif. Les établissements 3 étoiles «Superior» devront avoir obtenu le label de niveau I et ceux de 4 et 5 étoiles le label de niveau II. On notera qu'hotelleriesuisse prépare dans le cadre de cette révision de la classification un manuel consacré à la qualité et permettant de s'intégrer dans un système de qualité international basé sur la norme ISO 9001:2000.

Pour ce qui est des principales nouveautés du futur système de classification, on relèvera encore que la catégorie de base «Relais de campagne» deviendra un type de spécialisation (on pourra donc avoir un relais de campagne 2 étoiles). Les établissements de la catégorie «Unique» seront, d'autre part, évalués aux normes standard sur la base des critères de la catégorie 3 étoiles. Deux nouveaux types de spécialisation seront enfin créés: le gîte d'étape et le petit établissement géré par un entrepreneur indépendant.

Les prochaines étapes jusqu'au 1er novembre 2006

Avant d'être effectif, le projet de nouvelle classification des hôtels doit encore passer par plusieurs étapes. Voici les plus importantes.

30 avril: fin de la consultation et début de la préparation des documents en vue de l'assemblée des délégués.

27 novembre: présentation du projet aux délégués, réunis à cette occasion pour leur assemblée d'automne à Berne. Le projet passera-t-il la rampe? Président de la Commission de classification, Riet Frey est optimiste. Les

premières réactions sont favorables. Une conférence de presse sera également organisée en novembre pour présenter la nouvelle classification.

2004: dernière mise au propre des documents et mise en place du concept de formation à la nouvelle classification.

Janvier 2005: envoi des formulaires d'enquête. Ceux-ci devront être remplis jusqu'au 31 décembre 2005.

Mai 2005 à avril 2006: visite des établissements à classer. Riet Frey

qualifie cette activité de «travail d'Hercule».

2006: règlement des recours. Deux séances sont prévues pour traiter les cas en suspens: une en mai et une en juin.

1er novembre: sortie du Guide suisse des hôtels 2007 contenant la nouvelle classification.

A noter que la première discussion consacrée à la révision globale de la classification 2006 a eu lieu en mars 2001. MH

La nouvelle classification des hôtels: voici ce qu'en pensent les présidents des cantons de Suisse romande



Joseph Bonvin, président des hôteliers valaisans: «La nouvelle classification permettra assurément d'effectuer une meilleure distinction entre des hôtels qui possèdent certes le même nombre d'étoiles mais qui, en même temps, comportent quand même des différences notables au niveau des services. La nouvelle classification offrira ainsi la possibilité de mieux différencier les hôtels et, surtout, de mieux les évaluer. Car ce qui fait la différence, c'est souvent le service, l'accueil, la propreté. Au niveau des spécialisations, il faut faire attention à ce que celles-ci restent compréhensibles pour nos hôtes. Des pictogrammes, plutôt que des spécialisations à rallonge pourraient peut-être faire l'affaire.» LM



Dino Demola, président des hôteliers fribourgeois: «Au sein de notre section, les avis sur la nouvelle classification sont partagés. Certains la trouvent bonne, d'autres pensent en revanche qu'elle est encore perfectible. Pour ma part, je trouve qu'il s'agit d'une bonne chose. Ainsi, au niveau des hôtels 3 étoiles par exemple, on trouve des différences assez importantes sur le plan des services entre des hôtels qui sont au centre ville et des hôtels qui se trouvent à la périphérie. Un complément intermédiaire, qu'il s'agisse de la norme «Superior» ou d'une demi-étoile, me semble ainsi être une solution intéressante pour les différencier. Il permettra en effet aux clients de mieux évaluer la différence entre tel hôtel et tel autre.» LM



Eric Kuhne, président des hôteliers genevois: «Une révision de la classification des hôtels est toujours une bonne chose. Cela est encore plus vrai aujourd'hui où la classification de certains hôtels a suscité quelques polémiques. La question est de savoir maintenant de quelle façon cette révision va être faite. Un complément intermédiaire ne me semble pas une bonne chose. Cela me semble une mesure embarrassante aussi bien pour le client que pour l'hôtelier. Quelque chose d'intermédiaire, ce n'est en effet ni poisson, ni oiseau. Je serais en revanche favorable à l'engagement dans le futur de «mystery men» qui soient susceptibles de confirmer si tel hôtel mérite bel et bien d'appartenir à telle catégorie.» LM



Michel Riba, président des hôteliers neuchâtelois: «La nouvelle classification des hôtels est assurément quelque chose de positif. Au début, je n'étais pas très enthousiaste à l'idée de modifier un système qui a fait ses preuves depuis longtemps avec les étoiles, mais, aujourd'hui, je suis de l'avis que la nouvelle classification possède davantage de bons points que de mauvais points. On pourra certes longtemps épiloguer pour savoir s'il vaut mieux être classé dans la catégorie trois étoiles «Superior» plutôt que dans la catégorie quatre étoiles «Standard», il n'en demeure pas moins que la nouvelle classification devrait tout de même mieux évaluer les spécificités des différents hôtels et c'est finalement là l'essentiel.» LM



Philippe Thuner, président des hôteliers vaudois: «Améliorer la classification est certes une bonne chose, mais notre section a tout de même émis certaines critiques à la commission de classification. Nous ne sommes en effet pas d'accord sur une complément intermédiaire avec une demi-étoile car elle complique un système que le client connaît bien aujourd'hui. Les étoiles, c'est un peu comme les notes à l'école. Si on commence à les remplacer par des appréciations ou par des notations intermédiaires, on peut craindre que le client ne s'y retrouve pas. Il faut garder à l'esprit que la classification est là pour le client et non pas pour faire plaisir à l'hôtelier ou à l'office du tourisme.» LM

CORSIER-SUR-VEVEY / Le projet d'Espace-Musée Chaplin est relancé

Des chiffres revus et corrigés

La Municipalité de Corsier-sur-Vevvey a présenté à son Conseil communal un nouveau préavis prévoyant le cautionnement du rachat de la propriété Chaplin (Le Manoir de Ban), pour y installer le futur Espace-Musée Chaplin. Sous la menace d'un référendum au sein de la commune, en décembre, elle avait retiré le premier préavis présenté pour ce rachat, alors qu'il avait pourtant été accepté par le Légitimatif.

Contrairement au premier, le nouveau préavis prévoit un cautionnement solidaire des communes avoisinantes (elles se prononceront le 10 mars), puis de celles de tout le district, des 7 millions de l'achat prévu.

Depuis décembre, le projet d'Espace-Musée Chaplin a également été revu. Sous pression, la Municipalité de Corsier a, en effet, demandé une expertise juridique et muséographique

du projet. Après avoir constaté et corrigé des imprécisions au niveau des chiffres, les deux experts ont conclu à la faisabilité de ce projet privé que les collectivités doivent uniquement garantir pour partie.

Selon eux, le futur Espace-Musée Chaplin devrait enregistrer quelque 250 000 entrées annuelles. De même, il devrait générer des dépenses de 4,5 millions de francs, par année, dans la région. **JJE**

VALAIS / Une nouvelle réglementation est lancée pour les canons à neige

Conception globale pour le canton

Le Valais est le premier canton à disposer d'un règlement sur l'enneigement artificiel. Berne a en effet évalué ces dispositions fixant les conditions de construction et d'exploitation de ce type d'installation. Sous la pression de la concurrence internationale et pour pallier le manque de neige, une cinquantaine de sociétés de remontées mécaniques valaisannes, à savoir les 2/3 des entreprises du canton, ont ins-

tallé des canons à neige. Mais ceci, sans prévoir aucune conception globale. La lacune est aujourd'hui comblée donc avec l'inscription de ce règlement au plan directeur cantonal.

Mais les directives sont élaborées dans un esprit de compromis, à lire le message: il s'agit en effet d'assurer la survie des stations tout en tenant compte de l'environnement, des bordiers et des nuisances

dues au bruit générées par ces installations. Les remontées mécaniques se déclarent satisfaites de ces directives. Les installations «illégalles» ont trois à cinq ans pour obtenir les autorisations requises.

Ce qui ne devrait guère poser de problème pour la plupart, car elles répondent aux critères adoptés. En revanche, les organisations de la nature qualifient ce règlement de laxiste. **GZ**

SIERRE / Après 20 ans de provisoire, l'Ecole suisse de tourisme (EST) déménage

Un campus très moderne

Disséminée sur trois sites, le bâtiment bourgeois, des pavillons-containers et une vieille maison décrépie, l'EST attendait de disposer de locaux appropriés, depuis sa création ou presque. Des questions d'ordre politico-financier (dont le choix du site) et la réorganisation de tout l'enseignement tertiaire aux niveaux suisse et valaisan ont retardé la résolution de ce dossier, mais finalement la commune de Sierre, le canton du Valais et l'Office fédéral de la formation et de la technologie se sont mis d'accord. C'est ainsi qu'en février, l'EST a pu commencer à s'installer dans le complexe scolaire le plus moderne de Romandie. Construit pour accueillir une partie de la Haute Ecole valaisanne, ce campus est en voie d'achèvement et sera officiellement inauguré en mai.

UNE SYNERGIE DES PLUS INTÉRESSANTES

L'EST va ainsi se retrouver sous le même toit que les filières HES informatique de gestion et économie d'entreprise, ainsi que l'Ecole d'informatique de gestion ES. L'Ecole suisse de tourisme a été la première à emménager dans ce grand «paquebot» de 54 000 mètres carrés, devisé à près de 40 millions de francs.

Pour le nouveau directeur de l'EST, Dominik Albrecht, ce déménagement est une chance: après son long purgatoire, l'Ecole bénéficie désormais des infrastructures et des technologies les plus avancées: «Ce regroupement va créer une synergie des plus intéressantes. La branche tourisme va bénéficier du savoir des gestionnaires et des outils de la filière informatique. Quant à nous, nous allons leur offrir nos compétences élevées en marketing, en communication et en matière d'écoute de la clientèle.»

Le campus, qui comprend 800 ordinateurs, une médiathèque de 20 000 ouvrages, des aules, des salles de conférences, accueillera un millier d'étudiants, dont un quart inscrit à l'EST.

UN TRÈS PRÉCIEUX OUTIL MARKETING

En dépit de tous ces avantages, on peut toutefois se demander si ce déménagement ne comporte pas des risques. L'image et les spécificités propres de l'EST ne sont-elles pas menacées de dilution, dans cette grande «machine dédiée au savoir»? Dominik Albrecht est confiant: «C'est un challenge. Nous sommes dans une phase de positionnement, c'est sûr.» Mais pour le directeur, ces nouveaux locaux sont avant tout un gros «plus» pour l'image de l'EST, un précieux atout marketing pour séduire des étudiants potentiels. Car si elle jouit d'une position de monopole en Romandie, cette école, bilinéaire, est en concurrence avec quatre établissements du genre en Suisse alémanique et au Tessin. **GZ**

COMPAGNIE DES ALPES (CDA) / En janvier, l'Aquaparc du Bouveret tombait dans son giron. De quoi alimenter les rumeurs et les inquiétudes après son arrivée à Verbier et à Saas-Fee. **JEAN-JACQUES ETHENOX**

La CDA ne dispose pas de stratégie expansionniste définie à long terme

Après ses prises de participation dans les sociétés de remontées mécaniques Téléverbier (20%) et Saas-Fee Bergbahnen (38%) l'an dernier, la Compagnie des Alpes a racheté en janvier, via l'une de ses sociétés (Grévin) le parc de loisirs du Bouveret Aquaparc.

De quoi inquiéter les esprits soucieux d'indépendance et d'autonomie! Pas tant que cela. «Bien loin de tout cela, même», assure Paul von Krause, président de SwissAlp, filiale de la CDA récemment créée à Genève.

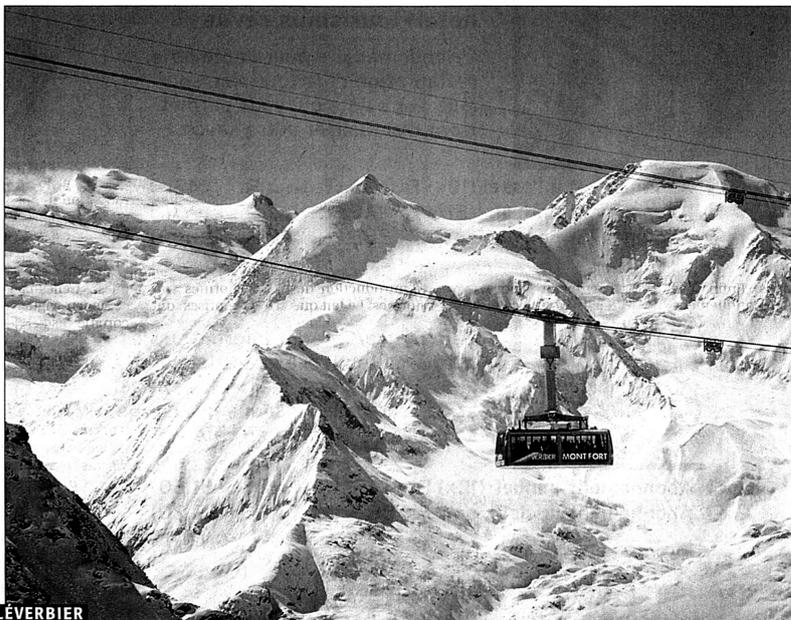
«Ce ne sont que des opportunités qui ont présidé à ces prises de participation et non une stratégie à long terme», veut-il rassurer en rappelant que «dans le cas du parc du Bouveret, les premières négociations entre le créateur, qui souhaitait vendre, et la société Grévin (spécialisée dans les parcs de loisirs) avaient été entamées avant que la CDA ne rachète (à l'automne dernier) le spécialiste des parcs à thème.»

UN SAVOIR-FAIRE POUR LES PARTENAIRES

Rien d'hégémonique donc. «Notre objectif n'est pas de démanteler des installations en Suisse pour les transporter en France, ironise-t-il un peu, tout juste de faire profiter de notre savoir-faire au profit de partenaires locaux et des actionnaires soucieux de rendement.»

Le savoir-faire, il s'exprime dans une douzaine de stations de Savoie et de Haute-Savoie (dont Les Ménuires, Les Arcs, Tignes, Méribel, où la CDA est majoritaire, voire unique actionnaire des sociétés de remontées mécaniques). Le rendement, c'est à l'aune du Second marché de la Bourse de Paris qu'il se juge: cotée depuis 1994, l'action CDA a gagné 21% entre mars 2001 et fin août 2002.

Photo: Téléverbier



TÉLÉVERBIER

La Compagnie des Alpes qui a pris des parts dans les sociétés de remontées mécaniques de Téléverbier, de Saas-Fee Bergbahnen et qui a récemment racheté l'Aquaparc suscite bien des craintes.

Pour Paul von Krause, c'est le seul moteur de la compagnie. C'est peut-être de là d'ailleurs que naît l'inquiétude, le monde de la montagne n'ayant pas encore l'habitude de ce genre de raisonnement. Pour les observateurs, le phénomène n'est pas étonnant. Il a été observé en Savoie et en Haute-Savoie dès 1989, date de la création de la

CDA... avant que les collectivités publiques ne s'aperçoivent que le dialogue s'établissait entre «gens de la montagne». Or entre Savoie, Haute-Savoie et Valais, les différences de mentalité n'existent quasiment pas. Il faut donc laisser du temps... au temps!

Car si les synergies logistiques sont difficiles à mettre en place entre la

Suisse et la France, d'autres sont possibles, plus «administratives», comme ces enquêtes de satisfaction aux critères communs à tous les partenaires ou encore des mesures de contrôle de qualité applicables partout.

CORRESPONDRE À DES CRITÈRES PRÉCIS

Pour autant, et dans les limites des opportunités, la Compagnie des Alpes ne se veut pas expansionniste, assure Paul von Krause. La preuve? Elle a déjà eu des contacts avec les sociétés de remontées mécaniques d'autres stations romandes sans que des discussions aboutissent (Crans-Montana aurait été de celles-là, ainsi que Laax).

Car pour que la CDA s'intéresse à une station (à ses remontées mécaniques plus précisément), il faut que celle-ci corresponde à des critères précis: altitude (plus de 1600 mètres), notoriété (internationale) et dimension (pas moins de 15 millions de francs de chiffre d'affaires). C'est vrai qu'elles ne sont pas légion en Suisse romande à correspondre à ces trois critères.

Glacier 3000, peut-être? «Nous suivons le dossier de près, de même que les travaux du Dr Furger», concède Paul von Krause avant de préciser: «Ce qui ne signifie rien». Pour le moment, C'est juste une question d'opportunité.

Son arrivée en Valais a suscité des réactions contrastées

Vacances blanches hors des frontières nationales, séjours lointains à prix de plus en plus bas, parcs d'attractions, infrastructures encore souvent désuètes, communication peu performante, on sait tous les maux dont souffre aujourd'hui le secteur des sports d'hiver en Suisse. Il y a une dizaine d'années, les stations françaises souffraient des mêmes.

Et la Compagnie des Alpes (CDA) est arrivée. Son maître-mot, la professionnalisation du secteur, et notamment de la communication. Ainsi, les bulletins d'enneigement sont complétés par des informations sur l'ambiance, les hauteurs de neige remplacées par des indices de «skiableté», sans compter le développement des offres parallèles (boardercross en site propre, etc.).

En Suisse, «la prise de conscience n'en est qu'à ses débuts», estime Paul von Krause, qui vient de remplacer Jean-Paul Sonois, président de la CDA au sein du Conseil d'administration de Téléverbier.

Or, c'est à Verbier justement que les progrès en la matière ont été les plus spectaculaires, selon le «hit-parade» des stations du magazine économique «Bilan». «L'offre y était déjà complète et les développements déjà envisagés lorsque nous sommes arrivés», précise le représentant de la CDA. «En entrant dans notre capital, ils nous permettent de réaliser nos ambitions», soulignait en février 2000, Louis Moix, président de Téléverbier, qui soulignait encore qu'ils n'étaient pas entrés par effraction et n'intervenait pas sur la gestion. Et le credo est toujours le même.

A l'opposé, c'est Jean-Marie Fournier, le directeur de Télévevsonnaz, qui crie au scandale, dénonçant les «criminels» qui vandaient le Valais.

Plus nuancés dans le Haut-Valais, les propos n'en trahissent pas moins quelques inquiétudes. Si à Saas-Fee, on se dit aujourd'hui satisfait, à Zermatt, lors de l'arrivée de la CDA dans la vallée voisine, Christian Seiler estimait «que ce ne serait pas une «bonne chose» que de voir la Compagnie des Alpes arriver dans le secteur hôtelier de la station (les sociétés de remontées mécaniques y étaient alors en pleine reconstruction)». Plus discrète, c'est Sandoz Fondation de famille qui est alors entrée dans le capital des Gornegratbahnen (GGB), à la faveur de la reconstruction de Rifflalp Resort. **JJE**



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

Plaisir de lire et de conduire

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



hotel+tourismus revue

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

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



Hotel & Gastgewerbe

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

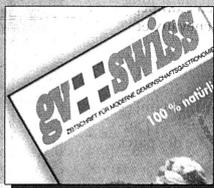
- 6 Abonnement à l'essai (4x) Fr. 25.- (au lieu de Fr. 29.40)
- 7 Abonnement annuel (9x) Fr. 78.- (au lieu de Fr. 108.-)
- 8 Abonnement de deux ans Fr. 137.- (au lieu de Fr. 176.40)



Café-Bistro/Cafetier

Café-Bistro/Cafetier informe sur les dernières tendances dans le monde du café, dans le domaine des snacks et des cocktails ainsi que des coffee shops et de la scène du café.

- 4 Abonnement annuel (12x) Fr. 48.- (au lieu de Fr. 51.60)
- 5 Abonnement de deux ans Fr. 85.- (au lieu de Fr. 103.20)



gv::swiss

Le magazine économique suisse pour la restauration collective.

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

Abonnement combiné

hotel+tourismus revue / Hotel & Gastgewerbe

- 12 Abonnement annuel (51x+9x) Fr. 180.- (au lieu de Fr. 327.30)
- 13 Abonnement de deux ans Fr. 317.- (au lieu de Fr. 615.-)

Abonnement combiné

hotel+tourismus revue / gv::swiss

- 14 Abonnement annuel (51x+9x) Fr. 180.- (au lieu de Fr. 327.30)
- 15 Abonnement de deux ans Fr. 317.- (au lieu de Fr. 615.-)

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

Coupon «gagnez & profitez»

Oui, je commande au prix spécial:

Abo no _____ Publication _____ Prix _____

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



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

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

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



Détacher ici 

Prénom: _____

Nom: _____

Entreprise: _____

Fonction: _____

Rue/no: _____

NPA/lieu: _____

Téléphone (la journée): _____

E-mail: _____

Je participe uniquement au tirage au sort.

Conditions de participation:

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

ESPACE GRUYÈRE / Le remplaçant de Compass Group (Suisse) a été trouvé

Avec une entreprise de la région

Les restaurants d'Espace Gruyère, à Bulle (FR), seront exploités dès le 1er mars par la société Aureco Sàrl, appartenant à Laurent Remy et Raymond Aucoin, respectivement boucher-traiteur et restaurateur à Bulle, a indiqué vendredi Espace Gruyère. Aureco remplacera Compass Group (Suisse) SA. Lié depuis le 1er octobre 2001 par un contrat conclu avec Espace Gruyère, Compass Group (Suisse) SA avait souhaité mettre un

terme à ses engagements à fin mars, estimant ne pas pouvoir atteindre un chiffre d'affaires suffisant.

Espace Gruyère comprend une brasserie de 150 places, un restaurant de 400 places, une buvette de 100 places et des halles en mesure de recevoir des banquets jusqu'à 1500 personnes.

En choisissant cette jeune société parmi cinq prétendants, les dirigeants d'Espace

Guyère ont privilégié ce qu'ils appellent «une solution régionale». Ils jouent aussi, disent-ils, «la continuité» sur le plan de l'offre générale. Les banquets d'une certaine importance, mariages ou soirées d'entreprises, seront, quant à eux, confiés en sous-traitance à un établissement de la Gruyère. Celui-ci travaillera sous la supervision d'Aureco, qui est l'interlocuteur unique de la direction d'Espace Gruyère. **MH**

Internet sans fil: Raffles s'équipe

Zurich. D'ici la fin de l'année, les onze hôtels européens de la chaîne Raffles International, à laquelle appartiennent les établissements Swissôtel, seront équipés du système d'accès à Internet sans fil (Wireless-Internet Access). Cette adaptation sera faite par la société suisse Monzoon Networks, a indiqué Raffles International. Le Swissôtel Zurich avait été équipé de ce système à titre d'essai en 2001. **MH**

PAYS-D'ENHAUT / Fusion des offices du tourisme

Très longs pourparlers

Entamées au cours de l'an dernier, les discussions qui précèdent à une prochaine fusion des Offices du tourisme (OT) de Rossinière, Château-d'Éx et Rougemont s'annoncent plus longues que prévues. Non que les caractères des gens de la vallée se heurtent, mais bien que les problèmes à résoudre soient particulièrement ardues.

Ainsi, faudra-t-il attendre que le chef-lieu ait finalisé la

réalisation du pool touristique pour que la fusion prenne effet avec la création d'une nouvelle société. De même, d'autres associations devront être constituées, chargées, elles, de l'animation des villages. Mais cela n'empêchera pas les trois OT de mettre en place une «structure de fonctionnement fusionnée» très rapidement. Aucun calendrier n'a été annoncé pour cette fusion qui devrait prendre effet en 2004. **JJE**

TOURISME SUISSE / Les politiciens sont invités le 4 mars à Berne

Informers les milieux politiques

Pour la cinquième fois consécutive, les organisations faitières du tourisme helvétique* ont lancé une invitation aux politiciens et aux représentants de l'administration publique afin de leur donner une information sur l'activité de leur branche. Connue jusqu'ici sous le nom de «Polit-Event», cette rencontre, qui aura lieu le mardi 4 mars au Bellevue Palace à Berne, est désormais appelée «Journée de l'économie du tourisme». Ce changement de dénomination n'a, en effet, pour but que de mieux identifier ce rendez-vous politico-économique. «Les objectifs de la journée restent les mêmes», indique Judith Renner Bach, la directrice de la Fédération suisse du tourisme (FST), fédération qui assure la coordination de la manifestation.

MONTREZ CE QUE LA BRANCHE FAIT

Ainsi, comme les années précédentes, le tourisme suisse utilisera cette journée pour se présenter. Si les premières éditions étaient surtout consacrées à affirmer l'importance de la branche et à présenter des doléances, les manifestations qui ont suivi tendaient en revanche à montrer ce que le tourisme faisait pour améliorer sa situation. De ce fait, il pouvait aussi montrer aux parlementaires de quelle manière il utilisait les instruments de développement mis à disposition par l'Etat. «Nous ne voulons pas seulement nous lamenter», dit Judith Renner Bach. La manifestation revêtira d'ailleurs cette année une signification particulière si l'on songe que le Conseil national devra se prononcer sur le message du Conseil fédéral relatif à l'amélioration de la structure et de la qualité de l'offre touristique et dans lequel est notamment prévu une prorogation de l'arrêté stimulant l'innovation, Innoutour.

L'INNOVATION EN VEDETTE

Ce n'est donc pas par hasard que le programme de la journée du 4 mars sera placé à l'enseigne de l'innovation. Quatre projets novateurs, dont celui destiné à créer une véritable chaîne de services et qui est symbolisé par les pérégrinations helvétiques du touriste Frank Miller, cher à Jürg Schmid, le directeur de Suisse Tourisme, seront présentés aux invités. Les médias seront, quant à eux, conviés à une conférence de presse organisée avant la partie officielle. Ils pourront découvrir à cette occasion une toute nouvelle mouture de la brochure «Tourisme et politique», publiée en 1999 et dans laquelle la branche avait développé dix thèses. **MH**

* Les partenaires de la Journée de l'économie du tourisme: Fédération suisse du tourisme, Gastrosuisse, hôtellerieuisse, Remontées mécaniques suisses, Suisse Tourisme, Union des transports publics.

MONTREUX / Le nouveau casino vient d'être ouvert. Les clients auront tout d'abord accès aux jeux, avant l'inauguration complète prévue au mois de juillet pendant le Festival de jazz. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

Tout a été prévu pour le joueur

Prestigieuse entrée par les quais – en attendant les jardins encore en chantier – vue sur le lac depuis les tables, sols rouges, impressionnants guichets sécurisés, personnel attentif à tout, le groupe Lucien Barrière a inauguré, il y a quelques jours, le nouveau Casino de Montreux. Un établissement que les habitués ne reconnaîtront guère tant il diffère du précédent.

«Ici, tout est fait pour le joueur, indique Stéphane Perrin, président du Conseil d'administration de la société du Casino. Mais non pas pour qu'il dépense des fortunes, mais plutôt ce qu'il a prévu dans son budget.»

LES CAS PATHOLOGIQUES SONT VITE REPÉRÉS

Entre 300 machines électroniques, certaines encore inédites en Europe, un système de courses de chevaux et une douzaine de tables (poker, roulette, black-jack), entre mises à 10 centimes ou à 10 francs, c'est vrai qu'il aura le choix. Mais, dans le décor feutré proposé à la presse à la veille de l'ouverture, il faudra qu'il sache «ne pas aller trop loin». «Nous repérons assez vite les cas pathologiques et nous leur proposons une aide, voire, le cas échéant les interdictions d'établissements de jeux (partout en Suisse)», précise le directeur.

Il est à la tête de 150 personnes, personnel administratif, croupiers, surveillants chargés des jeux ou de la sécurité et personnel de service dans le bar et le restaurant, ouverts dans l'en-



Photo: Jean-Jacques Ethnoz

NOUVEAU CASINO

Le nouvel établissement qui vient d'être ouvert, sera difficilement reconnaissable par les Montreusiens tant il diffère du précédent. Si les jeux sont déjà en fonction, l'inauguration complète est prévue lors du Jazz Festival.

ceinte des jeux, où il faudra décliner son identité (avant l'ouverture, en juillet, de deux autres restaurants avec accès tout public

Fréquentation attendue: plus d'un million d'entrées, pour un chiffre d'affaires qui devrait progressivement

atteindre 80 millions de francs par an, sans qu'il soit déjà possible d'estimer celui de la première année. Tous les deux mois, le «Montreux Jackpot», un tout ménage distribué dans le bassin de clientèle du Casino, les incitera à tenter leur chance. Avec des

offres de restauration et d'animation alléchantes. Histoire de visiter ce qui ne se veut pas «qu'un établissement de jeux» et qui, c'est incontestable, participera à la valeur ajoutée de la vitrine touristique de la Riviera vaudoise. **JJE**

GENÈVE / Ramada se lance dans le moyen de gamme sous l'enseigne Ramada Encore. Le groupe allemand ouvre son 2e hôtel à Genève, après York, en Angleterre. **VÉRONIQUE TANERG**

Une nouvelle enseigne en Suisse

Ramada s'apprête à ouvrir pour la première fois un établissement trois étoiles en Suisse. Il s'agit d'un concept nouveau, esthétique et pratique, conçu pour satisfaire les attentes de clients très variés: hommes d'affaires, clientèle de passage, sportifs et personnes à mobilité réduite. Son ouverture a été repoussée du 1er au 14 mars, soit deux jours avant le premier match dans le nouveau stade de Genève La Praille. Il faut dire que cet établissement est quasiment situé dans le stade, encadré par l'autoroute et les voies de chemin de fer. Les 130 chambres de ce trois étoiles seront connectées à Internet et dotées d'un bureau suffisamment grand pour permettre aux clients de travailler avec leur ordinateur portable. De plus, 10 chambres sont entièrement équipées au niveau informatique (ordinateur, imprimante, fax). Ces infrastructures seront facturées 60 francs de plus que le prix de base qui oscille entre 160 et 280 francs. Un prix «spécial ouverture»

de 140 francs sera proposé aux 600 premiers clients. En raison de la proximité du nouveau stade de Genève, l'Hôtel Ramada Encore a évidemment été conçu pour les sportifs. C'est pourquoi les chambres sont équipées de plafonds hauts (2,60 m): «Cette hauteur permet de satisfaire la demande des sportifs qui souhaitent faire des exercices dans leur chambre», relève Pascal Lefebvre, directeur de l'Hôtel Ramada Encore.

PAS DE MOQUETTE DANS LES CHAMBRES

Cet établissement a d'ores et déjà des contrats pour accueillir les joueurs de foot lors des matches. Et il espère bien attirer aussi les supporters. Côté décoration, les chambres seront de couleur bordeaux ou bleu. Pas de moquette, mais uniquement du parquet. «Je suis sûr que ce choix attirera des clients supplémentaires, note Pascal Lefebvre, directeur du Ramada Encore. Certaines personnes sont allergiques à

la moquette et d'autres n'en veulent pas en raison des accariens ou des bactéries.» Le mobilier a été conçu par Tenbrink, une entreprise allemande mandatée par Ramada pour toutes ses enseignes Ramada Encore. La décoration d'intérieur est le fruit de la conception de l'entreprise Plan & Design implantée à Baar.

FAUTEUIL ROULANT MÊME SOUS LA DOUCHE

De plus, l'établissement sera accessible aux personnes à mobilité réduite: aucun escalier pour accéder aux chambres, ni aux salles de bains, ni même aux douches. Une partie des chambres équipées pour les personnes handicapées est également communicante, une formule prévue pour les accompagnants. L'innovation se loge aussi dans les salles de bains: elles sont entièrement vitrées (lavabo, paroi) et bien sûr une vitre remplace le rideau de douche. «Cette formule vitrée est très

pratique pour assurer une hygiène parfaite, explique Pascal Lefebvre. En revanche, le plafond haut pose des problèmes de nettoyage. Notre gouvernement est en train de chercher des solutions pour les nettoyer le plus efficacement.» Au total, Ramada Encore emploiera entre 28 et 35 collaborateurs, selon la saison, pour 130 chambres ainsi qu'un restaurant de 75 places et un bar de 40 places. Objectif de chiffre d'affaires: 8 millions de francs par an.

Un hôtel franchisé

L'hôtel a été construit par le groupe Jelmoli, propriétaire du centre commercial de la Praille et partenaire du stade de Genève. L'exploitation revient à un franchisé, la société Event Hôtel Genève, qui appartient à la holding Treff, basée à Lugano. Cette holding a signé un contrat d'exclusivité pour le management d'hôtel en Allemagne et en Suisse. **VT**

AMICALE DES CHEFS / Soirée lausannoise à l'EHL

Privilégier les échanges

Membres, invités et délégués d'autres associations, plus de 300 personnes se sont retrouvées la semaine dernière, à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), pour le traditionnel repas de gala de l'Amicale des chefs de cuisine de la région lausannoise. «L'occasion de fraterniser et de découvrir de nouveaux membres», selon son président Jean-Pierre Golay qui précise encore: «Notre but est surtout de cultiver les échanges

entre nous, sans démarches associatives formelles que nous laissons aux associations professionnelles. Des échanges qui se concrétisent par des réunions mensuelles, quelques interventions formelles étant réservées à des exposés d'intervenants extérieurs (fournisseurs ou spécialistes). L'amicale des chefs lausannois est également active dans la promotion de la profession auprès des apprentis.

JJE

Le tourisme malaisien actif en Suisse

Ittigen (BE). L'Office national du tourisme malaisien entend renforcer sa présence en Suisse. A cet effet, il a chargé l'agence F+W Communication, à Ittigen (BE), de s'occuper, dès le mois de février, de ses activités de marketing et de relations publiques. Quelque vingt mille Suisses se rendent chaque année en Malaisie. La Suisse est considérée par ce pays comme un marché «intéressant». MH

HOTELLERIESUISSE / Une nouvelle réception au siège central, à Berne

Les travaux de rénovation, qui ont perturbé au début du mois de février l'accès au siège central d'hotelleriesuisse à Berne ont touché à leur fin la semaine passée. Désormais, c'est une nouvelle réception, au design résolument moderne, qui caractérise l'entrée du siège central d'hotelleriesuisse. Ouverte et lumineuse, cette nouvelle réception ressemble à s'y méprendre à celle d'un hôtel. LM



La nouvelle réception avec Romilda Kohler (à g.) et Anita Stettler.

LES GENS

Le grand chef, **Bernard Loiseau** (photo), à la tête du Restaurant La Côte d'Or à Saulieu en Bourgogne, est décédé lundi. Selon différentes agences de presse, la thèse du suicide serait à pri-



vilégier. Titulaire de trois étoiles au Guide Michelin, Bernard Loiseau s'était déplacé à Genève le 15 novembre pour présenter le partenariat qui le liait au groupe hôtelier suisse Manotel. Depuis, l'année passée, les restaurants de l'Epsom Manotel et du Royal Manotel, tous deux à Genève, proposaient en effet une cuisine élaborée «selon le goût Bernard Loiseau». Au sujet de la mort de Bernard Loiseau, le grand chef français **Paul Bocuse** a mis en l'air le guide GaultMillau qui venait de rétrograder Bernard Loiseau de 19 à 17 sur 20 dans sa dernière édition. LM

Changement de direction à la société de remontées mécaniques Télécabine SA, à Verbier. Agé de 62 ans, le directeur actuel, **Louis Moix**, qui est aussi président des Remontées mécaniques suisses, prendra sa retraite et sera remplacé, le 1er décembre, par **Eric Balet**, directeur de la Société de la Télécabine de Vercorin SA. Louis Moix était à la tête de Télécabine depuis 1991. Il assurera la transition avec Eric Balet durant la saison 2003/04. MH

Best Western Swiss Hotels, le groupe de marketing hôtelier, a, depuis le début du mois, un nouveau directeur des ventes en la personne de **Glen Robinson**. Agé de 37 ans, ce dernier



remplace **Barbara Friedli**, qui occupait cette fonction depuis novembre 2000. Glen Robinson, qui est d'origine britannique et suisse, était auparavant actif dans le secteur des assurances et dans le marketing événementiel. Il a œuvré en qualité de responsable de projet lors du lancement de la carte de réduction pour les jeunes «Euro-26». MH

Le journaliste vaudois **Claude Jeanloz** est décédé au début du mois de février à l'âge de 82 ans, après une maladie mardi le quotidien «24 Heures». Né à Leysin, Claude Jeanloz était bien connu dans la branche de la restauration et de l'hôtellerie, puisqu'il avait notamment travaillé pour «Le Journal des cafetiers» et qu'il travaillait encore pour la revue «Gastronomie et Tourisme». MH



«MME HERGÉ» ET LE «PROFESSEUR TOURNESOL»

Fanny Rodwell, la veuve d'Hergé, a récemment visité l'exposition sur la famille Piccard, mise sur pied par le Musée du Léman.

LAUSANNE / L'exposition sur la famille Piccard a été visitée par la veuve d'Hergé. Auguste Piccard avait inspiré Tournesol à son mari. LAURENT MISSBAUER

Sur les traces de Tournesol

La commémoration, dans quelques jours, du vingtième anniversaire de la mort d'Hergé – le père de Tintin est en effet décédé le 3 mars 1983 – va être célébrée comme il se doit, non seulement en Belgique, mais également en Suisse. Il est vrai que le dessinateur belge a été un formidable ambassadeur touristique pour notre pays. Il y a séjourné à différentes reprises et a fait passer à la postérité l'Hôtel Cornavin de Genève.

Celui-ci a en effet joué un rôle important dans l'album «L'affaire Tournesol» et, aujourd'hui encore, une statue de Tintin figure en bonne place à l'entrée de l'Hôtel Cornavin. Grâce à Hergé, la réputation de cet hôtel dépasse largement les frontières helvétiques. «Chaque fois que nous recevons des journalistes belges, nous les logeons toujours à l'Hôtel Cornavin», relève d'ailleurs Beat Dreier, directeur du marketing de Genève Tourisme.

«LA FAMILLE PICCARD ENTRE CIEL ET MER»

Toujours au niveau touristique, on relèvera que la commémoration du vingtième anniversaire de la mort d'Hergé peut aller de pair avec la visite de l'exposition que le Musée du Léman de Nyon présente actuellement au Gymnase Auguste Piccard à Lausanne. Intitulée «La famille Piccard entre ciel et mer» et ouverte jusqu'au 11 avril, cette exposition retrace les exploits accomplis notamment par le savant suisse Auguste Piccard dont Hergé s'était inspiré pour dessiner le professeur Tournesol.

Récemment, cette exposition a été visitée par Fanny Rodwell, la veuve d'Hergé que certains appellent «Mme

Hergé», notamment en raison de l'influence qu'elle a eue sur son mari dans l'album «Tintin au Tibet». En observant les documents sur Auguste Piccard, mais également sur son fils Jacques et son petit-fils Bertrand, premier homme à avoir effectué en 1999 le tour du monde en ballon avec Brian Jones, Fanny Rodwell a surtout été touchée par deux choses: l'histoire exceptionnelle de cette famille de «sautiers» et le ressemblance frappante entre Auguste Piccard et le professeur Tournesol.

Elle n'a d'ailleurs pas manqué de le relever à Bertrand Piccard* qui est un grand amateur de Tintin et qui apprécie beaucoup qu'on le qualifie de petit-fils du professeur Tournesol. C'est d'ailleurs avec ce qualificatif qu'il a dédié son livre «Le tour du monde en vingt jours» qu'il a offert à Fanny Rodwell. Cette dernière, très touchée par ce geste, a rappelé qu'Hergé aimait beaucoup la Suisse: «Mon mari adorait ef-

fectuer des randonnées en Valais où nous logions à l'Hôtel Aux Mille Etoiles, aux Marécottes. Il appréciait également beaucoup faire les vendanges, notamment à Sierre. Enfin, nous avons passé de très belles vacances au Tessin, à l'Hôtel Eden Roc à Ascona.»

Au sujet de cette dernière localité, on relèvera que le nom d'Ascona avait inspiré quelques jeux de mots à Hergé. Dans la correspondance échangée avec le personnel de ses studios, on peut notamment lire qu'il ne tarissait pas d'éloges sur la charmante station touristique tessinoise: «Ascona bon chaud! Ascona de la chance d'avoir du beau temps! Ascona pas tellement envie de rentrer en Belgique, au pays de la grisaille! Et pour ceux qui n'auraient pas compris, je leur ferai un petit Tessin à mon retour à Bruxelles!»

* membre d'honneur de l'Office du tourisme du canton de Vaud

Illustration: Burk/24 Heures



TOURNESOL, C'EST PICCARD

Pour dessiner Tournesol, Hergé s'était inspiré d'Auguste Piccard et pour dessiner Bertrand Piccard, à droite avec la veuve d'Hergé, Burk, le dessinateur du quotidien «24 Heures», s'est inspiré de Tournesol. La boucle est bouclée



D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les Américains se font rares. Avec le climat de crise qui règne, les Américains se font rares et la perspective d'un conflit en Irak n'annonce rien de bon. Outre les hôtels cinq étoiles, ce sont aussi les entreprises spécialisées dans les incertitudes qui souffrent de ce climat d'incertitude. Elles souffrent d'autant plus que, depuis le 11 septembre, il existe des clauses contractuelles avec les voyageurs américains qui ne les autorisent pas à demander un quelconque dédommagement si un voyage venait à être annulé en raison d'une situation de crise. Page 7

Vingt millions de plus pour Innoutour? La Commission de l'économie et des redevances du Conseil national a proposé la semaine dernière de modifier la répartition des 135 millions de francs destinés à la promotion touristique. Les 100 millions de francs initialement destinés à la Société suisse de crédit hôtelier devraient ainsi être amputés de 20 millions qui seraient transférés en faveur d'Innotour. La Commission a également proposé de prolonger le taux de TVA préférentiel pour l'hôtellerie jusqu'à fin 2006. Le Conseil national votera le 8 mai sur ces deux objets. Page 13

Un ancien réfugié à la tête d'un empire gastronomique en Suisse. L'histoire de Leap Keng Ly (39 ans) est une véritable «success story». En quinze ans à peine, cet ancien réfugié chinois a bâti un véritable empire gastronomique. Arrivé en Suisse en 1980 sans un sou, il travaille comme menuisier, puis comme aide-soignant avant de se lancer dans la restauration. A 24 ans, il ouvre son premier restaurant chinois à Zurich. Avec ses quatre frères, il se retrouve aujourd'hui à la tête de 17 restaurants à Zurich, mais aussi à Kloten, à Zoug, à Winterthur, à Baar (ZG) et à Berne. Page 20

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue

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

Editeur: Société suisse des hôtels

Montbriquetstrasse 130, case postale, 3001 Berne

Responsable des médias: Christian Hodler

Rédaction: Rédactrice en chef: Manetta Deubal (MD)

Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslava Habiba (MH)

Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Valérie Marchand (VM), secrétaire de rédaction:

Correspondants: Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Véronique Dreyer (VD), Emery Mayor (EM), Valérie Henri Jeanneret (VH), Neuchâtel: José Seydoux (JS), Fribourg: Véronique Janerg (VJ), Genève: Pierre Thomas (PT), Lausanne:

Editeur: Cheffe d'édition: Iris Sirebel

Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali

Annonces: Matthias Beyerle, Andreas Jakob, Marc Moser

Publicité: Markus Marchel (Chef de ventes), Roger Stammes, Brigitte Weber

Administration: Patrick Stadler

Impression: Fischer AG für Data und Print, Druckzentrum Berne

Tirage: 11'998 Ex. contrôlés REMP, 22'000 Ex. imprimés

Prix de vente: (TVA incl.)

Vente au numéro Fr. 4.50, Abonnement 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Contacts: Adresse: Montbriquetstrasse 130, case postale, 3001 Berne

Rédaction: (Lettres de lecteurs, les gens, etc.)

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

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

Annonces: Tel: 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch

Publicité: Tel: 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: pamickstadler@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch

stellen revue marché de l'emploi

NR. 9/27. FEBRUAR/27 FÉVRIER 2003



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

hotel+tourismus revue

masoalah

ZOO RESTAURANT

Gesucht für Neueröffnung

Auf rund 11 000 m² Zooland entsteht in einer Ökosystemhalle ein Stück madagassischer Regenwald. Ende Juni wird die Halle mit dem dazugehörigen neuen Restaurant mit 200 Plätzen eröffnet. Am Tag wird dieses Restaurant als modernes freeflow Selbstbedienungsrestaurant genutzt. Am Abend führen wir exklusive und einzigartige Bankette und Events mit hochstehender Gastronomie durch. Für dieses ausserordentliche Konzept suchen wir nach Vereinbarung

Top motivierten Restaurantleiter (m/w)

- ✓ Sie haben eine gastgewerbliche Ausbildung mit Weiterbildung
- ✓ Sie verfügen über grosse Erfahrung in der Organisation und Durchführung von exklusiven Banketten
 - ✓ Der Gast steht für Sie immer im Mittelpunkt
 - ✓ HACCP ist für Sie kein Fremdwort
- ✓ Sie haben Erfahrung in der Motivation und Führung von Mitarbeitern
 - ✓ Sie sind repräsentativ und selbstsicher

Dann sind Sie genau richtig bei uns! Noch Fragen?
Frau Monika Kurz, Tel. 01/254 26 00, beantwortet Ihnen diese gerne.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
ZOO Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich
Fax: 01/ 254 26 01, E-Mail monika.kurz@zoo.ch

154845/129860

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere

Die Produkte und Dienstleistungen dieses internationalen Unternehmens bieten Gewähr für professionelle Reinigung, Hygiene und Werterhaltung. Für die optimale Betreuung kleinerer Betriebe im Bereich Gastronomie wird im Frühjahr ein neues Verkaufskonzept eingeführt.

Für einen erfolgreichen Start des Projekts mit Direktverkauf ab Wagen in den Regionen **Bern, Zürich, Basel und Ostschweiz** suchen wir per April oder nach Vereinbarung

Verkaufsprofis mit technischem Flair

Sie sind eine unternehmerisch denkende, willensstarke und ausdauernde Persönlichkeit. Grosse Leidenschaft für den Verkauf, Erfahrung im Bereich Gastronomie sowie technische Grundkenntnisse – eventuell sogar eine technische Grundausbildung – bringen Sie mit.

Sind Sie auf der Suche nach einer Aufgabe, bei der Sie Ihr eigener Chef sind und gleichzeitig auf Sicherheit, zeitgemässe Sozialleistungen und eine kompetente Marketing- und Verkaufsunterstützung zählen können? Zögern Sie nicht, und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Er gibt Ihnen gern weitere Informationen über diese interessante Herausforderung und freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Poststrasse 15, 9004 St. Gallen
Telefon 071 228 33 43, Fax 071 228 33 40
E-Mail: stgallen.hotelevent@adecco.ch

Making people successful

Willkommen in Zermatt!

Es bietet sich Ihnen, einem/einer gut ausgebildeten Hotelier/ière, die Gelegenheit, nach Übereinkunft ein renoviertes und gutgehendes ***-Hotel als

DIREKTOR/IN oder DIREKTIONSEHEPAAR

zu übernehmen!

Die grosszügigen Komfortzimmer für ca. 70 Gäste, der gemütliche Aufenthaltsraum mit Bar, das heimelige Restaurant, der gepflegte Service, die gediegenen und freundliche Atmosphäre und natürlich die persönliche Betreuung sind die Gründe für die zahlreichen Stammgäste.

So oder so, mit Ihrer Gastgeberrolle als neuem Direktionshepaar werden Sie Ihr Hotel neu prägen.

Wenn wir Ihr Interesse für diese interessante und dynamische Aufgabe geweckt haben, dann schicken Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Offertern bitte unter Chiffre 154844 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

154844/39101

Im Herbst (September/Oktober) wird das einzigartige, im Herzen von **Küssnacht am Rigi** gelegene **Restaurant Engel** fertig renoviert und restauriert sein.

Wo einst unsere Vorfahren ihre Tagsatzungen abhielten und Goethe logierte, erhoffen wir das Aufleben einer gepflegten, aber auch kreativen Gastronomie.

Dazu suchen wir einen

Pächter oder ein Pächterpaar

welcher/s diese Herausforderung reizt, initiativ und trotzdem seriös ist, volkstümlich und trotzdem stilvoll.

Die nach neuesten Erkenntnissen konzipierte Gastro-Küche mit den peripheren Einrichtungen garantieren einfache und sinnvolle Betriebsabläufe. Die vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten (Ratssaal mit ca. 28 Plätzen, Goethe-Stube mit ca. 50 Plätzen, Restaurant mit ca. 40 Plätzen, Bar mit 20–50 Plätzen) rufen nach einer engagierten Betriebsleitung.

Wir stellen uns einen Pächter oder ein Pächterpaar vor, welcher/s es versteht, in kulinarischer, aber auch gesellschaftlicher Hinsicht Akzente zu setzen, welcher/s aber auch durch eine langjährige Pacht in Küssnacht heimisch werden will.

Die Pachtbedingungen können interessant gestaltet werden, wobei Eigenkapital für Kleininventar und Warenlager notwendig ist. Auch eine Sicherheit für Gebäude und Personal wird erwartet.

Haben Sie schon immer darauf gewartet, in so einer geschichtsträchtigen Umgebung Ihr Berufsziel zu verwirklichen?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige, umfassende Bewerbung.

Einfache Gesellschaft 4 Engel
Herr Stefan Kaiser
Postfach 261
6403 Küssnacht am Rigi
stefan.kaiser@metallplan.ch
+41 41 850 70 20

154770/422860

INHALT: Kader 2-3 / Deutsche Schweiz 4-12 / Svizzera Italiana 13 / International 13-14 / Stellengesuche 14 / HRC / Image 14

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

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

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle

www.gastronet.ch

by JOBS AND MORE

Die Zukunft mit Ihnen
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich
Fon 01 225 80 90

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

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

Der direkte Link zum Arbeitsmarkt

Beratung
Selektion
Vermittlung

info@gastrjob.ch
www.gastrjob.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'emplois en page 3.

People make the difference.



Swiss Re



Event Koordinator/-in

Bitte bewerben Sie sich bei
Barbara Jaggi-Walthard
Human Resources

Swiss Reinsurance Company
Mythenquai 50/60
8022 Zürich
Tel. 043 285 2519
Barbara_Jaggi@swissre.com

WWW.SWISSRE.COM

Als ein weltweit führendes Rückversicherungsunternehmen sind wir spezialisiert auf Lösungen im Kapital- und Risikomanagement. Im Interesse unserer Kunden, Mitarbeitenden und Aktionäre verbinden wir finanzielle Kraft mit Erfahrung, Wissen und kreativem Denken, um neue Chancen zu ergreifen. Chancen für Sie. Und Chancen für uns.

Ihre Aufgaben

Swiss Re Guest Services ist eine Tochtergesellschaft der Swiss Re und führt deren Mitarbeiter- und Gästereinstellungen sowie den Hotel- und Restaurationsbetrieb des Zentrums für den globalen Dialog in Rüslikon. Als Event Koordinator/-in sind Sie die Ansprechperson für unsere Gäste bezüglich Fragen im Event Bereich. Sie treffen alle nötigen Abklärungen zur bestmöglichen Abwicklung der Anlässe, organisieren und koordinieren diese und sind für den reibungslosen Ablauf verantwortlich. Als Bindeglied zwischen den Hotelabteilungen und Swiss Re garantieren Sie für eine optimale Kommunikation.

Ihr Profil

- Fundierte kaufmännische oder gastronomische Ausbildung, evtl. Hotelfachschule
- Mehrjährige Berufserfahrung im Hotel- und/oder Event Bereich
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse (m/s)
- Hohes Dienstleistungsbewusstsein und gepflegtes Auftreten
- Gute PC-Anwenderkenntnisse
- Erfahrung mit dem FIDELIO-Hotelsystem



Academic Dean

Applications are invited for the position of Academic Dean for the Swiss Hotel Management School, SHMS SA, Switzerland's top performing hotel school, is housed in a stunning historic building, overlooking Montreux and Lake Geneva.

The successful candidate will lead a dynamic and rapidly expanding team committed to the delivery of high quality academic programmes.

Applicants must have extensive experience of managing teams and developing programmes, and possess excellent communication skills. Relevant industry experience would be advantageous.

Starting date: as soon as possible.

CV and letter of application to:

Dr. Craig Thompson
Academic Director

SHMS, Swiss Hotel Management School
Rue du Panorama 2, 1824 Caux
Fax: +41 21 982 95 58
E-mail: shms@shms.com
http://www.shms.com



... a World Leader in Hotel Management



«10 Minuten bis zum schönsten Wasserfall des Oberlandes.»

Per 1. Mai 2003 suchen wir für unser Restaurant Steinbock in Adelboden

Pächter/in

Imitten der herrlichen Bergwelt Adelbodens erwartet Sie eine echte Herausforderung zu fairen Konditionen.

Informationen zur Region finden Sie unter www.engstligenalp.ch.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung bis am Freitag, 14.03.02.

Berghotel Engstligenalp AG
p. A. Heinz Burn
Erlenweg 4, 3715 Adelboden
direktion.engstligenalp@bluewin.ch

154837/47589



Foyer St-Joseph

Établissement Médico-Social — Lieu de Vie
Sierre — Valais — Pays du Soleil

Nous cherchons

GOUVERNANTE

Vous êtes:

- Au bénéfice d'un CFC de Gouvernante ou Intendante ou équivalente.
- Capable d'encadrer et de motiver 28 personnes, réparties en 4 équipes.
- Décidée à collaborer avec tous les secteurs de l'établissement.
- En mesure de prendre des responsabilités.
- Prête à vous investir et mettre « la main à la pâte ».
- Capable d'exploiter et d'utiliser un PC (Excel, Word).
- De nationalité suisse ou avec permis de travail valable.
- Disponible dès 1er avril 2003 ou à convenir.

Vous avez:

- Exercé dans un poste similaire.
- D'excellentes connaissances de l'utilisation appropriée des produits d'entretien.
- Une ouverture d'esprit et une excellente capacité d'écoute.
- Un sens de l'initiative.
- Une capacité à vous remettre en question.
- Une aptitude à vous adapter au changement, et même en être un moteur.
- De la bonne humeur à revendre, et de l'entregent.

Nous sommes:

- Un Foyer pour Personnes Agées, de 130 lits.
- Attentifs à la qualité de vie de nos résidents et de nos collaborateurs.
- Capables de nous remettre en question à chaque instant.
- Décidés à rester qualitatifs dans toutes nos prestations.

Nous offrons:

- Un poste à responsabilité couvrant le secteur hébergement ainsi que le service de la restauration.
- Une ambiance de travail basée sur la collaboration, la confiance et le respect.
- Un soutien dans les formations continues.
- Des rapports personnalisés.
- De l'écoute.
- Une reconnaissance de votre travail.
- Une rémunération à la hauteur de vos compétences et de votre expérience, selon la grille des salaires AVALEMS.
- Un travail d'équipe.

Nous nous réjouissons de faire votre connaissance et vous invitons à nous remettre votre candidature à l'attention de M. Jean-Michel Bagnoud, Directeur. Elle doit comprendre une lettre de motivation manuscrite, un curriculum vitae comprenant des références, et une copie des certificats de travail. Nous vous remercions d'avance et ne sera donné aucune suite aux candidatures ne correspondant pas aux critères définis ci-dessus.

Foyer St-Joseph, Montée du Château 23
CH-3960 Sierre, ☎ (027) 455 5455 ☐ : (027) 455 9884
e-mail foyerstjoseph@svs2.net.ch

154760/984013

ipw Integrierte Psychiatrie Winterthur

Die zur ipw zusammengefassten kantonalen Einrichtungen sind Teil einer neuen regionalen Netzwerkversorgung für die Psychiatrieregion Winterthur mit 180'000 Einwohnern.

Für die Leitung unserer 16 köpfigen Küchenbrigade in der Klinik Schlosstal suchen wir infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers auf 1. Juni 2003 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in

Ihre Aufgaben

- Verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf
- Leitung und Motivation des Küchenteams
- Gewährleistung einer hohen Kunden- und Mitarbeiterorientierung
- Einhaltung der Hygienevorschriften

Wir erwarten

- Ausbildung als Küchenchef, Weiterbildung als Spitalkoch und/oder Diätkoch
- Praxiserfahrung im Spital- oder Heimbereich
- Engagierte Persönlichkeit mit Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent und Belastbarkeit
- Fähigkeitsausweis als Lehrlingsausbilder und Engagement in der Ausbildung unserer Lehrlinge
- Bereitschaft zur interdisziplinären Zusammenarbeit
- hohe Sozialkompetenz
- offenes kommunikatives Verhalten
- Selbstständigkeit, Flexibilität und Loyalität
- Informatikkenntnisse (Word, Excel, Outlook)

Wir bieten

- eine verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeiten
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- einen Arbeitsplatz in Winterthur-Wülflingen (Bus-, SBB- und Autobahnanschluss in nächster Nähe)

Interesse?

Dann steht Ihnen Peter Roth, Verwaltungsdirektor ipw, gerne für Fragen zur Verfügung (Telefon 052 224 33 36). Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Integrierte Psychiatrie Winterthur • Personaldienst
Postfach 144 • 8408 Winterthur
persd@ipwin.ch • www.ipwin.ch

SAKURA



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

Betriebsleiter/in
(Restaurantleiter/in)

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

Bahnhof Restaurants Basel
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
061/295 39 16
ott@bahnhofrestaurants.ch

JAPANISCHES RESTAURANT
AM BAHNHOF BASEL

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

human resources
management

Ihr Stellenmarkt Schweiz

www.hotelstaff.com

hotel
staff

hotelstaff@hotelstaff.com

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

Über Marketing und Dumping.

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

Gastro
help
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



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

New Challenge Personalberatung & Vermittlung

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

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hochlerne
suisse

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

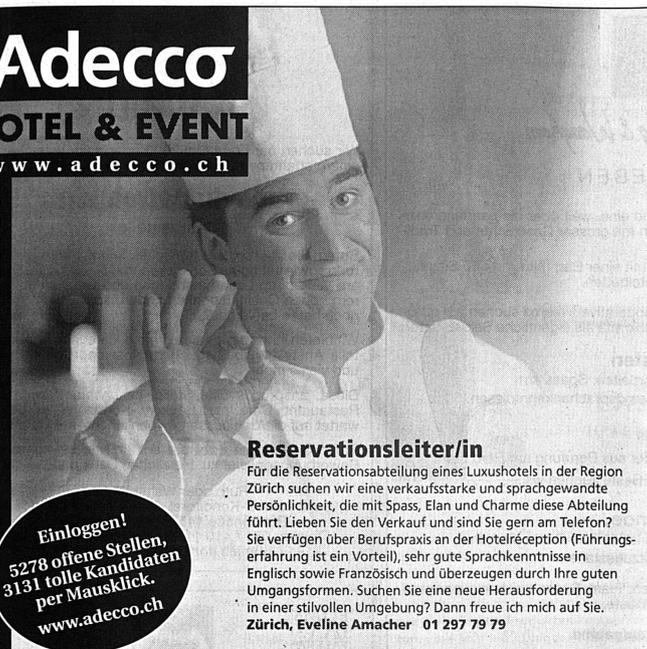
Personalberatung
Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34
e-mail hoteljob.be@swissjobs.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere



Einloggen!
5278 offene Stellen,
3131 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Reservationsleiter/in

Für die Reservationsabteilung eines Luxushotels in der Region Zürich suchen wir eine verkaufstarke und sprachgewandte Persönlichkeit, die mit Spass, Elan und Charme diese Abteilung führt. Lieben Sie den Verkauf und sind Sie gern am Telefon? Sie verfügen über Berufspraxis an der Hotelreception (Führungserfahrung ist ein Vorteil), sehr gute Sprachkenntnisse in Englisch sowie Französisch und überzeugen durch Ihre guten Umgangsformen. Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer stillvollen Umgebung? Dann freue ich mich auf Sie.
Zürich, Eveline Amacher 01 297 79 79

Stv. Maitre d'hôtel

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

Teamleiterin Call-Center

Sie sind gelernte Köchin, Konditorin oder verfügen über Erfahrung im F&B-Bereich? Telefonieren Sie gern, haben Sie eine angenehme Stimme, und lassen Sie sich durch nichts aus der Ruhe bringen? Als Teamleiterin des Call-Centers dieses national tätigen Gastronomie-Spezialisten in Luzern sind Sie verantwortlich für die Führung Ihrer Mitarbeitenden und alle damit zusammenhängenden Entscheidungen. Die Aufträge werden dabei mit einem modernen PC-Programm erfasst. Interessiert? Kontaktieren Sie mich bald, gern erzähle ich Ihnen mehr über diese spannende Stelle mit freien Wochenenden.
Luzern, Anita Burren 041 419 77 66

Gouvernante

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

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

Jungkoch/ Chef de partie

Temporär oder Festanstellung
Für ein schönes à la carte-Restaurant in der Region Wil suchen wir per sofort eine junge, motivierte Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Kochlehre. Sie unterstützen mit Freude das kleine, gut eingespielte Team und übernehmen auch gern Verantwortung. Gute Sozialleistungen (13. Monatslohn) und Freitage nach Wunsch machen diese Stelle noch interessanter. Wenn Sie – zum Beispiel nach der Wintersaison in den Bergen – eine interessante Position suchen, freue ich mich auf Sie.
St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

Jungköche / Chefs de partie

An alle motivierten Köche: Personalrestaurant oder Luxushotel, Spital oder Punktküche, Landgasthof oder Produktionsbetrieb, am See oder in der Höhe, Stadt oder Land, gross oder klein, mit Zimmerstunde oder im Tagesdienst... Wir haben für jeden die Stelle, die er sich wünscht. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79

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

Making
people successful

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz. Aufgrund der aktuellen Expansion unserer Betriebsgruppe suchen wir Sie:

Junger Gastro-Profi

In dieser einmaligen Position helfen Sie mit, unsere verschiedenen Gastronomie- und Hotelbetriebe zu führen.

Sie sind aufgestellt, frech, dynamisch, verantwortungsbewusst, engagiert und zählen Durchhaltewille und Durchsetzungsvermögen ebenso zu Ihren Stärken wie das Aufspüren von neuen Trends und das Veranlassen von tollen Anlässen.

Wir erwarten für diese Position einen jungen Branchenfachmann mit Führungserfahrung. Der Bereitschaft für Arbeitseinsätze auch ausserhalb von Bürozeiten stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und ein tolles Team gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen:

Johann Rudolf Meier
BEREST AG
jr.meier@berest.com
www.berest.com

154827/247049

Gartenstrasse 120, 4002 Basel
Telefon 061 228 95 85
Fax 061 228 95 99

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

Auf kommenden Frühling suchen wir seinen Nachfolger, der als

Küchenchef

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

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

Engelberg ist der ideale Ort für sportbegeisterte und naturverbundene Leute. Das Waldegg**** ist ein vielseitiger, lebhafter 120-Betten-Betrieb mit internationaler Kundschaft.

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

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

154698/10391

Hotel Walhalla
St.Gallen

Wir sind ein renommiertes Haus mit spannender Zukunft und suchen per 1. Juni 2003 eine/n aufgestellte/n

Empfangschef/in

Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet erstreckt sich von der selbständigen Führung der Reception mit 7 Mitarbeitenden über Seminarreservierungen bis hin zur Ausbildung unserer kfm. Lehrlinge.

Dazu setzen wir eine kaufmännische Ausbildung, gute englische und französische Sprachkenntnisse sowie Receptionserfahrung und fundierte Computerkenntnisse (Fidelo) voraus.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Best Western Hotel Walhalla
Urs Majer
Bahnhofplatz / 9001 St. Gallen
Tel: 071 228 28 00
director@hotelwalhalla.ch

Als total renoviertes Business-Hotel mit internationalen Gästen, 3 Restaurants unter einem Dach, 2 Boulevard-Cafés und flexibles Saalangebot bis 250 Personen bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches, interessantes berufliches Umfeld mit persönlicher Note.

Per 1. April 2003 oder nach Vereinbarung suchen wir

Anfangs-Gouvernante

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistentin oder gleichwertige Ausbildung. Mit Ihrem Organisationstalent und modernem Führungsstil verstehen Sie es, unser Housekeeping-Team von 8 Personen zu motivieren, so dass sich unsere Gäste in unserem Betrieb wohl fühlen. Auch die Lehrlingsbetreuung gehört in Ihren Verantwortungsbereich, wobei Sie bei all diesen Tätigkeiten auf fachliche Unterstützung zählen dürfen.

Interessiert? Ein motiviertes und kreatives Team freut sich auf Sie. Unterkunft steht Ihnen auf Wunsch im Haus zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Zofingen

Restaurants · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger · CH-4800 Zofingen
Tel. 062 7 450 300 · Fax 062 7 450 399
E-Mail: info@hotel-zofingen.ch
www.hotel-zofingen.ch

154772/147729

In die Restaurantsführung hineinwachsen?!

In der Schweiz gibt es heute über 140 erfolgreiche McDonald's Restaurants, viele davon mit Drive-thru-Service. Für unsere Restaurants im Grossraum Zürich suchen wir Sie, als

ASSISTENTEN UND ASSISTENTINNEN DER GESCHÄFTSFÜHRUNG.

Sie sind verantwortlich für den einwandfreien Schichtbetrieb. Das bedeutet, Sie führen während einer Schicht bis zu 25 MitarbeiterInnen, gewährleisten unsere hohen Qualitätsstandards, stellen einen schnellen und freundlichen Service sicher, überwachen die Sauberkeit des Restaurants und helfen bei Bedarf selber tatkräftig mit.

Nebst dieser stark frontorientierten Haupttätigkeit erledigen Sie zudem administrative Aufgaben wie das Abrechnen der Tagesabschlüsse, das Bestell- oder Personalwesen, das Schreiben von Dienstplänen oder die Aufnahme des Monatsinventars.

Mit unserer strukturierten Aus- und Weiterbildung bereiten wir Sie auf diese anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe vor. Wenn Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung im Umgang mit MitarbeiterInnen und Gästen haben und auch in hektischen Zeiten den Überblick behalten, dann sollten wir uns kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an nachstehende Adresse:

Frau S. Spiegel, McDonald's Suisse Franchise Sär, Baslerstrasse 52, 8048 Zürich, Telefon 01 406 13 53

www.mcdonalds.ch

htr

hotel + tourismus revue

mit dem grössten Stellenmarkt der Branche

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



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
Rezeptionspraktikantin (1 Jahr)

Küche:

Chef Tournant

Restaurant à la carte

Chef de rang m/w, Ablösung Bar

Spisessaal

Chef de rang m/w mit Erfahrung

Hauswirtschaft

Portier
Zimmerfrau
Kaffeeköchin
Casserolier

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
www.hotel-edelweiss.ch

154496/31259



Freuen Sie sich, wenn Gäste gerne bei uns buchen, sich gut beraten und wohl fühlen, wieder kommen und unser Hotel empfehlen?

Dank Ihrer mehrjährigen Berufserfahrung, Ihrer Sprachkenntnisse (D/E/F) und Ihrer Stärken in Verkauf und Betreuung, Führung und Organisation haben Sie eine Schwäche für unser persönlich geführtes Erstklasshotel. Es liegt zentral und doch ruhig in der Basler Altstadt und hat 72 modern ausgestattete Gästezimmer. Die Brasserie Stelger, das Restaurant Sperber, das sommerliche Basler Bäume Boulevard, der Basler Bankett Keller und unsere Räume für Seminare runden das Angebot ab.

Sie wollen wir als

UNSERE/UNSEREN CHEF DE RECEPTION

ab Mai 2003 gewinnen.

Wir freuen uns, Sie in unser Team integrieren zu dürfen und Ihre Ideen aufzunehmen. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich
Bernard Raemy, bernard.raemy@hotel-basel.ch.

HOTEL BASEL - gastlich und freundlich!
Münzgasse 12, 4001 Basel
Telefon 061 264 68 00, Fax 061 264 68 11

154762/2950

Passt Hummer zur Bratwurst?

Unsere Gäste müssen auf nichts verzichten! Das Restaurant Limmatblick auf dem Bauschänzli in Zürich ist ein stimmungsvolles Sommerrestaurant mit Bar. Wir wünschen uns Ihre Mitarbeit von Mai bis Mitte September als

Profi in der kalten Küche (m/w)

mit einem Faible für Dessertkreationen. Sie sind vertraut mit einem wetterabhängigen Gästeaufkommen und qualitäts- und kostenbewusst. Ihre Teamfähigkeit und Freude an der Arbeit sind ansteckend. Zuverlässigkeit, Flexibilität und eine hygienisch einwandfreie Arbeitsweise gehören zu Ihren Stärken.

Wenn Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen sowie Erfahrung als Gardemanger/Pâtissier mitbringen, dann freuen wir uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fred Tschanz Management AG, Christine Egli,
Tel. 01 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich

154813/36889



Hotel Drachenburg & Waaghaus

GOTTLIEBEN

Die Drachenburg und das Waaghaus sind eine, weit über die Landesgrenze hinaus berühmte Gastronomie-Institution mit grosser Geschichte und Tradition.

3 Restaurants, Banketträume und Säle, mit einer Bar; mit rund 600 Sitzplätzen (inklusive Terrassen) und mit 100 Hotelbetten.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten, kooperativen Teams suchen wir qualifizierte, kommunikative und initiative Fachkräfte als eigentliche Selbststarter:

- eine/en **Réceptionist/in**sten
mit Freude an administrativen Arbeiten, Spass am Dienstleistungsberuf und mit Fremdsprachenkenntnissen.
- einen/e engagierten Gourmet als
Koch/Chef de partie, der aus Berufung am Herd steht und täglich von Neuem nur das Beste kochen will.
- **Servicefachmitarbeitende**,
denen es ein ehrliches Anliegen ist, für alle Gäste die hohe Aufenthaltsqualität engagiert mitzugestalten.

Und vor allem soll es auch Ihnen in unserem Team, Spass machen zupackend zu arbeiten; rundum zur Freude unserer Gäste.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, oder noch besser, Ihre kurze schriftliche Bewerbung.

Hotel Drachenburg & Waaghaus AG,
CH 8274 Gottlieben, Frau Anita Bischler-Hummel.

Tel. 0041 / 71 / 666 74 74 Fax 0041 / 71 / 666 74 99
info@drachenburg.ch www.drachenburg.ch

154766/13897

masoalah

ZOO RESTAURANT

Gesucht für Neueröffnung

Auf rund 11 000 m² Zooland entsteht in einer Ökosystemhalle ein Stück madagassischer Regenwald. Ende Juni wird die Halle mit dem dazugehörigen neuen Restaurant mit 200 Plätzen eröffnet. Am Tag wird dieses Restaurant als modernes freeflow Selbstbedienungsrestaurant genutzt. Am Abend führen wir exklusive und einzigartige Bankette und Events mit hochstehender Gastronomie durch. Für dieses ausserordentliche Konzept suchen wir nach Vereinbarung

engagierten stellvertretender Restaurantleiter (m/w)
top motivierten Sous-Chef (m/w)
kreative und innovative Köche (m/w)
interessierte und lernwillige Hilfsköche (m/w)

Noch Fragen?
Monika Kurz, Tel. 01 / 254 26 00, Beantwortet Ihnen diese gerne.
ZOO-Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich
Fax: 01 / 254 26 01, E-Mail monika.kurz@zoo.ch



154846/129860

Über Internet und nette Gäste.

htr

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

CARLTON

RESTAURANTS & BAR

A taste of Art déco and Culinary Art

Unser Sous-chef macht sich selbständig, wozu wir gratulieren und ihm viel Glück wünschen!
Und nun suchen wir für unser lebhaftes Restaurant

den Sous-chef

der bereits Erfahrung hat, oder der den Schritt vom Chef de partie zum Sous-chef wagen möchte.

Wir sind ein top moderner Betrieb mit High-Tech-Küche und unsere Küchenbrigade kann mit dem Begriff Convivence Food wenig anfangen, weil wir alles frisch zubereiten. Wir sind ein sehr vielseitiger und lebendiger Betrieb, deshalb sind Flexibilität und Liebe zum Detail gefragt.

Bei uns finden Sie Abwechslung ohne Ende, nur am Sonntag ist es regelmässig, da dann unser Restaurant geschlossen bleibt. Sehr gutes Salär.

Ihre Bewerbung oder auch Ihr Anruf freut uns sehr!

Für weitere Infos: Markus und Daniela Segmüller
Carlton Restaurants & Bar, Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 1 227 19 19 Fax. +41 1 227 19 27

E-Mail: info@carlton-zuerich.ch Homepage: www.carlton-zuerich.ch

154802/40061



Wir suchen per Ende Mai 2003 oder nach Vereinbarung eine/n erfahrene/n, verantwortungsbewusste(n)

Aide du patron w/m

(Jahresstelle)

Sofern Sie über organisatorisches Talent, Führungserfahrung sowie sehr gute Servicekenntnisse verfügen, Freude am Verkauf im Laden aufbringen und Gefallen an unserem hohen Qualitätsdenken finden, so müssen Sie sich noch heute bewerben.

Wir bieten Ihnen ein ideales Umfeld, geregelte Arbeitszeit, tolle Anstellungsbedingungen, Kost und Logis (Studio) und vieles mehr.

Diese anspruchsvolle Stelle in unserem bekannten Restaurant Café mit Bäckerei-Konditorei in DAVOS wartet auf die/den aussergewöhnlichen **Aide du patron**.

Rufen Sie uns an oder stellen Sie uns Ihr komplettes Bewerbungsdossier zu. Herzlichen Dank und bis bald!

Ruth oder Walter Weber
Dorfbäckerei-Konditorei, Café-Restaurant Weber
Promenade 148, 7260 Davos Dorf,
Telefon 081 / 410 11 22 Fax 081 / 410 11 29
Email: dorfbeck@bluewin.ch

154765/224454



DIE ALPENREANA



Hotel des Alpes

Im Mittelpunkt der Mensch!
Im Best Western Hotel des Alpes in
7018 Flims-Waldhaus (www.hoteldesalpes.ch) dreht sich alles um die Menschen. Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir von Mitte Juni bis Ende September noch folgende Mitarbeiter:

Service-mitarbeiter

Chef de partie

Hauswirtschaftsmitarbeiter (Zimmermädchen/Portier/Office)

Wollen Sie mithelfen, die Zukunft des Des Alpes erfolgreich zu gestalten, dann schicken Sie Ihre Unterlagen!

Gerne laden wir Sie zu einer Schnupperübernachtung ein.

Best Western Hotel des Alpes
Margreth & Roland Mariacher
7018 Flims Waldhaus
Telef.: 081 911 01 01 Fax.: 081 911 31 93
mariacher@hoteldesalpes.ch

154816/11282

Jungköchin / Jungkoch

100%

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

Für unser Personalrestaurant WRO-1007, Syngenta Crop Protection AG in Basel, suchen wir Verstärkung. Möchten Sie Ihre Berufskennnisse in unserer gehobenen à la carte Küche erweitern? Sie werden abwechslungsweise in der kalten- und warmen Küche eingesetzt und unterstützen unsere Küchenmannschaft bei der Produktion anspruchsvoller Menüs.

Um diese Aufgaben mit Bravour meistern zu können, bringen Sie eine Kochlehre sowie 1 bis 2 Jahre Berufserfahrung mit. Wir suchen eine motivierte und interessierte Persönlichkeit, die ihre Kenntnisse in der Gastronomiebranche täglich anwenden möchte.

Die Stelle beabsichtigen wir per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen. Es erwartet Sie ein kompetentes Team, geregelte Arbeitszeiten von Mo. bis Fr. 6.15 Uhr bis ca. 15.30 Uhr, ein 13. Monatsgehalt ab erstem Tag plus 5 Wochen Ferien.

Möchten Sie unsere Begeisterung mit uns teilen? Dann zögern Sie nicht - senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: SV-Service AG, Ursula Chappuis, Betriebsleiterin, Personalrestaurant WRO-1007, Syngenta Crop Protection AG, Werk Rosental, Postfach, 4002 Basel, Telefon: 061-323 67 25

Weitere Stellen unter: www.sv-group.com





HOTEL SCHIFF MURTEN

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murteensee!
 Besten Fensterplatz mit faszinierenden Zukunftschancen zu vergeben:

Küche:

- Chef de partie (w/m)**
- Commis de cuisine (w/m)**
- Pâtissier (w/m)**
- Kochpraktikant/in**

Service:

Servicefachangestellte/r
Servicepraktikant/in

Barmaid

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können, und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann/Stephan Helfer
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
 (direkt am See)
 3280 Murten
 Telefon 026 670 27 01 oder 079 412 63 53
 www.hotel-schiff.ch
 info@hotel-schiff.ch

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

121229/26247

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre der Schweizer Alpen?

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Juli folgende Stellen für bestens ausgebildete Mitarbeiter/Innen an:



RECEPTIONISTIN
COMMIS DE CUISINE
CHEF DE RANG

Sind sie an einer dieser Stellen interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Cresta Palace Celerina

H.P. & E. Herren, CH-7505 CELERINA/ST. MORITZ
 Tel. 081-836 56 56, Fax 081-836 56 57, www.crestapalace.ch

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

Wengen – Mürren
Lauterbrunnental
 Ihr neuer Arbeitsplatz – 72 Wasserfälle, die schönsten Seen und Berge soweit das Auge reicht und ein Naturparadies für Wanderer, Biker, Flyer, Jumper & Geniesser!

Hotel-Restaurant
Schützen
 CH-3822 Lauterbrunnen
 Nur 15 Autominuten von Interlaken entfernt
Ein Katzensprung!

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir ab Anfang Mai oder nach Übereinkunft

Offene Stellen:

- **Service-Mitarbeiterinnen oder Kellner**
 Deutschsprachig, Englischkenntnisse erwünscht
- **Hilfskoch/ Küchenhilfe /**
 (Salatgirl, -Boy / Reinigung)
 Vielseitiger Arbeitsbereich mit Schichtbetrieb

Mit Ihrer gesunden und positiven Einstellung machen Sie aus unserer eingespielten Crew ein **DREAM-TEAM!**

Interessiert? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder schauen Sie sich unseren Familienbetrieb aus der Nähe an.

Kontaktadresse:
 Familie P. von Allmen
 Hotel / Restaurant Schützen AG
 Dorfstrasse
 CH - 3822 Lauterbrunnen / Tel. 033 855 30 26
 Berner Oberland / Schweiz
 E-Mail: bewerbung@hotelschuetzen.com

154817/19089

Region Zürich

Neueröffnung!!Neueröffnung!!Neueröffnung!!
 Für eine Neueröffnung im Flughafensraum von Zürich suchen wir lebhaft und interessierte Mitarbeiter in den verschiedensten F&B Bereichen. Nach einer dreiwöchigen Einführung werden Sie ein wichtiger Bestandteil in einer wachsenden Unternehmung sein!

Neueröffnung!!Neueröffnung!!Neueröffnung!!
Servicemitarbeiter/innen
80-100%

Sie sind mindestens 22 Jahre alt und haben Ihre Servicelehre erfolgreich abgeschlossen. Der Gast steht bei Ihnen immer im Vordergrund. Sie kennen sich im modernen Speisesevice und im Verkauf aus und verlieren auch die Freude an der Arbeit nicht, wenn es einmal schneller gehen muss. Sie haben Charme und von Vorteil schon Erfahrung in der südländischen Küche gesammelt. Ihr Deutsch ist einwandfrei, auf Englisch verständigen Sie sich gut, und jede weitere Fremdsprache die Sie mitbringen, ist ein Bonus. Geboten werden Ihnen ein attraktiver Verdienst, Entwicklungsmöglichkeiten und ein sehr dynamisches Team.

Neueröffnung!!Neueröffnung!!Neueröffnung!!
Anfangs Sous Chef/in

Sie bilden das Bindeglied zwischen der Brigade dieses gehobenen Küchenkonzeptes, und dem Küchenchef. Ihre Erfahrungen haben Sie unter anderem in der italienischen Küche gesammelt. Sie sind ein Chef de partie und haben schon einige Jahre an Ihrer Karriere gearbeitet, vielleicht auch schon die Verantwortung für ein kleineres Team übernommen. Nun ist es Zeit für die nächste Stufe. Der Lohn, der Sie erwartet, ist äusserst attraktiv, die Weiterentwicklungsmöglichkeiten auch.

Neueröffnung!!Neueröffnung!!Neueröffnung!!
Köche/Köchinnen

Sie haben Ihre Kochlehre hinter sich und schon mindestens ein Jahr Erfahrung gesammelt. Ihr Herz schlägt für die italienische Küche und Sie sind auf der Suche nach einem fairen Arbeitgeber und einem angemessenen Lohn. Geraldine McLellan freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung: Kelly Services (Schweiz) AG, Löwenstrasse 29, 8023 Zürich oder ein e-mail: geraldine.mclellan@kellyservices.ch

Region Zürich

Für unseren Kunden, ein gut strukturiertes Pflegeunternehmen in Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Pâtissier m/w

Sie haben Ihre Berufslehre erfolgreich abgeschlossen und bringen auch schon erste Erfahrung im Berufsumfeld mit. Am liebsten verwöhnen Sie Ihre Gäste mit verführerischen Süßigkeiten, die wahre Kunstwerke sind. Sie arbeiten gerne in einem eingespielten Team und verlieren auch in hektischen Momenten nicht den Überblick. Unser Kunde bietet Ihnen geregelte Arbeitszeiten unter Tags und freie Wochenenden, sehr faire Anstellungsbedingungen und eine moderne Infrastruktur. Victoria.Castangia@kellyservices.ch gibt gerne Auskunft! 01 225 40 30

Im Auftrag unseres Kunden, ein schlichtweg phantastisches Restaurant in Zürich, suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de service m/w

Sie sind der geborene Gastgeber und Ihre Servicebrigade zu motivieren ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Die Front und der Gast stehen bei Ihnen immer an erster Stelle! Sie haben bereits fundierte Führungserfahrung gesammelt und suchen eine neue Herausforderung. Unser Auftraggeber bietet Ihnen einen äusserst anspruchsvollen Tätigkeitsbereich in der hochwertigen Gastronomie, ein absolut professionelles, gut organisiertes Umfeld und eine offene Unternehmenskultur. Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. Kelly Services (Schweiz) AG, Löwenstrasse 29, 8023 Zürich, 01 225 40 30

Lust auf Tempo?

Wir suchen laufend für Kurz- oder Langzeiteinsätze:

Commis de cuisine
Chef de partie

Victoria.Castangia@kellyservices.ch oder Geraldine.McLellan@kellyservices.ch freuen sich auf Ihre Kontaktaufnahme unter der Nummer 01 225 40 30.

Region Zürich & St. Gallen

Für zwei Personalrestaurants der Gemeinschaftsgastronomie in der Stadt Zürich suchen wir persofort je einen

Commis de cuisine und Chef de partie

Sie haben Ihre Kochlehre erfolgreich abgeschlossen und eventuell schon erste Jahre Berufserfahrung gesammelt und sind auf der Suche nach einer Herausforderung in der Gemeinschaftsgastronomie? Dank den geregelten Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb bleibt Ihnen genügend Zeit für zum Beispiel eine berufliche oder persönliche Weiterbildung, Ihren Lieblingssport, Parties und für die sonstigen Schönheiten des Lebens. Nehmen Sie unter 01 319 66 69 mit Bruno.Ehrat@kellyservices.ch Kontakt auf. Auf in die Zukunft!

Unser Kunde, ein gepflegtes Personalrestaurant in Zürich, sucht per sofort eine motivierte

Buffet-/Kassenhilfe 80%

Sie sprechen gut Deutsch, sind einsatzfreudig und aufmerksam und haben Freude an Service und Sauberkeit. Gerne arbeiten Sie selbstständig, sind aber ein wichtiger Bestandteil eines jungen Teams in einem lebhaften Umfeld. Unser Kunde bietet geregelte Arbeitszeiten (immer morgens), einen sehr attraktiven Lohn und ein Anstellungsverhältnis mit viel Eigenverantwortung. Bruno.Ehrat@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf unter der Nummer 01 319 66 69

Für unseren Kunden, ein grosser Gemeinschaftsverpfleger in Frauenfeld, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Allrounder 40%

Sie sind ein Talent in allen Bereichen – Küche, Office und an der Front! Gutes Deutsch und ein eigenes Verkehrsmittel sind Voraussetzung. Moderne Infrastruktur und ein aufgeregtes Team lassen die Zeit wie im Flug vergehen. Gearbeitet wird jeweils Donnerstags und Freitags, je eine Woche morgens und eine Woche abends. Bruno.Ehrat@kellyservices.ch freut sich auf Ihren Anruf auf die Nummer 01 319 66 69

Grossregion Bern

Für unsere Kunden im Grossraum Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine w/m
Chef de partie w/m
Servicefachangestellte/r

Wenn Sie über eine abgeschlossene Ausbildung verfügen und sich mit voller Motivation in eine neue Herausforderung stürzen möchten, rufen Sie uns noch heute an. Judith.Lanker@kellyservices.ch freut sich auf eine Kontaktaufnahme! 031 313 26 26

Im Auftrag mehrerer Kunden, renommierte Hotels in Grindelwald und Adelboden, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter

Réceptionist/in
Chef de réception w/m

Wie verfügen über eine abgeschlossene Lehre und haben gute Informatikkenntnisse. Nebst Deutsch sprechen Sie auch Englisch und Französisch. Wenn Sie die anspruchsvollen Gäste mit Ihrem sympathischen Lächeln begrüssen möchten, rufen Sie uns an. Infos bei Judith.Lanker@kellyservices.ch unter 031 313 26 26

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Kunden in der Region Berner Oberland mehrere aufgestellte und flexible

Servicefachangestellte/n

Eine abgeschlossene Lehre und ein sonniges Gemüt sind unerlässlich für diese Stellen. Wenn Sie den kommenden Sommer im schönen Berner Oberland verbringen möchten, rufen Sie uns an. Bei Judith.Lanker@kellyservices.ch unter 031 313 26 26 erhalten Sie mehr Informationen.

Für ein Stadrestaurant in Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen/n

Chef de partie w/m

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und erste Berufserfahrung mit. Zu Ihren Stärken gehören Teamgeist, Flexibilität und eine grosse Portion Motivation. Judith.Lanker@kellyservices.ch wartet auf Ihren Anruf unter 031 313 26 26



Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



Für die Grand Hotels Quellenhof**** und Hof Ragaz****
suchen wir per sofort eine/n gästerorientierte/n

Assistant Manager Rooms-Division

In dieser Funktion unterstützen Sie den Rooms-Division-Manager in der Erarbeitung und Durchsetzung hotelinterner Servicestandards und üben eine Kontroll- und Koordinationsfunktion im Frontbereich aus. Das Begrüssen und Verabschieden von Gästen gehört ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich wie die Teilnahme an Gästecocktails etc. Im weiteren sind Sie verantwortlich für die Erstellung und Koordination eines qualitativ hochstehenden Kulturprogramms, das Engagement von Künstlern sowie die Redaktion des Wochen- und Tagesprogramms.

Wir suchen eine kommunikative Persönlichkeit mit Flair und Freude im Umgang mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft. Wenn Sie bereits Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb gesammelt haben und fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz schätzen, dann sollten Sie unbedingt mit uns Kontakt aufnehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Cornelia Stoll, Personalbereichsleiterin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet gerne erste Fragen telefonisch unter 081 303 27 22.

GRAND HOTEL QUELLENHOF

GRAND HOTEL HOF RAGAZ
**GRAND HOTELS
BAD RAGAZ**
Health, Spa & Golf Resort

CH-7310 Bad Ragaz · Telefon +41 (0)81 303 30 30 · Fax +41 (0)81 303 27 21
www.resortragaz.ch

STILVOLLE MODERNE, VIELFÄLTIGES AMBIENTE, BEWÄHRTE TRADITION

SOMMERSAISON 2003
(ca. 13. Juni bis 28. September)

THE



CARLTON HOTEL ST. MORITZ

ANTONIA MEIER, PERSONALLEITERIN
CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 081 - 8367016 FAX 081 - 8367001
www.carlton-stmoritz.ch personal@carlton-stmoritz.ch

SWITZERLAND

Reception/Loge ♦
RECEPTIONIST/IN
NACHTCONCIERGE
LOGENTOURNANT (Ablösung
Concierge/Nachtconcierge/Chauffeur)

Food & Beverage ♦
F&B-PRAKTIKANT/EINKÄUFER

Etage ♦
HAUSDAMEN-ASSISTENTIN
ZIMMERMÄDCHEN
ETAGENPORTIER



Service Gästerestaurant ♦
DEMI-CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

Bar ♦
COMMIS DE BAR

Diverses ♦
FLORISTIN

Als fachlich kompetente, zuvorkommende und zuverlässige Persönlichkeit tragen Sie die hohe Gastfreundschaft unseres Hauses mit. Wir bieten Ihnen eine attraktive Herausforderung in einem internationalen Umfeld, selbständiges Arbeiten in einem motivierten Team, Entfaltungsmöglichkeiten und top moderne Mitarbeiterunterkünfte.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen und erzählen Ihnen in einem persönlichen Gespräch gerne über Ihre neue Herausforderung sowie über die Philosophie unseres Hauses.

HOTEL MONT CERVIN UND RESIDENCE



Alles überragend wie das Matterhorn.

Als Mitglied der Leading Hotels of the World vereint das «Mont Cervin» beste Schweizer Hoteltradition mit dem Komfort eines modernen Luxushotels. Höchste Anforderungen machen eine der ersten Adressen Zermatts zur besten Referenz für Ihre weitere Karriere.

Für unsere lebhafteste «Rendez-vous Bar», die Bar für Aperitifs und Cocktails mit Pianobegleitung, suchen wir ab Beginn der Sommersaison 2003, mit der Verlängerungsmöglichkeit auf den Winter 2003/04, eine/n erfahrene(n) und freundliche(n)

Chef de bar m/w,

der/die ein fundiertes Fachwissen und sehr gute Sprachkenntnisse mitbringt sowie selbstständig arbeiten kann.

Als verkaufstarke, kommunikationsfreudige, gepflegte und fröhliche Persönlichkeit sind Sie für unsere internationalen, sowie auch einheimischen Gäste ein/e fachkompetente/r Gastgeber/in mit guten Umgangsformen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Sabine Barthassat, Personalbüro
3920 Zermatt
Tel.: 027 966 87 54, Fax: 027 966 87 57
E-Mail: s.barthassat@seiler-zermatt.ch
Website: www.zermatt.ch/montcervin



Für unser exklusives Hotel mit eigenem Golfplatz und Wellness-/Spa-Bereich suchen wir in Jahresstelle eine/n dynamische/n

Sales Manager/in

welche/r für unsere Verkaufsabteilung verantwortlich ist.

Sie sind eine frohe, flexible und motivierte Persönlichkeit, welche die Herausforderung dieser verantwortungsvollen Position liebt.

Erfahrung im Verkauf sowie ausgezeichnete Kenntnisse des nationalen und internationalen Tourismusmarktes sind Ihre Stärken. Sie sprechen Deutsch und Englisch und wenn möglich Französisch oder Italienisch.

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe? Dann möchte ich Sie gerne kennenlernen. Absolute Diskretion wird zugesichert.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



KULM HOTEL ST. MORITZ

Herrn Dominique Godat, Direktor,
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00 www.kulmhotel-stmoritz.ch

WELCOME TO ONE OF EUROPE'S TOP RESORT HOTELS



EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL
BIETET EINZIGARTIGE CHANCEN!
Wir suchen per 1. April 2003 oder nach Vereinbarung

Direktionssekretärin

Viele verwöhnte Leute lassen es sich viel Geld kosten in Gstaad zu wohnen. Wir bezahlen Sie sogar dafür, vorausgesetzt, Sie werden unsere neue Direktionssekretärin.

Sie müssen allerdings einige Qualitäten mitbringen: Wir wünschen uns eine freundliche, ausgeglichene Dame mit guten Umgangsformen, sie sollten Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift beherrschen, über eine solide kaufmännische Ausbildung verfügen, möglichst selbstständig und initiativ arbeiten und mit der Zeit an all das denken was die anderen vergessen... Natürlich gibt es viel Büroarbeit, Telefonate und Sitzungen aber oft auch direkten Kontakt zu unserer internationalen Kundschaft - eine anspruchsvolle, interessante Aufgabe in einem faszinierenden Umfeld und dies zu attraktiven Anstellungsbedingungen.

Bitte kontaktieren Sie Ernst A. Scherz Senior oder Andrea Scherz Junior im Palace Hotel Gstaad.



PALACE HOTEL
GSTAAD



Andrea E. Scherz, Direktor · CH - 3780 Gstaad
Tel. (+41) 33 748 50 00 · Fax (+41) 33 748 50 01
gm@palace.ch · http://www.palace.ch

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

EXPRESS-Stellenvermittlung

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Fax 031 370 43 34

Service de placement express

Eine Dienstleistung von

hoteljob

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaiteriez. 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
6563	Allleinkoch	41	PT	L-EG	April	D/E/F/I	zus. mit 6562
6564	Commis de cuisine/w	20	CH		April	D	SG+Umgeb. Rapp/wil
6565	Hilfskoch	54	CH		April	D	Kloten-Winterthur
6566	Allleinkoch/Kü/chef	45	IE	L-EG	April	D/E	3*-Hotel/GR/CW
6569	Chef de partie	26	CH		sofort	D/F	3*-Hotel/BS/BL
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	n. Ver.	D/E	
6593	Allleinkoch/Sous-ch./w	46	CH		n. Ver.	D/E/F	
6594	Commis de cuisine	29	DE	L-EG	n. Ver.	D/E	
6600	Küchenchef	39	AT	L-EG	sofort	D/E/F	
6608	Saucier/Sous-chef	33	DE	G	März	D/E	TI/grosse Küche
6610	Kü/chef/Alleinkoch	53	CH		März	D/F/I	Bern+Umrg./Tagesbetr.
6613	Koch/Saucier	50	DE	L-EG	März	D/E/I	
6614	Kü/chef/Betriebsl.	43	CH		sofort	D	TH/TC/SG bis Wil
6617	Koch	36	FR	B	sofort	F	Bern/Fribourg
6623	Chef de partie	40	DE	L-EG	Mai	D	Deutsch-CH/zus. m. 6622
6626	Sous-chef/Alleinkoch	23	GR	B	n. Ver.	D/F/I	ZH/TH/SG
6627	Küchenchef	34	CH		n. Ver.	D/E	BE-Oberland
6629	Commis pâtissier	23	GR	B	n. Ver.	E/F	
6631	Sous-chef	37	FR	L-EG	März	D/F	ZH/BL/LU
6632	Koch	44	CH		Juni	D/F	West-CH
6635	Sous-chef/Alleinkoch	44	CH		sofort	D	Rechts Zürichseufer

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
6572	Receptionist	31	CH		sofort	D/E/F	3*-4*-Hotel/BE
6584	Recept./Hotelsekretärin	26	CH		Aug.	D/E/F	Luzem/ZH/SZ/CW/80%
6587	Receptionistin	26	CH		sofort	D/E/F	Bern



Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
6562	Haushilfe/w	28	PT	L-EG	April	D/F/I	zus. mit 6563
6577	Zimmer/Lingerie	22	PT	L-EG	April	E/I	zus. mit 6578
6579	Höfa/Gouvernante	21	HR	C	März	D/E/I	SZ/ZH
6580	Officehilfe	61	PT	L-EG	März	E	TI/West-CH
6582	Zimmerfrau	36	PT	L-EG	April	D/F/I	
6596	Küchenhilfe	54	PT	C	sofort	D/I	Bern
6597	Zimmerfrau	41	PT	L-EG	April	D/E/F/I	zus. mit 6598
6599	Etageren-Praktikantin	19	CH		sofort	D/E/F	BE/AG/SO/ZH
6606	Haushilfe	38	PT	B-EG	sofort	F/I	Bern/West-CH
6634	(Nacht-)Portier	41	PT	L-EG	Mai	D/E/F/I	Deutsch-CH

- 1 REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS**
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
3 Alter - Age
4 Nationalität - Nationalité
5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACHT?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité: _____

Arbeitsbewilligung / Permis de travail: _____

Art des Betriebes / Type d'établissement: _____

Name / Nom: _____

Strasse / Rue: _____

Geburtsdatum / Date de naissance: _____

Telefon privat / No de téléphone privé: _____

Bemerkungen / Remarques: _____

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:
 Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____
 (1 = Muttersprache / Langue maternelle, 2 = gut / bonnes, 3 = mittel / moyennes, 4 = wenig / faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:
 Betrieb / Etablissement: _____ Ort / Lieu: _____ Funktion / Fonction: _____ Dauer (von/bis) / Durée(de/à): _____

1. _____

2. _____

3. _____

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

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: Ja - Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): Oui - Non
 Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
 Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:
hotellerieuisse, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / hotellerieuisse, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per sofort

Pâtissier/Pâtissière in Jahresstelle.

Wenn Sie Freude am Beruf haben, selbständig und kreativ wirken wollen in einem angenehmen Team, so richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Stefan Meier.

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug

106818/12038

Pensioniertes Ehepaar aus der Schweiz sucht

KÖCHIN/HAUSHÄLTERIN

die selbständig, 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 selbständig arbeitet.

Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto bitte an

Herrn Jean-Claude Strebel Vigierhof-AG Hauptgasse 50 CH-4500 Solothurn

154598/422713



Suchen Sie eine neue spannende Herausforderung?

Für das im Dezember 2002 neu eröffnete Kempinski Grand Hôtel des Bains (*****) suchen wir für kommende Sommersaison:

- Commis Pâtissier Demi-chef Pâtissier Koch/Leiter Personalrestaurant Commis de rang Chef de rang BarmitarbeiterIn Hausdamenassistentin Zimmerfrauen Lingeriemitarbeiterin Portier Chasseur / Chauffeur KinderbetreuerIn Fitness-InstruktorIn Masseur (m/w) RéceptionistIn Spa

Haben Sie eine entsprechende Ausbildung absolviert und ist es auch Ihr Ziel, zusammen mit einem jungen begeisterten Team, unsere anspruchsvollen Gäste aus der ganzen Welt verwöhnen zu dürfen?

Sind Ihnen zudem die Wörter «selbständig, belastbar, freundlich und diskret» nicht fremd? – Dann sollten wir uns raschmöglichst kennenlernen.

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

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

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

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



154832/33820

Restaurant Turbinenhalle in Zürich

sucht per sofort

Koch m/w

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

Sie haben schon einige Erfahrungen gesammelt und wollen in einem kleinen Team Ihr Können einsetzen und Neues dazulernen.

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

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

154812/422162

DOMINO GASTRO

Klirrende Kälte, aber auf dem Arbeitsmarkt geht es heiss zu und her!

Service (w) SA/SO frei Wir suchen einen Servicefachprofi, der es liebt eine anspruchsvolle Kundenschaft zu verwöhnen und selbständig zu arbeiten.

Service (w/m) SO frei Ein «schmuckes» Restaurant im Zentrum von Zürich sucht einen jungen, gepflegten Servicemitarbeiter mit positiver Ausstrahlung und dem gewissen Etwas.

Barservice (w/m) In-Betrieb in der City von Zürich sucht Verstärkung für den Barservice. Sie bringen bereits Serviceerfahrung mit.

Chef de Service (w/m) Starke Persönlichkeit mit der Fähigkeit Entscheidungen zu fällen und Verantwortung zu übernehmen, wird für ein gut frequentiertes, italienisches Lokal mitten in der Stadt Zürich gesucht.

Geschäftsführer-Assistent (m/w) Wir suchen für einen lebhaften Restaurationsbetrieb im Herzen von Zürich einen Assistenten der hauptsächlich an der Front um das Wohl der Gäste besorgt ist.

Réception (m) Bei Ihnen steht die Zufriedenheit Ihrer Gäste an oberster Stelle. Ausserdem lieben Sie es, sich mit Ihren Gästen in verschiedenen Fremdsprachen (E/F evtl.) zu unterhalten und sie mit Ihrem Charme zu berühren.

Direktionsassistent (w/m) Ein modernes 3*-Hotel in Zürich sucht eine Persönlichkeit mit fundierten Kenntnissen an der Réception und ersten Führungserfahrungen.

Chef Tournant (Tagesdienst, MO-FR) Wir suchen für einen Grossbetrieb (Stadt Zürich) in der Gemeinschaftsgastroonomie einen Produktionskoch.

Chef de partie (w/m) Für ein sehr schönes Speiselokal an bester Lage suchen wir junge Berufsleute mit abgeschlossener Kochlehre.

Sous-chef (w/m) Es erwartet Sie ein 4*-Geschäftshotel auf dem Platz Zürich mit einem schönen Speiseraum.

Küchenchef (w/m) Reizendes Bistro an genialer Lage sucht einen fachlich wie menschlich kompetenten Küchenchef.

Pâtissier (w/m) Ihre Leidenschaft gehört den süssen Seiten des Lebens und Sie suchen eine neue Herausforderung.

Rezeptionist (D, F oder I) Im Restaurant: Servicemitarbeiter/in Buffetmitarbeiter/in

Chef de partie Commis de cuisine Hilfskoch Casserolier/Saladier

Zimmerfrau Bademeister Disponent/in

Damen- und Herren-coiffeuse/coiffeur auch Pacht möglich

Wir freuen uns auf Sie. Sonja Dietrich Hotel Terme Vals

Hotel Terme Vals Das Hotel mit der einzigartigen Thermo an einem einzigartigen Ort.

Hier suchen wir qualifizierte Mitarbeiter/innen An der Réception: Rezeptionist/in D, F oder I

Im Restaurant: Servicemitarbeiter/in Buffetmitarbeiter/in

In der Küche: Chef de partie Commis de cuisine Hilfskoch Casserolier/Saladier

Auf der Etage: Zimmerfrau

In der Thermo: Bademeister Disponent/in Teilzeit möglich

Im Coiffeur: Damen- und Herren-coiffeuse/coiffeur auch Pacht möglich

Die Sommersaison dauert vom 07. Juni bis 02. November. Die Thermo öffnet bereits am 29. Mai.

Wir freuen uns auf Sie. Sonja Dietrich Hotel Terme Vals

Hotel Terme Vals Telefon (081) 926 89 92 Fax 926 80 00 E-Mail sonjadietrich@therme-vals.ch

154780/257168

Alpenhof Hotel advertisement with logo and text: 'Das Zermatter Hotel wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.'

Hapimag advertisement for 'Ihre eigene Ferienwelt' listing various destinations and job openings for Chef de Service and Commis de Cuisine.

Hotel Terme Vals advertisement featuring a waterfall image and listing various job positions like Receptionist, Chef de partie, and Coiffeuse.



Ein feines Kleinod in der herrlichen Schweizer Bergwelt.
Mitglied von Relais & Châteaux / Relais Gourmand und Les Grandes Tables de Suisse.
Ausgezeichnet mit 18 Gault Millau-Punkten sowie mit 2 Michelin-Sternen, sucht für Sommersaison 2003 (Eintritt Mitte Juni) eventuell Wintersaison 2004 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Receptionistin / Aide du Patron

Chef du Partie

Demi chef de Partie

Pâtissier

Servicemitarbeiter / Chef de Rang

(m/w, deutsche Muttersprache)

Wenn Sie Freude hätten, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich weiterbilden möchten, so würden wir uns freuen, baldmöglichst Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

W A L

S E R

H O F

Gabi und Beat Bolliger, Propriétaire
Hotel Walsertal, CH-7250 Klosters

Telefon +41 (81) 410 29 29, Telefax +41 (81) 410 29 39
Internet: www.walsertal.ch, E-mail: walsertal@bluewin.ch



Fürs kommende Frühjahr suchen wir für unser Unique Öko Hotel eine starke Persönlichkeit für die abwechslungsreiche Stelle als

Betriebsassistent/in

- Teamworking
 - Nachhaltigkeit
 - Ökologie
- sind für Sie keine Fremdwörter.

Ihr Aufgabenbereich:

- Reception
- Service
- Projektarbeiten

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Alfred Kral freut sich auf Sie!

Öko-Hotel Ucliva
7158 Waltenburg/Vuoraz
Tel. 081 941 22 42
www.ucliva.ch / info@ucliva.ch

154819/140678

BALTHAZAR
RESTAURANT

Das spezielle Restaurant an bester Lage verfügt über 90 Sitzplätze und eine Terrasse mit noch einmal so vielen Plätzen. Balthazar verspricht leichte und frische Küche, feine Weine, ein besonderes Ambiente sowie einen unkomplizierten Service. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nun jüngere Damen und Herren als

Voll- und TeilzeitmitarbeiterInnen im Service

Wir erwarten von Ihnen das gewisse Etwas wie Stil und Lebensfreude, gepflegte Erscheinung und Begeisterungsfähigkeit, Sinn für das Besondere und Stolz auf die eigene Leistung sowie fließende Deutschkenntnisse. Serviceerfahrung ist Bedingung.

Möchten Sie zum motivierten Team eines aufstrebenden Basler Restaurants zählen? Dann schicken Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto und kurzem Lebenslauf an: Peter Oppliger, Sygama, Steinvorstadt 37, 4051 Basel. Wir freuen uns auf Sie.

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 selbständig 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



Das Alterszentrum SIKNA bietet seinen 90 Bewohnern und Gästen die Möglichkeit, ihren Lebensweg in familiärer Atmosphäre und im gewohnten Lebensstil fortzuführen.

Für die Leitung unseres Reinigungsdienstes suchen wir per 1. April 2003 oder nach Vereinbarung für 70-80% eine

Hausw. Betriebsleiterin FA / Hauswirtschafterin oder Hotelfachassistentin

Sie führen das kleine Team mit Erfahrung, Elan und sozialer Kompetenz. Sie zeichnen sich aus durch Ihre Flexibilität, Selbstständigkeit und Ihr aufgestelltes Wesen. Ihre guten fachlichen Kenntnisse runden Ihr Berufsprofil ab, welches Sie befähigt, die volle Verantwortung für einen effizienten, anspruchsvollen Reinigungsdienst zu übernehmen.

Zum Aufgabengebiet gehören, neben der Führungsverantwortung und Organisation der Reinigung, der Einkauf und die Lagerhaltung von Reinigungsmaterial, die Planung von Grund- und Zwischenreinigungen, Renovationsarbeiten und Reparaturen. Bei grossem Arbeitsanfall sind Sie bereit, praktisch mitzuarbeiten.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Alterszentrum SIKNA, Frau M. Aisslinger
8055 Zürich, Sallenbachstr. 40, Telefon 01/455 75 75

154757/286869

Für unser Team suchen wir einen
ITALIENISCHEN KOCH

mit Erfahrung in erstklassigen Restaurants. Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung. Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich

Domenico Zaccaria
Ristorante Beau-Rivage, da Domenico
Hofstettenstrasse 6, 3600 Thun
Tel. 079 311 06 39, Fax 033 221 41 22

154828/421482

Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

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



Sie suchen eine neue Herausforderung? Wir können helfen!

Wir sind ein ***Hotel im Zentrum von Luzern mit 80 individuell eingerichteten Zimmern.

Bei uns ist nach Vereinbarung eine Stelle als

RECEPTIONIST/IN

zu besetzen.

Das sollten Sie mitbringen:

- Berufserfahrung an der Réception
- Erfahrung mit Fidelio/Word/Excel ist von Vorteil
- Fremdsprachenkenntnisse in D,E,F
- Belastbarkeit und Flexibilität, frontorientierte Persönlichkeit

Das erwartet Sie:

- eine sorgfältige Einführung
- ein gut eingespieltes Réceptionsteam
- eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit
- selbstständiges Arbeiten

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Patric Graber, Hotel Waldstätterhof, Zentralstrasse 4, 6003 Luzern, Tel. 041 227 12 71.

154779/23428

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

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

Restaurant Schloss Scharfenfels
5430 Wettingen

WER BEI UNS KOCHT,
KANN NOCH ETWAS LERNEN

Ein glattes Team mit einer Vision sucht für seine «räumlich» kleine Küche einen 170 cm grossen, jungen Koch, der ebenso grosse Gerichte kreieren will.

Wer dann noch im Sommer die Ruhe bewahrt, kann den schönsten Sonnenuntergang erleben.

Jungkoch
Chef de partie

Mit Kurzbewerbung und den letzten Zeugnissen wenden Sie sich an

Herrn I. Solderer
Telefon 056 426 19 27

154622/99430



Kurhotel Bad Serneus
CH-7249 Klosters-Serneus
Tel. 081 422 14 44
Fax 081 422 22 51
E-mail: kurhotel@badserneus.ch
Internet: www.badserneus.ch

Möchten Sie gerne die Sommersaison im schönen Kurhotel Bad Serneus 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:

Réceptionist/in

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 Serneus, Telefon 081 422 14 44

154677/30953



Unser ****Geschäfts- und Seminarhotel mit 64 Zimmern und einer vielseitigen Restauration ist auf der Aarehalbinsel inmitten der Thuner Altstadt gelegen. Das Hotel Freienhof ist zudem Pächter der gesamten Schiffsrestauration Thunersee mit einer Sitzplatzkapazität von 3500 Personen, verteilt auf 8 Schiffe.

Willkommen auf dem Thunersee

Zur Verstärkung unserer Schiffscrew suchen wir für die kommende Sommersaison per 1. Mai 2003 oder nach Vereinbarung folgende MitarbeiterInnen:

ServicemitarbeiterIn

...mit guten Deutschkenntnissen, freundlichem Wesen und speditivem Arbeitsstil

Aleinkoch m/w

...mit fundierten Berufskennntnissen und selbständiger Arbeitsweise

Schiffssteward/-hostess

...der/die sich darauf freut, die vielseitige Aufgabe eines/einer Schiffsverantwortlichen anzupacken

...oder im Hotel Freienhof!

Eintritt per 1. Mai 2003 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle

ServicemitarbeiterIn

...der/die unsere Gäste kompetent und zuvorkommend betreut

BarmitarbeiterIn

...mit aufgestelltem und freundlichem Wesen

Chef de Partie m/w

...mit fundiertem Fachwissen, der/die neue Erfahrungen sammeln möchte

Sie sind auf der Suche nach einem abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit vielseitiger Herausforderung?
Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen und sind gespannt auf Ihre interessanten Bewerbungsunterlagen!



Dieser Smart steht unseren Mitarbeitern zur Verfügung!

FH
Freienhof

Freienhof Thun AG, Hotel und Schiffsrestauration
Freienhofgasse 3, 3600 Thun
Telefon 033 227 50 50 * Fax 033 227 50 55
www.freienhof.ch * personal@freienhof.ch

154697/24949

Residential and Office
Nordstrasse 1, CH-8004 Zürich
Phone 01/368 36 68
Fax 01/368 36 36
E-Mail: emahouse@bluewin.ch

EMA
house

Im einzigartigen «EMA house - The Zurich All Suite Hotel» und in den «EMA house Serviced Apartments» bieten wir unseren kosmopolitischen Gästen «a home away from home».

Als unsere junge, initiative und flexible

Hotelfachassistentin (80-100%)

sind Sie verantwortlich für die Etagenorganisation und tragen so massgeblich dazu bei, dass sich unsere anspruchsvollen, internationalen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Sie sind eine offene, gepflegte Persönlichkeit und schätzen den Umgang mit Menschen. Die zeitweise Mitarbeit an Reception/ Service Desk, wo Sie sich einerseits an der Front um die Anliegen unserer meist englischsprachigen Gäste kümmern und andererseits am Telefon unsere Dienstleistungen verkaufen, macht Ihnen somit ebenfalls Spass.

Wenn Sie an dieser selbständigen, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert sind, angenehme Arbeitszeiten und einen zentralen Arbeitsort schätzen und die folgenden Anforderungen erfüllen, so freut sich unser kleines Team auf Ihre schriftliche Bewerbung.

- HOFA / Gastronomiefachassistentin
- Gute D-, E-Kenntnisse (mündlich)
- PC-Grundkenntnisse
- (MS Word & Excel, Internet, E-mail)
- Fahrausweis (PW)
- Eintritt nach Vereinbarung

SERVICED APARTMENTS

EMA
house

Für Auskünfte steht Ihnen
Urs Schärer zur Verfügung.

THE ZURICH ALL SUITE HOTEL

Hotel Restaurant



Plattenhof Zürich

8032 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Wir benötigen Unterstützung

- Koch

9-14 Uhr und
Di, Do, Fr 17.30-21.30 Uhr
Sa und So frei

- Anfangsreceptionistin mit E (Hofa/Sefa, Mithilfe Empfang)

Übernehmen Sie gerne vielfältige Aufgaben?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Hotel Plattenhof
Frau Schlegel
Zürichbergstrasse 19, 8032 Zürich
Telefon 01 251 19 10

154620/40860



Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindefaal Münsingen

Schlossstrasse 8, CH - 3110 Münsingen
Telefon 031 720 40 60, Fax 031 720 40 70
E-mail: restaurant@schlossgut-muensingen.ch
Internet: www.schlossgut-muensingen.ch
Montag geschlossen

Gepflegter und modern eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Saal, Sitzungszimmer, grosse Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 360 Sitzplätzen, sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Einzelzimmer vorhanden. Juli Betriebsferien.
Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an (Herrn Zbinden verlangen!).

154446/206450

Restaurant zum goldenen Ochsen



Wir sind ein kleines aber pulsierendes Restaurant in Olten. Wir haben aber grosses vollbracht (13 GaultMillau-Punkte usw.). Sie sind qualifiziert, suchen die neue Herausforderung und fühlen sich in dem Bereich

Chef de Partie oder Jungkoch

(evtl. mit Pâtisserie-Erfahrung)
wohl, 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.ochsen-olten.ch
Geöffnet Dienstag bis Samstag
E-mail: oesch@olten.ch

154649/247472



3*-Familienbetrieb in den Bündner Alpen
sehr freundliche

Servicemitarbeiterin

per März 2003

Interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

HOTEL SOLIVA, Hanni Soliva
Via Alpsu 83, 7188 Sedrun
Tel. 081/949 11 14

154742/58513

Gesucht ab sofort

Jungkoch mit Fähigkeitsausweis

Restaurant Rossberg, 8310 Kempthal
Irene und Erich Bucher
Tel. 052 945 11 63
Di + Mi geschlossen

154764/035470



Wir suchen für Ende März oder
nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

in unseren lebhaften à-la-carte- und
Bankettbetrieb am Thunersee.

Haben Sie Lust, in einem aufgestellten
Team mitzuwirken? Wir freuen
uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre
schriftliche Bewerbung.

***Hotel Restaurant Kreuz
Fam. R. Gmür-Gosteli, CH-3706 Leissigen,
Tel. 033 847 12 31 Fax 033 847 12 55
E-Mail: info@kreuz-leissigen.ch
Internet: www.kreuz-leissigen.ch

154759/19216

Hotel • Restaurant Toggenburgerhof



Sind Sie die geeignete Person in unserem
abwechslungsreichen Familienbetrieb?

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

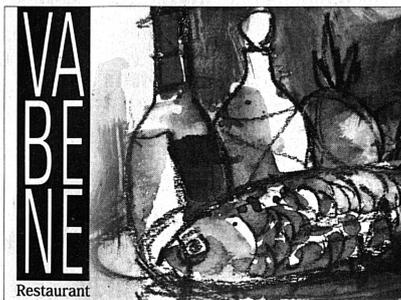
Service-Angestellte/r und Casserolier

Stellenantritt nach Vereinbarung
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Familie Hedy & Bruno Thalmann
9533 Kirchberg SG

Tel. 071/ 931 91 50

154744/386194



Restaurant

Für unser Restaurant VA BENE (14 GaultMillau-Punkte) im Herzen von Chur suchen wir in Jahresstelle folgende Mitarbeiter:

Chef de service m/w

sofort

Servicfachangestellte m/w

sofort

Commis de cuisine m/w

sofort

Wir erwarten:

gute Fachkenntnisse, Freude, in einem kleinen Team zu arbeiten, freundliche und aufgestellte Persönlichkeit, welche auch in hektischen Zeiten die Ruhe bewahrt.

Wir bieten:

junges und dynamisches Team, hochklassige Gastronomie, modernes Restaurant mit einmaliger Sonnenterrasse.

Va Bene? Ja? Dann freut sich Frau Monica Aebersold, Leitung Administration, auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme.

Restaurant VA BENE Gängglistrasse 60 7000 Chur
Tel. 081 258 78 00 Fax 081 258 78 01
www.benerpark.ch info@benerpark.ch



Eine interessante und vielseitige
Stelle wartet auf Sie!

Familiäres ***-Hotel mit 80 Betten, Hallenbad, à la carte-Restaurant und Bar im Sommer- und Wintersportort Engelberg sucht auf März/April in Jahresstellung eine/n

Betriebsassistent/in

Nebst Vertretung der Direktion liegt das Schwergewicht in der Administration und im F&B-Bereich. Haben Sie einen Hotelfachabschluss oder schon Erfahrungen in ähnlicher Positionen gesammelt, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Hanspeter und Bianca Ruckstuhl



Dorfstrasse 48, 6390 Engelberg
Telefon 041 639 70 70
ruckstuhl@central-engelberg.ch

154278/10219



Hotel***
Restaurant
Bar-Dancing
Seminar Minigolf Wellness Fitness Sauna COFFEE
Restaurant Florida AG, Aareweg 25, 2557 Studen BE

Gesucht in Jahresstelle gelernte/r

Chef de Service

Zur Führung, Unterstützung und Überwachung der Lehrlinge und Servicemitarbeiter sowie die Vertretung der Vorgesetzten.

Ihre freundliche, zuverlässige und ehrliche Art sowie Ihre guten Umgangsformen wären ein Volltreffer für unsere Gäste. Denn unsere zufriedenen Gäste sind der Schlüssel zum gemeinsamen Erfolg!

Infos über Hr. Schwab
Telefon 032 374 28 30
154738/95566

www.florida.ch

Schweizerhof

PONTRESINA

Engadin / St. Moritz

Unser ****-Haus (70 Zimmer) im Herzen von Pontresina bietet herzliche Gastfreundschaft, ausgezeichnete Gourmetküche und Servicequalität auf höchstem Niveau.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison (Eintritt ca. 20. Juni 2003) oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

für unseren lebhaften Hotelbetrieb

Réceptionist m/w

D/E/F, vorzugsweise mit Hotelerfahrung (Fideli) in Jahresstelle bereits ab Mai

Portier tournant

(Ablösung Nachtportier) gute Deutschkenntnisse

in unsere Gourmetküche:

Chef de partie m/w Commis de cuisine m/w

für unsere Pizzeria / Trattoria

Koch m/w

mit Flair für die italienische Küche

für unsere verschiedenen Restaurants
und unsere Hotelbar

Servicemitarbeiter

mit guten Fachkenntnissen, Muttersprache Deutsch

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erwarten gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

HOTEL SCHWEIZERHOF
Bernadette & Stephan Hlinny, Direktion
CH-7504 Pontresina - Schweiz
Tel. +41 (0)81 842 01 31, Fax. +41 (0)81 842 79 88
hotel@schweizerhofpontresina.ch
www.schweizerhofpontresina.ch

154782/27986

Können Sie sich ein Team mit 80-jährigen vorstellen?

Denn mindestens so alt sind unsere Kastanienbäume und die möchte niemand auf unserer Insel missen. Wir suchen von Mai bis Mitte September für das Sommerrestaurant Limmatblick auf dem Bauschänzli, mitten in Zürich einen

Barmitarbeiter mit Chefambitionen und

Servicfachangestellte (m/w)

Sie besitzen eine solide Grundausbildung, Verantwortungsbewusstsein und sind wind- und wetterfest. Es würde Ihnen nicht im Traum einfallen, Ihre Kolleginnen und Kollegen "schwimmen" zu lassen, und Sie fordern vom Küchenteam keinen Trapezakt. Flexibilität, schnelles Auffassungsvermögen und Überblick gehören zu Ihren Stärken. Sie haben erkannt, dass unsere verderblichste Ware ein leerer Tisch ist und haben demzufolge das Talent, auf Gäste wie ein Magnet zu wirken.

Zeigen Sie, wie Sie auf uns wirken und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fred Tschanz Management AG, Christine Egli,
Tel. 01 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich

154814/36889



Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, 8700 Küsnacht am Zürichsee

Das sind wir

Das traditionsreiche Viersterne-Hotel mit seiner modernen Architektur und viel zeitgenössischer Kunst, seiner grossen F&B Abteilung und 40 individuell eingerichteten Zimmern sucht für die kommende Sommersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Das suchen wir

Chef de partie &
Commis de cuisine

Stv. Chef de service

Servicfachmitarbeiter

Das sind Sie

kreativ, teamorientiert
und belastbar

organisations- und verkaufs-
begabt, flexibel

verkaufstalentiert,
kommunikativ und offen

Das bieten wir

– junge, motivierte Teams mit viel Selbstverantwortung
– Arbeitsplatz direkt am See, 12 Minuten von Zürich entfernt
– schöne Mitarbeiterzimmer, 2 Minuten vom See und Hotel entfernt
– einer der vielseitigsten Betriebe am rechten Zürichseeufer

Interessiert? Ob per e-mail oder Post, wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Adresse:

Seehotel Sonne, René Grüter & Catherine Julen
Seestrasse 120, 8700 Küsnacht
www.sonne.ch e-mail: c.julen@sonne.ch
Tel. 0041 1 914 18 18

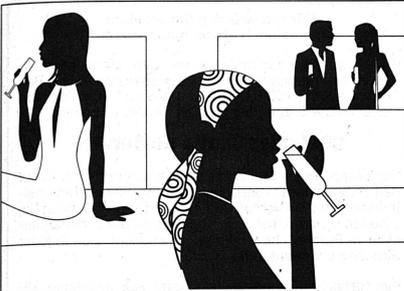
158922/17841

Über Stadt und Land und von Berg und Tal.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Im PENTHOUSE BAR & LOUNGE und PRAVDA DANCE-CLUB, den beiden In-Places und Magnetpunkten des Nachtlebens der Stadt Luzern, feiern wir mit den bekanntesten DJs die tollsten Parties der Zentralschweiz.

Für die kommende Sommersaison suchen wir attraktive Powerfrauen. Möchten Sie als

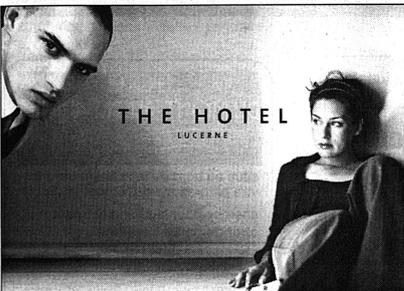
Barmitarbeiterin

im "BEST PLACE OF LUCERNE" mitwirken? Ihre Markenzeichen sind Ausstrahlung und Kommunikationsfreudigkeit.

Neugierig? Schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto. Manuela Fetscher freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme! (Tel. direkt +41 41 226 88 22 mfetscher@astoria-luzern.ch)

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern
www.pravda.ch, www.astoria-luzern.ch

154746/22687



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 BOU (14 Punkte Gault Millau) mit euroasiatischer Küche und Loungebar.

Wir suchen für dieses aussergewöhnliche Hotel erlebnis eine/n aussergewöhnlichen/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

Hurter's Seehus
l'arc-en-ciel de la gastronomie

Der Feinschmecker-Treffpunkt am Zürichsee
16 Gault Millau Punkte

Wir suchen für April/Mai - August/September 2003....
... Service-MitarbeiterInnen

Bei uns arbeiten Sie an schönster Lage in einem jungen Team mit begeisterten Berufsleuten. Durch unsere Freude und stete Motivation bieten wir unseren Gästen ein echtes kulinarisches Erlebnis.

Wir freuen uns, Ihnen bei einem persönlichen Gespräch unser Restaurant vorstellen zu dürfen.

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Hurter's Seehus
Bruno & Sylvia Hurter
Seestrasse 4, 8712 Stäfa
Tel. Nr. +41(1)926 23 03
Internet: www.hurtersseehus.ch
E-Mail: bhurter@hurtersseehus.ch

154747/32751

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, innovativen 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 Jörg Lehmann
Tel. 034 409 06 06

154480/25650

Hotel-Restaurant Pöstli
Obersaxen

Wir suchen per ca. 15. 03. 2003:
Eine Servicemitarbeiterin
Und auf ca. 15. 07. 2003
Eine Hofa (Allrounderin)

Wir bieten aussergewöhnliche gute Verdienstmöglichkeiten. Kost und Logis im Haus. Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns sehr!

Hotel-Restaurant Pöstli
Pius Loretz
CH-7133 Obersaxen Affeier
Tel. 081 933 34 01, Fax 081 933 34 24
www.poestli-obersaxen.ch

154483/328995

Wir suchen auf Anfang Juni für die kommende Sommersaison (evtl. in Jahresstelle)

Service
Mitarbeiterin

Herr Marcel Spescha freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Spescha
Café-Conditorei, Bündnerstrube
CH-7078 Lenzlerheide
Tel. 081 384 02 63, Fax 081 384 51 40
info@hotel-spescha.ch

154851/316504

htr

Vom Chauffeur bis zum Chasseur.

Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote. Abonnieren und Inserieren:
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23
www.htr.ch

3* *Die 3*-Betriebe in Chur suchen:*

Für unser In-Lokal

Restaurant Calanda
«Güggelitrendigfrechkommunikativ»

Jungkoch
Eintritt ab 1. April 2003

Buffet-MitarbeiterIn
(80% Anstellung)
sowie

ServiceMitarbeiterIn
Eintritt ab 1. Mai 2003

Für unser

Romantik Hotel Stern
Sternstunden für Gäste und Mitarbeiter

Chef de Partie tournant m/w
Behalten Sie auch in hektischen Zeiten die Ruhe und Geduld?

Dann zögern Sie nicht, Ihre Bewerbung mit Foto an Frau Vogelsang, Personalchefin zu schicken.

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
Restorant Controversa mit Controvini
www.stern-chur.ch

154740/7927

Hotel ☆☆☆

NATIONAL
Davos

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 1. Juni 2003 eine junge, freundliche initiative und einsetzfreudige

Gouvernante

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Haben Sie eine Lehre als HOFA oder gleichwertige Ausbildung absolviert? Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste am Herzen und sind Sie auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Herausforderung? Haben Sie Freude, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren?

Wir heissen Sie in unserem schönen und stilvollen Erstklasshotel schon heute herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen - wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

Senden an:
Albert Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
TELEFON 081 413 60 46

154821/45730

HOTEL **MONTE ROSA**
ZERMATT

Mit dem jungen Charme der ersten Stunde. Als erstes Hotel von Zermatt, das auch den Erstbesteiger des Matterhorns beherbergte, sind wir einer reichen Tradition verpflichtet. Um die hohen Ansprüche unserer Gäste auf zeitgemässe Weise zu erfüllen, verlassen wir uns auf motivierte Mitarbeiter. Sind sie dabei?

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf ca. Mitte Juni 2003 noch einsetzfreudige MitarbeiterInnen:

Receptionist/In m/w
(Eintritt nach Übereinkunft)
D/P/E mündlich/schriftlich - mit Receptionserfahrung und guten EDV-Kenntnissen, wenn möglich Hogatex-Kenntnisse

Entremetier m/w
Gardemanger m/w
Pâtissier m/w

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen!

Seiler Hotel Monte Rosa ****
Carmen Brantschen, Personalchefin
3920 Zermatt
Tel. 0041-27 966 87 56
Fax 0041-27 966 87 57
www.zermatt.ch/monterosa
E-Mail: cbrantschen@seiler-zermatt.ch

SEILER HOTELS
ZERMATT

one of THE Leading Small Hotels of the World



VCH-Hotel Restaurant Friedegg, 3703 Aeschi bei Spiez

Köstlichkeit mit Herz

Köstlichkeit mit Herz ist unser Motto, mit dem wir die Gäste immer wieder mit neuen saisonalen Spezialitäten verwöhnen möchten.

Wir suchen einen **Koch** oder eine **Köchin**

Ein kleines, aber sehr aufgestelltes Küchenteam mit vielen Ideen erwartet Sie bei uns. Zögern Sie nicht lange und melden Sie sich. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Sind Sie bereit, Anfang Mai 2003 das Karussell der Tafelfreude mit uns zusammen zu starten (die Saison dauert bis Ende Oktober)? Dann melden Sie sich doch sofort!

VCH-Hotel Restaurant Friedegg
Herr Thomas Knupp
3703 Aeschi bei Spiez

Telefon 033 654 33 00
Telefax 033 654 32 02

E-Mail: friedegg@bluewin.ch

Internet: www.friedegg.ch



LANDGASTHOF ZU DEN DREI STERNEN BRUNEGG

Das Haus mit Ambiente und Qualität...
Ein junges Team braucht Verstärkung:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
selbständige Servicemitarbeiter/in
für à la carte-Service (mit guten Weinkenntnissen)
Barmaid
Service-Aushilfen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Ernst und Elisabeth Müller
Hauptstrasse 3, 5505 Brunegg AG
Tel. 062 896 04 11, Fax 062 896 27 46
E-Mail: info@hotel3sternen.ch
www.hotel3sternen.ch

154843/241636

Für wen würden Sie arbeiten,
wenn es auch etwas mehr sein darf?

Das Restaurant Limmatblick auf dem Bauschänzli in Zürich ist ein stimmungsvolles Sommerrestaurant mit Bar. Es umfasst ca. 150 Sitzplätze im à la carte Bereich. Von Mai bis Mitte September suchen wir hier eine/einen

Chef oder Chefin de Service

Sie koordinieren die Tischreservierungen und achten auf den reibungslosen Serviceablauf. Für unsere MitarbeiterInnen sind Sie Vorbild und Ansporn zugleich, denn Sie arbeiten nicht nur mit dem Kopf. Als starke und kommunikative Persönlichkeit fällt es Ihnen leicht, sich in jeder Situation charmant durchzusetzen.

Ihre fachliche Kompetenz lässt dem vielschichtigen Gästekreis den nötigen Spielraum für Sonderwünsche. Ihr gesunder Menschenverstand bewahrt Sie vor Fehleinschätzungen und die Macht des Wetters ist Ihnen nicht unbekannt. Sie zeichnen sich durch eine Liebe zum Detail und einem Hang zur Sauberkeit aus. Wenn man Sie genau so rühmt, wie unsere einmalige Lage, dann haben wir die richtige Wahl getroffen.

Wir freuen uns, mit Ihnen ins Gespräch zu kommen und erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fred Tschanz Management AG, Christine Egli,
Tel. 01 267 47 64, Postfach, 8024 Zürich

154815/36889

SUISSE ROMANDE

HOTEL MONTPELIER VERBIER

(15 GM)

et
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 & Fidelo**
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%)**

Veillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier &
Restaurant "Le Hameau" Verbier
Jürg Brubacher
1936 Verbier/VS
Fax 027 771 46 89

154585/243906

Votre chance dans la gastronomie come

gérant (e)

d'une entreprise renommée et multinationale!

Ref. 200047

www.pbp.ch



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:

RECEPTIONNISTE D'HÔTEL

avec expérience et F/E + Fidelo

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

Restaurant de plaine en Valais

cherche un

Sommelier ou œnologue

Ses tâches comprennent:

- le service du vin au restaurant;
- la formation de ses collègues;
- le contact clientèle/vignerons;
- les achats et la gestion de la cave;
- la mise sur pied d'animation spécifique;
- etc.

Veillez faire vos offres par écrit
avec documents usuels sous chif-
fre H 036-144753, à Publicitas S.A.,
case postale 1118, 1951 Sion.

154758/382708

Nous recherchons

Secrétaire/ Assistante de Direction

parlant couramment français, allemand
et anglais, expérimentée, polyvalente et
flexible, ayant un sens profond
de la communication

pour hôtel 5* de luxe très réputé,
situé dans une station connue
de l'Oberland bernois.

Nous aimerions faire la connaissance
d'une personne qui recherche
un emploi à long terme, ayant un côté
administratif et un côté opérationnel,
et aspirerait à devenir la main droite
de la direction.



Waldhofstrasse 43
CH-4310 Rheinfelden
Tel. 061 422 06 55
Fax 422 06 56
info@wipsi.ch

154831/304913

HOTEL DU MONT-BLANC AU LAC

situé au bord du lac Léman dans la
ville pittoresque de Morges

cherche pour la saison estivale:

chef de partie confirmé
chef de brigade f/d
serveurs/serveuses

et avec entrée au 1er juin/juillet 2003:
réceptionniste expérimentée f/d/a
place stable pour personne dynamique
aimant le travail varié dans un
petit team

Madame ou Monsieur Pontet se
réjouissent de votre appel au 021
804 87 87 ou l'envoi de votre dossier
complet.

Hôtel du Mont-Blanc au Lac
Case postale 562 - 1110 Morges
www.hotel-mont-blanc.ch
montblancaulac@bluewin.ch

154773/25739

htr
Tout sur
Internet et les
benéfiques nets.

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

D'inspiration et de motivation.



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



Hotel Tamaro - Ascona

Wir suchen für die lange Sommersaison ab März bis November 2003

Köche

Offerten mit Zeugnissen und Foto erbeten an:

Familie Witzig
Hotel Tamaro, 6612 Ascona
Tel. 091 785 48 48, Fax 091 791 29 28

153946/2275

BOSCO GURIN

Per la prossima stagione estiva, dal 1° aprile o data da concordare, posto annuale, cerchiamo ancora per il nostro rinomato villaggio in montagna (vitto e alloggio a disposizione):

Hotel Walsler ☆☆☆

1 impiegata/o alla réception D//F (Fidelloprogramm)
1 chef de rang I/D
1 cuoco
1 pizzaiolo-aiuto cucina

Ostello della gioventù (160 posti)
1 responsabile con mansioni di accoglienza ospiti, manutenzione dello stabile e tuttotfare.

Attendiamo la vostra candidatura a:
CENTRO TURISTICO GROSSALP SA
Ufficio del personale
6685 Bosco Gurin
email: grossalp@bluewin.ch

410564/154741



...ankommen und daheim sein...

Wir suchen für unser erfolgreiches Team noch speditive Mitarbeiter für die Sommersaison 2003 (März/April bis Oktober/November):

Rezeptionist/in

motiviert und interessiert, mit Engagement, der/die gerne selbständig arbeitet und über Computer- sowie Sprachkenntnisse verfügt.

Wir bieten Ihnen eine angenehme, familiäre Atmosphäre, gutes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und gute Verdienstmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Hotel Tobler, Walter Tobler, Via Collina, 6612 Ascona
Tel. 091 785 12 12

154830/2291



Un' occasione straordinaria...

Il 1° maggio 2003 apre a Piotta il motel più moderno della Svizzera con tutte le comodità di un albergo****.

Per completare il nostro giovane team, sono ancora vacanti i seguenti posti annuali:

- 1 Ricezionista (conoscenza di EDV e lingue I/D/E ev. F)
- Portiere di notte
- Portiere di notte per rimpiazzi al 40%
- Barmaid
- Aiuta bar a tempo parziale
- Aiuta camere a tempo parziale

Attendiamo con piacere la sua candidatura e la sua chiamata.

MOTEL GOTTARDO SUD
Martin Furger / Roland Walker
CH-6776 PIOTTA
Fon +41 91 873 60 60
Fax +41 91 873 60 66
E-mail info@gottardo-sud.ch

154811/418735

Vom Piz Gloria bis zum Piz Buin.

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

INTERNATIONAL

Schweiz Tourismus
MySwitzerland.com



District Manager.

Düsseldorf
Begeistert Sie die Tourismusbranche?

Schweiz Tourismus ist für die landesweite und internationale Promotion des Ferien-, Reise- und Kongresslandes Schweiz zuständig. Sowohl am Hauptsitz in Zürich als auch in 20 Niederlassungen im Ausland bieten 170 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter täglich auf innovativ- und unkonventionelle Art die Schweiz als attraktive Destination weltweit an.

Die Aufgaben

- Umsetzung des Marktauftritts in Nordrhein-Westfalen
- Betreuung sowie Akquisition von Key Accounts und Medien
- Erarbeitung, Umsetzung sowie Controlling von Marketing-Projekten
- Aufbau eines Kontaktnetzwerkes

Das Profil

- gute Kenntnisse des Ferienangebotes Schweiz
- sehr gute Marketinggrundlagen, welche im Projektalltag erprobt werden konnten
- Idealerweise zwischen 28 und 35 Jahre alt
- Ausgeprägtes Verkaufs- und Beratungsfair
- Unternehmerisch denkende, initiative und gewinnende Persönlichkeit

Wir bieten

- selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen unkomplizierten Team
- abwechslungsreiches und vielfältiges Tätigkeitsgebiet mit entsprechender Eigenverantwortung

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Schweiz Tourismus, Human Resources, Gabriela Buchmüller, Postfach, 8027 Zürich oder hr@switzerland.com.



Exklusives Boutique-Hotel mit 19 Zimmern und preisgekröntem Restaurant, 2 Stunden von New York und Boston entfernt, sucht für die kommende Sommersaison, junge, dynamische Mitarbeiter, welche uns helfen, «die Nummer 1 der Ostküste» zu werden.

- Praktikanten für Service und Réception**
- Front-Office-Mitarbeiter**
- Chef de rang**
- Management Trainee**

Senden oder E-mailen Sie uns - bevorzugt in englischer Sprache - Ihre Bewerbung.

Wheatleigh, Mr. Marc Wilhelm
PO Box 824, Lenox, MA 01240, USA
Website: www.wheatleigh.com
e-mail: info@wheatleigh.com

Member of **The Leading Hotels of the World**

153603/383127

Über Marketing und Dumping.

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

Sparen Sie 10'000 Can \$ in 4 Monaten als gelernter

Kellner

in Kanada, von Juni bis Oktober 2003.
Erfahrung und viel gespart in Luxus-Golf-Resort im Norden von Toronto.

www.1291job.com
Swiss-office: Eichacherstrasse 8
8904 Aesch ZH
Telefon 01 777 73 64
e-mail: solenthaler@1291job.com

154224/385174

Vom Genfersee bis zum Bodensee.



Nirgendwo gibts mehr Stellenangebote.

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

DOMINO GASTRO



Ihr Personal-Profi

- Für Stellensuchende kostenlos
- Bei uns sind Sie in guten Händen
- Rufen Sie an - wir haben stets eine Auswahl guter Stellen und Fachleute

In Jahres- + Saisonstellen

Küche/Service/Réception

Zürich	01 432 73 73
Basel	061 261 56 50
Luzern, Zug, SZ	055 415 52 84
Bern, Solothurn	055 415 52 84
St. Gallen, Bodensee	055 415 52 83
Zürichsee, Rapperswil	055 415 52 84
Aargau, Baden	055 415 52 84
Graubünden, Davos	055 415 52 83
Engadin, St. Moritz	055 415 52 83
Interlaken, BE-Oberl.	033 823 32 32
Wallis, Zermatt	027 945 17 45
Romandie, Lausanne	027 945 17 45

www.dominogastro.ch
personal@dominogastro.ch

DOMINO GASTRO

www.gastro.ch E-Mail gastro@bluewin.ch
Personal-Vermittlungen
Tel. +41 794 751 133, +41 813 822 123, Fax +41 813 822 156
Laufend qualifizierte Bewerber aus Österreich für Saison-/Jahresstellen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes **Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Birmingen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
1349300401646



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

INTERNATIONAL



Wir betreiben auf den

MALEDIVEN

(Süd-Malé-Atoll) das Palm Tree Islands Resort mit insgesamt drei Inseln.
Für unsere kleinste Insel, Veligandu Huraa, suchen wir auf Frühjahr 2003 den/die

Resort ManagerIn
Veligandu Huraa

Für die verantwortungsvolle Stelle sprechen wir Bewerber und Bewerberinnen an, welche schon Berufs- und Führungserfahrung im Ausland gesammelt haben.

Was erwartet Sie:

- Führungsverantwortung für ca. 50 einheimische Angestellte
- Inselbetrieb mit zwei Restaurants und einer Bar
- 25 luxuriöse Bungalows (inkl. 4 Juniorsuiten)
- Europäische Kundschaft aus Deutschland, Italien und der Schweiz

Was erwarten wir von Ihnen:

- Sprachen: Englisch, Deutsch, Italienisch und Französisch
- Asienenerfahrung von Vorteil
- Idealerweise 25 - 35 Jahre
- Kochlehre oder Hotelfachschule
- Offenheit zu asiatischen Kulturen
- Hohe Einsatzbereitschaft

Was bieten wir:

- Eine interessante Herausforderung in dynamischem Umfeld auf den Malediven
- Hohes Mass an Selbstständigkeit
- Fortschrittliche, der Aufgabenstellung entsprechende Anstellungsbedingungen
- Zwei Gratisflüge pro Jahr in die Schweiz
- Möglichkeit der Mitarbeit für (Ehe)Partner

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Dossier mit Foto an:

Horizonte Hotels und Resorts

zHv. Herrn R. Hansmann, Habsburgstrasse 9, 8031 Zürich.

Member of the *Hotelplan* Group

Tenuta di Ricavo



Wir suchen für Saison April-Oktober sympathische, gut ausgebildete

RéceptionistIn / HotelsekretärIn

Sie sind zw. 20-25 Jahre jung, Sprachgewand (D/E/I/F), mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und Sie haben Lust und Elan auf unser Haus in der Toskana!

Bewerbungsunterlagen mit Foto an Familie Lobrano-Scottoni
Romantik Hotel Tenuta di Ricavo****
I-53011 Castellina in Chianti
www.ricavo.com / staff@ricavo.com

154841/110728

QUEBEC - KANADA

Das in Schweizer Hand geführte Hotel mit Châlets in Montebello (Provinz Quebec) sucht auf 1. Juni 2003 oder nach Vereinbarung einen

Koch w/m

für 1 Jahr (Verlängerung möglich)

WIR OFFERIEREN:

- Mithilfe zum Erlangen der Arbeitsbewilligung
- kleine Küchenbrigade
- Unterkunft und Verpflegung

VORAUSSETZUNGEN:

- Höchstalter 28 Jahre
- eidgenössischen Fähigkeitsausweis
- 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung
- flexibel/belastbar und selbständig
- Kenntnisse der franz. Sprache
- Führerschein
- liebt das Landleben
- keinen Eintrag im Strafregister

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Telefonnummer an

AUBERGE SUISSE MONTEVILLA
A/S M. Max R. Oschwald
970, chemin de Montevilla, C.P. 1668
Montebello (Quebec)
J0V 1L0
Canada

154830/384349

STELLENGESUCHE

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

154867/12270

Ab sofort frei für 2-4 Wochen oder bis Saisonschluss

Pianist

Schweizer, für Hotelhalle, Speisesaal am Flügel oder zur Unterhaltung mit Gesang in der Bar (evtl. nur Keyboard).
Beste Referenzen
Telefon 081 284.49 61

154852/422890

Sous-chef

sucht Stelle ab 17.3.2003, Bewilligung erforderlich.

Hotel «Zum Schwan»,
z. H. von Herrn R. Kappés,
Freiherr v. Stein-Str. 34a
DE-66693 Mettlach

154743/421340

Suisse de 30ans, diplômé ES de l'EHG, Expérience dans hôtels 4 et 5* en réception, banquets, comptabilité et ventes (Mexico), deutsch, espagnol, english et français,

Cherche pour Avril 03 un poste d'Assistant F&B ou Management Trainee Suisse ou International.

+41 21 729 57 63
f&b_offers@bluewin.ch

154806/422876

Von der Barmaid bis zum Chef de partie.

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi
Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Marc Moser, Matthias Beyerler, Andres Jakob
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, matthias.beyerler@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):
- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe Nr. 10/2003
- Erscheint 6. 3. 2003
- Anzeigenschluss 3. 3., 12.00
- Wiederholungen 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

Nr. 13/2003

27. 3. 2003

24. 3., 12.00

24. 3., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 13 001 WEMF-begläubigt / 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.