

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 16

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.08.2025

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



ROLAND IMBODEN / Für den Tourismusdirektor von Zermatt stellen die Russen ein wichtiges Gästesegment dar. **SEITE 2**



PFLANZEN / Mit Geschick und Geduld lässt sich der grüne Sicht- und Lärmschutz für den Gartensitzplatz selbst anlegen. **SEITE 5**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Zeit für Schutzheilige

MARIETTA DEDUAL

«An Ostern wird der Vatikan einen Schutzpatron fürs Internet wählen.» So ist in der «Sonntags Zeitung» vom 6. April nachzulesen. Künftig werden also wohl alle Computer bestens konfiguriert sein. «So weit, so gut. Wer aber ist der Hüter oder die Hüterin der Gastgeber?», fragt ein Leser die hotel + tourismus revue. Bei welchem Heiligen lohnt sich das Lobbyieren? Gute Frage. Also rein ins Web. Die Suchmaschine «Google» kennt Schutzheilige noch und noch und die Adresse www.santiebeati.it gibt weitere Auskünfte. Verwirrt. Welcher Heilige ist jetzt da für was zuständig? Wer ist wo zugeteilt? Schaut man die aktuelle Situation – Wirtschaft, Politik, Tourismus –, hat man ohnehin das Gefühl, dass sämtliche Schutzheiligen gerade Pause machen. Damit die Leserfrage doch noch geklärt werden kann, habe ich sie einem Berufeneren weitergeleitet: An Pater Ambros vom Kloster Disentis. Pater Ambros kennt sich in der Materie aus, war einmal für die Wirtschaft im Bündner Oberland zuständig. Er nennt den Heiligen Laurentius und die Heilige Martha, beide seien Wirten und Hoteliers zugeordnet. Spannend ist die Sache alleweil – und nicht völlig ausgeglichen. Ganz am Rande frage ich mich schon, wieso beispielsweise der Bierbrauer mehr als zehn Schutzpatrone hat, der Beamte hingegen bloss einen. Ausserdem – wer an den kommenden Tagen unterwegs ist, möge sich noch dies merken: Für Reisende ist der hl. Christophorus zuständig. Frohe Ostern! **Siehe Seite 11**

INHALT

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



16

9 771424 044000

WLAN / Funknetze werden in Hotels immer häufiger

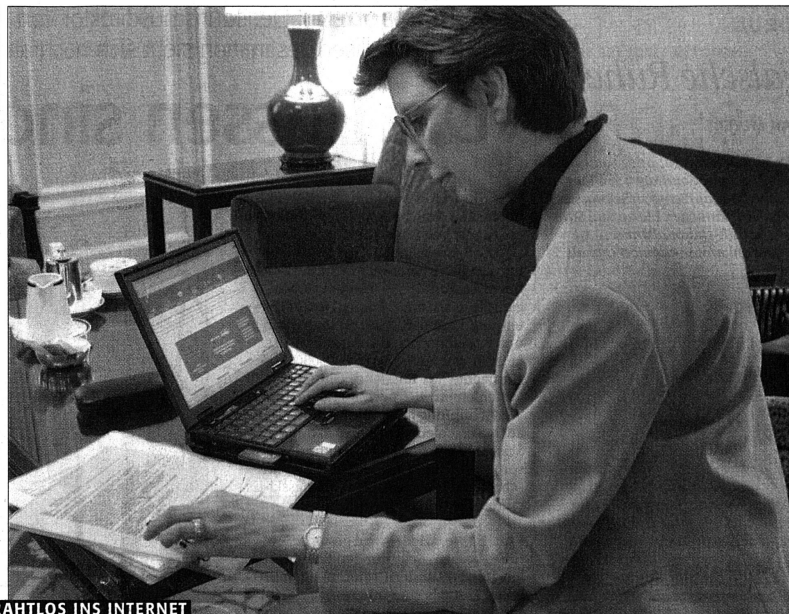
Drahtloser Webzugang im Hotel

Ist der drahtlose Internet-Zugang eine Dienstleistung oder eine Einnahmequelle? WLAN wird in Hotelbetrieben erst von einem begrenzten Gästekreisse genutzt. Die Hotelbetriebe, die bereits mit diesem Funknetz einen drahtlosen Webzugang anbieten, stellen aber eine steigende Tendenz fest. In der Schweiz sind bereits Dutzende von Hotels mit Funknetz-Hotspots ausgerüstet und bieten Gästen und Passanten diesen Telecom-Service an. Und Leistungen wie drahtlos und per High-Speed im Internet surfen, auf die Firmennetzwerke und E-Mails zugreifen, entwickeln sich vor allem für Business- und Kongresshotels vermehrt auch zu gewichtigen Verkaufsargumenten. Ob sich aber WLAN zu dem erhofften grossen Geschäft, für die Funknetz-anbieter wie auch für die Hoteliers entwickeln wird, bleibt noch abzuwarten.

MJP

Siehe Seite 15

Foto: Martin J. Petras



DRAHTLOS INS INTERNET

Schneller und komfortabler Webzugang: Besonders Geschäftsreisende schätzen diese neue Telecom-Dienstleistung.

AUSSICHTEN / Der späte Ostertermin und der Irak-Krieg beeinflussen das Feiertagsgeschäft: Seine Blumen wachsen nicht in den Himmel. **KARL JOSEF VERDING**

Gemischte Feiertags-Prognosen



Späte Ostern: Reisen die Gäste in die Berge oder in den Süden?

«Ostern zu solch einem späten Datum sind für viele Hotels – vor allem im 5-Stern-Bereich – problematisch, da es sich fast nicht lohnt, das ganze Personal für ein unsicheres Ostergeschäft zu halten», betont Michelle Kranz von Graubünden Ferien. Die Ferien-Destinationen in den Bergen geben andere Prognosen für Ostern 2003 ab als die vom warmen Frühlingsauftritt profitierenden Ferienorte an den Schweizer Seen und im Tessin. Obwohl sie alle zusammen noch von den Auswirkungen des Irak-Kriegsgeschehens und vom schlechten Konjunktur-Umfeld in wichtigen Märkten beeinträchtigt sind. «Da Ostern sehr spät ist, erwarten wir in den Skigebieten weniger Übernachtungen. In den Seerorten entsprechen die Buchungen für Einzelreisende ungefähr den Zahlen des Vor-

jahres», sagt Alfonso Llopert, Projektleiter für die Region Zentralschweiz der Luzern Tourismus AG, mit Bezug auf die Feriegebiete um den Vierwaldstättersee. Beat Aneller, der Direktor von Thunersee Tourismus, geht davon aus, dass es wegen des beginnenden milden Frühlingswetters hier noch viele kurzfristige Buchungen geben wird. Eine Ski-Destination ohne Osterproblem ist Zermatt, gemäss der Prognose von Tourismusdirektor Roland Imboden. Er betont, dass an diesen Ostern noch gegen 98 Prozent der Zermatter Hotels geöffnet seien. Der Oster-Buchungsstand sei «sehr gut», in der 5-Stern-Hotellerie sogar «hervorragend». – «Eigentlich hatten wir Angst», räumt Imboden ein. Sie wurde durch die Zermatter Schneesicherheit beseitigt. **Siehe Seite 3**

AIRLINES / Analysten sehen Handlungsbedarf

Fragen um die Swiss

Mögliche Verhandlungen zwischen der Swiss und der Lufthansa, von denen in der Sonntagspresse die Rede war, werden von Analysten kommentiert. «Eine Übernahme der Swiss in der heutigen Grösse durch die Lufthansa ist wenig wahrscheinlich», sagt Patrik Schwendemann, Aviatik-Analyst bei der Zürcher Kantonalbank (ZKB). Die ZKB geht allein für das erste Quartal 2003 von einem Swiss-Defizit von 310 Mio. Franken aus. Auch Marc Vifian, Analyst bei der Genfer Privatbank Lombard Odier Darier Hentsch (LODH), sieht schwarz für die Swiss. Im Alleingang habe sie keine Überlebenschance. «In zwei bis drei, höchstens fünf Jahren wird es in Europa nur noch drei grosse Fluggesellschaften geben.» **sda/KTV**

Siehe 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

REBAG DATA AG

hotel informatik

keys

protel

innov@tive Lösungen seit über 15 Jahren

Seeding 36 8184 A11511

01-711-7410 01-711-7429

www.rebag.ch

IHR FREIZEITPROGRAMM.

scanshop.ch

Scana Lebensmittel AG 8105 Regensdorf

www.scana.ch

MICRO'S BAR & CAFE

Adriano's Bar & Café, Bern

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

CHECK IN DATA

ht IN KÜRZE

Konzepte / Auf den Malediven und auf Mauritius sind im 2002 viele neue Spas eröffnet worden. Der Wettbewerb unter den Hotels ist gross. Wellness-Ideen müssen deshalb «Profil» haben. Die Spa-Resorts setzen auf «open air». **Seite 4**

Davos / Die Bergbahnen in Davos-Klosters wollen fusionieren. Eigentümer und Behörden versprechen sich davon Synergien und mehr Mittel zur Erneuerung der Anlagen. Im Endeffekt soll die Fusion die Marke Davos stärken. **Seite 7**

Airports / Steigende Passagierzahlen in Süddeutschland, Stagnation in Zürich. Die Luftansa bringt München den Verkehr, den sich der Zürcher Flughafen von der Swiss vergeblich wünscht. München hat Zürich längst überflügelt. **Seite 9**

Schutzheilige / Sie passen auf bestimmte Berufsgruppen auf. Pater Ambros vom Kloster Disentis kennt sich bei den Schutzheiligen für Wirte und Hoteliers aus, denn er war lange Gastpater im Bündner Oberland. **Seite 11**

«Gut gelaunt» / Nicht nur der Saison entsprechend, sondern auch der Tageszeit angepasst ist das Angebot in dem nach Feng-Shui-Grundsätzen eingerichteten Berner Restaurant «gut gelaunt». Das Konzept soll auch den Mitarbeitern Spass bereiten. **Seite 13**

Fastfood / In Österreich konnte McDonald's letztes Jahr den Umsatz um mehr als sechs Prozent steigern. Dies im Gegensatz zu anderen Ländern, wo der Fastfood-Anbieter Einbusen hinnehmen muss. In Österreich sind weitere Eröffnungen geplant. **Seite 14**

WLAN / Immer mehr Hotels werden mit Funknetzen ausgerüstet. Die WLAN-Nutzung beschränkt sich vorläufig auf einen begrenzten Gästekreis. Die Tendenz aber ist steigend. Angesprochen werden vor allem Kongress- und Businessgäste. **Seite 15**

Erfahrungsbericht / Die 18-jährige Lehrtochter Ursula Müller schildert auf persönliche Weise, wie sie die ersten acht Monate ihrer Lehrlingsausbildung zur Gastronomiefachassistentin im Seminarhotel Worbenbad im bernischen Seeland erlebt hat. **Seite 19**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Wintersaison / Im Winter 2002/03 gab es Wochen mit ausserordentlichen Schneewetterverhältnissen. So etwas vergisst man nicht so schnell. Das wird sich positiv in den Frequenzen des nächsten Winters zeigen. **CF Seite 1**

Wallis / Die Hauptattribute von Crans-Montana sind das Skifahren, der Golfplatz und das Panorama. Eine Informationskampagne führt einem dies vor Augen, da sich viele Leute der Bedeutung der Vorzüge gar nicht bewusst sind. **CF Seite 2**

IMEX / Die erste Auflage der Meetings- und Incentive-Messe IMEX, die in Frankfurt abgehalten wurde, wird von den Schweizer Ausstellern positiv bewertet. Die Qualität der Besucher wird als höher eingeschätzt als ihre Zahl. **CF Seite 3**

New York / Schweiz Tourismus stuft das «Swiss Peaks Festival», das in New York abgehalten wird, als erfolgreich ein. Im «Grand Central Terminal» konnte ST zusammen mit Partnern drei Wochen lang ihre Angebote präsentieren. **CF Seite 5**

FORUM

Falsche Ruhe

JEAN MEYER*

Die «Sonntags-Initiative» will, dass wir an vier Sonntagen pro Jahr unsere Motorfahrzeuge stehen lassen, dass alle öffentlichen Plätze und Strassen (auch die Nationalstrassen) zu Festplätzen umfunktioniert und als



Orte der Begegnung umgenutzt werden und dass wir, durch den Verzicht auf das Privatfahrzeug, auch unser Scherflein zur Volksgesundheit beitragen. Anders ausgedrückt: Innerhalb der Landesgrenzen soll, abgesehen vom öffentlichen Verkehr und ein paar weiteren Ausnahmen, vier Mal jährlich die «Null-Verkehr-Regel» gelten. Wohlan denn. Am 18. Mai kommt diese Vorlage vors Volk. Wer ein Ja in die Urne legt, stimmt der staatlich verordneten Begegnung mit Mitmenschen zu und befürwortet die ebenfalls staatlich auferlegte Lebensfreude. Man sagt ja zur Tatsache, dass – wiederum – der Staat vorschreibt, wann das Motorfahrzeug in der Garage verweilen muss und nimmt den Imageverlust, den die Schweiz im benachbarten Ausland erleiden wird, auf die leichte Schulter. Immerhin werden an jedem dieser (staatlich befohlenen) Motorfahrzeug-Ruhetage mehr als 120 000 ausländische Fahrzeuge an der Schweizer Grenze an der Weiterfahrt gehindert. Die Schikane wird bei den Betroffenen ganz bestimmt einen bleibenden Eindruck hinterlassen und die künftige Ferienplanung der Touristen aus dem benachbarten Ausland nachhaltig beeinflussen.

Nur am Rande erwähnt seien auch die einheimischen Touristen. Herr und Frau Schweizer beispielsweise, die der Stadt entfliehen und hinauf in die Bergwelt wollen. In eine Bergwelt, in so genannte Randregionen unseres Landes, die von den Vorzügen des öffentlichen Verkehrs nicht unbedingt profitieren können. Vier Mal jährlich wird's beim Wunsch bleiben, denn das Auto hat, bitte schön, stillzustehen. Wie werden diese vier herrlichen, angenehmen Sonntage die Schweizer Tourismusindustrie freuen; besonders sicher die zahlreichen abgelegenen Hotel- oder Restaurationsbetriebe, die oft fast ausschliesslich von (privat-) motorisierter Kundschaft leben.

Und kein Wort über den Umstand, dass die autofreien Sonntage der Tourismusbranche eine Umsatzeinbusse in der Grössenordnung von 45 bis 200 Millionen Franken bescheren, wie es das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus berechnet hat. Auch das wird ja noch zu verkraften sein.

Darf es so weit kommen? Wohl kaum. Die «Sonntags-Initiative» ist abzulehnen – mit einem klaren und deutlichen Nein.

* Zentralpräsident Touring Club Schweiz (TCS)

ROLAND IMBODEN / Der Tourismusdirektor von Zermatt zieht Bilanz. Der Irak-Krieg hinterlässt Einbrüche – doch die Walliser Destination sieht sich nach anderen Herkunftsländern um. **INTERVIEW: GERMAN ESCHER**

«Die Russen sind für uns wichtig»

■ Sie waren auf einer Werbereise in Moskau. Welche Bedeutung haben die russischen Gäste für Zermatt?

Die Russen sind für uns sehr wichtig, weil sie zu einer für uns strategisch interessanten Zeit ihre Ferien verbringen. Sie feiern am 7. Januar Weihnachten und kommen dann zu uns, wenn unser Weihnachtsgeschäft vorbei ist. Letzten Januar hatten wir 6000 Logiernächte aus Russland. Diese Gäste leisten einen wichtigen Beitrag an die Wertschöpfung in Zermatt – zumal sie auch verschiedene Dienstleistungen, Skischule etc. beanspruchen und entsprechend Geld ausgeben. Zudem schätzen die Russen das Frühlingsskifahren: Sie sind auch April-Gäste.

■ Immer wieder wird gesagt, diese Gäste liessen nicht nur den Rubel rollen lassen, sondern seien auch sehr laut. Passt das zum Image eines Weltkurortes?

Das ist eine Fehleinschätzung. In Moskau waren verschiedene Zermatter Hotels selber oder über Repräsentanten vertreten. Wenn die Zermatter Hoteliers mit den Russen nicht zufrieden wären, wären sie kaum in Moskau. Ich höre ja solche Gerüchte auch immer wieder. Doch die Hoteliers bestätigen mir, dass sich die Russen im Verhalten kaum von anderen Gästen unterscheiden.

■ Welche Auswirkungen hat der Irak-Krieg auf Zermatt?

Die Amerikaner und Japaner reagieren sehr sensibel auf Sicherheitsfragen. Wir werden wegen des Irak-Kriegs grössere Einbusen haben. Auf den englischen Markt wird der Krieg keine grossen Auswirkungen haben. Durch die Terrorerfahrungen in Grossbritannien selber sind die Engländer in diesem Punkt eher schon abgestumpft.

«Die Zermatter müssen genau gleich kämpfen – vielleicht auf einem anderen Niveau.»

■ Wie war die Wintersaison?

Von Dezember bis Ende Februar erreichten wir praktisch die Zahlen der letzten Wintersaison. Die März-Zahlen habe ich noch nicht zur Hand. Und vom April erhoffe ich mir doch noch einiges. Aber es gibt Unterschiede am Ort. Die einen sprechen von einer Top-Saison, andere wiederum klagen. Wer in der Vergangenheit Qualität und Marktbearbeitung gepflegt hat, steht heute auch besser da.

■ Die Zeiten, in denen sich die Zermatter Hotels von alleine füllten, sind definitiv vorbei?

Ganz klar. Wer das noch meint, hat bereits kurzfristig enorme Schwierigkeiten.

Foto: Ruth Seeholzer



ROLAND IMBODEN

«Zermatt ist das Zugpferd im Walliser Tourismus – natürlich hilft uns das Matterhorn als Wahrzeichen der Schweiz.»

■ Es gibt auch den regionalen Markt: Im restlichen Oberwallis hat man nach den massiven Tarif-erhöhungen der Ski-Abos den Eindruck, man sei auf die einheimischen Tagesausflügler nicht angewiesen.

Das kann man so nicht sagen. Der Aufschlag war eine Anpassung an die Verhältnisse, wie man sie im Wallis kennt. Es muss natürlich berücksichtigt werden, dass unser Skigebiet Zermatt/Cervinia zu den besten im gesamten Alpenraum gehört und dass hierfür auch ein entsprechender Preis bezahlt werden muss.

■ Trotzdem: Es entsteht der Eindruck, Zermatt sei eine eigene Welt.

Wir sind in der glücklichen Lage, dass wir eine eigenständige Destination mit 1.6 Millionen Logiernächten sind. 92 Prozent aller Japaner und 63 Prozent aller Amerikaner, die ins Wallis kommen, übernachten in Zermatt. Natürlich hilft uns das Matterhorn als Wahrzeichen der Schweiz. Aber Zermatt ist das Zugpferd im Walliser Tourismus. Wir fühlen uns deswegen nicht besser als andere. Die Zermatter müssen genau gleich kämpfen – vielleicht auf einem etwas anderen Niveau.

■ Die Zermatter gingen davon aus, die Oberwalliser nutzen das Zermatter Casino. Und dem ist nun nicht so.

Der Raum Oberwallis war von Anfang an nicht als Hauptzielgruppe fürs Casino Zermatt definiert – dies schon aufgrund der Erreichbarkeit. Die Businesspläne wurden dementsprechend auch auf den Gast vor Ort ausgerichtet. Von den Zahlen habe ich

keine Kenntnis. Fakt ist, dass die Einnahmen dem Soll entsprechen und die Umsätze unter den Erwartungen liegen.

«Zermatt darf nicht weiterwachsen».

■ Stichwort Erreichbarkeit: Befürworten Sie eine Strasse nach Zermatt?

Hier braucht es eine Marktforschung, die uns aufzeigt, wieso manche Gäste nicht nach Zermatt kommen. Sollte die Strasse ein Hindernis sein, dann muss man das Thema nochmals aufgreifen. Wir wissen aber aufgrund der letzten Marktforschung vom Winter 2000/01, dass 87,9 Prozent unserer Gäste mit der Erreichbarkeit zufrieden sind. Aber blicken wir in die Zukunft: Mit der Eröffnung der NEAT wird Zermatt mit öffentlichen Verkehrsmitteln sehr schnell und gut zu erreichen sein. Der Zürcher ist in drei statt fünf, der Berner in zwei Stunden in Zermatt. Das eröffnet neue Dimensionen.

■ Ist Zermatt diesem Ansturm überhaupt gewachsen?

Wir erwarten schon einiges von dieser Erschliessung. Die verfügbaren Betten unserer Hotels sind übers Jahr zu gut 60 Prozent ausgelastet. Es hat also noch genügend freie Kapazitäten. Auch in den Skigebieten sollte es nicht zu Engpässen kommen. Zermatt hat als Dorf eine Grösse erreicht, die wirklich reicht. Auch Stammgäste, welche

die Entwicklung miterlebt haben, sagen ganz klar: Zermatt darf nicht weiterwachsen. Ich kann mich diesem Wunsch nur anschliessen.

■ Wie wichtig ist die nationale Airline Swiss für Zermatt?

Die Swiss ist für Zermatt extrem wichtig. Die Schweiz und auch wir brauchen optimale Flugverbindungen aus der ganzen Welt nach Zürich oder Genf. Nur so können wir der internationalen Konkurrenz die Stirn bieten. Die Marktbearbeitung der Swiss in ihren Quellmärkten ist auch für den Schweizer Tourismus enorm wichtig. Ich glaube an die Swiss. Die Kritiker müssten sich auch einmal mit anderen Gesellschaften befassen, beispielsweise mit der Lufthansa, die 93 Flugzeuge stillgelegt hat. Es kämpfen alle Airlines mit grossen Schwierigkeiten. Wäre die Wirtschaftssituation nur halb so schlimm, könnte die Swiss sehr gut leben. Davon bin ich überzeugt. Swiss hat im Ausland ein dreimal besseres Image als in der Schweiz. Wir müssen hinter unserer Airline stehen.

Zur Person

Roland Imboden (1970) ist verheiratet und Vater von drei Kindern. Seit August 2000 ist er als Tourismusdirektor von Zermatt tätig. Vorher war er während drei Jahren Leiter Sport und Kultur und während vier Jahren Marketingleiter bei Zermatt Tourismus. Er ist diplomierte Tourismus- und Skilehrer. Seine Hobbys sind Skifahren (als ehemaliger Rennfahrer), Golf spielen und der Beruf. GER

Neuer Präsident bei Rosewood

Dallas. John M. Scott wird als Nachfolger von James E. Brown neuer Präsident & CEO von Rosewood Hotels & Resorts. Scott war in den vergangenen sechs Jahren Mitglied von Rosewood's Board of Directors. Er kommt von der Investment-Gesellschaft Maritz, Wolff & Co, Los Angeles und St. Louis, wo er für Akquisition und Vermögensverwaltung verantwortlich war. Sie ist zu 50 Prozent an Rosewood Hotels & Resorts beteiligt. *KJV*

HADELSGASTRONOMIE / Migros steigert Umsatz Expo.02 half mit

Im Geschäftsjahr 2003 hat die M-Gastronomie den Umsatz um 3,9 Prozent auf 768 Mio. Franken gesteigert. Zum «hervorragenden Abschluss» hätten die beiden Migros-Restaurants an der Expo.02 beigetragen, teilte der orange Riese mit. Die Gastronomie-Sparte der Migros umfasst neu 213 Betriebe (+2). Vorangetrieben wurden im Berichtsjahr die Erneuerung der Migros-Restaurants und Gourmessen. Im laufenden

Jahr will sich die Migros-Gastronomie vermehrt dem Thema «Ernährung durch pflanzliche Kost» (Vegetarismus) widmen und «als erstes Handelsgastronomie-Unternehmen diesem Ernährungsbereich breiten Raum geben». Das traditionelle Angebot soll unter dem Titel «Le Menu» seinen Platz behaupten. Im Jahr 2002 hat die Migros auch das Angebot an Freizeitanlagen auf neu 33 (+1) ausgebaut. *DST*

LOGIERNÄCHTE / Luzern und Zentralschweiz Schweizer blieben aus

Die Stadt Luzern musste im Februar gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang von -9% (-3250 Logiernächte) hinnehmen. Verursacht wurde der Abwärtstrend unter anderem durch das Ausbleiben der Schweizer Gäste. Die ausländischen Besucher beeinflussten das Ergebnis mit einer Zunahme von +2% positiv. Die US-amerikanischen Gäste zeichneten eine Steigerung von +14%. Der Rückgang der

Schweizer im Januar und Februar wurde durch die Zunahme der ausländischen Gäste weitgehend ausgeglichen. In der Zentralschweiz lagen die Rückgänge bei den Hotellogiernächten im Februar im Bereich der gesamtschweizerischen Zahlen. Auffallend war der starke Rückgang der deutschen Besucher (-22%). Zur Resultatkorrektur trugen die USA +34%, Indien +200% und Österreich +11% bei. *TRU*

Montreux-Palace: Neuer Direktor

Raffles. Die Hotelkette hat Michael R. Smithuis zum Direktor des Hotels Montreux-Palace gewählt. Bevor er 1998 zu Raffles stiess und im «Vier Jahreszeiten» in Hamburg wirkte, hatte der holländische Hoteller Smithuis weltweit Erfahrungen gesammelt. Ab 2001 nahm er für Raffles kommerzielle Direktionsaufgaben wahr. Im 2002 wurde er operativer Direktor für Europa und den Mittleren Osten sowie Direktor des «Swissotel», Amsterdam. *TRU*

MEHRWERTSTEUER / Die ständerätliche WAK will den Sondersatz beibehalten

Positives Signal für Hotellerie

Die ständerätliche Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) stellt sich auf die Seite des Tourismus: Sie will auch nach 2006 «nicht auf die Möglichkeit eines Sondersteuersatzes verzichten», wie es in ihrer Medienmitteilung heisst. Die Kommission stellt sich damit gegen den Bundesrat, der den Mehrwertsteuer-Sondersatz für Beherbergungsleistungen im Rahmen der «Neuen Finanzordnung» definitiv abschaffen möchte. Das geltende Finanzregime läuft Ende 2006 aus.

Laut Kommissionssekretär Stefan Brupbacher haben zwei Faktoren zum WAK-Entscheid geführt: Zum einen leide der Tourismus unter den Schwankungen des Schweizer Franks, zum anderen profitiere auch die ausländische Konkurrenz von reduzierten Steuersätzen. Der Ständerat wird als Erstrat in der Sommersession über die Vorlage entscheiden. Insider gehen davon aus, dass die Ständevertreter ihrer Kommission folgen werden.

Hotellerieuisse hat den WAK-Entscheid «mit Befriedigung» zur Kenntnis genommen: «Mit dem Übergang in eine definitive Regelung wird dem hohen volkswirtschaftlichen Stellenwert der Hotellerie als Kernbranche der Schweizer Tourismuswirtschaft Rechnung getragen», sagt Christoph Juen, Direktor hotellerieuisse.

IM MAI FÄLLT ENTSCHEID ZUR VERLÄNGERUNG

Im Moment steht allerdings die Verlängerung des Sondersatzes bis Ende 2006 im Vordergrund. Der Nationalrat wird am 8. Mai in einer Sondersession über diese Vorlage befinden. Seine vorberatende Kommission empfiehlt, sich dem Entscheid von Bundesrat und Ständerat vom letzten Herbst anzuschliessen. *SST*

KURZ UND BÜNDIG

Bertarelli baut Römer Firmensitz in Luxushotel um. Der «Alinghi»-Chef Ernesto Bertarelli investiert in den italienischen Tourismus: Für 25 Millionen Euro lässt der Mehrheitsaktionär des Genfer Biotechnikkonzerns «Seron» den historischen Firmensitz in Rom in ein Kongresszentrum und Luxushotel umbauen. Wie die Penderzeitung «20 Minuten» berichtet, sollen in der stillgelegten Fabrik unter anderem ein Kongressaal mit 800 Plätzen sowie 150 Zimmer entstehen. *SST*

Romantik Hotels und Grand Heritage Hotels kooperieren. Die Romantik Hotels & Restaurants International sowie die britische Hotelgruppe «Grand Heritage» haben einen Kooperationsvertrag unterzeichnet. Die beiden Partner wollen sich im Marketing- und Kommunikationsbereich unterstützen. *SST*

OSTERGESCHÄFT / Die touristischen Osterblumen werden nicht in den Himmel wachsen. Dafür ist die internationale Situation noch zu unsicher. Die Prognosen sind entsprechend gemischt. **KARL JOSEF VERDING**

Frühlingsblumen im Oster-Schnee



Der späte Ostertermin 2003 und das sich abzeichnende milde Osterwetter begünstigen die klassischen Frühlings-Destinationen an den Schweizer Seen und im Süden, während in den Berg-Ferienorten die Ski-Aktivitäten umso schneller abschmelzen. Das internationale Krisenumfeld gehört immer noch zu den wichtigen Einflussfaktoren.

In den wichtigsten Graubündner Ferien-Destinationen stellt sich die Oster-Buchungssituation folgendermassen dar: In Arosa ist «die Auslastung recht schwächer als letztes Jahr». In Davos ist sie «eher tiefer» als im 2002; der Buchungsstand hänge vom Wetter ab. Einige Davoser Hotels seien bereits geschlossen. Für die Alpenarena Flims/Laax/Falera lautet die geschätzte Prognose minus 10 Prozent; Begründung sind die späten Ostern. Auch in Klosters ist die Nachfrage «schwächer, da Ostern später». In Samnaun ist sie «tiefer als letztes Jahr». Ostern 2002 war hier ausgebaut. «Heuer gibt es zum Teil noch freie Ferienwohnungen». In Savognin zeichnet sich eine drastisch tiefere Auslastung ab als an den letzten Ostern: «Die Auslastung liegt nur bei maximal 30 Prozent». Für Scuol lautet die geschätzte Prognose: minus 5 bis 10 Prozent; begründet mit den späten Ostern, der Wirtschaftslage, dem schlechten Eurokurs und dem Krieg.

«UNSICHERES OSTERGESCHÄFT»

In St. Moritz ist «der Buchungsstand o.k., nicht schlecht, aber auch nicht wirklich gut»; einzelne Hotels seien in etwa gleich belegt wie im Vorjahr – als Ostern schon am 31. März

gefeiert wurde –, andere schwächer; es gebe hier aber überall noch Zimmer, vom Fünf-Sterne-Hotel bis zur Jugendherberge Das Skigebiet Corviglia/St. Moritz bleibt bis zum 21. April offen, Diavolezza und Corvatsch noch bis zum 4. Mai.

Insgesamt, so betont Michelle Kranz von Graubünden Ferien, «sind Ostern zu solch einem späten Datum für viele Hotels – vor allem im Fünf-Sterne-Bereich – problematisch, da es sich fast nicht lohnt, das ganze Personal für ein unsicheres Ostergeschäft zu halten».

SPÄTER OSTERTERMIN WIRKT UNTERSCHIEDLICH

«Da Ostern sehr spät ist, erwarten wir in den Skigebieten weniger Übernachtungen. In den Seerorten entsprechen die Buchungen für Einzelreisende ungefähr den Zahlen des Vorjahres», sagt Alfonso Llopert, Projektleiter für die Region Zentralschweiz der Luzern Tourismus AG, mit Bezug auf die Feriengebiete um den Vierwaldstättersee. Und grundsätzlich: «Das Gruppengeschäft ist im Keller, was sich auch über die Ostertage abzeichnet».

Laut Beat Aneller, Direktor von Thunersee Tourismus, war zwar das Oster-Buchungsgeschäft Anfang dieser Woche noch «relativ verhalten». Aneller geht aber davon aus, dass es wegen des beginnenden milden Frühlingwetters hier noch viele kurzfristige Buchungen geben wird. Alles sei bereit: «Die Schiffe fahren, die Beatushöhle ist geöffnet», und bei den vorausgesagten Temperaturen bis 20 Grad sei der See mit seinen Ferienorten für Oster-Ausflüge und Übernachtungen besonders attraktiv. «Un-

ser Gästepublikum kommt vor allem aus Deutschland und der Schweiz», betont Aneller. Deshalb sei die Region nicht so stark betroffen von dem Rückgang namentlich der Reisenden aus den interkontinentalen Märkten.

SCHNEESICHERHEIT BEGÜNSTIGT ZERMATT

Anders als am See sieht es in einem klassischen Berg-Ferienort des Berner Oberlands wie Wengen aus, wo nur vier von 18 Hotels die Absicht hegen, an diesen Ostern überhaupt offen zu sein. Begründet wurde dies wiederum mit dem späten Ostertermin – der am Thunersee für einen Gästefrühling sorgen kann, aber manchen Ski-Destinationen möglicherweise das Schmelzwasser bringt.

Das ist in Zermatt nicht der Fall, wie Tourismusdirektor Roland Imboden betont: «98 Prozent» der Zermatter Hotels seien an diesen Ostern offen. Der Oster-Buchungsstand sei «sehr gut», in der Fünf-Sterne-Hotellerie sogar «hervorragend»; etwas mässiger in den Drei- und Vier-Sterne-Hotels. «Eigentlich hatten wir Angst», räumt Imboden ein, aber die Zermatter Schneesicherheit habe auch dieses Ostergeschäft gerettet.

OSTER-KLASSIKER TESSIN SETZT SEINEN TREND FORT

«Im April beginnt unsere Saison, und die Oster-Buchungen sind diesmal so stark wie im positiven Gesamtrend der letzten Jahre», sagt Bettina Stark, die Kommunikationsverantwortliche von Ticino Turismo. «Wir sind nicht voll, aber wir sind sehr zufrieden. Zumal die kurzfristigen

Buchungen bis einen Tag vorher zugenommen haben.» Die Hälfte der Oster-Gäste seien Schweizer, 20 Prozent seien Deutsche; gebucht werde überwiegend für drei bis vier Tage des Oster-Wochenendes.

Reklame

KONZEPTE / Auf den Malediven und auf Mauritius sind im letzten Jahr eine Fülle anspruchsvoller Spas eröffnet worden. Auf beiden Inseln ist der Wettbewerb der Hotels gross. Wellness-Ideen müssen deshalb Profil haben. **MARIA PÜTZ-WILLEMS**

Die Spa-Resorts setzen auf «open air»

Champagner? Geeister Hummer mit Lachskaviar? Der moderne Robinson Crusoe muss nicht darben: Im ein Jahr jungen «Soneva Gili Resort» auf der Malediven-Insel Lankafushi, nur 30 Speedboot-Minuten von der Hauptstadtinsel Malé entfernt, kommt der Room-Service angeschwommen. Ein Boot mit Bordküche macht am Sonnendeck der sieben abgelegenen Crusoe-Residenzen fest, weissgekleidete Köche bereiten das Gourmet-Mahl vor den Gästen zu. Danach ist Zeit zum Relaxen im Öko-Design. Oder im Öko-Spa. Dieses ist von vornherein als extrem wichtiges Marketinginstrument konzipiert: Mit Wellness will auch die Six Senses-Gruppe, zu der «Soneva Gili» gehört, neue Zielgruppen ansprechen. Von Tauchern und Honeymoonern alleine können die Malediven-Resorts nicht mehr leben.

FISCHE UNTER DEM MASSAGETISCH

Wasser, Wärme und Natur haben die Designer inspiriert, das Spa (Abkürzung für lat. sanitas per aqua, Gesundheit durch Wasser) auf Stelzen über die Lagune zu setzen. Wer bäuchlings auf dem Massagetisch liegt, schaut durch einen gläsernen Boden hinunter ins kristallklare Wasser, wo die bunten Fische in blitzendem Blau ruhig ihre Bahnen ziehen. «Six Senses» heisst beziehungsweise dieser Platz für Spa-Gourmets. Die Behandlungskabine ist ebenfalls halb «open air» gehalten, die Anwendungen sprechen alle Sinne an, von der duftenden Aromamassage bis zur kribbelnden Sand-Massage, verabreicht in den auslau-

Fotos: Jochen Tack



WELLNESS MIT WELLENGANG

Traditionelle maledivische Sand-Öl-Meerwasser-Massage, im Soneva Fushi Resort auf dem Baa-Atoll im Indischen Ozean.

fenden Wellen des Meeres am Inselstrand. Solche Erinnerungen kann man mit nach Hause nehmen: Vor wenigen Wochen hat Six Senses gerade seine eigene Spa-Linie mit pflegenden Kosmetik- und Körperprodukten fertig zusammengestellt; sie ist ebenso wie neue «Six Senses Shops» in Grossstädten Bestandteil des ausgeklügelten Spa-Marketing-Konzepts.

Der Wellness-Gedanke setzt sich in den 38 Holz-Villen auf Stelzen fort. Sie sind im Öko-Luxus mit edelsten Naturmaterialien, aktuellen Modelfarben und viel frischer Luft gestaltet. Eine Holzbrücke führt zur halbrunden, in Glasbausteine gefasste Dusche für zwei, und eine Holzleiter direkt in die Lagune. Eine Holzwand schirmt die Villa zum Nachbarn ab, so dass die

Gäste hier sogar ungestört nackt baden können.

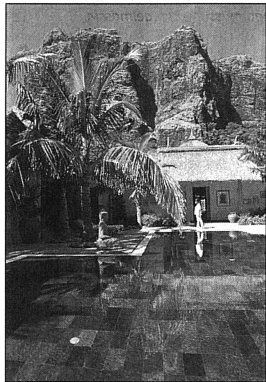
«Soneva Gili» setzt auf Wellness und Design und spricht extrem vielgereiste und anspruchsvolle Gäste an. Wohlfühlen im «Kanuhura Sun Resort», einem Mitglied der Sun International Group, funktioniert anders. Von Malé aus ist die einsame Insel im nördlichen Lhaviani-Atoll am besten per Wasser-

flugzeug zu erreichen. Ihr Spa ist extrem gut gebucht. Das Mini-Eiland ist von fünf unbewohnten Inselchen und dem Meer umgeben. In seiner Lagune können die Gäste ausgiebig schwimmen, schnorcheln und surfen. Die acht Kabinen (vier für Paare) verkörpern keine Superlative, sondern entsprechen europäischen Firstclass-Standard.

Das Behandlungsangebot ist ein Mix aus klassischen und einigen regionalbezogenen Anwendungen. Im abgeschirmten Ruheraum stehen grosse Rattanbetten vor einem Lotusblütenbecken; das indirekte Licht ist gedimmt, Räucherstäbchen glimmen, sanfte Musik durchströmt den Raum.

WARMER HOLZFARBEN, KÜHLER NATURSTEIN

Die Angebotsvielfalt spiegelt den Gästemix im «Oberoi Mauritius», einem der ersten Hotels, das die Kooperation umsetzt. Sein neues, auf ganzheitliche Entspannung ausgerichtete und sehr dezent gestaltetes Spa spricht den Geschmack vieler Kulturen an. Jeder der sechs Behandlungsräume ist extrem hoch; durch grosse Oberlichter und Panoramascheiben fällt viel Licht ein. Warme Holzfärbungen fangen die Kühle des Natursteins auf. Ein Highlight ist die ebenfalls halb open-air gehalten Spa-Suite für zwei. Die Liegen stehen auf Natursteinen, die Gäste schauen bei der Massage auf ein Wasserbecken. Darin sind begehbare Steinwürfel eingelassen; sie weisen den Weg übers Wasser zum Jacuzzi-Whirlpool, der in einer Ecke steht. Ein Blütenbad in dieser Wanne bedeutet Luxus pur unter freiem Himmel.



«Dinarobin Resort und Spa» auf Mauritius im Indischen Ozean.

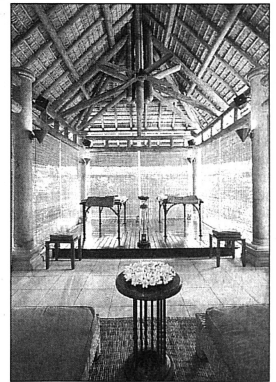
Ambiente, Design und Ruhe – für eine junge Klientel

Ambiente, Design und Ruhe bestimmen auf den Inseln zu grossen Teilen den Spa-Erfolg. Auf sehr moderne Weise interpretiert dies das «Angsana Resort & Spa» auf der Mini-Insel Ihuru. Sein Auftritt knüpft an farbenfrohe-freche Boutique-Hotels an. Apfelgrün und Orange-rot kontrastieren schwarzen Lack und Leinen im Zimmer, himmelstürmende Palmen spenden peppigen Outdoor-Jacuzzi-Schatten. Das Spa mutet feminin und weich an; zarte Lachsfarben dominieren. Bei 45 Villen zählt das im thailändischen Bambus-Stil gehaltene Spa acht Behandlungsräume, zwei «Deluxe»-Varianten heben sich durch einen Whirlpool im grossen Garten ab. Alles ist auf junge Leute und auf Relaxen ausgelegt, selbst die Massagen. Nicht Kneten und Kneifen, sondern Streicheln

und Verwöhnen sind angesagt. Die Wellness-Menüs entspannen auf klassische oder avantgardistische Weise – von der konventionellen Thai-Massage bis zum «tomato body wrap». Das «Angsana» bricht als erstes Hotel aus dem inseltypischen Design aus. Denn es soll als freches Resort die betuchte jüngere Klientel anziehen – als bewusster Kontrast zum benachbarten «Banyan Tree Hotel», dem ältesten Luxushotel auf den Malediven mit eher klassischer Kundschaft.

«Angsana» und «Banyan Tree» sind Marken der thailändischen Hotelgruppe Banyan Tree, deren Spa-Akademie in Bangkok zu den renommiertesten weltweit gehört. Sie entwickelt eigene Massagetechniken und Trainingsphilosophien, deren Inhalte wie ein Geheim-

nis gehütet werden. Banyan Tree stellt sein Spa-Know-how inzwischen einer anderen Luxushotelgruppe zur Verfügung: den indischen Oberoi-Hotels. Beide sind Ende 2001 eine Spa-Kooperation eingegangen. Banyan-Tree-Mitarbeiter ziehen in die Oberoi-Spas ein, behandeln die Gäste und trainieren die Mitarbeiter. Alle «Oberoi Spas by Banyan Tree» bieten ganzheitliche Anwendungen und Massagen basierend auf indischem Ayurveda, Aromatherapie und westlichem Wissen. Zu den Angeboten gehören u.a. die chinesische Reflexzonenmassage, Shiatsu aus Japan, die Vichy-Dusche aus Frankreich, die Heisse-Steine-Massage aus Arizona wie auch Lomi Lomi aus Hawaii und das Schönheitsprogramm Lulur aus Indonesien und Indien. MAP



Wellnessbereich des «Prince Maurice Resort und Spa» auf Mauritius.

Anzeige

hotellerie
suisse

Delegiertenversammlung hotelleriessuisse Pontresina

16. bis 18. Juni 2003

Anmeldeschluss ist Montag, 26. Mai 2003.
Der Hotelierverein Pontresina freut sich auf Ihre Teilnahme.

OK DV hotelleriessuisse, 7504 Pontresina

Information & Booking: WOEHRLE PIROLA Marketing & Kommunikation AG
7504 Pontresina, Tel +41 (0)81 834 54 30, cwoehrle@woehrlepirola.ch

www.swisshotels.ch

Montag, 16.06.03
19.00

■ Get together
Hotel Walther

Dienstag, 17.06.03
ab 9.00

■ Kaffee und Gipfeli
Kongresszentrum RONDO

10.00

■ Ordentliche Delegiertenversammlung
von hotelleriessuisse, Kongresszentrum RONDO

13.00

■ Apéro und Mittagessen
Hotel Saratz

19.00

■ Champagner-Apéro
Grand Hotel Kronenhof

20.00

■ Gala-Dinner

Mittwoch, 18.06.03
9.30

■ Alp-Brunch
Alp Schaukaseri Mortersch

KÜBELPFLANZEN / Südliches Flair im Aussenbereich

Exotische Pflanzen im Topf

Statt einheimische Heckenpflanzen als Sicht- und Lärmschutz eignen sich auch südländische Exoten. Palmen, Oleander und Oliven zaubern südliches Flair auf die Gartenterrasse. Damit sich die Gäste im Sommer an ihrer exotischen Blütenpracht erfreuen können, brauchen Kübelpflanzen jedoch einige Pflege. Zitronen, Wandelröschen und Engelstropfen erreichen zwar hier nicht dieselbe Grösse wie in ihrer Heimat, gedeihen jedoch gut in Töpfen. Die so genannten Kübelpflanzen brauchen einen hellen, aber kühlen Winterstandort, zum Beispiel einen Keller oder einen frostfreien Hausflur. Jetzt wo die Tage wärmer werden, dürfen Oleander und Co. draussen bereits die erste Sonne geniessen. Hartlaubige Kübelpflanzen wie Palmen, Lorbeer und Oliven vertragen auch einige Minusgrade. Empfindlicher sind Pflanzen mit weichem Laub, beispielsweise Fuchsien, Bougainvillea oder Hibiskus.

VORSICHT MIT CHEMISCHEN MITTELN

Holt man die Pflanzen aus dem Winterquartier, sollten die Triebe und Blätter auf Pilz- oder Schädlingsbefall untersucht werden. Gerade während der Kälteperiode sind Kübelpflanzen besonders anfällig, da der Standort im Winterquartier oft nicht ideal ist. Zu wenig Licht, zu hohe Temperatur, Trockenheit oder Nässe schwächen die Pflanze. Verschiedene Lausarten tummeln sich gerne auf den frischen Ästchen. Blattläuse kann man gut von Hand entfernen.



Die meisten Kübelpflanzen mögen einen heissen, sonnigen Standort.

Im Umgang mit chemischem Pflanzenschutz sollte man Vorsicht walten lassen, vor allem aus Rücksicht auf die Gäste. Gegen die meisten Schädlinge bietet der Fachhandel auch biologische oder mechanische Methoden des Pflanzenschutzes an.

Die meisten Arten der Kübelpflanzen stammen aus dem Süden und mögen einen heissen, sonnigen Standort. Doch genauso wie die menschliche Haut, reagiert auch das pflanzliche Blatt auf zu intensive Sonneneinstrahlung. Ein regnerischer Tag ist daher der ideale Zeitpunkt, um sie nach draussen zu stellen. Sind die Pflanzen erst einmal an die Sonne gewöhnt, vertragen sie später auch einen sonnigen Standort.

Doch nicht nur um die oberirdischen Teile der Kübelpflanzen sollte man sich kümmern. Auch die Wurzeln brauchen einige Pflege für einen guten Start in den Sommer. Kübelpflanzen sollten alle paar Jahre umgetopft werden. Wichtig ist vor allem die Düngergabe pro Saison. So gestärkt haben die Gäste aus dem Süden einen guten Start in die Hauptsaison. HEW

PFLANZENSCHMUCK / Heckenpflanzen verwandeln Gartensitzplatz und Hotelterrasse in ein grünes Paradies. Mit Geschick und Geduld lässt sich der grüne Sicht- und Lärmschutz selbst anlegen. HELEN WEISS

Schutz vor Lärm und Staub

Der Frühling ist da und mit den ersten warmen Sonnentagen gilt es auch, sich Gedanken über die Gestaltung der Gartensitzplätze und Terrassen zu machen. Denn kaum sind die Temperaturen einige Grade über null, sonnen sich die Gäste gerne im Freien. Doch nicht nur die Gartenmöbel und Sonnenschirme sollten bereit sein, auch für die Planung des floralen Schmucks ist jetzt Zeit. In der Fülle der im Frühjahr von Gartencentern und Märkten angebotenen Pflanzen fällt die Wahl schwer.

Welche Pflanzenart passt zum Standort? Brauchen Kübelpflanzen viel Pflege? Wie wird eine grüne Hecke gestaltet? – Fragen, die sich bei der Begrünung der Hotelterrasse und dem Gartensitzplatz aufdrängen. Mit etwas Geschick und einigem Grundwissen lässt sich die vielleicht noch kahle Terrasse problemlos in ein blühendes und grünes Paradies verwandeln. Gerade zur Umrahmung des Sitzplatzes im Freien ist eine grüne Hecke – ob in Kübeln oder ausgepflanzt – sehr dekorativ. Sie schützt die Gäste vor Staub und Wind und ist zusätzlich lärmdämmend, falls direkt am Grundstück eine Strasse entlang führt.

IM ZWEIFELSFALL ANSPRUCHSLOSES

Die Wahl der Heckenpflanzen hängt vom vorhandenen Platz und dem Standort ab. Grundsätzlich gilt es, falls kein eigens dafür angestellter Gärtner die Flora hegt, möglichst anspruchslose Pflanzen zu wählen. Denn schliesslich gehört die Pflanzenpflege nicht zu den Kernkompetenzen der Gastronomen. Und: «Viele Restaurantbetreiber haben mit Vandalismus zu kämpfen», weiss Harry Künzi, Baumschulist und Inhaber der Heggidorn-Baumschule in Frauenkappelen BE. Bier wird oft achtlos ins «Gebüsch» gekippt, Blätter oder ganze Zweige abgerissen und die Pflanzentröge als Aschenbecher missbraucht.

Ob man nun immergrüne oder laubabwerfende Gehölze wählt, ist auch Geschmackssache. Wintergrüne Koniferen wie etwa Lebensbaum (*Thuja occidentalis*) oder Eibe (*Taxus baccata*) verströmen oft, da wir sie vom Friedhof her kennen, eine entsprechende Stimmung. Koniferen ergeben trotz langsamem Wachstum eine dichte Hecke, die auch im Winter als Sichtschutz dient. «Als Alternative bieten sich hier immergrüne Laubgehölze wie Kirschlorbeer (*Prunus laurocerasus*), Buchs (*Buxus sempervirens*) und Liguster (*Ligustrum ovalifolium*) an», erklärt Künzi. Für diese Pflanzenarten sprechen das schnellere Wachstum und der günstigere Preis. Die dichtwachsenden Heckenpflanzen können mit einigem Geschick auch zur Form

geschnitten werden. Damit die Gehölze nach unten nicht verkahlen und buschig bleiben, brauchen sie jedoch mindestens zweimal jährlich einen Schnitt.

NICHT BLÜHENDE PFLANZEN VON VORTEIL

Im Gegensatz zu den immergrünen Koniferen versprechen laubabwerfende Gehölze mehr Abwechslung durch Blüten, Früchte und Herbstfärbung. «Zudem sind sie günstig und vertragen den Frost besser», sagt Künzi. Das Laub und die Beeren im Herbst beschenken jedoch auch einen grösseren Zeitaufwand bei der Pflege. Zudem ziehen Blütensträucher wie Heckenrosen oder Zierquitten ungebetene Gäste wie Wespen und Bienen an: «Ich empfehle deshalb selten blühende Pflanzen für Restaurants», so Walter Niederberger, Betriebsleiter der Baumschule Wyss in Heinrichswil SO. Wird die Hecke gepflanzt, muss die Bodentiefe mindestens 50 Zentimeter betragen.

Die meisten Heckenpflanzen sind nicht sehr anspruchsvoll und benötigen keine spezielle Erde, sollten jedoch etwas überhöht gepflanzt werden, da sich der Humus meist noch senkt. Der Abstand zwischen den Pflanzen hängt neben dem unterschiedlichen Wachstum ganz von der Geduld und vom finanziellen Aufwand des Anlegers ab. «Bei meterhohen Thujas empfehle ich 2,5 Pflanzen pro Laufmeter», sagt Niederberger. Die Hecke ist dann innerhalb zweier Jahre dicht, ansonsten braucht sie länger. Ist genügend Bodensubstanz vorhanden, muss die Hecke nach dem Anwurzeln kaum gewässert oder gedüngt werden.

BUNTER SOMMERFLOR BRINGT FARBTUPFER

Aufwändiger ist jedoch die Pflege, wenn die Hecke aus Platzgründen in Töpfen und Kübeln angelegt wird. «In diesem Fall sollte ein möglichst grosses Pflanzgefäss gewählt werden», informiert Andreas Schedler, Verkaufsleiter der Baumschule Hauenstein AG in Rafz ZH. Durch das beschränkte Erdvolumen muss man die Pflanzen regelmässig wässern und düngen. Schedler: «Ein Langzeitdünger, der einmal jährlich ausgebracht wird, empfiehlt sich hier.» Um einige Farbtupfer in das Grün der Hecke zu bringen, eignet sich einjähriger Sommerflor als Unterpflanzung. Polsterpflanzen wie der Männertreu (*Lobelia erinus*), das Eisenkraut (*Verbena Hybriden*) oder der Husarenknopf (*Santivitalia procumbens*) wachsen über den Topftrand und blühen den ganzen Sommer – eine Pracht für Gäste und Hoteliers.

Foto: Helen Weiss



PFLANZENPFLEGE

Werden Pflanzen in Töpfen und Kübeln angelegt, müssen sie regelmässig gewässert und gedüngt werden.

Fachmännisches Eintopfen

Bei der Auswahl des Topfs und der Erde sind einige wichtige Punkte zu beachten, damit die Gehölze und Sträucher im kommenden Sommer gut gedeihen. Beim Kauf der Pflanzgefässe hat man oft die Qual der Wahl, scheint doch die Vielfalt an Materialien und Grössen fast unerschöpflich. Ob glasiert oder in gebranntem Ton, ob Holz oder Plastik, eckig oder rund – punkto Material und Form braucht man auf die Pflanze kaum Rücksicht zu nehmen.

Die Grösse des Topfs sollte in einem guten Verhältnis zur Höhe der Pflanze stehen. Wichtig ist, dass der Topf einen guten Abfluss aufweist, damit die Wurzeln nicht faulen. Bei der Wahl der Erde lässt man sich in

einem Fachgeschäft beraten, wo meist fertige Mischungen angeboten werden. Der Boden des Topfs wird mit Kiesel, Scherben oder Blähton abgedeckt, um eine gute Drainage zu garantieren. Dann wird so viel Erde in den Topf gefüllt, dass der Wurzelballen zirka zwei Zentimeter unter dem Rand liegt. Ist der Wurzelballen sehr hart verwachsen, kann er mit den Händen vorsichtig aufgelockert werden. Jetzt füllt man die Erde seitlich auf und drückt sie sehr gut an. Der Topf sollte bis zwei Zentimeter unter dem Rand mit Erde gefüllt sein, was später das GiesSEN erheblich erleichtert. Nach dem Eintopfen muss die Pflanze reichlich gegossen werden. HEW

Regelmässig schneiden

Dichtlaubige Heckenpflanzen wie Liguster, Berberitze oder Hainbuche brauchen für eine schöne Form einen regelmässigen Rückschnitt. Zwar darf man diese Sträucher auch ungehindert wachsen lassen – wer sich jedoch eine kunstvoll geschnittene Hecke wünscht, muss frühzeitig planen. Damit der grüne Sichtschutz voll belaubt bleibt, muss er mindestens zweimal jährlich gestutzt werden. Ein radikaler Schnitt nach Jahren ungehinderten Wachstums führt zu Löchern und teilweise irreparablen Schäden an der Hecke. Für den Schnitt ist es empfehlenswert, eine scharfe Heckenschere zu benutzen, um eine glatte und saubere Schnittfläche zu erzielen. An zerfranzen Stellen können sich sonst Pilzkrankheiten ansiedeln. Für grössere Hecken sind im Fachhandel auch elektrische Scheren erhältlich. Der schöne Formschnitt will gelernt sein – ansonsten überlässt man die Arbeit besser einer Fachperson. HEW

Beliebte laubabwerfende Heckenpflanzen

Namen	Blütezeit/Farbe	Standort/Boden	Sonstige Eigenschaften
Sommerflieder <i>Buddleja davidii</i>	Juli bis Oktober weiss, rosa, lila verschiedene Sorten	sonnig, wächst auch auf trockenen, armen Sandböden	starker Rückschnitt im Frühjahr fördert Blütenfülle, Schmetterlingspflanze
Berberitze <i>Berberis thunbergii</i>	April bis Mai gelb	nimmt mit allen Böden vorlieb, verträgt Sonne und Halbschatten	schnittverträglich, grosser Zierwert durch rote Beeren, Bienenweide, hat Dornen
Liguster <i>Ligustrum ovalifolium</i>	Juli rahmweiss Blüte nur an nicht geschnittenen Sträuchern	völlig anspruchslos, sowohl Sonne als auch Halbschatten	bedingt winterhart, bei Frostschaden rigoros bis zur Basis zurückschneiden, regeneriert sich schnell
Zierjohannisbeere <i>Ribes alpinum</i>	April bis Mai gelblichgrüne Trauben	anspruchslos, liebt Sonne ebenso wie Vollschatten	hoher Zierwert der kugeligen, roten Beeren, ähnlich der Gartenjohannisbeere
Kornelkirsche <i>Cornus mas</i>	März bis April goldgelb	sehr anspruchslos, verträgt Sonne, Schatten und stark kalkhaltige Böden	trockenresistent, verträgt Stadtklima, längliche rote Früchte, essbar
Schneeball <i>Viburnum opulus</i>	Mai bis Juni cremeweiss	sonnig bis halbschattig, bevorzugt feuchte, nährhafte Böden, liebt Kalk	schöne Herbstfärbung, leuchtend rote Beeren, auf trockenem Boden anfällig für Blattlausbefall

NEU

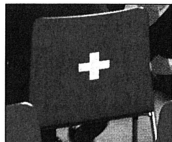
Das Verwöhn- Angebot für Ihre Gäste



Verwöhnen Sie Ihre Gäste nach allen Regeln der Kunst. Mit den neuen Amicelli Minis, einer raffinierten Kreation aus knusprigen Röllchen, gefüllt mit zarter Haselnusscreme, umhüllt von köstlicher Milchschiokolade. Ob als Dankeschön für einen Hotelgast, oder als nette Geste zum Kaffee, Ihr Gast wird sich über die kleine «Dreingabe» freuen. Und bekanntlich sind zufriedene Gäste auch Gäste die gerne wieder kommen.



Amicelli® MINI



IMEX / Die vom Gründer der Genfer Messe EIBTM, Ray Bloom, lancierte Frankfurter Meeting-Messe ist gestartet. **SEITE 10**



NEW YORK / Das «City Club Hotel» – ein Haus mit Luxus aber ohne Protz – gehört zu den trendigsten Häusern in Manhattan. **SEITE 12**

Tourismus Hotellerie

hotel+tourismus revue

TOUREX / Die künftige Ausbildung als GV-Haupttraktandum

Ausbildungsinhalte klar definieren

Eine neu strukturierte Ausbildung zum diplomierten Tourismusexperten und eine klarere Positionierung des Tourex-Titels waren an der 12. Generalversammlung (GV) der Tourex in Basel die Traktanden, die auf das grösste Mitgliederinteresse stiessen. Die Tourex-Mitglieder waren sich einig, dass ihr Titel «Tourex» mit klar definierten Inhalten in die Zukunft überführt werden muss und dem Arbeitstitel «Tourex-Ausbildung im Wandel» grösste Bedeutung zukommt.

Neu strukturiert werden soll die Ausbildung in enger Zusammenarbeit mit der Trägerschaft der Tourex-Ausbildung, dem Schweizer Tourismusverband (STV), dem Schweizer Reisebüro-Verband (SRV) und der Vereinigung Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD). Laut Tourex-Präsident Bruno Gantenbein, Disentis, müssen der Kaderausbildung dringend neue, zukunftsstrahlende Inhalte gegeben werden. «Wir wollen die Tourismusbranche aufgrund der Neuausrichtung in der Ausbildung so breit wie möglich abdecken können», sagt Gantenbein. In diesem Zusammenhang will die Vereinigung mit anderen Organisationen Gespräche führen, wie mit dem Verband für öffentlichen Verkehr (VÖV), dem Bergführerverband oder der Swiss Ski and Snowboard Association.

AUF DIE NEUAUSRICHTUNG HINARBEITEN

Die Projektleitung für die Neuausrichtung der Tourex-Ausbildung liegt beim STV. Der Antrag seitens der Tourex-Mitglieder, dass sich Tourex künftig auch als Träger der neuen Ausbildung engagieren soll, wurde gutgeheissen. Dieser Beschluss muss noch formell genehmigt werden. Jetzt werden Arbeitsgruppen gebildet, welche die Inhalte einer neuen Tourex-Ausbildung definieren sollen. «Dass unsere Berufsinteressenvereinigung stark auf die Neuausrichtung hinarbeiten will, ging aus den engagierten Voten der Mitglieder und den Diskussionen hervor», sagt Gantenbein. In schätzungsweise zwei bis drei Jahren sollte ein Modelllehrgang abgeschlossen werden können. Die nächste Tourex-Prüfung noch nach alter Ausrichtung findet im November statt. Antreten werden 20 Kandidaten. Der heutige Mitgliederbestand liegt bei 140. Im Laufe des letzten Jahres kamen rund 20 Neumitglieder hinzu.

Die GV sprach sich für eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge von 100 auf 200 Franken aus. **TRU**

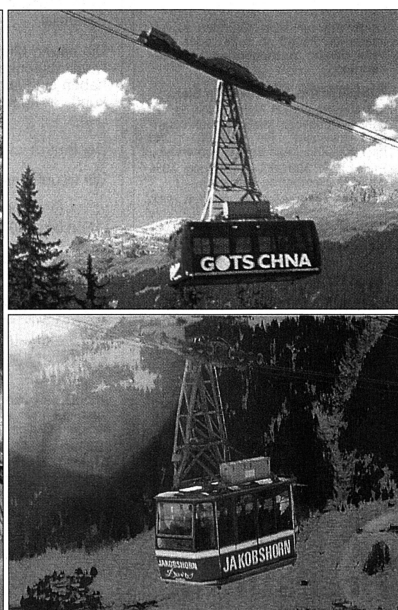
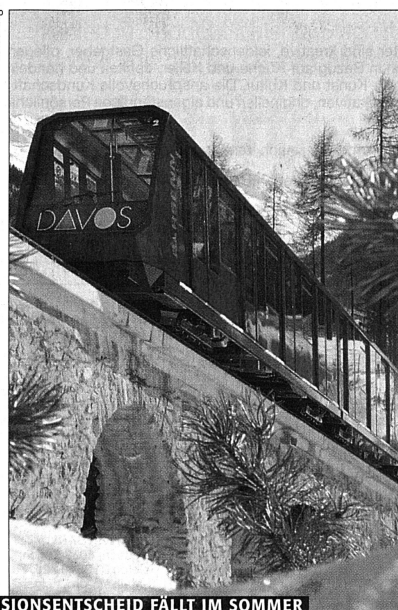
DAVOS / Die Bergbahnen in Davos-Klosters wollen sich zusammenschliessen. Eigentümer und Behörden versprechen sich davon wertvolle Synergien und mehr Geldmittel für die Erneuerung. **ROBERT WILDI**

Fusion soll Marke Davos stärken

Armin Egger gratuliert den Davoser Bergbahnen zum «wegweisenden Schritt»: Der Tourismus-Direktor der Bündner Feriengemeinde glaubt, dass die Fusion der drei Bergbahnbetriebe die Attraktivität von Davos nachhaltig stärken wird.

In der vergangenen Woche haben die Hauptaktionäre der AG Davos-Parsonn-Bahnen (DPB), der Bergbahnen Brämabüel-Jakobshorn AG (BBB) sowie der AG Luftseilbahnen Klosters-Gotschnagrat-Parsonn (LKP) einen Vertrag unterzeichnet, der die Fusion der drei Betriebe zur neuen Davos-Klosters-Bergbahnen AG vorsieht. Die kleinen Bergbahnbetriebe Madrisa, Pischas und Rinerhorn sollen als Beteiligungsgesellschaften weiter geführt werden. Ein Steuerungsausschuss hat in den vergangenen fünf Monaten die Grundlagen für die Fusion vorbereitet. Die Projektleitung wurde der Churer Beraterfirma Grischconsulta übertragen, die bereits den Zusammenschluss der Zermatter Bergbahnen begleitet hatte. Armin Egger ist vom betriebswirtschaftlichen Sinn der Fusion überzeugt. «Durch die entstehenden Synergien können mehr finanzielle Mittel für die Erneuerungen der Anlagen freigemacht werden», so der Direktor. «Dies sei ein Garant für eine langfristig hochwertige Qualität.

Fotos: ag



FUSIONSENTSCHEID FÄLLT IM SOMMER

Im Sommer stimmen die Aktionäre der Davos-Parsonn-Bahnen, der Luftseilbahnen Klosters-Gotschnagrat-Parsonn sowie der Bergbahnen Brämabüel-Jakobshorn über die Fusion ab. Das neue Unternehmen soll als integrierter Tourismusanbieter am Markt auftreten.

INTEGRIERTER TOURISMUSANBIETER

Die neue Unternehmung möchte als integrierter Tourismusanbieter auftreten und den Gästen ein umfassendes Angebot rund um Skifahren, Schneesport, Wandern, Events am Berg sowie Unterhaltung und Übernachtungsmöglichkeiten bieten. Entsprechend ehrgeizig sind die Ziele. «Die neue Davos-Klosters-Bergbahnen AG würde einen Verkehrsertrag von rund 40 Millionen Franken und Erträge aus dem Gastro-, Beherbergungs- und Eventbereich von rund 20 Millionen Franken erreichen», heisst es in einem Communiqué. Durch Synergien beim Sach- und Finanzaufwand sowie auf Ertragsseite sollen Fremdschulden rasch abgebaut werden können. Erste Erfolge werden bereits im Winter 2003/2004 erwartet. Vorerst muss aber die Fusion über die Bühne gebracht werden. Die Aktionäre der BBB, DPB und LKP werden im Sommer an getrennten Generalversammlungen darüber abstimmen. Die Annahme ist so gut wie sicher.

CEO der Davos-Klosters Bergbahnen AG wird Hans-Peter Pleisch, der zurzeit noch als Verwaltungsratspräsident der DPB amtiert. Dem Verwaltungsrat wird Carlo Schertenleib vor-

stehen. Er ist Präsident der BBB und hat diese mit dem Kauf von insgesamt 15 Hotelbetrieben vertikalisiert. Dies sorgte in Davoser Hotellerie-Kreisen für Aufsehen und teilweise sogar für Unmut.

STÄRKUNG DER «FUN MOUNTAIN HOLIDAYS»

Durch die neue Fusion wird die Position der als «Fun Mountain Holidays» vermarkteten Gasthäuser und Low-Budget-Hotels in Davos weiter

gestärkt. Für die Hotelgäste werde es allerdings keine spürbaren Unterschiede geben, hält Schertenleib fest. «Schon jetzt können unsere Besucher von Packages mit Hotelzimmer und Bergbahnticket für das ganze Davoser Skigebiet profitieren», so der Unternehmer. Die drei Bergbahnbetriebe arbeiten schon seit längerer Zeit in einer Holding zusammen. Schertenleib Bergbahnen Brämabüel-Jakobshorn AG hält ein Aktienpaket an den Davos-Parsonn Bahnen. Diese wiederum ist an den Luftseilbahnen

Klosters-Gotschnagrat-Parsonn beteiligt. Den Erfolg von Schertenleibs Vertikalisierung belegen Zahlen: Im eben zu Ende gegangenen Winter hat die BBB im Transportbereich den Umsatz gegenüber dem Vorjahr um rund 8 Prozent steigern können. Mit den Gasthäusern der «Fun Mountain Holidays» erwirtschaftete der Unternehmer sogar 20 Prozent mehr als im Vorwinter.

MARKEN SOLLN BESTEHEN BLEIBEN

Für Schertenleib ist indessen klar, dass die Marken der einzelnen Bergbahnen erhalten bleiben. Diese hätten sich über Jahrzehnte bei den vielen Davoser Touristen einen guten Namen gemacht. «Und schliesslich können wir ja auch die Berge nicht verschleppen», scherzt er. Der Unternehmer baut auch nach der Fusion auf eine grosse touristische Vielfalt in Davos. Aufgrund der bereits laufenden Kooperationen zwischen den Betrieben sei mit dem Zusammenschluss auch kein Abbau von Arbeitsplätzen vorgesehen.

Besitzerwechsel: Schatzalp-Betriebe

Rückwirkend auf den 1. April dieses Jahres hat die Davoser Berghotel Schatzalp AG Besitzer gewechselt. Die einheimischen Unternehmer Pius App und Erich Schmid haben sämtliche Aktien übernommen. Zur Gesellschaft gehören das Jugendstilhotel «Schatzalp» sowie die Schatzalp/Strela-Bergbahnanlagen. Noch vor fünf Jahren befand sich der Betrieb in Nachlass-schuldung und wurde für 2,9 Millionen

Franken von einer unbekannten Käu-ferschaft vor dem Konkurs gerettet. Die neuen Eigner wollen das Hotel und die Liftbetriebe so rasch als möglich erneuern. Dazu braucht es gemäss Insider-Schätzungen Mittel von 30 bis 40 Millionen Franken. Die Davoser Behörden zeigen sich ob der Übernahme erfreut und erhoffen sich eine rasche wirtschaftliche Gesundung der Region Schatzalp. **ROW**

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

SULCUS
HOSPITALITY SCHWEIZ AG

Führend in IT-Systemen und Dienstleistungen für Hotellerie und Gastronomie.

Infofonie 041 766 68 68
welcom@sulcusag.ch
www.sulcusag.ch

Committed to Excellence in Hospitality

Miele
Service-Abonnement.

Vollgarantie mit Bonus.

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

Preisgünstige Teakmöbel aus Asien.

Weitere Informationen finden Sie unter:
www.gabteak.ch

Polster-Möbel-Klinik
Zähringerstrasse 24, 8001 Zürich
Telefon 079 403 39 93

«De Stör-Polsterer chunnt»

A•C•H•T•U•N•G!

Sessel • Sofas • Bänke • Stühle • Kissen

Neu beziehen und aufpolstern vom Spezialisten

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

LOX-20/35 Zimmersafe

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

SCHÄNIS

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

SCHÄNIS

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

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 055/410'41'06

Leider aus familiären Gründen zu vermieten (in Pacht) ab sofort oder nach Vereinbarung gutgehendes und bekanntes

Ristorante, Pizzeria in Biel
mit längerfristigem Vertrag für ca. 17 Jahre. Günstiger Mietzins, Jahresumsatz zwischen Fr. 900 000.- und Fr. 1 000 000.-. Alle Belege vorhanden. Preis ca. Fr. 380 000.-. Anzahlung 40% bis 50%, Restbetrag monatlich. Solvente Interessenten melden sich bitte abends zwischen 18.00 Uhr bis 22.00 Uhr unter Telefon 079 408 65 02.
155757/60097

ELSASS/FRANKREICH

Zu verpachten oder verkaufen

Hotel-Restaurant-Pizzeria-Bar

sehr guter Zustand, 900 m² mit zwei Privatwohnungen, 60 Parkplätze.

Telefon 079 300 56 85, Hr. Frank
155701/409772

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

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

Im Mandat suchen wir

ein Gastgeber-Paar

(zwei eingespielte Partner, die sich bei der Zubereitung kulinarischer Höchstleistungen und professionellem Service bestens ergänzen!)

als Mieter

für ein äusserst stilvolles, charmantes und gediegenes Spitzenrestaurant im Herzen der Schweiz. Die niveauvolle Gastronomie wird in verschiedenen Räumen zelebriert. Das Haus ist topmodern eingerichtet, verfügt über ein bedeutendes Renommée und ein unbegrenztes Potenzial.

Die neuen Mieter sind kreative, leidenschaftliche Gastgeber, pflegen ein kompromissloses Qualitätsdenken in Bezug auf Küche und Keller, denken und handeln unternehmerisch und haben ein Flair für Kunst und Kultur. Die anspruchsvolle Kundschaft freut sich, auch in Zukunft von kommunikativen, originellen und eigenständigen Persönlichkeiten verwöhnt zu werden.

Der Eintritt ist ab sofort oder nach Vereinbarung möglich.

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

Gsell & Partner GmbH - Herr Urs Gsell - Pilatusstrasse 3a & 5 - 6003 Luzern
Fon 041 220 2000 - Fax 041 220 2001 - www.gsellundpartner.ch - info@gsellundpartner.ch
155709/412706

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Im **K.O.** - Griff Ihrer Banken?

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

Strategien der Banken. Wir setzen

unseren guten Namen und unsere

Erfahrung im Umgang mit Banken für Sie ein:

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

Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Herr Urs Gsell persönlich

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



Im Auftrag eines Kunden **vermieten** wir per sofort oder auf die Wintersaison 02/03 schönes

Restaurant

im Dorf Zermatt

50 Innen- und 70 Ausenplätze, grosse Gartenwirtschaft.

Interessenten melden sich bitte bei
EGGEN TREUHAND
Haus Balma, 3920 Zermatt
Tel. 027 967 73 32, Fax 967 73 34
155705/398157

Zu vermieten ab Juli 2003 in Basel neuwertiges

Speiserestaurant mit kleinem Saal und Bar

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 155706, hotel+tourismus@revue.ch, Postfach, 3001 Bern.
155706/424293

Sind Sie interessiert, unser

Restaurant

mit biologischer Küche, 50 Plätzen und Gartenrestaurant im Zentrum der Altstadt von Chur im Spätsommer zu übernehmen?

Die Wirtin und die Köchin verlassen uns. Sie möchten sich beruflich neu orientieren. Wir, Stammgäste und Freund/innen des «Falken», wünschen eine Nachfolge, die das Angebot an Bio-Vollwerternährung weiterführt.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen an:

Restaurant Falken
Martinsplatz 9
7000 Chur
155747/424375

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

Biel-Bienne

Zu vermieten per 1. Januar 2004 an bester Lage in Biel:

renoviertes Hotel der gehobenen Klasse

- 74 moderne Hotelzimmer (33 Einzelzimmer, 33 Doppelzimmer, 8 Junior-Suiten)
- diverse Säle/Tagungsräume
- Gourmet-Restaurant
- Bar-Restaurant

Gerne freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre O 037-217371, Publicitas AG, Postfach 532, 4501 Solothurn.
155708/382708

IMMOBILIER

A louer

Dans station touristique de l'Arc Jurassien

Hôtel ★★ et 2 restaurants

- comprenant :
- café-restaurant 60 places
 - pâtisserie 70 places
 - salle de banquet 90 places
 - jardin et terrasses
 - véranda 20 places
 - salle de séminaire
 - locaux d'exploitation

Convientrait particulièrement à couple de professionnels bilingues français/allemand

Les personnes intéressées s'adresseront par écrit à:

Gastroconsult
FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

Gastroconsult SA, rue de la Gare 12,
2350 Saignelégier
saignelégier@gastroconsult.ch
155625/384734

AUS- UND WEITERBILDUNG



HTW Chur
Hochschule für Technik und Wirtschaft
Fachhochschule Ostschweiz
University of Applied Sciences

Neues
FH-Diplomstudium
ab Oktober 2003

Tourism and Hospitality

Tourismus-, Freizeit- und Dienstleistungsbranche. Dabei stehen auf dem Lehrplan Fächer wie Wellness, Architektur, Kunst und Medien, Intercultural Management, Event-Management, Outlook und Trends, Entrepreneurship in Tourism and Hospitality.

Mehr unter www.fh-htwchur.ch und www.mybba.ch

HTW Chur, Commercialstrasse 24, CH-7000 Chur, Tel. 081 286 39 11



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressaune
F-79370 CELES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279.275
Fax: 0033-5-49-272.179
E-Mail: cciel@mellecom.fr
<http://www.mellecom.fr/cciel>

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- * inklusive Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- * Günstige Langzeitpauschalen in Meeresnähe
- * Menu-Übersetzungen für Hotelbetriebe

145391/562204

Über Internet und nette Gäste.

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

CASINO ENGELBERG / B-Konzession erhalten

Offen ab Sommer 2005

Der Bund hat Engelberg und nicht Buochs die letzte B-Konzession für ein Casino erteilt. Die Eröffnung ist – im heutigen Kursaal – für Sommer 2005 vorgesehen. Die Projektleitung liegt bei der Engelberg-Titlis Tourismus AG. Ihr Direktor, Freddy Miller, sagt: «Wir waren seit dem Projektstart im 1998 zuverlässig, den Zuschlag zu erhalten.» Partner sind das Casino Luzern und das Casino Austria. Die Trägerschaft setzt sich aus

den Titlis-Bahnen, dem Casino Luzern, der Engelberg Titlis Tourismus AG und Privaten zusammen. Laut Miller wird von der noch zu gründenden Casino Engelberg-Titlis AG im ersten Jahr ein Umsatz von 6 Millionen Franken erwartet. «Es wird sich um ein auf den Saisonbetrieb ausgerichtetes Touris Cascino» handeln. Es entsteht das kleinste Casino der Schweiz, so Miller. Vorgesehen ist ein 35-köpfiger Personalbestand. TRU

FH-Studiengang

«Tourism and Hospitality». An der Hochschule für Technik und Wirtschaft (HTW) Chur kann ab Oktober 2003 «Tourism and Hospitality» studiert werden. Es sei der erste tourismusspezifische Fachhochschul-Diplomstudiengang mit internationaler Ausrichtung, der in der Schweiz angeboten wird, heisst es in einer Medienmitteilung. Die Unterrichtssprachen sind Deutsch und Englisch, das Studium dauert drei Jahre. Im Anschluss kann der MBA in Tourism Management absolviert werden. JTV

REISEVERHALTEN / Umfrage der Elvia-Reiseversicherung

Ein Drittel bucht via Internet

Die Reiseversicherung Elvia hat in ihrer aktuellen Befragung zum Reise- und Buchungsverhalten der Schweizer Bevölkerung ermittelt, dass 68 Prozent der Befragten in der Regel ihre Reisen, Ausflüge oder Ferien im Reisebüro, im Direktverkauf oder am Bahnschalter buchen. Währenddessen organisieren 29 Prozent (2002: 33%) ihre Ferien selber. Es buchen gemäss der Umfrage auch dieses Jahr 40 Prozent der Befragten im

Reisebüro. Wie schon im letzten Jahr ist die relativ kurzfristige Planung von Ferien, mit Buchung bis zu vier Wochen vor der Reise, für 35 Prozent der Befragten die Regel. Wirkliche Last-Minute-Ferien, also Buchungen höchstens zwei Wochen vor der Reise, buchen wie schon letztes Jahr 15 Prozent der Befragten. 37 Prozent buchen ihre Ferienreise mehr als zwei Monate im Voraus. Befragte aus Haushalten mit 3 und

mehr Personen sind dabei signifikant übervertreten (42%). Dieses Jahr wurde nach der tatsächlichen Buchung von Ferien bzw. dem Kauf von Billetten via Internet gefragt. In den letzten Jahren war das Verhältnis der Ja- und Nein-Antworten 2:1. Zwei Drittel der Befragten konnte sich also vorstellen, über das Internet zu buchen. Tatsächlich schon gebucht hat dieses Jahr aber nur knapp ein Drittel der Befragten. KTV

WELTNATURERBE / Erste DV des Vereins Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn

Label für Unesco-Region

Der Verein Unesco Weltnaturerbe Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn (JAB) führte in Interlaken seine erste Delegiertenversammlung durch. Die Region Jungfrau-Aletsch-Bietschhorn war im Dezember 2001 von der Unesco als Weltnaturerbe anerkannt worden. Vor einem Jahr war der Verein, der 13 Gemeinden im Wallis sowie auf Berner Seite Grindelwald und Lauterbrunnen umfasst, in Naters gegründet worden.

«Ein wichtiges Thema ist für uns die Entwicklung des Logos und des Labels», stellte die Vereinspräsidentin und Naterser Gemeindepräsidentin Edith Nanzler-Hutter an der DV in Interlaken fest. Eine Kommission sei gegenwärtig daran, einen Vorschlag auszuarbeiten, wie und von wem das Logo benutzt werden darf. Ebenso dringend müsse auch das Label-Reglement ausgearbeitet werden. Der Vorstand habe beschlossen, das Label zu schützen und nicht zu verwenden, bevor ein diesbezügliches Reglement in Kraft ist.

«FORUM» FÜR FÖRDERER WIRD GEGRÜNDET

Als nächste Schritte sind die Gründung eines «Forums Weltnaturerbe» als Förderverein, ein Internet-Auftritt, ein Magazin, eine Broschüre und eine das ganze JAB-Gebiet umfassende Karte geplant. Die nationalen Partner wie Post, Bahnen und Radio/Fernsehen müssten in die Planung eingebunden werden. Für die drei Jahre dauernde Aufbauphase würden rund zwei Millionen Franken benötigt, für die folgenden zwei Betriebsjahre je eine Million, wurde zum Finanzplan erklärt. Der Bund übernimmt die Hälfte, die zwei Kantone und die Gemeinden je 25 Prozent. Für 2003 wird mit einem Einnahmenüberschuss von 100 000 Franken gerechnet. Gemäss der «Berne Zeitung» bekräftigten an der DV sowohl Staatsrat Wilhelm Schnyder für das Wallis wie auch Regierungsschalt-halter Walter Dietrich für Bern die Unterstützung der Kantone. KTV

KURZ UND BÜNDIG

Riederalp. Der Walliser Ferienort Riederalp hat im letzten Sommer ein Gästeplus von 0,67 Prozent verzeichnet – und das bei einem schwierigen globalen Umfeld für den Tourismus und Minuszahlen an vielen anderen Schweizer Orten, wie an der Generalversammlung von Riederalp Tourismus betont wurde. Die Touristik auf der Riederalp, so sei an der GV betont worden, hätten den Unesco-Effekt ausnutzen können, berichtet der «Walliser Bote». Gleichwohl seien zeitgemässe Veränderungen in der Tourismusorganisation nötig. Unter anderem wird Riederalp Tourismus ein Direktreservat-ionssystem (Tiscover) einführen. KTV

AIRPORTS / Steigende Passagierzahlen in Süddeutschland, Stagnation in Zürich: Die Lufthansa bringt München den Verkehr, den sich Unique von der Swiss vergeblich wünscht. ROBERT WILDI

München und Stuttgart gegen Zürich

Zurzeit leiden vor allem Flüge nach Ägypten und der Türkei unter schwachen Auslastungen, stellt Sonja Zöchling fest. Die Sprecherin des Zürcher Flughafens Unique muss bescheidene Zahlen kommunizieren. Lediglich 3,4 Prozent betrug das Passagierplus in den ersten beiden Monaten dieses Jahres. Der Irak-Krieg dürfte diesen dünnen Vorsprung auf die schwachen Vorjahreswerte bereits wieder dahingerafft haben. Die genauen März-Zahlen liegen gemäss Zöchling noch nicht vor.

Unique hat ein Problem. Seit zwei Jahren verliert der Zürcher Flughafen massiv an fliegender Kundschaft. Im für die weltweite Luftfahrt schwarzen Jahr 2002 resultierte ein sattes Minus von 14 Prozent (siehe Kasten). Nur noch knapp 18 Mio. Fluggäste frequentierten den Zürcher Flughafen. Ein weiterer Einbruch in diesem Jahr ist nicht ausgeschlossen. Die unsichere Weltlage sowie der wachsende Spardruck bei der Swiss sind keine guten Vorzeichen für eine Trendwende.

FUNKTIONIERENDER HUB IN MÜNCHEN

Ganz anders präsentiert sich die Situation in den süddeutschen Flughäfen. In München wurde im ersten Quartal 2003 ein stolzes Passagierplus von 11 Prozent registriert. In Stuttgart sind es immerhin 7,2 Prozent. München profitiert seit Jahren von der wachsenden Präsenz der nationalen Airline Lufthansa und hat Passagiere von den umliegenden deutschen Flughäfen abgezogen. Die Kranich-Fluggesellschaft hat den Munich Airport zum internationalen Drehkreuz ausgebaut. Heute werden bereits 31 Prozent der Passagierfrequenzen mit Umsteigeverkehr generiert. Stuttgart profitiert gemäss Flughafensprecher Andreas Veil von der gestiegenen Nachfrage für Zubringerflüge zu den deutschen Drehkreuzen in München und Frankfurt.

IMMER WENIGER UMSTEIGE-PASSAGIERE

Zur gleichen Zeit werden die einst ehrgeizigen Hub-Ambitionen von Unique immer mehr zur Makulatur. Seit 2000 ist die Zahl der Zürcher Umsteigepassagiere um 32 Prozent ge-

Foto: Express



KONKURRENZDRUCK

Der Unique-Flughafen Zürich-Kloten verliert an fliegender Kundschaft, auch durch die Konkurrenz mit München und Stuttgart.

schrumpft. Falls der drohende Abbau bei den Swiss-Longstreckenflügen Tatsache wird, ist ein weiterer Aderlass unumgänglich. München hat Zürich als Verkehrsknoten in der Region längst überflügelt. «Heute funktioniert Zürich für München als guter Zubringerhafen von Umsteigepassagieren, früher war es eher umgekehrt», sagt der Münchner Flughafensprecher Ingo Anspach.

Billigfluglinien können nicht als Erklärung für das Münchner Wachstum herhalten. Die wegen zu hoher Start- und Landgebühren bislang von Zürich ferngebliebenen Low-Cost-Carrier sind mit Ausnahme der Deutschen BA auch in der bayerischen Metropole nicht vertreten. «Da die Deutsche BA aus der Lufthansa heraus ent-

standen ist, hat sie uns keinen zusätzlichen Verkehr gebracht», erklärt Anspach.

GÜNSTIGERE DEUTSCHE REISEARRANGEMENTS

Die wachsenden Passagierzahlen an den süddeutschen Flughäfen haben in geringem Masse auch mit einer Abwanderung von Schweizer Fluggästen aus Zürich zu tun. 2001 ist die Zahl helvetischer Passagiere in München um 23 Prozent gewachsen, hat jedoch im vergangenen Jahr wieder leicht nachgelassen. Gegenüber 1999 wählten im letzten Jahr immerhin 13 000 Schweizer mehr München zu ihrem Abflughafen. Grund für diese Verschiebung sind attraktivere Preise von Ferienarrangements deutscher Veranstalter. Diese unterbieten die Schweizer Reisertarife an bestimmten Daten um bis zu 40 Prozent. Immer mehr Schweizer buchen ihre Reise deshalb im benachbarten Ausland. Grenznahe deutsche und österreichische Reisebüros berichten von Zunahmen bei der helvetischen Kundschaft um bis zu 50 Prozent. Für den günstigeren Reisepreis wird die längere Anfahrt zu den Flughäfen von Stuttgart, München oder Friedrichshafen öfter in Kauf genommen als in früheren Jahren. «Dieses Abwandern von Fluggpassagieren nach Deutschland drückt zusätzlich auf unsere Erträge», stellt Sonja Zöchling fest. Auch im Charterbereich musste Unique im Vorjahr ein leichtes Minus hinnehmen.

Swiss zur Lufthansa?

Laut der letzten Titelseite der «SonntagsZeitung» verhandelt die Swiss mit der Lufthansa über eine Übernahme. Diese Information hätten drei unabhängige Quellen bestätigt. Zwar seien die Verhandlungen ins Stocken geraten, weil ein Deal mit der Swiss die Funktion des Münchner Hubs der Lufthansa konkurrieren würde.

Aber die Swiss besitzt die Rücken-deckung der Schweizer Regierung, um notfalls auch eine massive Restrukturierung durchzuführen – das heisse: einen Abbau auf den geflogenen Langstrecken. Ohne diese Zusicherung wäre ein Verkauf nicht möglich. – Swiss-Sprecher Peter Marthaler wollte gegenüber der «SonntagsZeitung» allerdings von Übernahmeverhandlungen nichts wissen.

Dass die Schweizer Airline mit der Lufthansa über eine Zusammenarbeit spreche, habe allerdings mittlerweile schon Tradition, heisst es in der «SonntagsZeitung»: «Dass die Swiss mit der Lufthansa einen Deal machen könnte, war dann vor Jahresfrist wieder aktuell.» Damals habe die Swiss einen Artikel der «SonntagsZeitung» bestätigt, in dem es hiess, dass sie mit der Lufthansa über einen Beitritt zur Star Alliance verhandle. Die Verbindungen in die USA wären eng mit dem amerikanischen Allinaz-Partner United Airlines abgestimmt worden – der allerdings gegenwärtig, wie andere Fluggesellschaften, in einer schwierigen wirtschaftlichen Lage ist. KTV

Unique: Teurere Taxen, weniger Passagiere

Total Taxen pro Passagier			
Flughafen	Taxen		
Zürich	24,50 Franken (ab 1.9.03: 36 Franken)		
München	15,14 Euro (22,71 Franken, Zieldestination in EU)		
	15,44 Euro (23,16 Franken, Ziel nicht in EU)		
Stuttgart	12,52 Euro (18,78 Franken, Zieldestination in EU)		
	12,82 Euro (19,23 Franken, Ziel nicht in EU)		
Genf	19 Franken.	ROW	
Total beförderte Passagiere (in Mio.)			
Flughafen	2000	2001	2002
München	23,1	23,6 (+2,2%)	23,2 (-1,7%)
Zürich	22,7	21,0 (-7,5%)	17,9 (-14,8%)
Stuttgart	8,1	7,6 (-6,2%)	7,3 (-3,9%)
Genf	7,8	7,5 (-3,8%)	7,6 (+1,3%)
			ROW

IMEX / Die erste, vom Gründer der Genfer EIBTM Ray Bloom lancierte IMEX – «Worldwide Exhibition for Incentive Travel, Meetings and Events» in Frankfurt wurde vom Irak-Krieg beeinträchtigt. Aussteller-Reaktionen sind jedoch positiv. **ELISABETH LANG**

Neue Meetings- und Incentive-Messe lanciert

Die Aussichten der internationalen Meetings- und Incentive-Industrie im Zeichen des Irak-Krieges standen im geschäftlichen Zentrum der ersten, vom Gründer der Genfer EIBTM Ray Bloom lancierten IMEX in Frankfurt. Hatte die ITB in Berlin noch ganz im Zeichen des drohenden Krieges im Irak gestanden und war als Stimmsbarometer für die weltweite Entwicklung der Reisetrends bewertet worden, so wurde die IMEX als Brennpunkt für die Nachkriegs-Entwicklung der Meetings- und Business-Travel-Industrie gewertet. Ray Bloom zieht folgendes Fazit der IMEX: «Wir freuen uns sehr über das positive Feedback von Ausstellern und Besuchern, das uns eine hervorragende Basis bietet, auf der wir in Zukunft aufbauen können.» Die neue IMEX fand in Zusammenarbeit mit dem German Convention Bureau (GCB) in der neuen Halle 3 auf dem Frankfurter Messe-gelände statt.

FORTSETZUNG ALS «IMEX VIRTUELL» AB 28. MAI

Mehrwert für die IMEX und ihre Kunden versprechen sich die Organisatoren von der IMEX Virtual Exhibition (IVEX), die ab dem 28. Mai 2003 lanciert werden soll. Die Face-to-Face-Geschäftsmöglichkeiten sollen in der virtuellen IMEX fortgeführt werden. Auf der IMEX-Website (www.imex-frankfurt.com) können die virtuellen Stände der Aussteller, mit Text und Lo-

Foto: Elisabeth Lang



PREMIERE IN FRANKFURT AM MAIN

Die neue IMEX soll zur Leitmesse der Meeting-Branche werden.

go versehen, durch die User besucht werden sowie Angebote und Broschüren direkt angefordert werden. Zusätzlich ab Ende April 2003 können Aussteller den neuen Online-Guide nutzen und Informationen über Einkäufer abrufen. Der innovative Einsatz von Barcode-Scannern während der real abgelaufenen IMEX-Messe wird es den Ausstellern ermöglichen, detaillierte Kontaktdaten ihrer Standbesucher zu finden. Umgekehrt können Einkäufer die Informationen über die besuchten Aussteller abrufen.

Knapp 2000 Aussteller aus 100 Ländern nahmen an der IMEX-Premiere

teil. Insgesamt registrierte die IMEX 5624 Besucher, davon 2570 Hosted Buyers (geführte Messebesucher) aus 39 Ländern.

«VORAUSSAGEN ÜBERTROFFEN»

Der Kommentar von IMEX-Chairman Ray Bloom zu diesen Zahlen: «Die Forecasts wurden weit übertroffen.» Für das nächste Jahr rechnet Bloom mit einem Wachstum der Ausstellernzahl um 10 Prozent und zusätzlichen 10–15 Prozent an Besuchern aus aller Welt. Gefragt nach Werdegang und Zukunft der EIBTM, wollte Bloom keine Stellung beziehen.

Die IMEX-Messe soll sich zur Leitmesse für die Konferenz-, Tagungs- und Incentive-Reisebranche ent-

wickeln. Die nächste IMEX findet am 12.–14. Mai 2004 statt.

SINGAPUR WILL IN GENF «KEIN ZWEITES BASEL»

An der IMEX wurde bekannt, dass Brigitte Fleischauer vom Singapore Tourism Board die Messeleitung der EIBTM in Genf (20.–22. Mai 2003) um eine schriftliche Bestätigung gebeten hat, dass ihre Aussteller, die nach Genf reisen, nicht in letzter Minute ausgewiesen werden. «Sonst könnte uns in Genf das gleiche wie in Basel passieren.» Und: «Wenn eine Messe so etwas mit uns macht, dann wird das Land zukünftig gemieden.» Der Stand Singapurs an der EIBTM ist bereits auf 40 Prozent verkleinert worden.

Mitarbeit: Karl Josef Verdind

Schweizer Aussteller-Reaktionen auf die neue Messe

Am offenen und grosszügigen Stand der Schweiz auf 208 Quadratmetern Ausstellungsfläche präsentierten sich 15 Partner und Unterpublisher, Verkehrsvereine und Hotels mit insgesamt 36 Teilnehmern aus der Schweiz. «Keine Absagen, die deutschen Kunden und die angemeldeten Hosted-Buyers-Gruppen (bestehend aus 5–16 Personen) sind alle gekommen», berichtet Patricia Truffer, Product Manager Meetings & Incentives von Schweiz Tourismus (ST). Der Schweizer Standplatz sei

sehr gut. Allerdings müsse man diese Messe im nächsten Jahr neu bewerten. «Zu viel kam zusammen, der Virus in Asien, der Irak-Krieg und der bevorstehende Termin der EIBTM in Genf», so Patricia Truffer.

«Wir sind zufrieden. Luzern wird im nächsten Jahr dabei sein», betont Otto Duranti, Product Manager Business von Luzern Tourismus. «Die Halle ist super und alles ist sehr professionell organisiert», sagt Samy Salm, Manager Promotions aus St. Moritz: «Wir konn-

ten neue Kontakte aus Deutschland, UK und der Schweiz knüpfen, das ist ein grosses Potenzial.» Und Hoteller Maurice Urech von der «Villa Principe Leopoldo» in Montagnola unterstreicht: «Die Qualität der Einkäufer ist sehr hoch und die Messe ist gut. Es ist alles sehr grosszügig und es gibt sehr schöne Stände, ich bin sehr zufrieden.» Allerdings sei dies unter den gegebenen Vorzeichen nicht das richtige Jahr für eine Gesamt-Einschätzung der Messe, befindet Urech. **EL**

Anzeige

Innovation bleibt unser Rezept

HUGENTOBLER

Hold-o-mat

Das Original – ein Muss für jede Küche

- Grad-genaue Temperaturkontrolle ■
- Garen über Nacht ■
- Qualitätsverbesserndes Warmhalten ■
- Exzellente Speisenqualität ■

Erheblich weniger Stress und mehr Freude beim Kochen! ■

BEA Bern, 25.4. – 4.5.03, Stand B21, Halle 110

Hugentobler AG • Grubenstrasse 107 • 3322 Schönbühl • Tel: 031 858 17 17
Hugentobler AG • Industriestrasse 11 • 6343 Rotkreuz • Tel: 041 790 43 64
Hugentobler • CAF SA • 4, rte. de la Maladière • 1022 Chavannes-près-Renens • Tél: 021 691 91 61
www.hugentobler.ch • info@hugentobler.ch

BEL AROSA / Vier-Sterne-Hotel für anspruchsvolle Gäste

Nische im Garni-Bereich

Nach einer anderthalb Jahre dauernden Bauzeit ist in Arosa das Hotel «BelArosa» fertiggestellt und im vergangenen Dezember in Betrieb genommen worden. Neulich fand die offizielle Eröffnung statt. Präsentiert wurden 22 Wohneinheiten für 60 Gäste. Am Tag der offenen Tür fanden sich über 500 Personen ein, die den Neubau besichtigen wollten.

Ein solcher Neubau kostete normalerweise um die 8 Millionen Franken, sagt Hoteldirektor Ruedi Kupfer. In das «BelArosa» sei indessen «etwas mehr Geld» investiert worden. Das zeige sich in der grosszügigen Ausstattung und im Komfortangebot. Die genaue Investitionssumme möchte Kupfer aber nicht bekannt geben. Die Banken hätten Hand geboten, an dem Ort, wo sich Kupfers abgerissenes Hotel «Belvédère-Tanneck» befunden habe, etwas Exklusives zu bauen. Zu Kupfers Gesamtüberbauung gehören auch noch zwölf Eigentumswohnungen.

«WIR BETREIBEN EINE NISCHENPOLITIK»

«Unser Vier-Sterne-Garni-Hotel bietet einen Komfort, der eigentlich Fünf-Sterne-Niveau hat», sagt Kupfer, der das Hotel zusammen mit seiner Frau Viera Kupfer führt. Beschäftigt werden neun Angestellte. Mit der im ersten Winter erreichten Auslastung von 70 Prozent sind Kupfers zufrieden. Rund die Hälfte der Gäste stammt aus der Schweiz, vor allem aus dem Raum Zürich, Aargau und der Ostschweiz. Die andere Hälfte stammt aus Deutschland, vor allem aus Süddeutschland. In diesen Regionen wird denn auch per Zeitungsinserat geworben. Die Hälfte der Gäste wird dank dem Internetauftritt auf das Hotel BelArosa aufmerksam. «Raum für Ihre Ferien» heisst die Botschaft, mit der geworben wird. «Wir betreiben eine Nischenpolitik. Nur etwa 10 Prozent der Gäste, die nach Arosa kommen, sprechen wir mit unserem Konzept eines ungezwungenen, familiären und persönlichen Seitenhotels an», sagt Kupfer. Die Gäste seien Leute, die nicht unbedingt jeden Abend in der

Abendgarderobe essen wollten, aber es in den Ferien auch nicht schlechter haben wollten, als zu Hause. «Wir servieren nur das Frühstück, arbeiten aber mit Restaurants zusammen, die alle in wenigen Minuten erreichbar sind», so Kupfer. Eine Nacht koste pro Person zwischen 200 und 340 Franken, alles inklusive. In der Preisliste findet man aber auch Exklusives: 680 Franken kosten beispielsweise die Senior-Suite oder die Luxus-Suite in der Wintersaison.

MODERNSTE TECHNISCHE EINRICHTUNGEN

Das «BelArosa» zählt 16 Suiten (45 bis 77 m²) und sechs Wohn-/Schlafzimmer (32 m²), die alle Namen von Alpenblumen tragen. Die Suiten bestehen aus einem Wohnbereich mit gemauertem Ofen, einer Kochnische, einem Kühlschrank, einem Schlafbereich und einem Bad mit Doppelwaschtisch, Badewanne, Dusche und WC. TV/DVD, Stereo, ISDN-Modem sind vorhanden. Von den Zimmern hat man Aussicht auf die Arosener Bergwelt.

ABKÜHLUNG IN DER EISGRÖTTE

Zur Verfügung stehen den Gästen ausserdem ein Frühstücksraum sowie drei kleinere Seminarräume, die mit modernster technischer Ausstattung bestückt sind, wie zum Beispiel einem Beamer. Die Seminarräume lassen sich bei Bedarf in einen einzigen grösseren Raum verwandeln. Sie können aber auch als Kinderspielzimmer, Kinderkino, Bibliothek oder erweiterter Frühstücksraum genutzt werden. Im Untergeschoss befindet sich der Wellness- und Fitnessbereich «BelWell» mit Angeboten wie Massagen, Kinesiologie, Fango, Softpack, Kosmetik, Manicure, Fusspflege, Haarentfernung, Solbad, Sprudelbad und Solarium. «Statt nach der Sauna in ein hygienisch umstrittenes Kaltwasserbecken zu tauchen, kühlt man sich im «BelWell» in einer Eisgrötte ab», so Kupfer. **TRU**

3000 Rosen für den Gast

Mandarin Oriental. 3000 Rosen, ein Champagnerfrühstück im Bett oder das Monogramm der Stammgäste auf dem Kopfkissen: Das sind Dienstleistungen, die das auf Ende dieses Jahres eröffnete «Mandarin Oriental Hotel» in New York seinen Gästen auf Wunsch bieten wird. Das Luxushotel soll laut Pressemitteilung eine «beispiellose Erlebniswelt» für die Gäste werden. Die 251 Zimmer liegen zwischen dem 38. und 54. Stock des Hotels. CK

Flag Choice übernommen

Amerika/Australien. Die amerikanische Hotelkette Choice Hotels hält jetzt 100 Prozent der Anteile an Flag Choice Hotels, mit 330 Hotels Australiens grösster Hotel-Franchise-Gesellschaft. Choice Hotels International hatte bereits letzten Sommer einen Anteil von 55 Prozent an Flag Choice übernommen. Mir rund 5000 Hotels und Resorts in 46 Ländern ist Choice Hotels International das zweitgrösste Hotel-Franchise-Unternehmen der Welt. CK

Swissôtel auch in Japan

Raffles. Raffles International hat eine Leasing-Vereinbarung mit der japanischen Nankai Electric Railway Co. unterzeichnet, wonach die Hotelgruppe künftig das «Nankai South Tower Hotel Osaka» in Japan betreiben wird. Wie in dem Vertrag vereinbart, wird Raffles International das 548 Zimmer umfassende Hotel unter der Marke Swissôtel managen. Bis September 2003 soll das Hotel in «Swissôtel Osaka Nankai» umgetauft werden. CK

REISEABSICHTEN / Eine Umfrage der Hapimag und des FIF

Schweizer planen Sommerferien

Die Schweizer sind nach wie vor sehr reiselustig. Dies ergibt eine Umfrage der Hapimag in Baar und des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, die im Februar 2003 gemacht worden ist.

Von 700 Befragten in der Deutschschweiz und der Romandie geben 67 Prozent an, ihre Ferien bereits gebucht oder konkret geplant zu haben. Dies vor allem in den Altersklassen 18-39- und 40-64-jährig. Mehr

als die Hälfte der über 64-Jährigen gaben indes an, dieses Jahr wohl lieber Hause bleiben zu wollen. Diejenigen Menschen dieses Alters, die die eigenen vier Wände verlassen, wollen mehrheitlich in der Schweiz bleiben.

Die jüngeren Gäste aber wollen ihre Ferien in Destinationen in ganz Europa verbringen. Von jenen Befragten, die im Sommer verreisen, bleiben 18 Prozent in der Schweiz und

75 Prozent im übrigen Europa. Aussereuropäische Länder sind lediglich bei den jungen Schweizerinnen und Schweizern beliebt.

Hapimag plant laut einer Pressemeldung weitere solche periodisch durchgeführte Erhebungen. Zusammen mit dem Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern sollen halbjährliche Univox-Befragungen veröffentlicht werden. CK

CHÂTEAU GÜTSCH / Die Turiner haben sich zurückgezogen

Die März-Löhne sind zugesichert

Die Turin Hotels International Italien (THI), seit 1. November 2002 Pächterin des Luzerner Vier-Sterne-Hotels Château Gütsch in Luzern, hat den Pachtvertrag mit dem Eigentümer Franz Glanzmann aufgelöst. Der Grund dafür ist laut Pressemitteilung der, dass der Hotel-Besitzer Franz Glanzmann nicht investiert hat, «um die Sicherheit am Arbeitsplatz und die internationalen Standards für ein Vier-Sterne-Hotel gewährleisten zu können.» Trotz der Versicherungen des Eigentümers, innerhalb kurzer Frist die von THI geforderten Massnahmen zu treffen, seien nur unbedeutende Eingriffe vorgenommen worden. Der Entschluss, die Pacht zu kündigen, sei auch aus Prestige Gründen gefällt worden.

Giorgio Bongulielmi, der Verantwortliche für THI Schweiz, spricht von Liften, die nicht funktionieren, von Zimmern, die nicht benutzt werden können und von fehlenden Küchengeräten. «Wir haben von Anbeginn an von der Gastroconsult eine Mängelkarte erstellen lassen», so Bongulielmi «und Vorinvestitionen in der Höhe von mehreren 100 000 Franken erbracht.» Die THI habe die wichtigsten Geräte kaufen müssen, damit der Betrieb funktioniert habe. Umsatzmässig sei das Hotel in der Zeit der Pacht wesentlich besser dagestanden als in den Vorjahren. Zahlen will er keine nennen.

VERHÄRTETE FRONTEN AUF BEIDEN SEITEN

Das «Gütsch» war seit einigen Tagen geschlossen. Die März-Löhne und die Rechnungen der Lieferanten waren nicht bezahlt. Das allerdings will die THI in Ordnung bringen, versichert Bongulielmi. Während Franz Glanzmann gegenüber der Neuen Luzerner Zeitung (LNZ) Klagen in Millionenhöhe gegen die THI in Aussicht stellt, erwägen die Turiner ebenfalls rechtliche Schritte, wie Bongulielmi festhält. Glanzmann war für eine Stellungnahme nicht zu erreichen.

Bongulielmi schildert Glanzmann als sturen Verhandlungspartner, der nie bereit gewesen sei, auf Vorschläge einzugehen. Glanzmann indes sagte gegenüber der LNZ, die THI habe viel versprochen, lasse den Betrieb aber nun im Regen stehen. Bongulielmi habe vor der Auflösung des Pachtvertrags aus der Zeitung erfahren, das «Gütsch» solle abgerissen und neu aufgebaut werden.

Die Vermutung Glanzmanns, die THI stecke in finanziellen Schwierigkeiten, weist Bongulielmi von sich: «Wir haben am Montag eines der schönsten Hotels in Venedig eröffnet. Das würden wir wohl kaum, wenn wir in Finanznöten stecken würden.»

Das Luzerner Hotel war das einzige Haus, das THI in der Schweiz besass. Doch laut Bongulielmi ist die Schweiz für die THI «immer noch ein Thema. Aber erst müssen wir die «Gütsch»-Geschichte abschliessen». CK

SCHUTZHEILIGE / Sie haben die Aufgabe, auf bestimmte Berufsgruppen aufzupassen. Pater Ambros vom Kloster Disentis kennt sich bei den Schutzheiligen für Wirte und Hoteliers aus. **AUFZEICHNUNG: MARIETTA DEDUAL**

Welche Heiligen passen eigentlich auf die Hoteliers auf?

«Erstens bete ich, zweitens betreue ich Portugiesen und drittens studiere ich Orts- und Flurnamen.» So beschreibt der 86-jährige Pater Ambros vom Kloster Disentis seinen Alltag. Er war viele Jahre Gastpater im Bündner Oberland. Pater Ambros: «Ich habe in Disentis und im Wirtverein an den Versammlungen teilgenommen und habe mein Wort abgegeben. Ich habe einmal alle 85 Wirtschaften im ganzen Oberland besucht.» Jetzt habe er den Posten offiziell abgegeben und besuche nur noch die Wirtschaften im Umkreis von Disentis. «Ich bin auch älter geworden und betreue nur noch die Hoteliers und die Hotelangestellten hier in der Gegend.» Zu den Schutzheiligen der Wirte und Hoteliers meint er Folgendes:



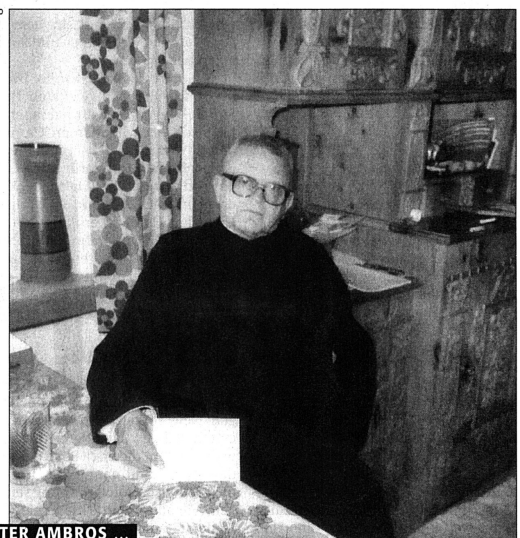
Der Heilige Laurentius



Die Heilige Martha

«Als Patron der Wirte und der Hoteliers wird einmal der heilige Laurentius genannt. Laurentius war Diakon, das heisst höherer Diener der Kirche Roms. Man sagt von ihm, dass er als Verwalter die Kirchenschätze unter den Armen der Stadt verteilte. Als der Kaiser sich die Kirchenschätze nehmen wollte, stellte ihm Laurentius die Armen als Kirchenschatz vor. Er war auf jeden Fall ein grosser Helfer der Armen und bediente sie, wo immer er nur konnte. Laurentius wurde gemartert und auf dem Rost zu Tode gebraten. Auch hier behielt er den Humor, denn er sagte den Henkern: «Nun lasst meinen Leib umwenden, denn die eine Seite ist schon gut gebraten.» Der Heilige Laurentius starb am 10. August 258.

PHOTO: ZUG



PATER AMBROS ...

... vom Kloster Disentis war während vieler Jahre Gastpater im Bündner Oberland und kennt die Sorgen und Nöte der Hoteliers und der Hotelangestellten (Bild aus dem Jahre 1986).

Ferner können wir als Patronin und Schutzheilige der Hoteliers/Wirte die Martha im Lukas-Evangelium bezeichnen. Im Lukas-Evangelium,

Kapitel 10, Verse 38–42 wird beschrieben, wie Jesus auf der Wanderung bei Martha und Maria einkehrte. Die Bibel sagt: «Als Jesus und seine Jünger weiterzogen, kamen sie in ein Dorf, in dem er von einer Frau namens Martha gastlich aufgenommen wurde. Sie hatte eine Schwester, Maria mit Namen, die setzte sich zu Füßen des Herrn und lauschte seinen Worten. Martha dagegen hatte alle Hände voll zu tun, um ihn zu bedienen. Sie trat zu Jesus und sagte: Herr, kümmere dich nicht, dass meine Schwester Maria mich die ganze Arbeit allein tun lässt? Sag ihr doch, sie soll mir helfen! Der Herr entgegnete ihr: Martha, Martha, du sorgst und kümmerst dich um gar viele Dinge. Nur eines ist: Maria hat den besten Teil erwählt, er soll ihr nicht genommen werden.»

Damit wird der Martha die Ehre nicht genommen. Die Ehre des Bediensteten und sich in den Dienst des Gastes zu stellen. Beide gehören zum christlichen Leben – Martha und Maria. Maria ist die Frau, die betet und auf Gott hört. Martha ist die Frau, die das Wort Gottes in die Tat umsetzt und praktische Gastfreundschaft lebt. So ist denn die Martha im Lukas-Evangelium eine ideale Schutzpatronin für alle hart arbeitenden Wirte, Hoteliers und Bediensteten im Gastgewerbe. >>

Der Vatikan wählt an Ostern einen Schutzpatron fürs Internet. Unter www.santiebeati.it haben Surfer bis dahin die Möglichkeit, sich an der Wahl des Schutzpatrons zu beteiligen.

Schutzpatrone für die Branche

Berufe	Schutzpatron
Barkeeper	Bernhard von Clairvaux (der Bärenstarke)
Bierbrauer	Andrianus (Hadrian), Arnulf, Arnulf von Metz, Augustinus, Bonifatius (Winfried), Dorothea, Florian, Hadrianus, Laurentius, Medardus, Nikolaus von Myra, Vitus (Veit)
Dienerinnen	Lucia
Essigbrauer	Maria (am Festtag «Lichtmess»)
Fährleute	Christophorus, Nikolaus von Myra
Garköche	Maria (Hochfest Annunziata)
Gepäckträger	Aquilinus (Weselin)
Metzger	Andreas, Antonius der Grosse, Barbara, Bartholomäus, Corona (Stephana), Johannes, Lazarus von Bethanien, Lukas, Maria (Hochfest Annunziata), Matthias, Nikolaus von Myra, Petrus
Nachtwächter	Petrus von Alcantara
Pastetenbäcker	Jakobus (der Jüngere), Philippus (der Apostel)
Schnapsbrenner	Nikolaus von Myra
Wäscherinnen	Huna (Hunna), Klara von Assisi, Laurentius, Martha von Bethanien, Veronika
Weinhändler	Amandus von Maastricht, Firminus (der Ältere), Maria Magdalena, Nikolaus von Myra
Winzer	Bartholomäus, Genoveva, Goar, Johannes, Johannes der Täufer, Julianus, Hospitator, Julianus von Le Mans, Maria Magdalena, Martin von Tours, Medardus, Morandus, Severin von Norikum, Theobald von Provins, Theodor von Sitten, Tycron von Amathus, Ulrich von Augsburg, Urban, Urban I., Urban von Langres, Vinzenz von Valencia, Vitus (Veit), Walter von Rebais, Werner von Oberwesel (von Bacharach)
Wursthersteller	Rita von Cascia

Quelle: www.heiligenlexikon.de

WALLIS / Geringer Rückgang an Logiernächten im 2002

Besser als der Schweiz-Durchschnitt

Das Wallis verlor im letzten Jahr weniger Logiernächte als der Schweizer Durchschnitt: 1,6 Prozent. Die Schweiz hat in der Hotellerie ein Minus von 3,6 Prozent zu beklagen. Das Wallis erzielte letztes Jahr 4 096 548 Hotel-Logiernächte, was einem Einbruch von 2,3 Prozent entspricht.

Das ist ein wesentlich besseres Resultat als beispielsweise in Graubünden, wo die Einbusse 9,5 Prozent ausmacht.

Das Berner Oberland verzeichnete einen Rückgang von 6,1 Prozent. Bezüglich Übernachtungen in Gruppenunterkünften und Jugendherbergen legte das Wallis zu. Indes ist der Einbruch in der Parahotellerie mit einem Minus von 5,7 Prozent relativ hoch. In diesem Bereich liegt das Wallis über dem schweizerischen Durchschnitt von -4,1 Prozent.

Im Winterhalbjahr 2001/2002 verbuchte das Wallis

2 290 824 Hotel-Logiernächte (-1,3%), im Sommerhalbjahr 2002 1 900 265 Logiernächte (-3,4%).

Wie überall fehlten auch im Wallis die ausländischen Gäste, allen voran die Deutschen (-9,5%), die Amerikaner (-17%) und die Holländer (-9,6%). Ein Plus verzeichneten die Walliser bei den Gästen aus den Golfstaaten (+32%) und Russland (+13%). Die Anzahl Schweizer Gäste blieb stabil (+0,3%). CK

Hawaii in der Schweiz

Saas-Almagell. Das Wellnesshotel Pirmin Zurbruggen führt einen Lehrgang für die traditionelle hawaiianische Lomi-Lomi-Massage durch. Dozentin ist Marianne George, eine Anthropologin, die mit der polynesischen Kultur vertraut ist. Lomi-Lomi-Massage aber können auch die Gäste buchen. Laut Pressemitteilung wirkt sich diese Massage nicht nur positiv auf das Bindegewebe sondern auch auf Knochen und Nervensystem aus. CK

SUMMER CAMP / Neues Angebot

Bildung für Hoteliers

Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) bietet ab Mai erstmals ein «Summer Camp» an. Die modulare und resultatorientierte Weiterbildung richtet sich an Diplomierete und Studierende aus den Kaderseminaren der SHL sowie an das Kader der Branche generell. Die Module sind auf einen bis drei Tage angesetzt und dauern jeweils von 8.30 bis 17.30 Uhr. Die Referentinnen und Referenten sind laut

Pressemitteilung «schulungsgeprüfte Spezialisten aus der Praxis».

Das erste Modul kostet 700 Franken (Mittagessen inbegriffen), beginnt am 13. Mai und dauert zwei Tage. Das Thema: «Fit im Arbeitsrecht». Dozent ist Rechtsanwalt Martin Schwegler. Das letzte der zehn Module findet am 17. Juni statt. Anmelden kann man sich über www.shl.ch bis jeweils zwei Wochen vor Seminarbeginn. CK

NEW YORK / «Moderne Gastfreundschaft im Geist und Stil der Vergangenheit formen»: So das Credo von Jeff Klein, das er in seinem «City Club Hotel» in Manhattan umsetzt. Sein Konzept stimmt, denn das Haus ist gut ausgelastet. HARALD WEISS

Haus mit viel Luxus, aber ohne Protz

Eigenwillige Hotelkonzepte sind in Manhattan nicht die Ausnahme, sondern für alle inhabergeführten Hotels eine Pflicht, um nicht im «Me-too» oder im Schatten der allgegenwärtigen internationalen Kettenhotels unterzugehen. Immerhin gibt es in Manhattan rund 50 Luxushäuser auf engstem Raum, und das fördert naturgemäss die Artenvielfalt.

Trendhotels

Eines dieser vielfältigen Hotelkonzepte verkörpert das «City Club Hotel», das nichts mit dem zu tun hat, was man in Europa unter einem Club-Hotel versteht, obwohl der Ursprung für das Konzept des «City Club» eindeutig aus Europa, genauer gesagt aus England stammt. Jeff Klein hat sich die gediegene englische Club-Atmosphäre zum Vorbild genommen und darauf aufbauend ein Luxushotel geschaffen. Kleins Motto lautet: «Moderne Gastfreundschaft im Geist und Stil der Vergangenheit formen.» So will er mit seinem Hotel die Tradition eines Privat-Clubs mit dem Service eines Luxushotels verbinden. Das «City Club Hotel» befindet sich in einem bereits 1904

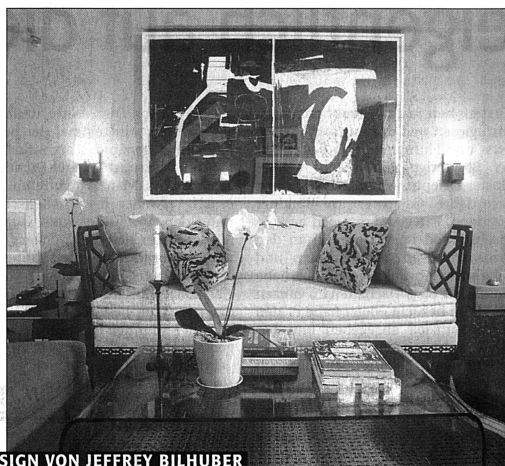
gebauten Haus, in der 44th Street zwischen der 5th und 6th Avenue und hat eine langjährige Club-Tradition – wenn auch eine andere als die, die Klein heute anspricht. Das Haus beherbergte zuvor einen der exklusivsten Strip-tease-Clubs der Stadt, in dem sich vor allem die Wall-Street-Broker nach Feierabend trafen.

Doch im Zuge der von Ex-Bürgermeister Giuliani eingeleiteten Times-Square-Sanierung wurden auch die Lizenzen der «Gentlemen Clubs» in der 44th Street nicht mehr verlängert. Jeff Klein sah darin seine Chance und kaufte das Haus 1999, um darin im März 2002 sein erstes eigenes City Club Hotel zu eröffnen, das mit seinen 3000 Quadratmeter wahrlich nicht zu den grössten, aber unbestreitbar zu den exklusivsten der Stadt gehört.

EINE «COOLE PRIVAT-RESIDENZ»

Die Eröffnung des City Club Hotels war selbst für die sonst so hochnäsigen New Yorker ein Medienereignis ersten Ranges. Die New York Times widmete ihm die erste Seite der «Sunday Styles» und nannte das Haus als die wichtigste Hotelöffnung seit langem. Vor allem wurde Kleins elegantes Understatement gelobt. «Luxus, aber kein Protz», schrieb die Fachpresse

Fotos: Todd Eberle



DESIGN VON JEFFREY BILHUBER

Der Innenarchitekt beschreibt seinen Stil als «Neo-Amerikanischen Klassizismus».

und empfand das Hotel wie eine «coole Privat-Residenz an der 5th Avenue».

Angesprochen, ob er sein Haus zu den populären Boutique-Hotels zählt, schüttelt er den Kopf. «Nein, wir sind eher das Gegenteil. Wir wollen keinen lauten Check-in, sondern unsere Gäste in einer ruhiger Atmosphäre empfangen.» Klein zielt mit seinem Haus auf den anspruchsvollen Reisenden, der einen High-End-Service in einer zeitlos eleganten, ästhetischen Atmosphäre erwartet. Folglich hatte sich auch das Hoteldesign diesen Vorgaben zu fügen.

Als Innenarchitekt wählte er für sein Projekt Jeffrey Bilhuber, der bereits für viele Prominente gearbeitet hat, unter anderen für Michael Douglas, David Bowie, Anna Wintour und Elsa Peretti. Bilhuber selbst beschreibt seinen Stil als «Neo-Amerikanischen Klassizismus», in dem er die klassischen-amerikanischen Designelemente mit modernem Geschmack empfinden verbindet. Zu seinen bevorzugten Materialien zählen mittelamerikanisches Mahagoni, versiegelter Korkboden, polierte Bronze und mattierter Kalkstein, die er auch in den Zimmern des Hotels verwendet hat. Für die Badezimmer wählte Bilhuber schokoladenfarbenen Marmor mit Chromarmaturen.

«Das City Club Hotel Projekt hat mir sehr viel Spass gemacht», sagte Bilhuber zu seiner Arbeit. «Jeff Klein hat sich mit diesem Hotel und seinem eigenen Stil,

seinem Geschmack und seinen Vorstellungen selbst verwickelt und wir hatten viele inspirative Phasen.»

IM RESTAURANT KOCHT DER SPITZENKOCH

Klassische Gastfreundschaft heisst für Klein keinesfalls rückständig. Die Zimmer sind Hochburgen an Hightech: Highspeed-Internet-Zugang, Fernsehgeräte mit DVD-/Videoplayer, Stereoanlage und einer zentralen Steuereinheit für alle Lampen und die Zimmer-Temperatur. Mit 24 bis 32 Quadratmeter sind die Zimmer für New Yorker Verhältnisse ungewöhnlich geräumig und die drei doppelgeschossigen Suiten gehen mit dem engen Manhattaner Wohnraum sogar sehr verschwenderisch um. Die drei

Suiten lassen sich ausserdem zu einer einzigen Einheit für Partys oder für Grossfamilien kombinieren.

An Restaurationen bietet das «City Club Hotel» ein frankophiles «Bistrot Moderne» mit 120 Plätzen, das von dem Franzosen Daniel Bould betrieb wird. Bould zählt zu den New Yorker Spitzenköchen und hat mit seinem Stammrestaurant «Daniel» schon viele Auszeichnungen eingefahren. Auch im «Bistrot Moderne» bietet Bould hochwertige französische und amerikanische Getränke und Speisen mit einer leichten Betonung von Fluss und Meer an. Die Küche des Bistrot ist gleichzeitig auch für den Room-Service verantwortlich.

Jeff Klein verkörpert heute den typischen Inhaber-Manager, der sich persönlich um das Wohl seiner Gäste und den perfekten Standard des Hauses bemüht, was bei nur 65 Zimmern auch noch gut möglich ist. Wichtig ist für ihn deshalb auch die ständige Kommunikation mit seinen 30 Mitarbeitern. Für die wichtigen Bereiche stellt er nur Fachkräfte ein, die einen überdurchschnittlichen Abschluss vorweisen müssen und nach Möglichkeit schon europäische Auslandserfahrung gesammelt haben.

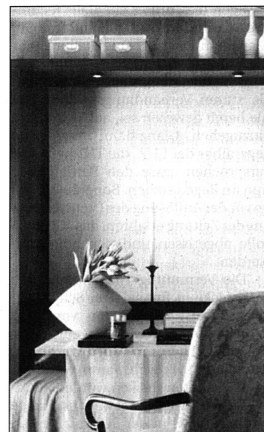
Kleins Hotel-Konzept ist bislang aufgegangen. Mit einer Auslastung von 85 Prozent im vorigen Jahr liegt er weit über dem New Yorker Jahres-Durchschnitt von 73,2 Prozent.

City Club Hotel

Anzahl Zimmer: 65, inklusive 3 Penthouse-Zimmer und 3 Duplex-Suiten
Preis: ab 180 Dollar
Mitarbeiter: 30
Restaurants: Gourmet-Bistrot mit 120 Plätzen (auch für Roomservice)
Eigener Zugang zum New York Sports Club. HW



Mittelamerikanisches Mahagoniholz zielt die Zimmer des «City Club Hotels» in Manhattan.



Klassische mit modernen Elementen kombiniert: So gestaltet sich die Innenarchitektur.

Anzeige

Gewinn für Sie und Ihre Gäste!

Machen Sie mit beim spannenden «Michel Lynch»-Wettbewerb mit mehrfachen Gewinnchancen.

Holen Sie sich die Wettbewerbs-Unterlagen bei Ihrem nächsten CCA-Einkauf.

«Michel Lynch»-Weine – Feinheit und Ausgewogenheit für Nase und Gaumen!

Cash+Carry
CCA Angehrn

8 x drei Engrosmärkte unter einem Dach
www.cca-angehrn.ch
Ihr Gratis-Draht zum nächsten CCA:
0800 ANGEHRN

Vertrieb Westschweiz:
www.vogel-viins.ch
Vogel



Serie: Design-Hotels in New York

Die htr publiziert in unregelmässiger Folge prägnante Beispiele von Trend-Hotels in New York. Heute wird das «City Club Hotel» vorgestellt. Bis jetzt ist erschienen: das Hotel «Westin».



FUNKNETZE / Die WLAN-Nutzung beschränkt sich noch auf einen kleinen Gästekreis. Die Tendenz ist steigend. SEITE 15



LEHRBERICHT / Ursula Müller berichtet über die ersten acht Monate ihrer Lehre als Gastronomiefachassistentin. SEITE 17

Gastronomie & Technik

hotel+tourismus revue

PARIS / Joël Robuchon hat sich mit Alain Ducasse angelegt

Umstrittenes Atelier

Was lange währt, wird nicht immer gut: Der ehemalige französische Star-koch Joël Robuchon (siehe auch htr Nr. 10 vom 6. März 2003) hatte monatelang fein gestreute Informationen über sein neues Restaurant im Vier-Sterne-Luxushotel «Pont Royal» lanciert. Jedoch wurde die Einweihung des «Atelier de Robuchon» immer wieder hinausgeschoben. Jetzt ist es erneut zu Verzögerungen gekommen – letztes offizielles Eröffnungsdatum war die dritte Märzwoche 2003 –, weil der Name «Atelier» geschützt ist. Geschützt als Bezeichnung für ein Restaurant, und zwar von keinem anderen als dem Top-Chef Alain Ducasse.

ERÖFFNUNG STEHT IN DEN STERNEN

Zwar wäre ein «Atelier de Robuchon» zu nutzen, aber eben kein einfaches «Atelier». Und so wird in französischen Gastro-Fachkreisen spekuliert, dass Robuchon wohl doch nicht so häufig hinter dem Herd stehen will – geplant war «ein schickes, aber kein teures Restaurant», in dem mehrere Köche von 11 bis 2 Uhr präsent sind – sonst hätte er ja dem Atelier seinen Namen geben können.

Jetzt ist Robuchon nach Angaben der französischen Fachzeitung «néo-restauration» vor den Kadi gezogen, um sein Anrecht auf ein «Atelier» durchzusetzen. Indes bedauert Alain Ducasse, dass der Streit mit seinem Kollegen nicht gütlich beigelegt werden konnte. Die Eröffnung des immer wieder angekündigten Robuchon-Outlets lässt somit weiterhin auf sich warten. HAS

KURZ UND BÜNDIG

Wirtes Schulen statt Löhne senken.

Die Gewerkschaft Hotel & Gastro Union fordert eine gross angelegte Aus- und Weiterbildungsinitiative für schlecht qualifizierte Wirtes. Denn solange als Folge liberalisierter Gastgewerbesetze zu viele Wirtes zu wenig ausgebildet seien, würden die qualifiziertesten Berufsleute und Kader in andere Branchen abwandern, heisst es in einem Communiqué. Der Branchenverband Gastrosuisse verfügt über ein qualitativ hochstehendes Aus- und Weiterbildungsangebot für Wirtes. Gastrosuisse müsse dafür sorgen, dass die Wirtes es auch tatsächlich nutzen. DST/tda

Weiteres Hygiene-Zertifikat. Die Gruppe der so genannt «hygienezertifizierten Betriebe des Kantons Bern» ist um einen Betrieb reicher. Gastrosuisse konnte als Zertifizierungsstelle für das Gütesiegel «Hygiene-Zertifikat» den 20. Betrieb auszeichnen. Mit dem Restaurant Hospes auf dem BEA-Gelände ist es das erste Messe-Restaurant und der siebte Betrieb in der Stadt Bern. DST

«Alpenland Tilsiter» als Premiere. Der «rote» und der «grüne» Tilsiter bekommen einen Mitbewerber aus dem eigenen Haus. Die Sortenorganisation Tilsiter Switzerland GmbH hat den «Alpenland Tilsiter» lanciert. Zur Herstellung wird ausschliesslich frische Milch aus silofreier Fütterung verwendet. Zudem wird der Käse mit einer fein abgestimmten Kräutermischung und mit einem ausgesuchten Müller-Thurgau-Wein veredelt. DST

«GUT GELAUNT» / Nicht nur der Saison entsprechend, sondern auch der Tageszeit angepasst ist das Angebot in dem nach Feng-Shui-Grundsätzen eingerichteten Restaurant in Bern. DANIEL STAMPFLEI

Spass für Gäste und Mitarbeiter

Fotos: Daniel Stampfle



RESTAURANT

Im ersten Stock ist das Restaurant in Raucher- und Nichtraucher-Räume aufgeteilt.

«Wir erfinden nicht den Kaffee neu, aber den Rahmen, in welchem man den Kaffee geniesst. Wir wollen Wohlfühl-Momente verkaufen.» So umschreibt Ralf Jansen das Konzept des Anfang Februar von ihm und seiner Familie in Bern eröffneten Restaurants «gut gelaunt». Für Jansen, der sowohl dipl. Hotelier-Restaurateur als auch dipl. Feng-Shui-Berater ist, steht das Wohlfühlen ganz allgemein im Zentrum von «gut gelaunt», und zwar sowohl für die Gäste als auch für die Mitarbeiter. Die diversen Stimmungen, die ein Mensch während des Tages durchlebt, sollen unterstrichen werden. Dazu sollen sowohl das gastronomische Angebot als auch die Musik beitragen, die beide den verschiedenen Tageszeiten angepasst werden.

Das Angebot richtet sich aber auch nach den Jahreszeiten immer wieder neu aus. «Wir sprechen dabei nicht nur

von Spargel- oder Wildkarte», so Jansen. Die Speisekarte erneuert sich monatlich und je nach Saison wird – ganz nach Feng-Shui-Philosophie – auch die Dekoration farblich angepasst. Tischwäsche, Sitzüberzüge und die einfarbigen Wandbilder bekommen jeweils andere Farben. Dasselbe gilt für die Mitarbeiter-Uniformen – «unsere Angestellten haben Anrecht auf Sommer- und Winterbekleidung».

KAMPF GEGEN DIE BETRIEBSBLINDHEIT

Jansens, die von 1998 bis September 2002 das Vier-Sterne-Hotel Spinn in Grindelwald führten, hätten etwas gesucht, «das uns mehr fordert, als ein Standardkonzept zu kopieren und umzusetzen». «Bei jedem Projekt, welches wir selbst angepackt hatten, kam es schon rasch zu einer gewissen Be-

triebsblindheit», so der initiative Jungunternehmer. Beim Konzept «gut gelaunt» könne von einer Pizza bis zu einer Sushi-Aktion alles angeboten werden. «Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Man kann einen Trend aufgreifen und, wenn er vorbei ist, ihn auch wieder absetzen, ohne dass das Konzept einstürzt», so Ralf Jansen.

Das stellt aber auch die Mitarbeiter vor entsprechende Herausforderungen. Die wechselnden Menüs werden vom Team selbst kreiert, dieses entscheidet auch, auf welchem Teller – rund, eckig, hoch, tief, weiss, bunt usw. – ein Gericht serviert wird. «So wird es weder unseren Mitarbeitern noch den Gästen langweilig.» Die Zusatzbezeichnung «Restaurabistro» steht laut Jansen übrigens «für die beste Mischung aus Restaurant, Bistro, Kaffeehaus, Eisdiele und Bar».

bilanziert Ralf Jansen nach zweieinhalb Monaten seit der Eröffnung. Eine stattliche Anzahl von Gästen besuche das Lokal bereits regelmässig.

TÜRE ÖFFNEN REICHT HEUTE NICHT MEHR

Jansen sieht in der Eröffnung des Lokals zur Zeit einer gedämpften wirtschaftlichen Lage keinen Nachteil, ganz im Gegenteil: «Wenn man in einer konjunkturell schwierigen Zeit startet und es funktioniert, hat dies den grossen Vorteil, dass wir wissen, dass es immer laufen wird.» Wer zu wirtschaftlich guten Zeiten starte, müsse heute umdenken. «Was heute sicher nicht zum Erfolg führt, ist die Türe öffnen und warten.»

AUCH BABYS SIND WILLKOMMEN

In der Küche sollen wenn immer möglich ausschliesslich frische Produkte Eingang in die Gerichte finden. «Alles was länger als drei Tage bei uns ist, muss weg.» Die Glacen werden im Hause selbst durch den Küchenchef kreiert und produziert, sowohl auf Milch-, Joghurt und Rahmbasis. Die Aromen werden je nach Jahreszeit verwendet und eingesetzt.

Um auch Familien mit Kleinkindern und Babys anzusprechen, gibt's im «gut gelaunt» auch frisch zubereitete und mit einer Temperatur von 38 Grad servierte Babynahrung. Die Gäste können zwischen drei Beisstufen (entsprechend der Anzahl Zähne von 0 bis 8+) wählen. «Man wird damit sicher nicht ein Riesenbusiness machen, aber vielleicht gewisse Eltern mit Kindern ansprechen, die sonst nicht kämen», so Jansen.

«Wir sind auf Kurs und stellen fest, dass das Produkt bei den Gästen an-

Facts & Figures

Anzahl Sitzplätze:

- Restaurant Obergeschoss: 85
- Bistobar Erdgeschoss: 45 + 30 Stehplätze
- Dachterrasse: 40
- Boulevard Terrasse: 10

Investitionen in Umbau und Einrichtung:

gegen 400 000 Franken
Budgetierter Umsatz 2004 (erstes volles Geschäftsjahr): 2,2 Mio. Franken.

Umsatzverhältnis Food/Beverage:

50:50; (ohne Bar 70:30)

Anzahl Mitarbeiter:

16 (alles Vollzeitstellen, Durchschnittsalter 25)

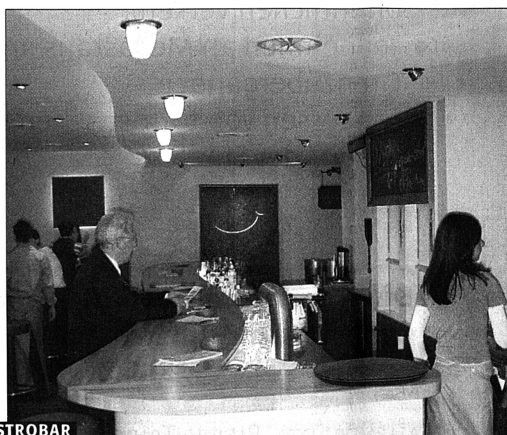
Top-Getränke:

– aromatisierte Cafés, Mineralwasser, Bier

Top-Essen:

– Snacks: Baguettes-Sandwiches 26 cm («Giovanni», mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum),
– A la carte: Gemüse-Carpaccio, Gratin und Aufläufe.

Geöffnet: 7 Tage die Woche DST



BISTOBAR

In die Gestaltung flossen Feng-Shui-Elemente ein.

OAKVILLE/USA / Robert Mondavi Winery gibt eine Gewinnwarnung heraus

Anhaltend schwache Nachfrage

Nachdem die kalifornische Traditionswinckellerei Robert Mondavi bereits im vergangenen Geschäftsjahr per Ende Juni 2002 einen Umsatzrückgang von rund 6 Prozent auf 441,4 Millionen US-Dollar bekannt geben musste, sieht es für dieses Jahr auch nicht rosig aus: Nach den schwachen Monaten Januar und Februar gibt Mondavi für das dritte Quartal eine Gewinnwarnung heraus und reduziert die Prognose für die Verkäufe des laufenden Geschäftsjahres auf das Vorjahresniveau.

KOSTENEINSPARUNGEN UND PERSONALREDUKTION

Das kalifornische Traditionshaus begründet die nach unten revidierten Prognosen mit drei Hauptfaktoren: Die schwache US-Wirtschaft, die vor allem den Reise- und Unterhaltungssektor getroffen habe, führte zu einer abgeschwächten Nachfrage. Besonders betroffen seien dabei die hochpreisigen Mondavi-Weine. Auf die Verkaufszahlen belastend ausgewirkt haben sich weiter die Überproduktion an kalifornischen Weinen und der daraus resultierende Preiskampf. CEO R. Michael Mondavi erwartet, dass diese negativen Geschäftseinflüsse noch länger anhalten werden. Deshalb seien Massnahmen eingeleitet worden, um Kosten einzusparen. Dazu gehören eine deutliche Senkung der Produktionskosten sowie eine Reduzierung des Personalbestandes um 10 Prozent. *MJP*

ÖSTERREICH / McDonald's konnte den Österreich-Umsatz letztes Jahr um mehr als 6 Prozent steigern. Es wird weiter expandiert. **HERIBERT PURTSCHER**

Weiterhin Appetit auf «Big Macs» und «Burgers»

Während McDonald's im abgelaufenen Jahr in vielen Ländern erstmals Umsatzrückgänge hinnehmen musste, zeigen Herr und Frau Österreicher nach wie vor guten Appetit auf «Big Mac» und «Cheeseburger».

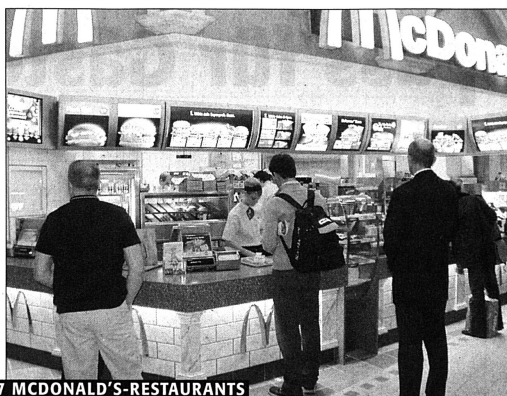
Die Fastfood-Restaurantkette konnte 2002 ihren Österreich-Umsatz um mehr als 6 Prozent auf 321 Millionen Euro steigern. Insgesamt 105 Millionen Gäste haben die 157 McDonald's-Restaurants zwischen Boden- und Neusiedlersee im vergangenen Jahr besucht.

GRÖSSTES GASTRONOMIE-UNTERNEHMEN DES LANDES

Damit ist McDonald's das grösste Gastronomieunternehmen des Landes. Nach einer aktuellen Studie kommen rund 63 Prozent der Österreicher zumindest gelegentlich auf einen «Hamburger» oder «Big Mac» vorbei.

Neun von zehn McDonald's-Standorten werden von Franchise-Nehmern betrieben. Das Unternehmen beschäftigt in ganz Österreich an die 7400 Mitarbeiter und bildet 210 Lehrlinge aus. Wie Christian Wimmer, Managing Director von McDonald's Österreich, gegenüber der htr erklärt, wolle man mittelfristig die Zahl der Gaststätten auf 200 erhöhen. Im laufenden Jahr sind zunächst fünf Neueröffnungen geplant. Im vergangenen

Foto: Martin Petras



157 MCDONALD'S-RESTAURANTS

In Österreich ist McDonald's das grösste Gastronomieunternehmen des Landes.

Jahr hat die Fastfood-Kette 9 Millionen Euro in den Ausbau und in die Erhaltung ihres Restaurantnetzes in Österreich investiert.

WEITERE EXPANSION GEPLANT

McDonald's Österreich mit Sitz in Brunn am Gebirge (Niederösterreich) ist ein wichtiger Abnehmer

für die umliegende Nahrungsmittelindustrie. Die Korneuburger Bäckerei «Mann» hat beispielsweise im Jahr 2002 insgesamt 115 Millionen Brötchen angeliefert, der Kartoffelverarbeiter «Frisch&Frost» aus Hollabrunn rund 19 000 Tonnen Pommes frites. Im abgelaufenen Jahr belief sich das Einkaufsvolumen von McDonald's in Österreich auf rund 95 Millionen Euro.

LESERBRIEF

Wer «C» sagt, – muss auch «A» sagen!

*Barilla lanciert Gastro-Konzept (htr vom 3. April 2003)**

Auguri – tanti auguri! Das was die Barilla-Leute da vorhaben, ist endlich der Untergang mieser Pasta im schnellen Verkehr mit Food – das Beste an seinem Ort! Mit zuweilen mehr als 2000 Kilometern pro Woche in Deutschland und der Schweiz, weiss ich als Konsument nur zu gut, wovon ich rede und, als Gründer der «Hiestand Bake Off Academy», auch seitens Produzent und Lieferant, was das heisst.

«C» wie Convenience ist nichts, aber auch absolut gar nichts ohne ein begleitendes System, sprich «A» wie Automation und «Allgegenwärtige Qualität». Kombiniert mit «T» wie Training (on the Job), werden solche Systeme zwingend und unbrennsbar zu einem Hammerangebot in der schnellen Flächen-Gastronomie – so denn die Saucen keine saure Magen-karambolage mit Notfallstopps verursachen.

Das Links und Rechts dieser Angebote wird entscheiden über den nachhaltigen Erfolg der Standorte. Da ist dann «B» wie Brotbacken immer mit dabei: Wer «C» sagt, muss deshalb auch «A» & «B» sagen. Ich freue mich nachträglich – die Systeme sind ja längst erfunden und sofort abrufbar. **Heini Max Surber-Hiestand**

* Beim neuen Pasta-Gastro-Konzept von Barilla werden die vorgekochten, portionierten und tief gefrorenen Teigwaren und Saucen «à la minute regeneriert». Für dieses Schnellverpflegungskonzept entwickelte Barilla eine spezielle Produktreihe aus verschiedenen Pastasorten und Saucen.

Anzeige

18. Mai 2003



NEIN

Freizeit, amtl. bewilligt?

Selbsternannte «Visionäre» wollen uns an vier Sonntagen pro Jahr das Autofahren verbieten und unser Freizeitverhalten reglementieren!

Verboten

- Ausfahrt in die Bergwelt oder an einen See.
- Besuch von Angehörigen im Spital oder im Altersheim mit dem eigenen Fahrzeug.
- Fahrt mit dem Auto zu sportlichen und kulturellen Anlässen.

Erlaubt

- Drängeln im völlig überforderten öffentlichen Verkehr.
- Teilnehmen an Megastaus an allen Grenzübergängen.
- Schliessen von touristischen Betrieben abseits der Städte.

Die Sonntagsfahrverbote: Freudlos, überflüssig, freiheits- und wirtschaftsfeindlich. Und das vier Mal Jahr für Jahr.

SCHWEIZERISCHES KOMITEE «NEIN ZUM SONNTAGS-FAHRVERBOT», PIERRE TRIPONEZ, POSTFACH 8615, 3001 BERN

«BÄREN» OSTERMUNDIGEN / UBS ersteigerte traditionsreichen Landgasthof Betrieb wird vorläufig weitergeführt

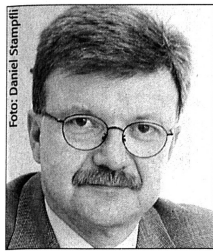


Foto: Daniel Stampfli

Letzte Woche hat die Hauptgläubigerin UBS den «Bären» in Ostermündigen für 4,9 Mio. Franken aus der Konkursmasse der Widea Holding AG ersteigert. Der Mietvertrag des langjährigen Pächters und Gastrosuisse-Zentralpräsidenten Klaus Künzli (Bild) wäre erst im Jahr 2008 abgelaufen. Während bei einem Verkauf im ersten Aufruf der Pachtvertrag weiter gegolten hätte, besteht nun, nach dem Kauf im zweiten Durchgang, die

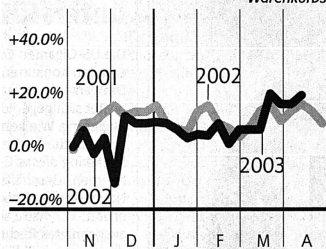
Möglichkeit, den Pachtvertrag innerhalb der nächsten sechs Monate aufzulösen.

Wie Klaus Künzli gegenüber der htr erklärte, soll der Betrieb mit der bestehenden Belegschaft und Führung unverändert weitergeführt werden. Er wisse zum heutigen Zeitpunkt noch nicht, ob die neue Besitzerin den langjährigen Pachtvertrag kündigen werde. Wäre dies der Fall, würde er aber Mieterstreckung verlangen. **DST**

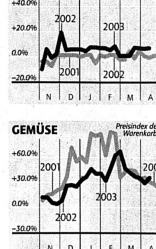
PRODINDEX 14. 4. BIS 19. 4. 2003

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

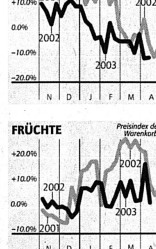
SCHWEINEFLEISCH Preisindex des Warenkorbs



RINDFLEISCH Preisindex des Warenkorbs



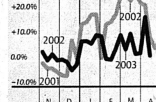
KALBFLEISCH Preisindex des Warenkorbs



GEMÜSE Preisindex des Warenkorbs



FRÜCHTE Preisindex des Warenkorbs



WLAN / Immer mehr Hotels werden mit Funknetzen für den drahtlosen Webzugang ausgerüstet. Die WLAN-Nutzung beschränkt sich vorläufig nur auf einen begrenzten Gästekreis. Die Tendenz ist aber weiterhin steigend. **MARTIN J. PETRAS**

Eher Dienstleistung als Einnahmequelle

Gemäss Definition der Marktstrategien sind lokale Funknetze (WLAN, Wireless Local Area Networks) vor allem dort interessant, wo die Leute länger verweilen. Zu diesen bevorzugten Standorten gehören auch Hotels und Restaurants. In der Hotelhalle, im Restaurant oder im Hotelzimmer drahtlos mit dem Laptop oder Pocket-PC ins Internet zu gelangen, entspricht für viele unter den reisenden Geschäftsleuten endlich dem Idealzustand der mobilen Telekommunikation, den sie schon immer herbeigesehnt haben.

Für die Verbindung zum WLAN-Hotspot braucht der Benutzer nur sein Notebook und eine Standard-Funkkarte. Die meisten Hotels mit WLAN vermieten solche Funkkarten, Notebooks der neuesten Generation haben diese Funktechnologie bereits integriert. Über die Réception besorgen sich die Gäste einen Zugangscode mit Passwort und können für die gekaufte Zeitdauer drahtlos ins Internet (rund dreissig Franken für 24 Stunden).

EIN WICHTIGES VERKAUFSARGUMENT

Heute sind bereits Dutzende von Hotels mit Funknetz-Hotspots ausgerüstet und bieten Hausgästen und Passanten diesen Telecom-Service an. Und Leistungen wie drahtlos und per High-Speed im Internet surfen, auf die

Firmennetzwerke und E-Mails zugreifen, entwickeln sich vor allem für Business- und Kongresshotels immer mehr auch zu gewichtigen Verkaufsargumenten.

Laut Patrik Scherrer, Direktor des Hotels Allegro in Bern, wo das ganze Haus, inklusive Zimmer, mit WLAN abgedeckt ist, gehört das Funknetz auch zur Imagepflege des Hotels: «Wir demonstrieren damit die technische Orientierung des Hauses.» Für Geschäftsleute wie auch im Konferenzbereich sei WLAN unerlässlich, «um marktfähig zu bleiben».

WLAN wurde als viel versprechendes Telecom-Geschäftsmodell zuerst von kleineren Firmen lanciert, kräftig eingestiegen ist auch Swisscom Mobile, die heute rund 140 Standorte – davon über hundert in Hotels – mit Funknetzen ausgerüstet hat. Die WLAN-Anbieter investieren in die Hotspot-Installation und verdienen mit den Netzgebühren. Die Hotelbetreiber werden dabei mit Umsatzbeteiligung am Value-Card-Verkauf und den erzielten Gebühren entschädigt.

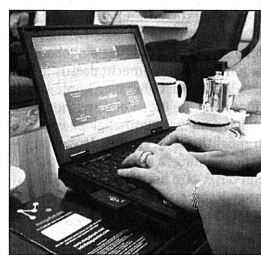
ERST EINIGE WENIGE USER PRO TAG

Nicht wenigen Hotelbetreibern, die kräftig in Telefon- und ISDN-Anschlüsse investiert haben, damit sich die Gäste mit ihren Laptops via Mo-

dem vom Zimmer aus einwählen können, ist WLAN aber ein Dorn im Auge: Sie fürchten nun um ihre Telefon-Umsätze. «WLAN ist noch kein Geschäft», sagt Patrik Scherrer. Das Funknetz werde erst von einigen wenigen Gästen genutzt. Die Technologie sei aber sicher etabliert und werde sich weiter entwickeln. «Eine klar steigende Tendenz» bei der WLAN-Nutzung stellt Rolf Habegger fest, IT-Verantwortlicher des Zürcher «Baur au Lac», wo auf dem ganzen Hotel-Areal der drahtlose Webzugang via WLAN möglich ist. Laut Habegger wird das Funknetz von

durchschnittlich drei bis vier Gästen pro Tag genutzt, in erster Linie von jüngeren Geschäftsleuten, die auch keinerlei Support benötigen.

Um vom grossen Geschäft zu sprechen, ob für die Funknetz-Anbieter oder Hoteliers, ist es in der Tat zu früh. Die Anbieter, die sich beim Aufstellen der Funknetz-Hotspots in erster Linie auf Hotels mit einem möglichst hohen Volumenpotenzial konzentrieren, versuchen nach dem ersten Installations-Schub, ihre Eigeninvestitionen zu rentabilisieren und beobachten die weitere Marktentwicklung.



In der Hotelhalle drahtlos ins Internet.

Anzeige

die professionelle Kaffeezubereitung

- für Frühstück,
- an Banketten und Tagungen

Mit Cafitesse stimmen Qualität und Kosten. Der Kaffeeservice ist schneller, einfacher und besser.

Ob für ein paar oder für tausend Gäste, ob in der Tasse, im Kännchen oder im Krug, jede Portion wird erst bei Bedarf frisch zubereitet, ohne Verluste an Kaffee und Geschmack.

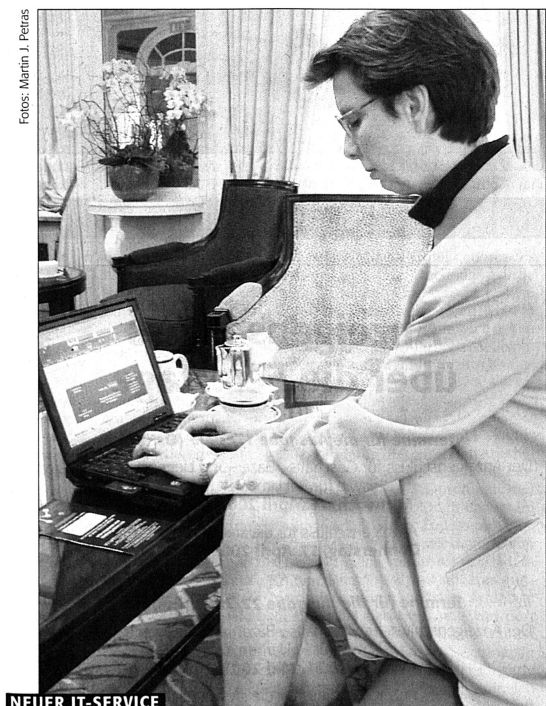
Cafitesse 400 mit Café Milc, die einfachste und schnellste Zubereitung von Cappuccino und Milchkaffee.

Gastro-Boy, die mobile Kaffeeation.

Coffee Systems

GETRÄNKESYSTEME

Repa AG
CH-5703 Seon
Tel. 062 775 07 07
www.repa.ch



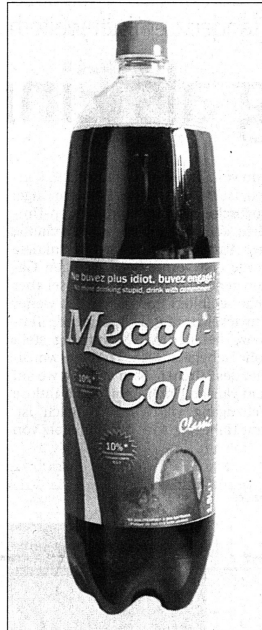
NEUER IT-SERVICE

Für die Verbindung zum WLAN-Hotspot brauchen die User nur ein Notebook und eine Standard-Funkkarte.



Mit Mecca-Cola Kinderhilfswerke und Palästina unterstützen

Die US-Giganten Coca-Cola und Pepsi erhalten Konkurrenz: Mecca-Cola. Der Verkauf unterstützt Palästina und richtet sich gegen die amerikanische Regierung. Wie kommt eine St. Galler Firma dazu, den Import und das Marketing dieses Getränks zu übernehmen? Geschäftsführer der Swinti Netmarketing GmbH Mike D. Strahm erklärt: «Ich hatte schon immer ein ausgeprägtes Rechtsempfinden, und darum ist mir Palästina sympathisch.» Mike Strahm hat durchgesetzt, dass 10% des Verkaufserlöses Kinderhilfswerken in der Schweiz zugute kommen.



Weitere 10% gehen an die Mecca-Cola-Stiftung in Paris, welche mit dem Geld Hilfsgüter wie Schulbücher oder Kleidung für palästinensische Kinder kauft und diese vor Ort verteilt. «Die neue Cola ist ein Protestgetränk gegen die Bush-Administration. Es hilft, Palästina aufzubauen», sagt Strahm. «Trinke bewusst, trinke engagiert für den Frieden», lautet der Werbespruch auf der Flasche. Die Kundschaft entscheidet, welche Cola sie trinken will.

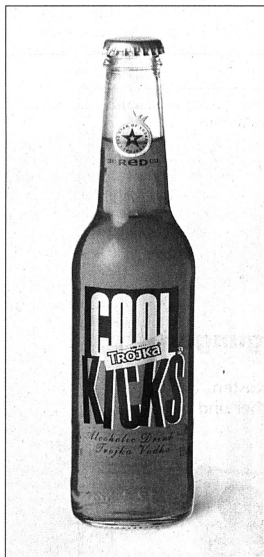
Swinti Netmarketing GmbH
Telefon 071 223 32 22
Vertrieb: Maestral GmbH
8952 Schlieren
Telefon 01 740 20 70
www.mecca-cola.ch

An verrücktesten Plätzen Kaffee trinken

Der Kaffee-Professionist Cecchetto Espresso Systems sucht den ultimativen Einbauort für sein Designergerät Lavazza Espresso Point «Pininfarina». Seit einiger Zeit lässt er beispielsweise ein BMW-Motorrad C1 samt eingebauter Kaffeemaschine über die Schweizer Strassen kurven. Jetzt sucht Cecchetto Espresso Systems weitere Vorschläge, wo die edel designte «Pininfarina» eingebaut werden könnte und macht daraus einen Wettbewerb. Kreative Köpfe sind aufgerufen, ihre Ideen einzureichen, so verrückt, schräg und originell wie nur möglich. Ob in Worten, Modellen oder Zeichnungen ist nebensächlich, denn das Motto heisst: No limits. Die einzige Rahmenbedingung besteht

darin, dass nicht nur eine einzelne Person, sondern möglichst viele mit diesem Modell in Kontakt kommen – irgendwo in der Schweiz. Für die beste Eingabe gibt's die Edelmachine Lavazza Espresso Point «Pininfarina» im Wert von 1400 Franken für den Eigengebrauch plus 100 Portionen Kaffee nach Wahl sowie die Teilnahme als Ehrengast an der Präsentation der realisierten Idee. Vorschläge sind bis zum 29. August 2003 einzureichen an folgende Adresse:
**Cecchetto Espresso Systems
Rico Domenig
Marketing- und Verkaufsleiter
Kaffeestrasse 10
8180 Bülach**

Diwisa – Trojka CoolKicks Red



Der Trend der Premix-Getränke ist ungebrochen. Nicht nur an Bars, auch zu Hause oder unterwegs sind die unkomplizierten Mixgetränke bei jeder Gelegenheit sehr beliebt. Ganz auf der anhaltenden Erfolgswelle der Vodka-Trojka-Getränke reitend, hat Diwisa das neue Premix-Getränk CoolKicks auf den Markt gebracht. CoolKicks ist ein kohlenstoff- und alkoholhaltiges Trendgetränk auf der Basis von Red Trojka Vodka. Angereichert mit exotischen Citrusaromen erinnert CoolKicks an den in der Party-Szene bekannten Gummi-Bären-Geschmack. Der Slogan «Serve close to zero», sagt es, Trojka CoolKicks schmeckt eiskalt genossen am besten. Trojka CoolKicks ist in eiszerschmelzend cool und hip! Diwisa richtet seine Marketing-Kommunikation für den künftigen Durstlöcher gezielt an Konsumenten ab 20 Jahren. Wegen des Alkoholgehalts von 5,5% Vol. wird das ganz junge Party-Publikum bewusst nicht angesprochen. Trojka CoolKicks Red ist unter anderem in allen Pick-Pay-Filialen erhältlich.

Diwisa
Distillerie Willisau AG
6130 Willisau
www.diwisa.ch



Proviande – Mehr Schweizer Fleisch

Rindfleisch steht wieder in der Gunst der Konsumenten. Im Jahr 2002 wurde 10% mehr Rindfleisch konsumiert als im Vorjahr. Der Pro-Kopf-Konsum von 10,64 Kilo nahm gegenüber 2001 um fast 1 Kilo oder 9,4% zu. Der Mehrkonsum betraf sowohl Fleisch aus Schweizer Produktion als auch aus Importen. Aus Importen gelangten vor allem mehr Edelstücke über die Verkaufstheke. Die Konsumbilanz beim Schweine- und Kalbfleisch entspricht in etwa derjenigen des Vorjahres. Der Geflügelfleischkonsum war wiederum leicht zunehmend. Geflügelfleisch

aus inländischer Produktion wurde bevorzugt. Bei deutlichem Rückgang der Importmengen konnte die Inlandproduktion um 9% gesteigert werden. Fisch, Kaninchen-, Pferd- und Lammfleisch wurde weniger konsumiert als im Vorjahr. Aber auch bei diesen Fleischsorten konnte die Inlandproduktion gesteigert werden.

Proviande
Finkenhubelweg 11
3001 Bern
Telefon 031 309 41 11
info@proviande.ch
www.proviande.ch

Amag – Der VW Passat 2.5 TDI

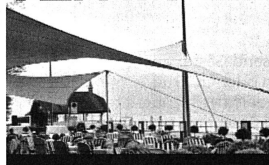
Für die in der gehobenen Mittelklasse angesiedelte Baureihe bietet VW eine neue TDI-Dieselvariante an: Der V6-Selbstzünder mit 180 PS/132 kW und einem maximalen Drehmoment von 370 Nm ist die neue Topmotorisierung für den Passat. Der als Limousine und Variant lieferbare Passat ist in der Schweiz eines der erfolgreichsten Modelle seiner Klasse. Wichtige Bausteine dafür sind die Qualität, ein extrem hohes Sicherheitsniveau, das in seinem Segment überlegene Raumangebot, eine umfangreiche Serienausstattung und ein umfangreiches

Motorenprogramm. Sieben Benziner leisten von 102 bis 193 PS/142 kW und als V8 275 PS/202 kW. Die Leistungen der vier TDI reichen von 100 bis 180 PS/132 kW. Der neue V6 TDI in den Ausstattungslinien Comfort-, Trend- oder Highline wird serienmässig mit Allradantrieb und 6-Gang-Schaltgetriebe geliefert, wahlweise ist auch ein 5-Stufen-Automatikgetriebe mit Tiptronic bestellbar. Der Passat 2.5 TDI V6 kombiniert Sportlichkeit und Sparsamkeit auf eine neue Art und Weise.
www.amag.ch



ANZEIGEN

TENTA



IHREN GÄSTEN ZULIEBE

TEXTILE BAUTEN

GROSSSCHIRME

ZELTPAVILLONS

SITZPLATZÜBERDACHUNGEN

TENTA AG CH-3415 Hasle-Rüegsau
Tel. 034 460 66 66, Fax 034 460 65 50
www.tenta.ch, global@tenta.ch

Hygiene-Service Schädlingsbekämpfung

Ihr Garant für faire Preise
und fachliche Beratung

24-Stunden-Service
ganze Schweiz

HEBA – Insekt
Professionelle
Schädlingsbekämpfung

Hotline
0848 800 113

155553/423917

ARBEITEN MIT PC UND INTERNET

Lukratives Zweiteinkommen
bei freier Zeiteinteilung

www.freelance-vision.com
Tel. +41 91 743 08 17, P. Eggermann

153473/201758

Frühstücksbuffet Pâtisserie-Kühlvittrinen Salatkühlbuffets Norm-Mass FRIGONORM

Bern: Tel. 031 951 23 73
Lausanne: Tél. 021 625 92 50

Zu verkaufen elektronische

Stempeluhr

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

154415/330280

htr

Anzeigenschluss über die Feiertage

Termine für die Ausgabe 17/2003 (Ostern):

Der Anzeigenschluss für Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am

Mittwoch, 16. April 2003, 15 Uhr

Anzeigenschluss für die *stellen revue*:
Donnerstag, 17. April 2003, 12 Uhr

Termine für die Ausgabe 22/2003 (Auffahrt):

Der Anzeigenschluss für Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am

Mittwoch, 21. Mai 2003, 15 Uhr

Anzeigenschluss für die *stellen revue*:
Freitag, 23. Mai 2003, 12 Uhr

Energie optimieren

Hallenbäder. Einsparungen von mehreren zehntausend Franken bei den Energie- und Wasserkosten sind bei grösseren Hallenbädern laut Energie Schweiz problemlos möglich. Der neue Leitfaden «Rentable Energieoptimierung im Hallenbad» soll dabei helfen. **DST**

Gratis zu beziehen bei: BBL Vertrieb Publikationen, 3003 Bern, www.bbl.admin.ch/d/oder unter www.energie-schweiz.ch/bfe/de/industrie/betrieboptimierung/sportanlagen

Barbecue Day in Interlaken

Weiterbildungskurs. Im Rahmen des World Barbecue Gold Cup in Interlaken führt «Schweizer Fleisch» am 16. Mai 2003 zum zweiten Mal den «Barbecue Day» durch. Der Weiterbildungskurs ist auf Fachleute aus Gastronomie, Catering und Metzgerei zugeschnitten. **DST**

Anmeldungen an: Barbecue Day, Postfach, 3000 Bern 23, Telefon 031 370 02 10, Fax 031 370 02 02, E-Mail: gastonomie@proviande.ch

Havelaar wächst weiter

Fair-Trade-Label. Im 2002 verkaufte der Schweizer Detailhandel Produkte mit dem Max-Havelaar-Gütesiegel im Wert von 112 Mio. Franken. Das entspricht einem Umsatzwachstum von 33 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Etwa 27,5 Mio. Franken flossen direkt zu den Produzenten und Plantagen-arbeiterinnen im Süden; das sind rund 30 Prozent mehr, als sie im herkömmlichen Handel für ihre Produkte erhalten hätten. **DST**

Im Zeichen des Blauburgunders

Schaffhausen. Vom 8. bis 31. März 2003 bieten die elf Gault-Millau-Restaurants der Region Schaffhausen im Rahmen des ersten Schaffhauser Gourmet-Festivals Spezialitäten an, die ganz im Zeichen des Blauburgunderlandes stehen. In jedem der elf Restaurants steht ein spezielles Blauburgunder-Menü auf der Karte, das von den passenden Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland begleitet wird. **DST**

Wein bleibt bei der Gruppe

Mövenpick. Die im Bestreben nach Kürzung des Diversifikationsgrades der Mövenpick-Gruppe Ende Juli 2002 angekündigte Prüfung verschiedener Verkaufs- und Strategieoptionen sei abgeschlossen, teilte Mövenpick mit. «Nach Beurteilung zahlreicher Angebote» habe der Verwaltungsrat der Mövenpick-Holding entschieden, dass der selbstständige Unternehmensbereich Wein im Portfolio von Mövenpick verbleibe. **DST**

Weniger Umsatz – mehr Gewinn

Pistor. Die Pistor Firmen-gruppe, ein Handelsunternehmen für die Bäcker-Konditoren-Confiseur- und Gastrobranche, erwirtschaftete im Geschäftsjahr 2002 einen konsolidierten Umsatz von 521,9 Mio. Franken, was einem Rückgang um 2,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Demgegenüber nahm der Jahresgewinn um 9 Prozent auf 6,8 Mio. Franken zu. Wie Pistor weiter mitteilte, habe sich die neue Holding-Struktur bewährt. **DST**

GASTRONOMIEFACHASSISTENTIN / Die 18-jährige Lehrtöchter Ursula Müller erzählt, wie sie die ersten acht Monate ihrer Lehre als Gastronomiefachassistentin im Seminarhotel Worbenbad im bernischen Worben erlebt hat. **PROTOKOLL: HEDWIG SCHAFFER**

Bedienen liegt ihr offenbar im Blut

«Wie schnell doch die Zeit vergeht! Im Gastgewerbe sind die Tage, Wochen und Monate besonders kurz. Bestimmt ist es so, weil die Arbeit hier kurzweilig ist. Das ist auch heute nicht anders. Es ist ein strahlender Frühlingstag. Meine Arbeit begann um 10.30 Uhr. Ich war eine Viertelstunde zu früh da, weil ich mit dem Bus gekommen war. Ich hatte ein bisschen Zeit, um etwas zu trinken und zog mich dann um. Weisse Bluse, schwarze Gehose, wie vom Arbeitgeber vorgeschrieben. Eine Kleidung, die meinem Geschmack entspricht. In einem Mini-lupe würde ich mich nicht wohl fühlen. Was mir an meiner Arbeitskleidung ganz besonders gefällt, ist der lange schwarze Bistroschurz mit dem weissen «Sardi's»-Schriftzug. Richtig chic sieht das aus. Praktisch und elegant.»

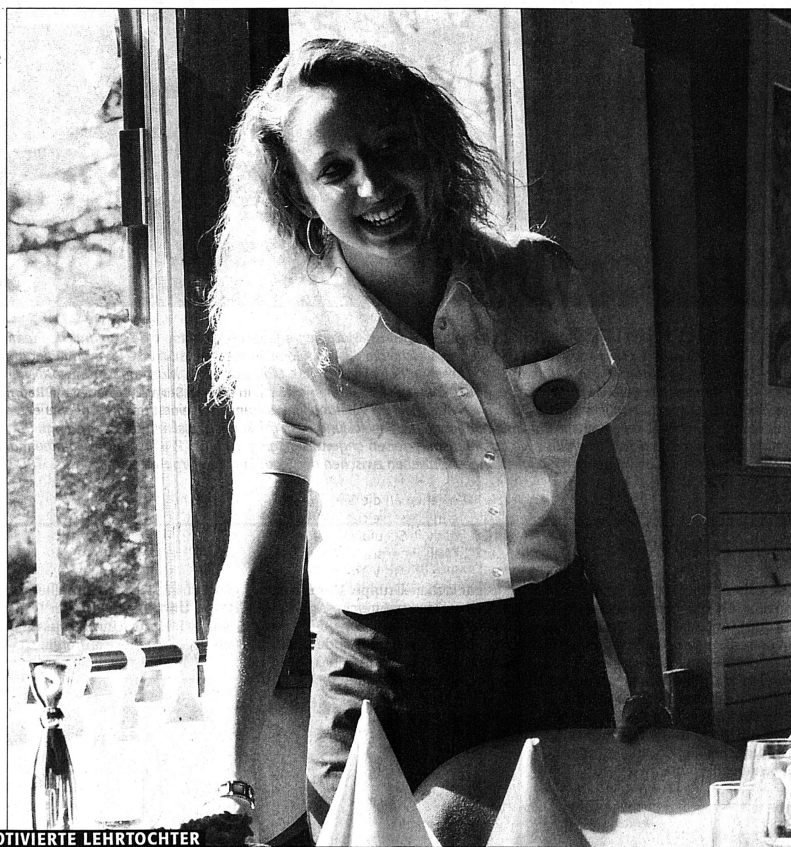
«Meine erste Aufgabe bestand darin, auf der Liste nachzusehen, was im Keller zum Nachfüllen geholt werden muss: Kaffeepulver, Chips, Zucker, Konfitüre und anderes mehr. Als ich dies erledigt hatte, stellte ich an der Bar die Getränke bereit. Dann deckte ich im Grill die reservierten Plätze auf und bereitete die Brötchen vor. Grill heisst unser gepflegtes Restaurant.»

Lehrlinge

Das andere, im mediterranen Stil gestaltete Restaurant, nennen wir Sardi's. – Im Handumdrehen war es elf Uhr, und ich hatte eine halbe Stunde lang Mittagspause. Dann hatten wir ein Seminar. Das heisst, es galt, 15 an einem Seminar teilnehmende Personen zu bedienen. Und an einem Dreiertisch hatten wir weitere Gäste. Dort durfte ich sogar einkassieren. Ich hatte die Hauptverantwortung, obwohl ich erst im ersten Lehrjahr bin. Es folgte das Aufräumen – für mich der Endspurt.»

«Von 14 bis 18 Uhr habe ich heute Zimmerstunde. Dann beginnt mein Abenddienst – ein pausenloser Einsatz. In dieser Zeit heisst es servieren, abräumen und Neues vorbereiten. Am Feierabend spüre ich jeweils meine jungen Beine. Manchmal fühle ich mich richtig geschissen. Nach Arbeitsschluss holen mich meine Eltern jeweils mit dem Auto ab. Denn zu dieser Zeit fährt kein Bus mehr zu meinem Wohnort. Der Arbeitsweg ist ein kleines Problem für unsere Familie. Bei gutem Wetter könnte ich ja mit dem Töffli nach Hause fahren. Doch es ist zu schwach, um den Hügel zu bewältigen, der zwischen meinem Arbeitsort und der elterlichen Wohnung liegt. Und mitten in der Nacht den Umweg um den Hügelzug nehmen, ist ungemütlich. Herr Sardi hat mir empfoh-

Foto: Jörg Schaffer



MOTIVIERTE LEHRTÖCHTER

Ursula Müller, angehende Gastronomiefachassistentin: «Ich habe meine Berufswahl noch nie bereut. Doch Servieren ist anstrengend.»

len, ein zu seinem Hotel gehörendes Studio zu mieten. Doch das würde mich im Monat 430 Franken kosten. Und dieses Geld investiere ich lieber in Autofahrtstunden. Wenn ich den Fahrausweis habe, darf ich vielleicht mit dem Wagen der Eltern zum Nachdienst fahren.»

«Meine Lehre begann am 1. August 2002. Bereits an diesem ersten Arbeitstag erlebte ich, was es heisst, im Einsatz zu sein, wenn Freundinnen und Kollegen frei haben. Doch das ist im Gastgewerbe halt so. Zudem hatte ich Glück: Meine Arbeitszeit dauerte von 8 bis 17 Uhr. Ich konnte also nach dem frühen Feierabend mit anderen Jungen zusammen die Bieler Arterplage der Expo.02 besuchen und von dort das Feuerwerk sehen. Damals war ich auf der Etage im Einsatz. Zimmer in Ordnung bringen und in der Lingerie arbeiten – auch das gefällt mir. Ich wurde gut betreut – alles wurde mir tipptopp erklärt. Ich lernte Sarah, meine Oberstiftin kennen und be-

freundete mich mit ihr. Abwechselnd auf der Etage und im Service zu arbeiten, finde ich interessant. Meine Berufswahl war sicher richtig – ich bin froh, dass ich überall einsetzbar bin.»

«Mit der Berufswahl hatte ich mich schon im achten Schuljahr beschäftigt. Eigentlich wollte ich Automechanikerin werden. War das nicht peinlich – ich meine, war es nicht ein bisschen komisch? Autos interessierten mich sehr – auch heute noch. Meine Eltern unterstützten mich dann ein bisschen bei der Berufswahl. Es war ihnen aufgefallen, wie gern ich bei uns zu Hause Gäste bediente und Wein einschenkte. Deshalb rieten sie mir zu einer Schnupperlehre in einem Restaurant. Also ging ich in einem Betrieb in unserem Dorf schnuppern. Dort gefiel mir jedoch die Art und Weise, wie man mit mir umging nicht. Dann nahm ich einen weiteren Anlauf und machte eine zweite Schnupperlehre im Hotel Restaurant Worbenbad. Dort sagte es mir zu, weil ich bereits als Schul-

mädchen die verschiedensten Aufgaben erledigen durfte. Sogar bei Gästen einkassieren und ein kleines Trinkgeld entgegennehmen durfte ich.»

«Nach dem Schulaustritt schaltete ich ein Welschlandjahr ein. La Patronne und le Patron unterhielten sich kaum mit mir – von ihnen konnte ich kein Französisch lernen. Welsch konnte ich nur mit ihrem sechsjährigen Söhnchen parlieren, und natürlich nahm ich Französischstunden. In meinen Ferien trat ich zu einer weiteren Schnupperwoche in Worben an. Wieder an der Arbeit in Lausanne erhielt ich von Frau Bühler, der Restaurant-Leiterin, telefonisch die Zusage für meine Ausbildung zur Gastronomiefachassistentin. Ich war überglücklich. Ich telefonierte sofort mit meinen Eltern und meiner besten Kollegin. Die Gewissheit, dass ich nun eine Lehr-stätte hatte, half mir, meinen Welschlandaufenthalt durchzustehen.»

«In wenigen Monaten habe ich bereits ein Drittel meiner Lehrzeit hinter mir. Es steht mir aber noch vieles bevor. Ich freue mich darauf, noch viel lernen zu können und dabei immer selbstständiger zu werden. Wenn ich erst einmal den Betrieb und das Angebot gut kenne, kann ich mehr Verantwortung übernehmen. Herr Sardi hat mir auch gesagt, dass ich ein wenig an der Réception eingesetzt werde. Das finde ich sehr interessant – vielleicht lerne ich sogar den Computer bedienen. Am liebsten bin ich übrigens mit den Gästen zusammen. Die meisten sind nett. Es gibt auch andere. Doch wir müssen immer freundlich bleiben – auch dann, wenn wir uns ärgern. Es ist aber auch schon vorgekommen, dass ich im Versteckten eine Grimasse schnitt und Faxen machte, um mich zu erleichtern.»

«Wir sind ein gutes Team, und das stellt mich auf. Es arbeiten viele junge Leute hier – im Service, auf der Etage und in der Küche. Manchmal gehen wir sogar in der Gruppe aus. Auch mit den Vorgesetzten verstehe ich mich gut. Meine Chef, Frau Bühler, hat mich sogar einmal in die Arme genommen, als ich ein Problem hatte. Sie ist streng, man muss laufen, doch das ist ganz normal. Hin und wieder habe ich ja auch einen schlechten Tag – das muss ich zugeben. Und ich weiss auch nicht, wie es wegen der unregelmässigen Arbeitszeit sein wird, wenn ich wieder einen Freund haben werde. Im Moment habe ich keine Beziehung. Ende Juli verlässt uns die Oberstiftin, was ich sehr bedaure. Aber ich freue mich bereits auf den Unterstift. Ab 1. August 2003 bin ich nicht mehr die dienstjüngste Lehrtöchter.»

«Ja, und was werde ich nach dem Lehrabschluss machen? Da bin ich mir wirklich noch nicht sicher. Ich träume davon, eine Zeitlang im Ausland zu arbeiten – am liebsten in einer sonnigen Gegend. Auch eine Saisonstelle in einem Winterkurort könnte mich locken. Vielleicht wechsle ich auch den Beruf. Als Animatorin zu arbeiten – dies könnte mich reizen. Die Frage ist nur: Wie wird man Animatorin?

Begleitung von Lehrlingen

Wie erleben Stifte des Gastgewerbes ihre Lehrzeit? Wie verarbeiten sie ihre Hocht und Tiefs? Fühlen sie sich den Herausforderungen gewachsen? Wie entwickeln sie sich persönlich und beruflich? Die htr interviewt in grösseren Zeitabständen einen Lehrling und eine Lehrtöchter der Branche und protokolliert ihre Antworten in deren gesprochener, lebendiger Sprache. Für die Arbeitgeber dürfte ein Blick in die Welt und das Wesen von motivierten jungen Leuten interessant sein. **HS**

GOOGLEFIGHT / Schweiz oder Österreich? Im Internet ist die Antwort klar.

«... and the winner is: Schweiz»

Wer unter www.googlefight.com die Wörter «Schweiz» und «Österreich» gegeneinander antreten lässt, erhält ein klares Resultat: Der Begriff «Schweiz» wird von der Suchmaschine Google fast siebenmal häufiger gefunden als «Österreich». Zu fall oder nicht? Die htr wollte es genauer wissen und wiederholte das Spiel mit «Schweiz Tourismus» und «Österreich Werbung». Auch hier fällt die Bilanz für unser Nachbarland

vernichtend aus. ST schwingt mit 17 500 gegen 8640 Nennungen weit obenaus.

Balsam für gepeinigten Touristikerseelen, meinen Sie? Je nachdem zu früh gefreut: Das Spiel lässt sich nämlich auch innerhalb der Schweizer Grenzen anwenden. Im Googlefight Gstaad gegen Ascona dominiert der Tessiner Tourismusort mit 263 000 zu 109 000 Nennungen deutlich. Knapp fällt hingegen der Entscheid zwisch-

schen St. Moritz und Zermatt aus. Das Walliser Dorf behält jedoch mit 341 000 zu 328 000 Nennungen die Oberhand.

Ach, ja: Das Spiel funktioniert natürlich auch mit Personennamen. «Hans Leu» (Ex-«Giardino») siegt beispielsweise über «Emanuel Berger» («Jungfrau-Victoria»). Allerdings hat Berger die Nase vorn, sobald man Hans Leu mit seiner Mittellinieleiste «C.» antreten lässt ... SST

«Die Rebe und der Wein»

Salgesch. Das Walliser Reb- und Weinmuseum im Zumben-Haus in Salgesch stellt bis zum 2. November die thematische Briefmarkensammlung «Die Rebe und der Wein» aus. Diese Sammlung war 1979 von der Familie Eugène Favre der Firma Provins Valais vermach worden. Sie wanderte um die Welt – Paris, San Francisco, Peking, Seoul – und eroberte sich zahlreiche Auszeichnungen. Einige Stücke sind äusserst wertvoll. DST

«La cuisine des jeunes»

Kochwettbewerb. Mit der Aktion «La cuisine des jeunes» möchte sich die Organisation «Schweizer Fleisch» um den Kochnachwuchs kümmern. Mit der Lancierung eines nationalen Kochwettbewerbes sollen junge Köche die Chance erhalten, mit eigenen Kreationen aus Schweizer Fleisch auf sich aufmerksam zu machen. Weiter ist die Internet-Plattform www.lcdj.ch als Informationsdrehscheibe rund um die Nachwuchsförderung gedacht. MJP

ZITAT DER WOCHE

«Chaos ist die Ordnung, die wir nicht verstehen.»

Konstantin Wecker, deutscher Liedermacher.

IDT-HSG / Vertiefungsrichtung Tourismus und Verkehrswirtschaft

Elf wurden diplomiert

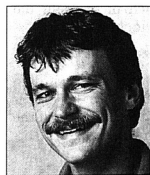
An der Universität St. Gallen konnten elf Studierende das Lizentiat (lic. oec. HSG) mit der Vertiefungsrichtung Tourismus und Verkehrswirtschaft in Empfang nehmen, wie das Institut für Öffentliche Dienstleistung und Tourismus (IDT-HSG) mitteilt. Neben dem HSG-Studienprogramm absolvierten sie das Kursprogramm in Tourismus, Dienstleistungsmanagement, Verkehr und Regionalökonomie. Es handelt sich dabei laut IDT-HSG um die einzige universitäre Vertiefungsmöglichkeit dieser Ausrichtung in der Schweiz. Diplomiert wurden folgende Absolventinnen und Absolventen: Evelyn Aenishänsli, Benalmedana (Spanien), Simone Fedrizzi, Horgen, Michel Gruber, St. Niklaus; Fiona Hürlimann, Will; Stefan Kauer, Winterthur; Stefan P. Leuenberger, St. Gallen; Marcel Meier, Winterthur; Markus Meisinger, Immenensee; Fabrice Nielsen, Grimsuot; Kaspar Spring, Zürich; Jennifer Wellauer, Hüttwilen. TRU



Geglückte Premiere. Der 1. Internationale Zürich-Marathon erlebte am Sonntag eine erfolgreiche Premiere. Gegen 100 000 Zuschauer feierten die 5000 Läufer an, welche die 42,195 Kilometer messende Strecke in Angriff genommen hatten. Wie viele Logiernächte der Marathon Zürich beschert hat, lässt sich laut Maurus Lauber, Marketingverantwortlicher bei Zürich Tourismus, nicht sagen, da längst nicht alle Teilnehmer den Marathon als Übernachtungsgrund angegeben hätten. «Dass ein solches Event imagefördernd für Zürich ist, war unserem Vorstand von Anfang an bewusst», sagt Guglielmo Brentel, Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins. Deshalb habe man die Entwicklung des Projekts mit grossem Interesse verfolgt. Die Organisatoren waren auf Schützenhilfe auch aus Tourismuskreisen angewiesen, ging doch der Premiere im Zusammenhang mit den erforderlichen Bewilligungen ein jahrelanges Tauziehen zwischen der Stadt und den Organisatoren voraus. TRU

PEOPLE FAX: 031-370 42 24 – E-MAIL: htr@swiss-hotels.ch

Stefan Schär (31), zurzeit Leiter Verkauf & Marketing des «Palace Luzern», wurde zum neuen Leiter «Marketing & Sales Luzern-Zentralschweiz» ernannt. Er ergänzt das Team von Luzern Tourismus ab August 2003. Der «Wahl-Luzerner» mit Wurzeln im Kanton Bern ist seit 1992 im Hotel «Palace Luzern» aktiv. Als Mitglied der Geschäftsleitung betreute er die Märkte und Gästesegmente seit 1996. TRU



Direktor **Peter Salzmann** (Bild) wird Leukerbad in einem halben Jahr und nach nunmehr zweieinhalbjähriger Tätigkeit verlassen. Salzmann kann unter anderem auf die Sanierung der

konkursierten Sportarena sowie den Zuschlag für das Nationale Eissportzentrum zurückblicken. Unabhängig von diesem Abgang hat Vizedirektorin **Astrid Imboden Prior** aus familiären Gründen auf Ende Juni gekündigt. Sie baute ein Informationsteam auf, das in einem Test zum Erstkontakt der Gäste mit dem Tourismusbüro unter 56 in- und ausländischen Skistationen am besten abschnitt. TRU



Peter und Junta Bally (Bild) verlassen das «Park Hotel Vitznau» auf Ende 2003. 35 Jahre führte Bally das ursprünglich in seinem Familienbesitz stehende Hotel; seit 1980 gehört das

Haus zur Oetker-Gruppe. Unter Ballys Leitung wurden zahlreiche Aus- und Erweiterungsbauten vorgenommen. Zum neuen Direktor wurde **Anton Küng** ernannt. Er führte das «Reid's Palace» in Funchal/Madeira. TRU



Heinrich E. Marti (Bild), Geschäftsleiter des Reiseveranstalters Ernst Marti AG, Kallnach, wurde in Rust in einer Kampfabwahl neu in den Vorstand des RDA, Internationaler Bus-touristik Verband e.V., Köln, gewählt (Bericht über die RDA-Versammlung in der nächsten htr). Er konnte sich gegen **Rolf Wieneke**, RDA-Kassenprüfer, durchsetzen. Wieder-

gewählt als Vorstandsmitglied wurde **Helge Unruh**, Direktor der USP Touristik AG, Horw. Unruh musste ebenfalls gegen Wieneke antreten. TRU



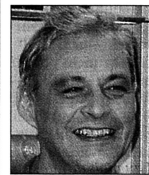
An der 100. Mitgliederversammlung von Adelboden Tourismus wurde der Touristiker **Gottfried F. Künzi** (Bild) zum neuen Präsidenten gewählt. Er löste **Christian Gempeler** ab. Künzi war während 15 Jahren Direktor des Schweizerischen Tourismusverbandes. Neu in den Vorstand gewählt wurden auch Bergbahndirektor **Markus Hostettler** und **Arthur Grossen**, Direktor von Frutigen Tourismus. TRU

GLOSSE

Hallo

HANSPETER GSELL*

«Grüezi, ich möchte einen Tisch reservieren.»
«Grüzi?»
«Ja, grüezi, ich möchte bitte für morgen Abend einen Tisch reservieren.»
«Hallo?»
«Ja, hallo, kann ich bitte einen Tisch für sieben Personen reservieren?»
«Fisch?»
«Nein, einen Tisch.»
«?»
«Hallo, sind Sie noch dran?»
«Wer?»



«Sie! Kann ich bitte reservieren? Einen Tisch für 7 um 8.»
«Acht?»
«Ja – sieben Personen um acht Uhr, morgen.»
«Nein, morgen 8 Uhr geschlossen.»
«Nein. Natürlich um acht Uhr abends, 7 für 8.»
«Hihi.»
«Was ist denn so lustig?»
«Nix verstehen, hihihi.»
«Haben Sie denn keinen Tisch mehr frei?»
«Tisch 8?»
«Ist egal, irgendeinen Tisch für sieben um acht!»
«Sieben und acht? 15!» (stolz)
«Nein, nicht 15! Sieben!» (wütend)
«Nicht 15?» (weinerlich)
«Doch natürlich gibt das 15. Aber ich möchte für morgen gegen 8 für sieben reservieren.»
«So viel? Kein Platz!»
«Kein Platz? Aber sie haben doch im Restaurant Platz für 100 Personen!»
«Wieso Restaurant? Wo?»
«Wenn Sie nun denken, dass diese Geschichte von Ephraim Kishon sei, erstunken und erlogen ist, dann muss ich Sie leider enttäuschen. Ich führte dieses Telefongespräch am 18. Februar 2003 um 16,30 Uhr.»

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

IMPRESSUM

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

Gegründet 1892

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christian Hodler

Redaktion:
Chefredaktion: Marietta Dedual (MD);

Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH);

Hotellerie und Tourismus: Christine Künzler (CK);

Toni Rüttli (TRU), Sonja Stalder (SST),

Dr. Karl Josef Verding (KJVD).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM);

Martin J. Pettes (MJP), Daniel Stampfli (DST);

Châlier français: Miroslav Halaba (MH);

Laurent Missbauer (LM), Valérie Marchand (VM);

Milestone: Dr. Peter Köhler (PK);

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

Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG);

Gilbert Perrot (GPE), Brigitte Spring (BS);

Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris;

Gerhard Lob (GL), Tessen; Herbert Pürtscher (HP), Wien;

Maria Ritz-Villems (MRV), München; Franziska Richard

(FR), Basel; Georg Uebauer (GU), Frankfurt; Gregor Waser

(GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich.

Verlag:

Verlagsleitung: Iris Strehel.

Abonnenten: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali.

Stellvertreter: Matthias Beyerle, Andrea Jakob, Marc Moser.

Geschäftszweigen: Markus Mersch (Verkaufsfunktion);

Roger Stemmer, Brigitte Weber.

Innendienst: Patrick Stalder.

Druck:

Fischer AG Data and Print,

Druckzentrum Bern.

Auflage:

11'209 Ex. WEMF-belegbült 2002,

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-

Restaurateure SHV (VDH)

– Hospitality Sales & Marketing Association

(HSM) Swiss Chapter

– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)

– Swiss Partner für den Tourismus

– 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:

Monbijoustrasse 130,

Postfach, 3001 Bern.

Redaktion (Leserbriefe, People, usw.)

Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,

E-Mail: htr@swiss-hotels.ch

Abonnenten:

Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,

E-Mail: abo@swiss-hotels.ch

Stellvertreter:

Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,

E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch

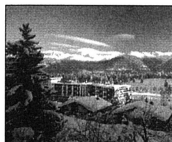
Geschäftszweigen:

Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,

E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch

Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



CRANS-MONTANA / Les autorités politiques veulent que la population prenne conscience des nombreux atouts de la station. **PAGE 2**



FRANCFORT / L'Imex, concurrent direct de l'EIBTM de Genève, a eu lieu la semaine passée. Bilan et perspectives. **PAGE 3**

Cahier français

hotel+tourismus revue

COMMENTAIRE

Etre présent, même dans l'adversité

LAURENT MISSBAUER

C'est en période de crise qu'il convient de redoubler d'efforts. Les récentes tensions politico-économiques et la pneumonie atypique ont certes entravé la bonne marche des affaires touristiques, elles n'ont cependant pas



constitué une raison suffisante pour abandonner tel marché au profit de tel autre. Ainsi, suivant l'exemple de Suisse Tourisme qui avait continué à promouvoir les atouts touristiques de la Suisse au Japon et en Russie alors que ces deux pays avaient été frappés il y a quelques années par une importante crise économique, Présence Suisse a tout de même organisé au mois de mars dernier à New York le «SwissPeak Festival», une manifestation économico-culturelle avec un volet touristique.

Ce volet a certes souffert du fait que les Américains étaient davantage concernés par la guerre en Irak que par le choix de leur prochaine destination de vacances, il n'en demeure pas moins qu'une telle présence dans l'adversité sert également à faire passer le message suivant: «Les choses ne vont pas pour le mieux actuellement, mais dès qu'elles s'amélioreront n'oubliez pas que la Suisse vous accueille les bras ouverts». Une telle attitude finit toujours par être payante avait relevé il y a quelques années Charles-André Ramseier, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud.

En étant présents la semaine dernière, à la première édition du salon touristique Imex à Francfort, les quelque cent prestataires touristiques suisses n'ont pas raisonné différemment. Le Switzerland Convention & Incentive Bureau y a d'ailleurs présenté sa nouvelle brochure promotionnelle où la sécurité de la Suisse figurait parmi les trois premiers atouts touristiques de la Suisse avec son «décor naturel grandiose» et son «hôtelier de haute qualité».

Lire aussi en pages 3 et 4

SAISON HIVERNALE / L'hiver qui s'achève aura surtout été marqué par quelques semaines extrêmement favorables en matière d'enneigement et de conditions météorologiques. **MIROSLAW HALABA**

De la pub pour l'hiver prochain

L'hiver qui s'achève restera, à coup sûr, gravé dans les mémoires. Non pas en raison des résultats obtenus, mais en raison des excellentes conditions météorologiques et d'enneigement qui ont régné depuis mi-février jusqu'à fin mars, voire même, ici et là, un peu plus tard.

Mais parlons d'abord de l'ensemble de la saison. Certes, les chiffres ne sont pas encore connus, mais il y a déjà suffisamment d'éléments pour en esquisser les contours. Une «bonne saison» qui devrait plus ou moins ressembler à la précédente: c'est ainsi que les responsables touristiques des principales stations de Suisse romande qualifient, dans l'ensemble, l'hiver 2002/03. Ce dernier a pourtant connu des circonstances particulières qui auraient pu lui donner une tournure défavorable si les facteurs négatifs n'avaient pas trouvé des pendant positifs.

LES DÉPENSES EN RECUL

Les conditions d'enneigement limite du début de la saison, début marqué par une température très douce, ont ainsi été compensées par celles qui ont régné en février et en mars. Quant aux incertitudes politiques et aux difficultés économiques qui ont influencé la demande étrangère, elles ont été contrebalancées par une robuste demande indigène.

Mais prudence: il n'est pas certain que ceci s'est reflété dans le volume d'affaires de tous les secteurs d'activité. «On a eu le sentiment que les gens ont moins dépensé», a ainsi indiqué Yvan Aymon, directeur-adjoint de Valais Tourisme, en faisant allusion à la morosité conjoncturelle. «Les séjours ont été plus courts que d'habitude», a ajouté le directeur de Crans-Montana Tourisme, Walter Loser.

A Verbier aussi, cette morosité s'est fait sentir. «Les magasins d'articles de première nécessité ont, semble-t-il, mieux marché que les boutiques», a souligné Pierre-Yves Déléze, responsable des relations publiques de la station. Ce constat n'est toutefois pas général. A Leysin, le directeur de l'office du tourisme, Thierry Jeanningros souligne: «Nous n'avons pas remarqué de recul de dépenses.»

L'APPÉTIT DE LA NEIGE EST REVENU

Ce qui réjouit cependant particulièrement les responsables touristiques cette année, c'est l'image que ces semaines de février et de mars ont laissée dans les esprits. «C'est une super

Photo: Swiss-Image



UNE BONNE PROMOTION

La combinaison neige et soleil, qui a fait la joie des hôtes en février et en mars, constitue une bonne promotion pour les hivers prochains.

pub pour les vacances dans les Alpes. Il y a véritablement eu, cette année, une ambiance hivernale», a lancé Yvan Aymon. «La neige et le beau temps constituent la meilleure des publicités», a relevé également Walter Loser. Pour Pierre-Yves Déléze, cette combinaison «neige et météo», qui a «redonné au public l'appétit de la neige», aura une influence positive l'hiver prochain au moment des réservations. Patrick Henry, le directeur de Villars Tourisme va même plus loin. «Nous comptons que l'impact positif se fera sentir

auprès de la clientèle étrangère encore deux à trois saisons plus tard», dit-il. Inutile donc de dire que ces images lumineuses seront utilisées dans les futures actions promotionnelles. A noter que les stations romandes ont profité cette année d'un étalement des vacances scolaires favorable.

DES CLIENTS PLUS EXIGEANTS

L'hiver écoulé a aussi fait apparaître quelques tendances. Ainsi Pa-

trick Henry a notamment relevé le fait que les clients sont devenus plus exigeants et attentifs à la qualité. «Ils viennent nous dire lorsqu'ils ne sont pas satisfaits, mais aussi lorsqu'ils le sont.» Le directeur de Villars Tourisme a par ailleurs constaté qu'après avoir noué un premier contact avec la station par Internet, les hôtes aiment, par la suite s'adresser, à une personne contact. D'où la nécessité d'avoir à disposition un personnel compétent, capable de répondre à des questions précises.

Saison d'été: accent sur les marchés de proximité

Les tensions politiques, le ralentissement économique et, depuis peu, la pneumonie atypique sont autant d'éléments négatifs susceptibles d'influencer la prochaine saison estivale.

Suivant les recommandations de Suisse Tourisme, les principales stations romandes mettront, dans l'ensemble, l'accent promotionnel sur les marchés de proximité, mais sans pour autant abandonner les marchés plus lointains. C'est ainsi que le prochain «Arabian Travel Mart», qui aura lieu du

6 au 9 mai à Dubaï, comptera notamment Villars et Crans-Montana parmi les exposants. «Il est probable que la clientèle du Golfe viendra cet été en Europe», indique le directeur de la station valaisanne, Walter Loser.

Leysin se concentrera en particulier sur les produits «familles», souligne Thierry Jeanningros, le directeur de l'office du tourisme. Un certain optimisme est d'ailleurs de mise: «Nous avons déjà enregistré pas mal d'entrées dans la parahôtellerie», a-t-il dit.

Responsable du marketing de Villars Tourisme, Guy Chanel se dit aussi «confiant» pour l'été.

Vice-directeur de Valais Tourisme, Yvan Aymon est, en revanche, préoccupé. «L'été nous cause beaucoup de soucis. Raison pour laquelle, nous préparons une grande campagne de promotion destinée aux marchés de proximité, dont la Suisse en particulier», a-t-il déclaré. Une demande de financement a été adressée dans ce but au gouvernement cantonal. **MH**

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

bienvenue
Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

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

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hôtellerie suisse

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@swiss-hotels.ch

happy YOU

Dormir happy: le bonheur à l'hôtel.

happy systems

Ah! Si j'avais un lit happy.

happy SA, Fabrikstrasse 7
CH-9201 Gossau SG
Tél. +41 (0) 71 387 44 44

prodega
CASH+CARRY

Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

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

LEYSIN / Le départ du Club Med influence les des nuitées

Trois mois délicats

L'absence du Club Méditerranée a pesé lourd dans la statistique des nuitées 2002 pour Leysin. Hors ce manque de 27 000 nuitées, en effet, et grâce notamment à l'augmentation de celles d'Intersoc (le club belge avait été fermé une partie de l'année 2001 pour rénovation), la station réussit à conserver l'équilibre.

Pour cet exercice 2002, ce sont surtout les trois premiers mois de l'année qui enregistrent les plus gros déficits par rapport à l'exercice précédent. Hors ce bilan chiffré, Thierry Jeanningros, directeur de Leysin Tourisme et Steven Ott, président de l'association n'en présenteront pas moins des résultats encourageants lors de l'assemblée générale qui réunira les partenaires à la fin du mois.

Cela d'autant plus que pour 2003, de nombreuses actions sont d'ores et déjà en cours. Sous le signe «réunir nos compétences», la station a en effet entamé une série de réflexions avec pour but de «renforcer l'esprit d'équipe».

Cela se traduit par les démarches entreprises pour l'obtention du Label de qualité niveau 2 de la Fédération suisse du tourisme, et celles qui devraient renforcer le positionnement «familles». De même, pendant que le programme de régionalisation des démarches ventes et marketing se poursuit, Thierry Jeanningros insiste aussi sur le développement d'une meilleure politique d'information et de communication auprès des partenaires. Il annonce enfin, l'étude de différents dossiers relatifs au cyclisme, notamment en collaboration avec le Centre mondial du cyclisme, basé à Aigle. JJE

VALAIS / Les atouts de Crans-Montana sont le ski, le golf et le panorama. La station le fait savoir en s'adressant en priorité à sa population par des campagnes d'affichage. DANIELLE EMERY MAYOR

«Le temps de réagir est venu!»

«Oui, Crans-Montana dispose d'atouts exceptionnels, mais nous n'en sommes plus assez conscients», affirme d'une seule voix les autorités politiques, ajoutant que «le temps de réagir est venu». En 1987, quand la station valaisanne organisait les Championnats du monde de ski alpin, elle était connue dans le monde entier. Aujourd'hui, «la notion de ski a disparu, ou presque!» C'est ce qu'on peut lire dans un document envoyé cette semaine à tous les habitants de la région pour leur expliquer que l'image de leur station est l'affaire de tous, et que Crans-Montana a entre ses mains de réels atouts.

Les autorités politiques et touristiques ont décidé de frapper fort: elles interpellent la population à travers ce bulletin et une campagne d'affichage au sein même de la station et des villages. Afin d'attirer l'attention sur «ce qui fait la richesse, la base de notre tourisme.» Puis, le 8 juin, tous les habitants seront invités à une journée «portes ouvertes» sur le glacier. En automne, les écoliers bénéficieront de cours pour les sensibiliser aux enjeux du tourisme.

REPOSITIONNEMENT DE LA DESTINATION

En janvier dernier, autorités politiques, remontées mécaniques et Crans-Montana Tourisme dévoilaient six options stratégiques. Aujourd'hui, ces partenaires annoncent que quatre sont réalisées, ou en cours. La campagne de communication en est une.

Photo: Valais Tourisme



CRANS-MONTANA

Les autorités politiques veulent que la population de la station prenne mieux conscience de ses atouts exceptionnels. Elles ont décidé de développer diverses options stratégiques, dont une vaste campagne de communication.

Elle découle d'un repositionnement de la destination autour de son produit phare: le ski et le golf. Les 2 mots apparaissent d'ailleurs désormais sur le logo de la station. Le panorama est le troisième atout mis en avant.

Crans-Montana s'est d'autre part officiellement déclarée candidate à l'organisation de Coupes du monde de ski alpin. Ensuite on a commencé à se pencher sur la question de l'augmen-

tation des lits: on s'aperçoit que le recensement et la classification des lits à louer en parahôtellerie font en partie défaut. Et malgré la centrale de réservation directe qui fonctionne bien, il manque une coordination générale des locations. On note aussi l'absence de plan d'aménagement local.

Des inadéquations sur les taxes perçues ont été constatées: elles n'incluent pas les propriétaires à mettre

leur bien en location (la question est abordée au niveau cantonal). Logeurs et promoteurs seront bientôt invités à participer à la recherche de solutions pour augmenter les lits disponibles.

Restent deux options stratégiques à mettre en route: développer les segments enfants/jeunes et mieux utiliser le potentiel du glacier. Crans-Montana s'est mis du pain sur la planche.

dimanches sans voitures

une initiative contre le tourisme et les loisirs!

L'initiative menace l'ensemble de l'industrie touristique, dont les gains se réalisent pour une bonne part durant les week-ends: hôtellerie, restauration, remontées mécaniques, cars privés, expositions artistiques et commerciales, foires artisanales, parcs d'attraction, musées.

Elle réduira aussi considérablement nos possibilités de déplacement lors des week-ends.

L'initiative est contraire aussi bien au travail qu'aux loisirs. Elle doit être rejetée!

NON

le 18 mai 2003

BEST WESTERN / Commission «attractive» pour les distributeurs

Lancement d'une carte client

Le groupement de marketing hôtelier Best Western a mis en circulation, au début du mois, une carte client. Appellée «Best Western Travel Card», cet instrument permet aux hôtes de payer «toutes les prestations» offertes par les établissements de la chaîne. Best Western souligne que ces cartes, qui remplacent le programme «Eurogestcheque», peuvent notamment être utilisées comme bons-cadeaux.

Le client dispose d'un compte contenant un montant libellé dans une des principales monnaies internationales ou, s'il n'est pas censé connaître la valeur monétaire de son avoir, des «unités d'hôtel» (trois à huit unités sont nécessaires pour le paiement d'une nuitée en chambre double). Au moment du paiement et grâce à la carte ou d'un certificat virtuel, l'hôtel accède à ce compte par Internet et peut alors le débiter du

montant de la consommation. Les distributeurs de la carte – agences de voyages, tours-opérateurs ou hôtels, par exemple – peuvent bénéficier d'une «commission attractive». Ils ont en effet le moyen d'acquiescer des «unités d'hôtel» au prix de 20,50 euros et les revendre au prix, recommandé, de 25 euros. La carte est acceptée dans les quelque quatre mille hôtels Best Western répartis dans le monde. MH

Vacances à la ferme: offre d'anniversaire

Alttau (TG). Fondée il y a quinze ans, l'association Vacances à la ferme propose un hébergement dans quelque 260 fermes et enregistre annuellement environ 30 000 nuitées. Pour marquer cet anniversaire, elle a mis sur pied une offre spéciale. Tous les vacanciers qui réserveront un séjour d'ici le 27 décembre (sauf entre le 28 juin et le 16 août), recevront un petit-déjeuner ou un souper gratuit pour toute la famille. MH

SIERRE / Un festival dédié à Rainer Maria Rilke

Un succès en l'an 2000

La première édition du festival dédiée à Rainer Maria Rilke, poète autrichien établi à Sierre durant les dernières années de sa vie, avait été un succès en l'an 2000. D'où la volonté de renouveler cet événement culturel. Sierre-Anniviers Tourisme collabore activement à son organisation. Le festival aura lieu à Sierre du 22 au 24 août. Le programme est riche et parfois étonnant. On annonce une exposition intitulée «Rilke et

l'Egypte» (du 25 juillet au 2 novembre), on prévoit aussi des spectacles, des pièces de théâtre, des conférences et autres cafés littéraires, des moments pour les enfants, un concours de poésie qui débute dès maintenant, des concerts et des animations de rue, des balades poétiques dans les vignes et même une descente poétique du Rhône en rafting. DEM

www.festivalrilke.ch

TOURISME D'AFFAIRES / 2003 sera difficile mais une amélioration est en vue

Des raisons d'espérer

Les circonstances actuelles, avec la guerre en Irak, la crise économique et la pneumonie atypique, ne sont guère favorables au tourisme d'affaires. On a pu clairement le ressentir à l'occasion du salon Imex qui s'est tenu la semaine passée à Francfort. Plusieurs signes positifs ont néanmoins pu y être enregistrés. «À très court terme, l'année 2003 sera sans doute difficile pour le tourisme d'affaires. Je reste néanmoins confiant pour l'année prochaine et peut-être même déjà pour la fin de l'année», relève ainsi Daniel Tschudy, le directeur de la société Spectrum, basée à Genève et à Zurich.

«Les sociétés qui ont actuellement mis un frein à leurs déplacements d'affaires et à leurs réunions recommenceront, fatalement, à voyager et à organiser à nouveau des conférences. Pour une entreprise d'une certaine taille, le lancement de nouveaux produits, les réunions entre les cadres et les présentations internes ou externes ne sont en effet pas des activités facultatives mais répondent à un besoin irremplaçable. On en a eu une nouvelle fois la confirmation à l'Imex de Francfort», ajoute Daniel Tschudy.

La question qui était sur toutes les lèvres à Francfort était de savoir quand ces voyages d'affaires reprendront. «À très court terme, il faut oublier. Je suis en revanche confiant à plus long terme», remarque Maurice Urech, le directeur de l'Hôtel Villa Principe Leopoldo à Lugano. Daniel Tschudy, pour sa part, estime que la situation pourrait déjà se débloquer cet automne: «On verra apparaître le même phénomène que pour les vacances. Les organisateurs de congrès réserveront de plus en plus tardivement. Ce ne sera pas du last-minute, mais presque. Il faudra alors faire preuve de beaucoup de flexibilité», prophétise-t-il. LM

MÉLI-MÉLO

La première édition de l'Imex a accueilli 5624 visiteurs. Les organisateurs de l'Imex, le salon mondial du tourisme d'affaires et des incentives qui s'est déroulé du 8 au 10 avril à Francfort (lire ci-contre), espéraient accueillir quelque 5000 visiteurs pour la première édition de leur manifestation. Ils en ont finalement accueilli 5624, dont 2570 étaient des «hosted buyers», à savoir des «acheteurs» de congrès invités par les organisateurs, provenant de 39 pays. A l'occasion de la conférence de presse de clôture, Ray Bloom, le patron de l'Imex, a annoncé que la prochaine édition de l'Imex aurait lieu du 12 au 14 mai et qu'elle se tiendrait à nouveau à Francfort. Il a également annoncé que la deuxième édition devrait être encore plus importante que cette année, tant au niveau des exposants (+10%) qu'au niveau des visiteurs (+15%). LM

IMEX / La première édition de l'Imex, organisée la semaine passée à Francfort, a été positive pour les exposants suisses. La qualité des visiteurs a toutefois été supérieure à leur quantité. LAURENT MISSBAUER

«Notre présence à Francfort a été un investissement pour le futur»

Avec la première édition de l'Imex, la foire mondiale des voyages d'affaires qui a eu lieu du 8 au 10 avril, Francfort-sur-le Main était devenu, l'espace de trois jours, Francfort-sur-Genève. L'Imex ne s'est en effet pas contenté de reprendre à son compte quelques-uns des éléments qui ont fait le succès de l'EIBTM de Genève, son principal concurrent, il s'en est inspiré jusque dans les moindres détails! Le fait que l'Imex soit dirigé par le Britannique Ray Bloom, qui n'est autre que le fondateur de l'EIBTM, n'est bien entendu pas étranger à cela.

Avec la vente, à la fin des années nonante, de l'EIBTM au groupe Reed, Ray Bloom avait signé une clause de non-concurrence d'une durée de cinq ans. Celle-ci étant échue, plus rien ne l'empêchait désormais d'organiser l'Imex en utilisant la même recette qui lui avait si bien réussi au cours des onze premières années passées à la tête de l'EIBTM. Ainsi, outre le fait qu'il a reconduit son système de «hosted buyers» – soit les «acheteurs» de congrès invités par les organisateurs –, Ray Bloom s'est présenté à l'Imex avec les mêmes collaborateurs qu'à Genève, à commencer par son adjoint Paul Flackett.

LES MÊMES HÔTESSES QU'À L'EIBTM DE GENÈVE!

«J'ai retrouvé à Francfort les mêmes personnes qu'à Genève il y a cinq ans. Et pas seulement les responsables, mais également les hôtesses. De nombreuses hôtesses présentes à l'Imex étaient en effet déjà là à l'EIBTM. Je les ai presque toutes reconnues», relève, dans un large sourire, Roger Tondeur, patron à Genève de la société MCI qui est une des principales organisatrices de congrès en Europe. Corollaire direct de ce qui précède, Roger Tondeur estimait avoir réalisé à l'Imex le même nombre de «bonnes affaires» qu'à l'EIBTM, «du temps de Ray Bloom», précise-t-il.

«Ray, ajoute Roger Tondeur, est quelqu'un qui sait exactement ce qu'il faut faire pour qu'une telle manifestation devienne à l'avenir la plus importante de son genre en Europe. C'est également quelqu'un qui a le soin du détail. J'en veux pour preuve l'animation de la soirée de gala de l'Imex qui a été assurée par le même orchestre français qui avait déjà animé par le passé les soirées de l'EIBTM.»

«PEU DE CONTACTS, MAIS DE QUALITÉ»

Un autre inconditionnel de Ray Bloom a été Maurice Urech, l'ancien président des hôteliers vaudois qui dirige l'Hôtel Villa Principe Leopoldo de Lugano depuis bientôt dix ans: «Si je suis venu à Francfort, c'est avant tout

Photo: Laurent Missbauer



LE STAND DE SUISSE TOURISME

Mark Wolter (de dos), responsable du Switzerland Convention and Incentive Bureau (SCIB) en Allemagne, a accueilli différents «hosted buyers», soit des «acheteurs» de congrès invités par les organisateurs.

en raison de Ray Bloom. Il s'agit en effet d'un excellent organisateur. Au niveau des contacts réalisés à l'Imex, je relèverais qu'ils ont été satisfaisants comptetenue de la situation. Ils n'ont pas été nombreux, mais ont néanmoins été de qualité. J'ai eu, par exemple, une réservation définitive de Daimler-Chrysler qui effectuera au mois de mai une présentation. Ma présence à l'Imex doit également être considérée comme un investissement pour le futur. D'ici une année et demie, nous ouvrirons un centre de congrès de

300 places». Pour Mark Wolter, le responsable du Switzerland Convention and Incentive Bureau (SCIB) en Allemagne, les visiteurs qui se sont déplacés sur le stand de Suisse Tourisme ont été moins nombreux qu'espéré, mais les interlocuteurs ont été de qualité. «Compte tenu de la crise et de la guerre en Irak, nous ne pouvons pas nous plaindre des contacts noués à l'Imex avec des clients qui provenaient avant tout d'Allemagne, mais aussi de Grande-Bretagne. Il y a eu en revanche peu de Français et de représentants du

Benelux», estime Mark Wolter qui considère lui aussi la présence du SCIB comme un investissement pour l'avenir. «Cette année, il y a encore l'EIBTM qui se déroulera pour la 16e et dernière fois à Genève, du 20 au 22 mai. Il n'est cependant pas exclu que nous organisions l'année prochaine une soirée suisse à Francfort», ajoute Mark Wolter.

«DES DÉCIDEURS ET NON PAS LEURS ASSISTANTS»

Le fait que l'Imex se soit déroulé pour la première fois s'est traduit par la présence de visiteurs «de grande qualité», estime Daniel Tschudy, le directeur de la société Spectrum, basée à Genève et à Zurich. «Il y avait vraiment des décideurs et non pas leurs assistants. Cela s'explique par le fait qu'ils ont tenu à vérifier de visu la qualité de l'exposition afin de pouvoir répondre en toute connaissance de cause aux questions suivantes: devra-t-on privilégier à l'avenir l'Imex plutôt que l'EIBTM? Devra-t-on être présent à chacune de ces deux foires en sachant que l'EIBTM aura lieu à partir de 2004 à Barcelone, en décembre, alors que l'Imex se tiendra au printemps? Les prochains mois devraient nous permettre d'y voir plus clair», conclut Daniel Tschudy.

Genève a souffert du départ de R. Bloom

«Genève a beaucoup perdu avec le départ de Ray Bloom. Aujourd'hui, l'EIBTM n'offre en effet plus le même soin dans l'approche des clients qu'auparavant», estime Maurice Urech, le directeur de la Villa Principe Leopoldo à Lugano. Si sa présence à l'Imex de Francfort s'est déjà traduite par quelques réservations définitives, l'ancien président des hôteliers vaudois relève néanmoins que le secteur des congrès restera très calme à court terme. «Il ne tardera cependant pas à retrouver l'importance qui était la sienne il n'y a pas si longtemps», ajoute-t-il.

N'ayant pas pu effectuer en début d'année un voyage de promotion de trois semaines aux Etats-Unis, André Oppenheim, «Resident Manager» du Beau-Rivage Palace de Lausanne, avait décidé de se déplacer à Francfort. «Aujourd'hui, je ne regrette pas d'être venu à l'Imex», relève-t-il. «Si la première journée a été plutôt calme, la deuxième a en revanche été plus active. La concrétisation d'une des affaires entamées lors de cette deuxième journée suffirait à rentabiliser notre déplacement à Francfort», conclut-il. LM

FRANCFORT / La première édition de l'«Imex, the worldwide exhibition for incentive travel, meetings and events», a réuni la semaine passée une centaine d'exposants suisses dont plusieurs hôteliers romands. En voici quelques reflets. **LAURENT MISSBAUER**

Présents à l'Imex dès la première année



Yves-Marc Pellet, attaché commercial de l'Hôtel Beau-Rivage de Genève.

Photos: Laurent Missbauer



L'ÉQUIPE DU SCIB

Le Switzerland Convention and Incentive Bureau (SCIB) était notamment représenté à l'Imex par (de g. à dr.) Susanne Gehrig (SCIB Zurich), Franziska Lüthi (SCIB France), Mark Wolter (SCIB Allemagne) et Patricia Truffer (SCIB Zurich).



Florian Franzen, attaché commercial du Beau-Rivage Palace de Lausanne.



LE BEAU-RIVAGE PALACE ET LAUSANNE TOURISME

Andrés Oppenheim (à g.), «Resident Manager» du Beau-Rivage Palace de Lausanne, et Philippe Kühne, directeur du marketing de Lausanne Tourisme.



LES LAUSANNOIS ENTRE EUX

Isabelle Roethlisberger (à g.), du Palais de Beaulieu Exploitation SA, et Christophe Sturny, responsable de la promotion et des ventes du Musée olympique, entourent Caroline Loehr, responsable de la promotion et des ventes de Lausanne Tourisme.



L'AMITIÉ LUGANO-MONTREUSIENNE

Alexandra Jäger, attachée commerciale de Montreux-Vevey Tourisme, avec les deux Luganais Maurice Urech (à g.), directeur de l'Hôtel Villa Principe Leopoldo, et Francesco Cirillo, directeur du Swiss Diamond Hotel de Vico Morcote.



LES REPRÉSENTANTS DE SPECTRUM

L'agence Spectrum, basée à Genève et à Zurich, était notamment représentée par son directeur général Daniel Tschudy et par sa collaboratrice Colette de Jong.

Clôture des annonces pendant les jours fériés

htr

Les dates pour l'édition 22/2003 (Ascension):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames est fixée au **mercredi, 21 mai 2003, 15 heures**

Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi*: **vendredi, 23 mai 2003, 12 heures**

Les dates pour l'édition 24/2003 (Pentecôte):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames est fixée au **mercredi, 4 juin 2003, 15 heures**

Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi*: **vendredi, 6 juin 2003, 12 heures**

VAUD / Le nouveau guide est sorti de presse

Promotion du vignoble

Pour la septième fois, l'Office des vins vaudois (OVV) a sorti son guide intitulé «Vivez le vignoble vaudois».

Tiré à 38 000 exemplaires, ce document pour l'année 2003 est un instrument de promotion touristique. Il s'est donné pour objectif de présenter ce que 28 «appellations d'origine contrôlées vaudoises» organisent chaque année pour mettre l'activité viticole en évidence. Il peut s'agir de réceptions dans

les caveaux avec présentation de vins, de sentiers pédestres viticoles ou de fêtes du raisin. Ce document, indique l'OVV, est diffusé dans toute la Suisse, principalement aux autocaristes et aux tours-opérateurs, mais également aux hôteliers, aux restaurateurs vaudois et aux offices du tourisme. *MH*

La brochure peut être obtenue gratuitement auprès de l'OVV, à Lausanne. www.ovv.ch

AIGLE / Huitième édition de «Verre en main»

Ateliers de dégustation

«Aigle, Verre en main», la traditionnelle dégustation du nouveau millésime dans le quartier du Clôître, qui borde la colline du Château, aura lieu cette année le 3 mai. Pour cette huitième édition, les organisateurs ont, en effet, prévu de déplacer leur manifestation d'une quinzaine de jours (elle avait d'ordinaire lieu le deuxième samedi d'avril) et de la jumeler avec une autre manifestation régionale, le Comptoir du Chablais.

Une série de navettes (calèches et trains touristiques) assureront la liaison entre les deux manifestations.

Nouveauté cette année, les producteurs locaux ont mis sur pied deux ateliers de dégustation, le matin et l'après-midi. Pour chacun, le nombre de participants sera limité à vingt, avec inscription sur place, pour des dégustations de millésimes de producteurs locaux. *JJE*

LES DIABLERETS / Exercice 2002 qualifié de moyen

Analyse des prestations

Conditions météo, morosité économique, concurrence d'Expo.02, l'exercice 2002 n'a guère été favorable pour Diablerets Tourisme qui a enregistré un recul de 6% des nuitées (la moyenne suisse) par rapport à l'exercice précédent. La seule clientèle allemande représente ainsi près de 20% du recul global.

Pour contrer cette tendance défavorable, la station a prévu de dynamiser encore l'offre à

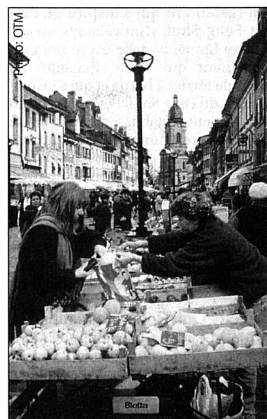
destination des familles. A l'issue de l'assemblée générale de Diablerets Tourisme, Eric Liechti, son directeur, a souligné encore une fois, la nécessité, pour tous les partenaires, de soigner les prestations. L'OT a par ailleurs entamé un processus d'analyse des prestations. Diverses commissions les étudient actuellement. Elles devraient remettre le résultat de leurs travaux dans le courant du mois de mai. *JJE*

MORGES / L'office du tourisme aimerait recruter de nouveaux membres

A l'heure de l'offensive

Après une année d'observation, le nouveau directeur de l'Office du tourisme de Morges (OTM), le Tessinois Ermano Castelli, veut passer peu à peu à l'offensive. On le remarque dans la dernière lettre d'information de l'Association des intérêts de la région morgienne (ADIREM) et de l'OTM, «L'Heure du T...».

La lecture de l'éditorial nous apprend que ces deux entités souhaitent grouper les efforts visant «au développement et à la prospérité de toutes les communes du district de Morges». Elles ajoutent pour justifier leur point de vue: «Aujourd'hui, les visiteurs ne dépensent plus leur argent uniquement en ville de Morges. Les autres communes en profitent aussi.» Or actuellement, deux communes seulement – Morges et Vuflens-le-Château – sur 33 qui pourraient l'être sont membres de l'association. «C'est infiniment regrettable!», estime cette dernière.



Pour les responsables de l'OTM, Morges n'est pas la seule commune du district à profiter du tourisme.

Pour Ermano Castelli, il s'agit donc, notamment, de profiler l'ADIREM et l'OTM comme coordinateur du développement touristique régional, d'encourager la création d'instruments facilitant ce développement – les supports promotionnels, par exemple –, mais aussi de sensibiliser la population locale à l'importance du tourisme et de consolider, en Suisse et sur les marchés de proximité, l'image de «Morges-Fleur du Léman». Ermano Castelli ne cache pas non plus son intention de renforcer la collaboration avec les offices du tourisme voisins de Rolle et de Nyon.

Le directeur de l'OTM a, par ailleurs, déjà innové cette année en mettant sur pieds des forfaits hôteliers pour les fins de semaine. Des forfaits thématiques «Arvinis» ou «Swiss British Car Meeting» sont également proposés.

NEW YORK / Le volet touristique du «SwissPeaks Festival», manifestation qui se tient actuellement à New York, a fait le bonheur de Suisse Tourisme (ST), son organisateur. MIROSLAW HALABA

Opération réussie, estime ST

Avec quelque 200 000 visiteurs, le volet touristique du «SwissPeaks Festival» – manifestation économico-culturelle organisée à New York par Présence Suisse (ST) – est considérée par Suisse Tourisme comme une réussite.

Installés le mois dernier, pendant trois semaines, dans le Grand Central Terminal, la gare principale de New York où transitent quotidiennement 500 000 personnes, Suisse Tourisme et divers prestataires touristiques dont, côté romand, Lake Geneva & Matterhorn Region, l'Union Fribourgeoise du tourisme et Minotel, ont présenté diverses facettes du tourisme helvétique.

Tradition et modernité ont cependant été mêlées, la manifestation d'ouverture ayant, par exemple, été animée par un défilé de mode.

NOUVELLE ACTION SOUHAITÉE

«Certains jours, nous avons eu jusqu'à 15 000 visiteurs», a indiqué le responsable du marché nord-américain de Suisse Tourisme, Urs Eberhard. Le début de la guerre en Irak et la peur d'un attentat à la gare centrale ont toutefois ramené la fréquentation des derniers jours à 5000 à 8000 visiteurs. «Nous avons recueilli durant cette manifestation des réactions particulièrement positives», a souligné Urs Eberhard. La maquette de train, la boule de neige géante, les animations ou encore les produits alimentaires suisses ont intéressé les New-Yorkais. Le stand d'information touristique a notamment connu un succès qualifié de «particulièrement réjouissant».

«Nombreux sont ceux qui ont plaidé en faveur de la répétition, l'an prochain, d'une action similaire ou même d'un «Road Show», a ajouté le repré-

Photo Suisse Tourisme



GRAND CENTRAL TERMINAL

Le stand d'information touristique a connu un taux de fréquentation élevé, a indiqué Suisse Tourisme.

sentant de Suisse Tourisme. Le succès du volet touristique ne reflète pas, semble-t-il, le succès rencontré jusqu'ici par le festival dans son ensemble. Proposant une centaine d'expositions, de manifestations et de spectacles destinés à montrer une

«Suisse multiple, provocante et avant-gardiste», ce festival dure jusqu'à fin avril. A mi-parcours, le consul général de Suisse à New York, Raymond Loretan, a tiré un «bilan positif» du festival, a indiqué l'ATS. Il s'est notamment réjoui de la présence de personnalités

américaines aux manifestations, tel le maire de New York, Michael Bloomberg. Toujours selon l'ATS, le festival a toutefois eu, jusqu'ici, peu d'écho dans le grand public et dans les médias. Ainsi, le «New York Times» aurait évoqué une fois le festival dans ses colonnes.

TOURISME AÉRIEN / L'aéroport de Sion est touché de plein fouet par les turbulences qui secouent les compagnies aériennes. On redoute encore la suppression des deux dernières liaisons. GENEVIÈVE ZUBER

Les derniers charters menacés

Entre 2002 et 2003, le nombre de passagers charters va dégringoler de 10 000 à 4500 à l'aéroport de Sion. En effet, la liaison Sion – Londres-Gatwick n'a pas été reconduite au début de l'hiver dernier. Pourtant le Jumbolino des neiges était bien souvent bondé. L'unique rotation hebdomadaire des débuts, en 1999, avait été dédoublée et les vols affichaient un taux de remplissage de 97%. Mais l'hiver dernier British Airways a voulu remplacer le Jumbolino par un Boeing 737, plus grand et plus rentable. Or l'aéroport de Sion n'est pas équipé pour recevoir ce type d'appareil. C'est ainsi que cette liaison a été supprimée. «Un coup dur!», commente le directeur, Jacob Gerhard, qui s'attend maintenant à la suppression

des deux dernières liaisons charter encore opérationnelles, avec Londres-Heathrow et Zurich. «Ces vols de Swiss marchent bien», déclare-t-il. Mais comme British Airlines, la nouvelle compagnie nationale économise à tour de bras. Je crains donc que nous soyons dans la prochaine charrette.»

GRAND SUCCÈS DU CRÉNEAU BUSINESS

En dépit de cette passe difficile, Jacob Gerhard est convaincu que l'avenir de l'aéroport de Sion passe par le développement des charters: «Il faut savoir en effet que l'aviation générale et légère (les avions de moins de 5,7 tonnes) a atteint un point maximal de

développement à Sion. Quant au créneau des vols de ligne, il a été abandonné, faute d'un bassin de population suffisant.»

JACOB GERHARD DÉMISSIONNAIRE

Selon le directeur, le créneau commerce et business, lui, a passé de 300 à 700 vols ces trois dernières années. Il s'agit d'hommes d'affaires résidant en Valais ou de touristes aisés ou de VIP s'y rendant en villégiature. «Sarah Ferguson par exemple...», précise Jacob Gerhard. Mais ce créneau reste, selon lui, limité. En matière de charters en revanche, l'aéroport de Sion a de belles potentialités. Il est le troisième de Suisse

en ce qui concerne la superficie et la longueur des pistes. Il pourrait notamment jouer un rôle complémentaire avec celui de Zurich, limité dans ses ambitions par les voisins allemands, et celui de Genève, qui est à l'étroit. «A Sion, nous refusons des charters venant de pays émergents, comme la Russie, parce que nous ne sommes pas équipés pour les recevoir, indique le directeur. Or, nous pourrions nous doter d'un système de guidage GPS pour un coût modeste. Encore faut-il qu'il y ait en Valais la volonté de développer réellement l'aéroport...» Démissionnaire, Jacob Gerhard quittera ses fonctions de directeur à la fin juillet. Plus que jamais, l'avenir de l'aéroport de Sion reste donc un dossier d'actualité.

PAPILIORAMA / Le Nocturama sera ouvert durant le mois de juin

Ouverture du site à Chiètres

Le Papiliorama, installé auparavant à Marin (NE), a ouvert ses portes mardi sur le territoire de la commune fribourgeoise de Chiètres.

Cette attraction, consacrée à la faune et la flore tropicale, occupe un bâtiment formé par un cylindre tronqué culminant à 12 mètres de hauteur et surmonté d'une coupole de 40 mètres de diamètre. Le site, qui devrait accueillir quelque 250 000 visiteurs par an, pré-



Le site est désormais en terre fribourgeoise.

sente désormais 50 espèces de papillons tropicaux contre une vingtaine auparavant, plusieurs espèces d'oiseaux, ainsi que des poissons.

Le Nocturama, soit le pendant nocturne du Papiliorama, sera quant à lui ouvert en juin. Enfin, le Jungle Trek, dôme qui présentera une jungle, sera accessible au public à partir du printemps 2004. Le Papiliorama a été créé par Maarten Bijleveld van Lexmond. **MH**

Les recettes de Rolf Hiltl en français

Zurich. Le Zurichois Rolf Hiltl, arrière petit-fils du fondateur du premier restaurant végétarien d'Europe, vient de publier une version française de son livre de recettes publié en 1998: «Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune». Intitulé «Hiltl. Saveurs et fantaisies végétariennes», l'ouvrage en français présente les recettes des soixante mets les plus prisés de la carte du restaurant de la famille Hiltl. **MH**

TVA / Satisfaction chez hotelleriesuisse

Un «signal positif»

Sous le titre «Signal positif pour l'économie du tourisme», hotelleriesuisse a pris acte, dans un communiqué, de la décision de la Commission de l'économie et des redevances du Conseil des Etats (CER-CE) de prévoir le maintien d'un taux de TVA spécial pour les prestations d'hébergement dans le cadre du nouveau régime financier de la Confédération.

Pour hotelleriesuisse, le passage de la situation pro-

visoire actuelle à une réglementation définitive inscrite dans la Constitution souligne l'importance que revêt l'hôtellerie pour l'économie nationale. «Ainsi la CER-CE reconnaît aussi le caractère d'exportation incontestable de notre branche touristique», écrit hotelleriesuisse. Un taux préférentiel permet au tourisme suisse de rester sur «un pied d'égalité» avec ses principaux concurrents. **MH**

MONTREUX / Un Hollandais à la tête du Montreux Palace

«L'hôtel est et restera unique»

Le groupe Raffles a annoncé lundi la nomination de Michael R. Smithuis à au poste de directeur général du Montreux Palace, en remplacement de Hans Wiedemann. Hollandais, né en 1969, Michael R. Smithuis est diplômé en gestion hôtelière de l'HTTI, School of Hotel Management Neuchâtel. Après des passages, dès 1987, au Mayfair de Londres, puis à Oman et au Mandarin Oriental de Jakarta, il est entré au service de Raffles en 1998, au Vier Jahreszeiten à Hambourg. Depuis janvier 2001, il a occupé le poste de directeur commercial du groupe et depuis mars 2002, il était directeur général du Swissôtel d'Amsterdam. «Une carrière rapide», admet le nouveau patron du Montreux Palace, tout en précisant que son engagement sur la Riviera vaudoise s'entend sur le long terme.

L'HÔTEL N'EST PAS À VENDRE

Pour l'avenir, il déclare vouloir poursuivre le travail entrepris, c'est-à-dire assumer le rôle historique et régional de l'établissement. Des propos soutenus par Ingo Peters, directeur des opérations du groupe pour l'Europe: «S'il y a des synergies à entreprendre au sein de Raffles Europe, notre intention ne sera jamais de créer un amalgame. Nous ne voulons pas que nos hôtes se réveillent dans un hôtel de chaîne, mais bien plutôt dans des établissements uniques, et le Montreux Palace est unique.»

Il a également démenti toute intention du groupe Raffles de céder le Montreux Palace en précisant que «si le groupe avait souscrit au programme de rénovations entrepris par les précédents propriétaires, ce n'était pas pour en abandonner les résultats à d'autres».

Pour sa part, Michael Smithuis a encore assuré que le staff actuel – «véritable richesse du Montreux Palace» – serait maintenu, hors le tournus saisonnier. Les deux représentants de Raffles ont enfin démenti que le groupe s'était attendu à la démission de Hans Wiedemann, ce qu'aurait pu laisser supposer son remplacement immédiat. **JJE**

Photo: Valérie Marchand



LE «CHOUETT'NID»

Le «Chouett'Nid» a été construit dans un vieux frêne. Il est attaché à l'arbre par des chaînes. A l'intérieur, quatre personnes peuvent y être hébergées.

LE LOCLE (NE) / Une offre touristique étonnante: dormir dans une maisonnette située à 8 mètres du sol, chauffée avec un poêle suédois. **VALÉRIE MARCHAND**

Séjourner sur un arbre

En période de crise, le tourisme a besoin d'innovations. Voilà un exemple insolite dans le canton de Neuchâtel: Karin et Jean-Paul Vuilleumier, qui tiennent le gîte des Trois Frères au Locle, dans une ancienne ferme, proposent un hébergement étonnant à leurs hôtes, à savoir dormir dans le «Chouett'Nid», une maisonnette de forme octogonale, vitrée, suspendue à un vieux arbre, à 8 mètres du sol. Situé à proximité de la forêt, ce «nid» peut accueillir quatre personnes et dispose d'une douche, de WC, d'un vieux poêle suédois, ainsi que d'une petite cuisine.

UN CONCEPT QUI PLAÎT AUX HÔTES

Les hôtes préparent eux-mêmes leurs repas, mais le matin, le boulanger leur apporte du pain frais qu'il met

dans une boîte à lettres située au pied de l'arbre. Un escalier en bois permet d'accéder à la maisonnette, d'où la vue est imprenable. Dans l'arbre, plusieurs nichoirs ont été installés pour nourrir les oiseaux en hiver. Pour les observer, des jumelles sont mises à disposition des hôtes.

UNE CONSTRUCTION DIFFICILE À RÉALISER

«C'est l'endroit idéal pour se ressourcer», estime Karin Vuilleumier. La maisonnette a été construite, il y a un an, et depuis, elle rencontre de plus en plus de succès. Tous les week-ends sont déjà réservés jusqu'au mois de septembre.

S'il existe un site internet* décrivant ce nouveau type d'hébergement et les dates encore disponibles, la pro-

motion se fait aussi beaucoup par bouche à oreille. La nuitée pour deux personnes coûte 150 francs le week-end et 120 francs la semaine. Un tarif relativement plus élevé que celui d'une nuit sur la paille, mais avec le confort en plus!

La réalisation de cette construction ne s'est pas faite sans difficulté. Il fallait avoir l'aval de la commune, des assurances et fabriquer un pavillon qui résiste à la pluie. «En cas d'intempéries, des bavettes longent le tronc et repoussent l'eau», précise Karin Vuilleumier. De même, il fallait éviter de blesser l'arbre qui actuellement bourgeonne à l'intérieur de la maisonnette! Cette dernière repose sur des branches très larges et très solides, auxquelles elle est rattachée par des chaînes.

* www.gite3freres.ch

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Décoration des terrasses d'hôtels.

Dès le printemps, il est temps de choisir de belles variétés de plantes pour les terrasses d'hôtels et de se soucier de leur entretien. Sans investir beaucoup de temps, avec un peu d'habileté et quelques connaissances, une terrasse peut très vite devenir très belle et très pratique. Elle peut, par exemple, apporter un peu d'ombre et de fraîcheur aux clients lors d'une journée très ensoleillée. En général, les conifères sont plus souvent utilisés pour garnir les terrasses, car ils ne sont pas délicats. Ils supportent notamment très bien les variations de température. **Page 5**

Le marché russe est très important pour la station de Zermatt.

Le directeur de l'Office du tourisme de Zermatt, Roland Imboden, dresse un bilan positif de son récent voyage à Moscou. Même si la guerre en Irak freine l'arrivée de touristes américains, anglais ou japonais, les russes, eux, ne boudent pas la destination. Par ailleurs, ils choisissent de réserver leurs vacances au mois d'avril ou en début d'année (ils célèbrent Noël le 7 janvier) et contribuent ainsi à un meilleur équilibre lors des périodes creuses de l'année. Cependant, le temps où les hôtels se remplitaient très facilement est terminé, estime Roland Imboden. **Page 2**

Un restaurant qui s'inspire de l'art du Feng Shui.

«Gut gelaunt» ou «de bonne humeur», telle est le nom du restaurant qui a été inauguré au mois de février à Berne et qui s'inspire de l'art du Feng Shui. Pour Ralf Jansen qui détient l'établissement avec sa famille, le restaurant doit être un lieu de bien-être et de détente, pour les clients ainsi que pour les employés. De nouveaux menus sont élaborés pour chaque saison et la décoration est changée régulièrement selon la philosophie Feng Shui. Il en va de même pour les uniformes des collaborateurs. **Page 13**

Le «City Club Hotel» de Manhattan renaît.

Le «City Club Hotel» de Manhattan a été complètement transformé et aménagé par l'architecte d'intérieur, Jeffrey Bilhuber. Ce dernier a déjà travaillé pour des célébrités comme l'acteur Michael Douglas ou le chanteur David Bowie. L'architecte décrit son style comme «néo-américain classique». L'atmosphère de l'hôtel se veut relativement calme, mais propose des installations «high tech» comme l'accès très rapide à Internet ou des télévisions avec équipement DVD. **Page 12**

ABONNEMENTS

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

IMPRESSUM

htr hotel + tourisme revue	L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs
Editeur: Société suisse des hôteliers Monbijoustrasse 130 case postale 3001 Berne	Pierre Thomas (PT), Lausanne; Nicolas Merckling (NM), Genève; Milestone: Dr. Peter Kübler (PK).
Responsable des médias: Christian Hodler	Editeur: Cheffe d'édition: Iris Strelbel
Rédaction: Rédacteur en chef: Marietta Dedual (MD)	Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali
Responsable du Cahier français et	Publicité: Markus Marchel (Chef de vente),
réducteur en chef adjoint: Miroslav Halabá (MH)	Roger Steiner, Brigitte Weber
Rédaction: Laurent Mischbauer (LM)	Administration: Patrick Stalder
Valérie Marchand (VM), secrétaire de rédaction	Impression:
Correspondants: Jean-Jacques Effner (JJE), Wavy,	Fischer AG, für Data und Print, Druckzentrum Berne.
Danielle Emery Mayor (DEM), Valais;	Tirage: 11 200 Ex. commandé REMP 2002,
Herrn Jeanneret (HJ), Neuchâtel;	22 000 Ex. imprimés.
Seydoux (S), Fribourg;	Prix de vente (TVA inclus)
	Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an
	Fr. 145.-
	ISSN: 1424-0440

Contacts:
Adresse: Monbijoustrasse 130,
case postale, 3001 Berne.
Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.)
Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,
E-Mail: htr@swiss-hotels.ch
Abonnements:
Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swiss-hotels.ch
Annonces:
Tél. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch
Publicité:
Tél. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch
Nous declions toute responsabilité pour les
documents envoyés sans conservation préalable.

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

DOMINO GASTRO

Küchenchef

Gesucht wird der Küchenprofi, der die Kunst des Kochens im Herzen trägt und sein Können bereits unter Beweis stellen konnte. Sie verfügen über mehrere Jahre Erfahrung in der Top-Gastronomie und haben Ihr Wissen auch stets durch Weiterbildungen vertieft. Das Führen und Schulen einer Brigade fällt Ihnen leicht. Ihre grosse Begeisterung motiviert auch Ihr Team zu Höchstleistungen. Es erwartet Sie ein grosser, einmaliger Restaurationsbetrieb auf dem Platz Zürich mit einem Top-Speiserestaurant, Sommerterrasse und Bankettmöglichkeiten. Wenn Sie eine Leaderpersönlichkeit, kreativ, qualitätsbewusst, kommunikativ und ambitioniert sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto zu.

01-432 73 73

DOMINO GASTRO ENG GmbH
Segenstrasse 1, 8048 Zürich
E-Mail: r.eng@dg-jobs.ch

155782/257168



Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00
Bankette: 01 360 56 60
Internet: www.hotel-krone.ch
E-Mail: info@hotel-krone.ch



Wir sind ein schönes ****-Stadthotel im Herzen von Zürich, mit 57 modern eingerichteten Zimmern, dem erst kürzlich neu eröffneten Restaurant & Bar «different» mit 100 Sitzplätzen sowie Bankett- und Konferenzmöglichkeiten für Anlässe bis zu 160 Personen. Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir per Juli 2003 einen motivierten und initiativen

Chef de réception/ Administrator

Diese sehr interessante und anspruchsvolle Kaderstelle umfasst die Führung und Organisation des gesamten Front-Office-Bereiches. Sie besitzen sehr gute Fachkenntnisse über das Réceptionswesen und verfügen über gute administrative Fähigkeiten (D/E/F) in Wort und Schrift. Ebenso haben Sie ein Flair für die aktive Verkaufsförderung unseres Hauses sowie für die Pflege unserer Stammkunden. Gleichzeitig haben Sie auch die Möglichkeit, sich mit den Aufgaben der Mitarbeiteradministration vertraut zu machen. Wir stellen uns einen gepflegten, kreativen und vor allem unkomplizierten Kadermitarbeiter vor, welcher mit Herz, viel Freude und der Sicherheit seiner bereits gesammelten Erfahrung als Chef de réception die anspruchsvollen Aufgaben löst und die Anliegen unserer Gäste vorbildlich betreut. Wir unterstützen unsererseits diese anspruchsvolle Kaderstelle durch ein gut eingespieltes Team, einen modernen, lebhaften und abwechslungsreichen Hotelbetrieb und natürlich mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie unser Haus und die damit verbundene Tätigkeit anspricht, dann freuen wir uns, Sie bald kennen zu lernen. Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Roger Jutzli, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, und wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.



155752/40614

Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

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

Im Mandat suchen wir

ein GESCHÄFTSFÜHRER-PAAR

(evtl. GeschäftsführerIn)

Für einen schönen, traditionellen Hotelbetrieb in der Ostschweiz, inmitten einer reizvollen und intakten Natur. Der Betrieb verfügt über ein grösseres Gastronomieangebot mit Restaurant-, Bankett- und Gartenplätzen sowie 40 Hotelzimmern.

Unser Auftraggeber sucht begeisterte Gastgeber mit Ideen und Innovationsgeist, welche das gepflegte Hotel selbstständig führen möchten. Unternehmerisches Denken und Handeln sind daher genau so gefragt, wie die Freude am täglichen Mittun.

Es besteht ein grosser, zufriedener Kundenkreis, welcher mit Hingabe betreut und weiter ausgebaut werden soll.

Die Besitzer sind bereit, ihr Lebenswerk in jüngere Hände zu legen. Sie bieten weit gehende Gestaltungsfreiheit sowie bei gegenseitiger Zufriedenheit auf Wunsch auch die Möglichkeit, Ihnen einen schrittweisen Einstieg als Besitzer zu gewähren.

Der Eintritt ist ab sofort oder nach Vereinbarung möglich.

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

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

155714/412708



Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie mit nostalgischem Charme.

Ein Arbeitsplatz, der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt.
Eine Chance für Sie!

Nach einem Jahr der Erneuerung strahlen unsere Zimmer sowie die Réception in neuem Glanz!

Nach Vereinbarung suchen wir eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit für die Position des

Rooms Division Manager (m/w)

Unter Ihrer dynamischen Leitung ist unser Front-Office eine wichtige Drehscheibe, die den ersten entscheidenden positiven Eindruck auf unsere internationale Kundschaft hinterlässt!

Sehr gute kommunikative Fähigkeiten in Deutsch, Französisch und Englisch sowie Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent sind Voraussetzungen für Ihren Erfolg in dieser anspruchsvollen Kaderposition.

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie und haben als dienstleistungsorientierte Front-Office-Persönlichkeit Erfahrungen in ähnlicher Position sammeln können.

Treffen Sie die richtige Wahl für Ihre Zukunft, ein motiviertes Team von ca. 15 MitarbeiterInnen wartet auf Sie!

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. Telefon 031 320 45 45.



**HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *******

Kochergasse 3 - 5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



one of
The Leading Hotels
of the World

155533/4081

INHALT: Kader 2-3 / Deutsche Schweiz 4-7 / Svizzera Italiana 6 / International 8 / Stellengesuche 8 / HRC / Image 8

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

SOMMAIRE: Suisse romande 6 / Demandes d'emploi 8 / Marché de l'emploi 8

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



Segeln Sie
auf gutem Kurs
www.horega.ch

Der direkte Link zum Arbeitsmarkt

Beratung
Selektion
Vermittlung

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

GastroJob

Adecco
HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Stellenangebote
auf Seite 3.

Offres d'emplois
en page 3.



hoteljob

AUSZUG AUS UNSEREM KADER-STELLENANGEBOT

Kanton Bern

Familienhotel mit Restaurant in der Nähe von Interlaken, sucht per Mai/Juni in Jahresstelle eine/n Hotelprofi als

Direktionsassistentin/-assistent

Aufgaben: Stv. Direktion, ca. 40% Réception und 60% Restauration, Bankettorganisation, Kontrollen.
Anforderungen: Sie verfügen über eine Ausbildung Hotellerie/Gastronomie sowie praktische Erfahrung in allen Bereichen. Sprachen: D/E/F. Alter: 23-30

Zentralschweiz

Für ein 3*-Hotel/Restaurant am Urnersee, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Betriebsassistentin/-assistenten

Für diese Stelle sollten Sie eine Berufslehre in der Hotellerie/Gastronomie absolviert haben und über umfassende Branchenerfahrung verfügen. Sie vertreten die Direktion in Abwesenheit, helfen mit Lehrlinge auszubilden und arbeiten gerne an der Front (Service/Réception).

Kanton Tessin

In einem kleinen Familienbetrieb über dem Luganersee (Nähe Morcote) ist per sofort die Stelle einer

Aide du patron

zu besetzen. Sie unterstützen den Besitzer im Administrationsbereich und helfen gerne überall tatkräftig mit. Während den Stosszeiten vor allem im Service.
Voraussetzung für diese Stelle ist eine solide Berufserfahrung in der Hotellerie/Gastronomie (Hotelfachschule von Vorteil).
Sprachen: D/E/F, w.m. Italienisch mündlich.
Jahresstelle.

SIND SIE INTERESSIERT? GERNE ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTERSTEHENDE ADRESSE, z.Hd. Frau Irène Porta.



Schweizer Hoteller-Verein
hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33, Telefax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch, hoteljob.be@schweizerhotels.ch

ALEX

**** HOTEL RESTAURANT CH-NATERS - BRIG

Hotel Alex**** Business/Seminar/Golf-Hotel Naters-Brig

sucht

Betriebsleiter/in - Paar

Unser Erfolg beruht auf Gastfreundschaft, innovativer und dynamischer Leitung.

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

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

Imhof Armand, Furkastrasse 18, 3904 Naters.

153760/376167



FAITES VOS JEUX...

...wird es auch bald in Basel heissen! Neben dem Tischspiel- und Geldspielautomatenbetrieb gehören auch eine Brasserie, 3 Bars, ein à la carte Restaurant sowie ein Bankettsaal dazu. Wir wollen unsere Gäste auch kulinarisch verwöhnen und suchen daher qualifizierte, dienstleistungsorientierte sowie topmotivierte MitarbeiterInnen, welche sich persönlich für ein neues Projekt einsetzen wollen.

Wir wenden uns an Profis im Gastro-Bereich, welche bereit sind, in einem drei Schichtbetrieb Ausserordentliches zu leisten. Nebst Ihrer Fachkompetenz sind Sie ein charmanter Gastgeber, welcher es versteht, unsere Gäste zu verwöhnen und sich in ein Team einzufügen. Dazu gehören Zuverlässigkeit, Flexibilität, Ehrlichkeit und Belastbarkeit. Eine saubere Weste (Leumund, Strafregistrauszug sowie Auszug aus dem Betreibungs- und Konkursregister) inklusive!

Der Stellenantritt für den/ die LeiterIn Restaurant und KüchenchefIn ist der 1. September 2003, alle weiteren MitarbeiterInnen beginnen am 1. Oktober 2003. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Frau Sonja-Studer unter Tel. 061 327 20 04. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an Renate Wüst, Leiterin Human Resources, Airport Casino Basel AG, Flughafenstrasse 225, Postfach, 4025 Basel.

BONNE CHANCE!

LeiterIn Restaurant

Sie sind für den reibungslosen Betrieb der gesamten Restauration sowie der Bars zuständig. Weiter obliegt Ihnen die Verantwortung für Ausbildung und Anleitung der Servicemannschaft, Einkauf und Bestellung, Organisation der Aktivitäten des Küchenchefs, Wartung der Gerätschaften und des übrigen Materials, Organisation und dynamische Ausrichtung von Banketten.

Stv. LeiterIn Restaurant

Sie unterstützen den Leiter Restaurant in allen Belangen und stellen bei dessen Abwesenheit einen reibungslosen Betrieb der gesamten Restauration sowie der Bars sicher.

Servicefachmitarbeiter m/w (Bar und Restaurant kombiniert)

Sie sind für die Bedienung der Gäste zuständig und übernehmen die Aufsicht über die Ihnen zugewiesene Restaurant- resp. Barsektion. Sie verfügen über Kenntnisse der Zusammensetzung der zu servierenden Gerichte. Zudem haben Sie ein umfangreiches Know-how über Weine, Spirituosen, Cocktails sowie deren Zubereitung und Präsentation.

Es werden explizit MitarbeiterInnen gesucht, die in der Brasserie, im à la carte Restaurant, Bankettsaal sowie in einer der drei Bars eingesetzt werden können.

KüchenchefIn

Sie sind für Küche und Crew hauptverantwortlich, übernehmen die Gestaltung der Gerichte und ihrer Preise und bestellen die notwendigen Nahrungsmittel. Sie bestimmen das Moment des Austragens der Gerichte, unterstützen deren Zubereitung und übernehmen selbst diese, wenn es die Situation erfordert. Sie sind über die neusten Entwicklungen im Bereich Kochkunst informiert und auf die Weiterentwicklung und Anwendung dieser Kenntnisse bedacht. Weiter sind Sie für die Anleitung und Ausbildung der Küchenmannschaft zuständig.

Stv. KüchenchefIn

Sie unterstützen den Küchenchef in allen Belangen und stellen bei dessen Abwesenheit einen reibungslosen Betrieb der Küche sicher.

Koch/Köchin

Sie haben einige Jahre Erfahrung in der Zubereitung internationaler Speisen sowie Gerichte und lieben es, diese an einem topmodernen Arbeitsplatz professionell zubereiten und präsentieren zu können. Oder/und vielleicht sind Sie auch noch ein Spezialist in Sachen Pâtisserie?

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

human resources management
Ihr Stellenmarkt Schweiz
hotel staff
www.hotelstaff.com
hotelstaff@hotelstaff.com
Personalienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events
Linthochgasse 3
8023 Zürich 1
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

www.gastrouisse-jobservice.ch
— die Stellenbörse für über 3 000 Betriebe und über 1 000 Stellensuchende
Gastrouisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
CH-8046 Zürich
Tel. 01 377 55 35
Fax 01 371 89 09
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

Gastro help
Stellenvermittlung
GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO
Tel. 055 462 35 25 info@gastrohelp.net
www.gastrohelp.net

Pausencafé
mit Blick aufs
Bundeshaus?
www.bernhotels.ch

hoteljob
Ihre Stellenvermittlung
Hoteljob
Monbijoustrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern
www.hoteljob.ch
Personalberatung
Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34
e-mail: hoteljob.be@schweizerhotels.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere

Einloggen!
5265 offene Stellen,
3222 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01 297 79 79
zuerich.hotevent@adecco.ch

Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061 264 60 40
basel.hotevent@adecco.ch

Marktstrasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031 310 10 10
bern.hotevent@adecco.ch

Grabenstrasse 40, 7000 Chur
Telefon 081 258 30 75
chur.hotevent@adecco.ch

Weinmarkt 15, 6000 Luzern 5
Telefon 041 419 77 66
luzern.hotevent@adecco.ch

Poststrasse 15, 9001 St. Gallen
Telefon 071 228 33 43
stgallen.hotevent@adecco.ch

Bd. Jacques-Dalcroze 7, 1204 Genève
Téléphone 022 718 44 77
geneve.hotevent@adecco.ch

Petit Chêne 38, 1001 Lausanne
Téléphone 021 343 40 00
lausanne.hotevent@adecco.ch

Rue des Terreaux 7, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032 722 68 88
neuchatel.hotevent@adecco.ch

Viale S. Francini 30, 6901 Lugano
Telefono 091 910 20 30
lugano.hotevent@adecco.ch

Küchenchef Gault Millau-Restaurant

Als ehrgeizige und charakterstarke Persönlichkeit streben Sie nach höchster Qualität und Kreativität und gehen keine Kompromisse ein. Souverän, kalkulionssicher, führungsstark, unternehmerisch denkend und als Vorbild führen Sie Ihre Brigade zum Erfolg. Eine zukunftsorientierte Stelle im Herzen von Zürich – greifen Sie nach den Sternen und rufen Sie mich an. Ich freue mich darauf.
Zürich, Gianni Valeri 01 297 79 79

Sous chef

Einem ambitionierten Berufsmann zwischen 25 und 35 Jahren bietet sich in diesem aussergewöhnlichen und attraktiven Eventbetrieb in Zürich die Chance, seine Karriere weiter auszubauen. Sie unterstützen den Küchenchef bei allen Belangen der Organisation, der Planung sowie der Mitarbeiterführung und arbeiten natürlich aktiv mit. Ihre Laufbahn haben Sie stets kontinuierlich verfolgt. Freude am Beruf, Ideen und Motivation sind für Sie dabei eine Selbstverständlichkeit. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Zürich, Eveline Amacher 01 297 79 79

2. Sous chef

Für ein bekanntes Kurhotel mit anspruchsvoller Restauration (100 Plätze) suchen wir den verantwortlichen Mitarbeiter für die Restaurationsküche. Sie sind mit einem kleinen Team für den gesamten Ablauf in der eigenständigen à la carte-Küche zuständig. Daneben unterstützen Sie den Küchenchef und seine Crew von über zehn Mitarbeitern in der Hauptküche. In diesem, im Kanton Thurgau gelegenen Betrieb, erwartet Sie eine interessante Ganzjahresstelle mit guten Sozialleistungen, eine optimale Infrastruktur und betriebsinternes Know-how. Für weitere Informationen rufen Sie mich an, ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
St. Gallen, Urs Kläger 071 228 33 43

Jungkoch/Chef de partie

Für ein gepflegtes à la carte-Restaurant im Zürcher Oberland suchen wir einen teamfähigen Koch. Sie bringen Erfahrung in der gepflegten, gutbürgerlichen Küche mit, sind absolut zuverlässig, detailorientiert und ehrgeizig. In einer mittelgrossen Küchenbrigade fühlen Sie sich wohl, und das Arbeiten mit Frischprodukten macht Ihnen Freude. Ein Zimmer ist vorhanden. Rufen Sie mich bald an. Wenn Sie per sofort verfügbar sind, freue ich mich ganz besonders.
Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

Hotelmanager Flussschiff

Für ein renommiertes Flussschiffahrtsunternehmen suchen wir per sofort für die rund sechsmonatige Saison eine belastbare Gastgeberpersönlichkeit, die mit Geduld und Kreativität die Passagiere betreut und für ein gutes und angenehmes Betriebsklima sorgt. Sie haben fundierte Berufserfahrung im F&B-Bereich, Führungsqualitäten und sprechen fließend Deutsch, Englisch und Italienisch oder Französisch. Weitere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern in einem persönlichen Gespräch.
Basel, Julia Schulze 061 264 60 40

Réceptionist/in

Für ein wunderschön gelegenes Hotel im Berner Seeland suchen wir für den Bereich Front-Office eine versierte Persönlichkeit, die gern selbstständig arbeitet. Sie sind idealerweise 19 bis 25 Jahre jung, bringen den Abschluss einer Hotelhandelschule oder eine gleichwertige Ausbildung mit und sind sprachbegabt (Englisch, Deutsch, Französisch, eventuell Italienisch). Es erwarten Sie ein junges Team, ein interessanter und vielfältiger Tätigkeitsbereich und eine traumhafte Umgebung. When do we meet? Ich freue mich auf Ihren Anruf um Ihnen mehr über diese spezielle Position zu erzählen.
Bern, Dominique Wild 031 310 10 10

Sachbearbeiterin

Für ein nationales Dienstleistungsunternehmen mit Sitz in Zürich suchen wir eine effiziente, charmante und vertrauenswürdige Assistentin mit guten kaufmännischen Kenntnissen und PC-Erfahrung – Word, Excel, PowerPoint sind für Sie kein Problem. Sprachkenntnisse (Wort und Schrift) in Holländisch und Deutsch bringen Sie mit, Französisch ist ein Vorteil. Hier haben Sie die Termine im Griff, arbeiten selbstständig am Puls des Geschehens und sind eingebunden in eine dynamischen Unternehmenskultur. Interessiert? Ich freue mich auf Sie.
Zürich, Petra Wicki 01 297 79 79

Chef de service/ Restaurantleiter

Möchten Sie Ihre Ideen und Ihr Fachwissen an der Front einbringen? Haben Sie eine Hotelfachschule absolviert oder bringen Sie eine Servicefachlehre und ein paar Jahre Berufserfahrung mit? Für ein innovatives, lebhaftes Stadthotel in Luzern mit einer modernen Mitarbeiterpolitik suchen wir eine repräsentative, aktive, ambitionierte Persönlichkeit, die die Mitarbeitenden an der Front zu unterstützen weiss und auch in hektischen Situationen immer einen kühlen Kopf bewahrt. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
Luzern, Barbara Rogenmoser 041 419 77 66

Serviceangestellte/r Einen Sommer am See...

Ein sehr gepflegtes Ausflugsrestaurant direkt am Zürichsee braucht Ihre Unterstützung. Sie haben Serviceerfahrung, sind jung, aufgestellt und dienstleistungsorientiert. Exaktes und zielorientiertes Arbeiten liegt Ihnen. Sei es nur für die Sommersaison oder für eine Jahresstelle. Sie sind per sofort einsetzbar (Zimmer vorhanden). Rufen Sie mich an, ich freue mich darauf.
Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

Making
people successful

CURLING-CLUB KÜSNACHT

Für die kommende Saison vom September bis April suchen wir zur selbstständigen Führung von Küche und Service unseres Club-Restaurants ein(e) tüchtige(n)

WIRT/IN (EVTL. WIRTEPAAR)

Das Restaurant geniesst weitherum einen sehr guten Ruf, den es auch in Zukunft zu erhalten gilt.

Verfügen Sie als Koch über einen überdurchschnittlichen Leistungsausweis sowie Erfahrung in der Führung eines derartigen Betriebes.

Nebst einer flexiblen und unternehmerischen Einstellung wird Freundlichkeit, Sauberkeit und Zuverlässigkeit erwartet.

Schätzen Sie Selbstständigkeit und einen grossen Freiraum in der Gestaltung der Menükarte, dann sind Sie unser(e) Kandidat(in). Unsere Club-Mitglieder freuen sich heute schon, von Ihnen verwöhnt zu werden.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hans-Peter Lanz
Vogelsangstr. 89a, 8618 Oetwil am See
Tel. (G) 043 210 21 10
E-Mail: info@testat.ch

155990/424234



Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00
Bankette: 01 360 56 60
Internet: www.hotel-krone.ch
E-Mail: info@hotel-krone.ch



Wir sind ein schönes ****-Stadthotel im Herzen von Zürich, mit 57 modern eingerichteten Zimmern, dem erst kürzlich neu eröffneten Restaurant & Bar «différent» mit 100 Sitzplätzen sowie Bankett- und Konferenzräumen für Anlässe bis zu 160 Personen. Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir per Juli 2003 eine motivierte und initiative

General-Gouvernante

Sie sind die Visitenkarte unseres Hauses! Gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden auf der Etage, in der hausigen Lingerie, im Office und mit den Portiers sorgen Sie für ein entsprechend gefälliges Erscheinungsbild der Krone Unterstrass. Wir stellen uns eine kreative und unkomplizierte Kadermitarbeiterin vor, welche unser Hotel mit viel Herz und mit der Sicherheit ihrer Erfahrung als Gouvernante pflegt, und die anspruchsvollen Anliegen unserer Gäste mit Freude betreut. Sie haben Freude an einer guten, vorausschauenden Organisation Ihres Bereiches und der Einhaltung hoher Qualitätsstandards, und Sie behalten auch in der Alltagshektik eines gutgehenden Stadtbetriebes einen klaren Kopf. Mitarbeitende einfühlsam zu führen und zu motivieren ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Wir unterstützen unsererseits diese anspruchsvolle Kaderstelle durch ein gut eingespieltes Team, einen modernen, lehrhaften und abwechslungsreichen Hotelbetrieb und natürlich attraktive Anstellungsbedingungen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie unser Hotelbetrieb und die damit verbundene Tätigkeit anspricht, dann freuen wir uns, Sie bald kennen zu lernen. Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Roger Jutzli, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, und wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.



155753/40614

Mitgestalten in einem innovativen Gastronomie-Betrieb

tibits steht für hochstehende, genussvolle, vegetarische Schnellgastronomie und begeistert in Zürich, Winterthur und Bern ein bunt gemischtes Publikum. Wir suchen per sofort zur Verstärkung des Führungsteams in Winterthur und Zürich je einen/eine stv. GeschäftsführerIn.

Als stv. GeschäftsführerIn bringen Sie Berufs- und Führungserfahrung, vorzugsweise aus dem Gastronomiebereich, mit. Sie freuen sich auf ein junges, internationales und ambitioniertes Team. Neugierig und interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen: tibits Back-Office, Teresa Eichholzer, Sihlstrasse 28, 8001 Zürich, Tel. 043 344 72 24, teresa@tibits.ch, www.tibits.ch



EINSTEIN HOTEL ****
ST. GALLEN

Das Einstein Hotel, auch das "kleine Grand Hotel" genannt, ist das führende Haus in St. Gallen. Wir verfügen über 65 Zimmer, ein Gourmet-Restaurant und diverse Seminar- und Konferenzräume. Im Herbst 2003 werden zusätzlich 47 neue Hotelzimmer und Suiten eröffnet und innert 2 Jahren entsteht der Neubau des Einstein Kongresszentrums.

Begleiten Sie uns als

Restaurant-Manager

auf dem Weg in eine bewegte Zukunft!

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie ein Organisationstalent, ein Gastgeber aus Leidenschaft, zielstrebig und innovativ sind. Zusammen mit dem Einstein Team sind Sie motiviert, die gesteckten Ziele in den Bereichen Restaurant, Bankett und Bar zu erreichen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und suchen Sie eine Herausforderung in einem jungen, aufgestellten Team, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Einstein Hotel, St. Gallen
Simone Strässle
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen
Telefon 071 227 55 55
www.einstein.ch

155761/125768

eine saubere Sache

Wir sind eines der führenden europäischen Unternehmen der Reinigungs- und Facility Services-Branche. Unser Qualitätsmanagement nach ISO 9001/14001 erfüllt höchste Ansprüche. Um unser Team im Bereich Housekeeping zu verstärken, suchen wir per sofort eine

Gouvernante 100%

Ihr Arbeitsort befindet sich in Basel, in einem der renommiertesten ****-Hotels am Platz. In 238 Zimmern und 20 Suiten erbringen wir täglich unsere Leistungen. Als Etagenverantwortliche sind Sie direkt unserer Executive Housekeeper unterstellt und führen ein Team von 5-10 Mitarbeiterinnen.

Wir erwarten:

- Ausbildung als Hotelfachassistentin
- Sie sind zuverlässig und exakt in Ihrer Arbeitsausführung
- hohe Teamfähigkeit zeichnet Sie aus
- Sie schätzen den Umgang mit anspruchsvollen Gästen
- in hektischen Situationen behalten Sie den Überblick
- Sie besitzen Kenntnisse im MS-Office, eventuell Fidello

Wir bieten:

- ein freundliches, motiviertes Umfeld
- ein Unternehmen, in dem der Mensch im Mittelpunkt steht
- mittel- und langfristige Perspektiven
- zeitgemässe Entlohnung und grosszügige Sozialleistungen

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Frau M. Uebbersax.

VEBEGO SERVICES

Amberg Hospach AG Services
Brügglistrasse 2
4053 Basel
Tel. 061 337 97 47, Fax 061 337 97 48

155713/393031

Ein vorteilhafter Job im schönen Zürich

Das Hotel Spigarten in Zürich-Altstetten ist ein renommierter und lebhafter Stadtbetrieb mit 33 Hotelzimmern, zwei Restaurants sowie Kongress- und Bankettsälen mit entsprechend vielen Anlässen das ganze Jahr durch. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Juni

Betriebsassistentin

Ihr Aufgabenbereich: 50% Leitung und Überwachung des Services mit aktiver Mitarbeit an der Front – 50% Réceptiondienst, selbständiges Arbeiten in der Administration. Eine interessante Mischung aus Wirken an der Front und Mitarbeit in der Administration erwartet Sie.

Ihre Vorzüge:

Sie lieben den Umgang mit Menschen, sind kommunikativ und arbeiten gerne selbstständig und verkaufsorientiert.

Sie bringen mit:

Lehre im Gastgewerbe, Hotelfachschule von Vorteil, Berufserfahrung Front und Administration, deutsche Muttersprache, Fremdsprachenkenntnisse, unternehmerisches Denken

Wir bieten:

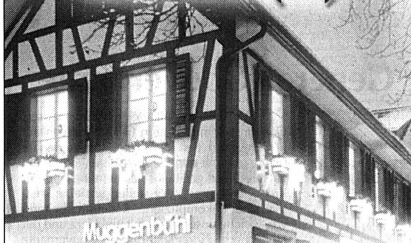
Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, regelmässige Arbeitszeiten, abwechslungsreiche, spannende und anspruchsvolle Arbeit und ein vielseitiges Gästeprofil.

Herr Leo Demarmels freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

SPIGARTEN

Am Lindenplatz 5 • 8048 Zürich-Altstetten • Tel. 01 438 15 15
www.spigarten.ch • spigarten@spigarten.ch

Geschäftsführer-Assistent(in)



Wir schicken Ihnen gerne Informations-Unterlagen.
Marianne Faes, Gaststuben Muggenbühl,
Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich
Telefon 01 482 11 45



**HOTEL
SCHIFF
MURTEN**

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murtesee!
Bester 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!

12129/26247

HOTEL-RESTAURANT
GOLDENER SCHLÜSSEL
MARIANNE + JOST TROXLER
RATHAUSGASSE 72 CH-3011 BERN
TELEFON 031 311 02 16

PLANEN SIE IHRE ZUKUNFT IN DER BERNER ALTSTADT!
Wir suchen per 1. Juli 2003 oder nach Übereinkunft
eine Persönlichkeit als

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule, beherrschen
D/F/E in Wort und Schrift, fühlen sich wohl an einer Reception
mit regem Gästekontakt, führen locker eine mittlere
Servicebrigade und schützen die Federführung während der
Abwesenheit der Direktion in einem familiären und belibigen
Zwei-Stern-Hotel. Eine junge, unternehmerisch denkende
Persönlichkeit mit gewinnender Ausstrahlung richtet die
Bewerbungsunterlagen an Herrn J. Troxler.

HOTEL-RESTAURANT
GOLDENER SCHLÜSSEL
RATHAUSGASSE 72
BERN
TELEFON 031 311 02 16

155611/4740



**HOTEL
WELCOME INN**

Reisen in ferne Länder können wir Ihnen
zwar nicht bieten...
den täglichen Kontakt mit Gästen von
Nah und Fern sowie etwas "Flughafenluft"
jedoch schon.

Wir sind das dem unique zurich airport
am nächsten gelegene ***-Hotel mit vielen
Stammgästen. Für unsere lebhafteste
Reception suchen wir Sie als:

Réceptionist/in

Sie sind sprachgewandt (D/E/F) und belastbar,
gerne möchten Sie Ihre EDV, wie
Fideliokenntnisse anwenden und in
Stresssituationen fällt es Ihnen leicht einen
kühlen Kopf zu bewahren. Ihnen gefällt es
unterschiedliche Arbeitszeiten zu haben
und Freizeit zu geniessen, wenn andere
am Arbeiten sind.

Wir bieten Ihnen ein internationales aber
dennoch familiäres Umfeld. Der Arbeitsplatz
gestaltet sich sehr abwechslungsreich
und selbstständig.

Gibt es Sie überhaupt? Wenn ja, dann
melden Sie sich bitte telefonisch oder
schriftlich bei unserem Personalchef,

Antonio Nigg
Tel. 01/ 804 75 26
Gastro- und Hotelbetriebe AG
Holbergstrasse 1
8302 Kloten

155775/17604

Hotel Restaurant
Waldstätterhof
Luzern



Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041 2 271 271
Fax 041 2 271 272
e-mail: hotelwaldstaetterhof@bluewin.ch
www.hotel-waldstaetterhof.ch

Sie suchen eine neue Herausforderung?
Wir können helfen! Wir sind ein
***-Hotel im Zentrum von Luzern mit
80 individuell eingerichteten Zimmern,
einem alkoholfreien Restaurant sowie
Seminar- und Banketräumen bis zu
35 Personen.

Zur Ergänzung unseres jungen
Küchenteams suchen wir nach Über-
einkunft einen

Koch/Chef de partie

mit Interesse am Beruf. Sie kochen nur
mit Frischprodukten und Sie haben
Freude, neben Fleisch- und Fischgerichten
eine gepflegte vegetarische Küche
zu führen. Arbeitszeit: 08.30-
14.00 und 16.30-20.30 Uhr.

Interessiert? Rufen Sie uns an, oder
senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen
an Patric Graber, Direktion.

155626/23426

Hotel + Restaurant Passhöhe
8843 Ibergeregg

Gesucht in Dauerstellung Anfang Mai
2003

Koch/Küchin

ca. 25 - 42 J.

sowie

Mädchen

für Office, Zimmer und Lingerie

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits-
zeiten und Freizeit sowie leistungsgerechte
Entlohnung. Senden Sie bitte die Bewerbungs-
unterlagen oder rufen Sie uns an! Tel. 041
811 20 49.

Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergeregg
Fam. Rubli-Reichmuth
www.ibergeregg.ch

155651/115770



Wir suchen per sofort oder nach Verein-
barung eine/n

Koch/Küchin

in unseren à-la-carte- und Bankett-
betrieb am Thunersee.

Für den administrativen Bereich suchen
wir per 1. August 2003 eine/n

Réceptionist/in (60-70%)

und eine/n

Réceptionspraktikant/in

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 56
E-Mail: info@kreuz-leissigen.ch
Internet: www.kreuz-leissigen.ch

155267/19516



www.seeblick.ch
033 655 60 80

Unser junges Team braucht noch
Verstärkung! Für die Sommersaison
03 sind bei uns folgende Stellen frei:

• Koch "Tournant"

Eintritt per sofort oder nach Verein-
barung

Der Betrieb befindet sich **direkt**
am Thunersee. Weitere Infos
finden Sie auf der Homepage
www.seeblick.ch

Bewerbungsunterlagen an:
Familie Habegger, Hotel Seeblick,
3705 Faulensee.

155079/10863

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl



In 5707 Seengen
am Hallwylsersee
Sofort gute Dauer-
stellen für jüngere,
flotte Profis:

Koch

Hilfskoch

Servicefachangestellte/r

Senden Sie bitte die Bewerbungs-
unterlagen oder rufen Sie uns an!
Telefon 062 777 11 14

155519/182958

HOTEL BAHNHOF - POST
in 8280 KREUZLINGEN am Bodensee

Wir suchen per Mai 2003 oder nach
Übereinkunft

HOFA

Arbeitsbereich:
Zimmer, Lingerie, Buffet, Réception.
Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung
freuen wir uns:

HOTEL BAHNHOF - POST
Hr. W. SCHMID
8280 KREUZLINGEN
Telefon 071 672 79 72

155612/17663

hoteljob

AUSZUG AUS UNSEREM AKTUELLEN STELLENANGEBOT

Kanton Bern (Oberland)

Für ein familiär geführtes 4*-Hotel an traumhafter Aussichtslage
im Jungfrau-Gebiet, suchen wir per Mai eine/n

Sous-chef m/w

mit entsprechender Berufserfahrung auf allen Posten.
Sie arbeiten gerne in einem jungen Team und üben Ihren Beruf
mit grossem Engagement aus.

Kanton Aargau

Gutbürgerlicher Gasthof mit schönem Rheingarten im Fricktal,
mit Fischspezialitäten und schweizerisch-französischer Küche,
sucht per sofort einen

Chef de partie m/w

mit Erfahrung auf dem Entremetier-Posten für eine lange
Sommersaison oder Jahresstelle.

Kanton Bern (Seeland)

Haben Sie Interesse, ab sofort als

Pâtissier/Chef de partie m/w

in einem renommierten Gasthof im Seeland mit 17 Pte. Gault
Millau mit Flair für Design erstklassige Pâtissier-Produkte für
Gäste zu kreieren?

Kanton Luzern

Kleines, traditionelles Hotel mit Panoramasaal und grosser
Seeterrasse in der Nähe von Küssnacht am Rigi, sucht per April
eine/n

Commis de cuisine m/w

zum Mitwirken auf allen Posten einer Hotelküche.

SIND SIE INTERESSIERT? GERNER ERWARTEN WIR IHRE
BEWERBUNGSUNTERLAGEN AN UNTERSTEHENDE ADRESSE,
z.Hd. Frau Beatrice Moretto.



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung und Stellenvermittlung
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33, Telefax 031 370 43 34
www.hoteljob.ch, hoteljob.be@swiss-hotels.ch



**CONTINENTAL
HOTEL-BIENNE**

Wir suchen auf den 1. Juli 2003 eine/n

Servicefachmitarbeiter/in für den Frühstücksservice

Sie sind kein «Morgenmuffel»

– geregelte Arbeitszeiten von 05.30 - 13.30 Uhr
– 5-Tage-Woche
– marktgerechte Entlohnung

Sie sind gepflegt, speditiv, haben eine schnelle Auffas-
sungsgabe und Ihre Muttersprache ist Deutsch oder
Französisch. Sind Sie motorisiert, Parkplatz vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Be-
werbung an

Hotel Continental, Adrian Zumofen
Aarbergstrasse 29, 2503 Biel
E-mail: info@continental-bienne.ch
Internet: www.continental-bienne.ch

155642/4901

GRAND REGINA
Alpin WellFit Hotel Grindelwald

Unser einzigartiges *****-Hotel liegt wunderschön
inmitten einer atemberaubenden Bergwelt.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir
folgende/n Mitarbeiter/in:

Nachtconciierge

Eintritt: 1. Juni 2003

Sie sind vertrauenswürdig, absolut zuverlässig,
engagiert, belastbar und verfügen über Fremdsprachen-
kenntnisse. Ausserdem sind Sie nachts hellwach, damit
unsere Gäste und Mitarbeiter ruhig schlafen können.

Administrations-Praktikantin

Eintritt: 1. August 2003
(für die Dauer von ca. 6 Monaten)

Falls Sie an einer dieser spannenden Aufgaben
interessiert sind, dann zögern Sie nicht, senden Sie uns
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns.

GRAND REGINA Alpin WellFit Hotel

Hans Stäubli
CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041 33 854 86 10
Telefax 0041 33 854 86 88
hr@grandregina.ch
www.grandregina.ch



155751/14630



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL Gourmet Restaurant

SAISON IM SOMMER UND WINTER
IM UNESCO PARADIES ALETSCHECH

Wir suchen ab 10. Juni 2003 oder nach Vereinbarung
folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte mit Inkasso Servicepraktikantin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Bewerbung an:

Familie A. Berchtold-Lampart, Tel. 027 927 22 23
www.walliser-spycher.ch mail@walliser-spycher.ch

155770/28762

HOTEL LAUDINELLA

Kultur | Kongresse
CH-7500 St. Moritz | Telefon +41 081 836 00 00
Fax +41 081 836 00 01 | Mail info@laudinella.ch
www.laudinella.ch

Die Laudinella St. Moritz ist mit 300 Betten und 7 Sälen
das grösste Hotel unique im Engadin.
Wichtiger Bestandteil des Angebots sind die vielfältigen
kulturellen Veranstaltungen und Kursprogramme.

Der gastronomische Bereich ist vollständig neu gestaltet:
das Thai-Restaurant SIAM WIND,
das Zeit-Take away,
das Buffet-Restaurant Stiva,
das gemütliche Fondue/Raclette Carnozet,
die Holzofen-Pizzeria Caruso
und die Keller-Bar.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Empfangssekretärin

(Jahresstelle)
D/E/I mit Erfahrung und FIDELIO-Kenntnissen

Servicefachangestellte/r

(Saisonstelle)
mit Deutsch-, Italienisch-, Englisch-Kenntnissen

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Hotel Laudinella, Agnese Bronzini, 7500 St. Moritz
Telefon +41 081 836 06 04 | Mail staff@laudinella.ch

176-370-827

Aussendienst in einer Vollzeitstelle

Unsere Kunden profitieren von Dienstleistungen im Gast-
gewerbe.

Gesucht wird kommunikative, kundenorientierte Persönlichkeit,
ein

Jung Promoter w/m

Eintritt nach Vereinbarung

Sie verfügen

– als Verkäuferpersönlichkeit über Erfahrung in Kunden- und
Verkaufsberatung (vorzugsweise in der Gastronomie)

Sie beraten

– unsere Kunden kompetent bei der Planung und
Umsetzung von Gastroaktivitäten

Sie sind

- selbstständiges Arbeiten gewohnt
- motiviert und haben viel Eigeninitiative, welche Sie zur
Erreichung der Ziele einsetzen
- zweisprachig (Deutsch und Französisch)
- gewandt in der Anwendung des PC

Wir bieten

– eine interessante, abwechslungsreiche Vollzeitstelle
(Bürotätigkeit Bern)

Interessiert? Offerten bitte unter Chiffre 155718 an hotel + tou-
rismus revue, Postfach, 3001 Bern, senden.

155718/181765

DAVOS

HOTEL RINALDI

Promenade 115, 7270 Davos Platz
Telefon 081 417 05 05, Fax 081 417 05 10

Für unser Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitäten-
restaurant suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung
noch:

RÉCEPTIONISTIN KÜCHENBURSCHE BUFFET-TOCHTER

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen und Foto.

155669/9466



Herzlich Willkommen im Hotel Le Vieux Manoir au Lac

Möchten Sie in unserem Team dabei sein
und in einem Märchenschloss im Seeland
direkt am romantischen Murtensee arbeiten?

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

Küche

Commis Entremetier
Aushilfskoch für Nebenbetrieb

F&B / Service

Chef de Service / Banquet
Chef de Rang
Commis de Rang
Servicefachangestellter für Nebenbetrieb

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



RELAIS &
CHATEAUX
Relais Gourmands

LE VIEUX MANOIR AU LAC
Astrid Wiegand
Human Resources Manager
CH - 3280 Meyriez-Murten
Tel. 026 678 61 61
www.vieuxmanoir.ch
welcome@vieuxmanoir.ch

155763/252122



Wir suchen für
die Sommersaison 2003
ab sofort oder nach Vereinbarung

CHEF DE SERVICE/ AIDE DU PATRON

(in Jahresstelle)

JUNGKUCH-/KÖCHIN

ZIMMER- UND LINGERIEMITARBEITERIN

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder
Ihre Bewerbung:

HOTEL SEEGARTEN-MARINA
3700 Spiez
Tel. 033 655 67 67
reception@seegarten-marina.ch

155795/32085

Hotel Post
in Simplan Dorf
gesucht wird per 1. 4. 03 gelernter

Alleinkoch m/w

Bewerbungen an:

Hotel Post
Stefan Schär
3907 Simplan Dorf
027 979 11 21

155722/423738

Hotel Hecht am Rhein in Basel
sucht für die Zeit von April bis Oktober
2003 (Saisonstelle) für die Rheinterrasse
qualifizierten

Koch

Gute Entlohnung.

Bewerbungen sind erbeten an:

Hüttenmoser AG, Zentralverwaltung
Rheingasse 8, 4058 Basel
Telefon 061 681 00 01

155790/46205

Hotel - Restaurant Kreuz

Ab 14. Juli suchen wir in Saison oder
Jahresstelle junge, freundliche

Servicefachangestellte

sowie

Koch m/w

Wenn Sie gerne in einem aufgestellten
motivierten Team arbeiten, rufen Sie uns an
oder bewerben Sie sich schriftlich mit
Foto bei

Familie Bernhard Rosser-Frieden
Dorfstrasse 26
3715 Adelboden

Tel. 0041 33 673 21 21

155746/256

Lenzerheide Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung
des Teams für die Sommersaison 2003
(Anfang Juni '03 bis ca. Mitte Oktober
'03 mit Möglichkeit für die folgende
Wintersaison:

Küche:

Chef de Partie
Commis de cuisine
Vielseitiges Angebot mit Einblick in
die Vollwertküche

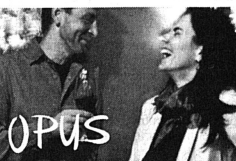
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn Th. Vogt persönlich.



Hotel VALBELLA INN

CH-7077 Valbella-Lenzerheide

Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie Th. und R. Vogt, Direktion



Zur Verstärkung meines Küchenteams suche ich
einen gelernten

Koch (w/m) gerne auch TZ

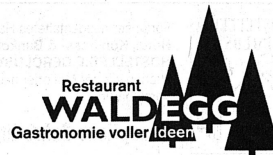
Sie lieben die mediterrane Küche, sind selbstständig
und kreativ.

Ich freue mich Sie kennen zu lernen.

Christian Weisskopf, Küchenchef
Restaurant Opus Bar Vinothek
Bahnhofstr. 16, 6003 Luzern, 041 226 41 41
christian.weisskopf@remimog.ch
www.restaurant-opus.ch

Über Internet und nette Gäste.

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



Restaurant Waldegg
Rickenstrasse
8735 St. Gallenkappel
Tel. 055 284 63 33
Fax 055 284 63 30
www.restaurantwaldegg.ch

Wir sind ein in der Region bekanntes Speiserestaurant mit
150 Sitzplätzen und herrlicher Aussicht auf die Linthebene
und die Voralpen. Der aufmerksame Service und die Qua-
lität unserer Küche sind weitherum bekannt.
Die tolle Lage, moderne Arbeitsplätze, der lichtdurch-
flutete Wintergarten, die grosszügige Gartenterrasse und
das demnächst realisierbare Ausbauprojekt sind einma-
lig für die Gastrolandschaft in unserer Region.

Das Kochen und Organisieren liegt Ihnen im Blut. Qualität
und Sauberkeit sind für Sie nicht nur leere Worte, sondern
das A und O Ihrer Arbeit. Als unser

Sous-chef / Stv. Küchenteam-Leiter

sind Sie aktiv beteiligt beim Führen unserer Küchen-
mannschaft, der Organisation von Betriebsabläufen, der
kreativen Mitgestaltung unseres saisonalen Angebots
und der Ausbildung unserer 4 Lehrlinge.

Sie möchten sich verändern und suchen eine Herausfor-
derung für Ihre Zukunft?
Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse...
Gerne geben wir Ihnen persönlich weitere Auskünfte über
diese ausbaufähige und interessante Aufgabe in unserem
zukunftsorientierten Betrieb.

Herr Paul Ricklin oder Frau Cordula Liechti geben Ihnen
gerne nähere Auskünfte. Telefon 055 284 63 33.

155776/385067



Romantik Hotel Restaurant

Den Himmel auf Erden können wir Ihnen nicht verspre-
chen, eine interessante und abwechslungsreiche Tätig-
keit in unserem Hause jedoch schon.

Serviceaushilfen

Wir suchen erfahrene Serviceaushilfen für unseren
Restaurantbetrieb. Sie verfügen über eine fachbezogene
Ausbildung und haben sehr gute Deutschkenntnisse.

Koch

Unser Küchenchef und seine junge Brigade verstehen es,
unsere anspruchsvollen Gäste mit marktgerechter, ab-
wechslungsreicher und kreativer Küche zu verwöhnen.
Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und
sind interessiert, Ihre Ideen umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Markus und Marianne Meier
Romantik Hotel Engel
Hauptstrasse 22
4143 Dornach
Telefon 061 701 96 60
office@hotel-engel.ch
www.hotel-engel.ch

155778/333018



Haben Sie heute schon gekündigt?

Und suchen zudem eine interessante Stelle in Zürich? Wenn ja,
dann sollten Sie uns rasch Ihre Bewerbungsunterlagen
schicken. Per Mai 2003 oder nach Vereinbarung suche ich für
die Ergänzung unseres eingespielten Teams aufgestellte/n

Serviceangestellter/in

für unser trendiges American Restaurant Biscayne.

Réceptionist/in

Freiheit, Freude, Harmonie; diese Grundsätze wollen wir leben
und so unsere Gäste verwöhnen. Wir haben hochgesteckte Ziele
und Sie helfen uns bei deren Umsetzung. Vertrauen und Trans-
parenz sind nicht nur Lippenbekenntnisse, sondern gelebte
Führungsgrundsätze. Sie bringen bereits solide Erfahrung im
Gastgewerbe mit und verlieren auch in einem hektischen Um-
feld nie den Überblick.

Wir bieten verschiedene interne Weiterbildungsmöglichkeiten in
einem expandierenden Hotelkonzern (Accor Gruppe) mit der-
zeit über 3800 Hotels weltweit. Kommen Sie nach Downtown
Switzerland; wir warten auf Sie.

Gerne erwarte ich Ihre Kontaktaufnahme.

Martin Studer
(martin.studer@ibiszurich.ch)
Hoteller

Hotel IBIS
Zürichstrasse 105
CH-8134 Zürich-Adliswil
+41 1 711 85 85
www.ibiszurich.ch

155774/3337



Für unser neugestaltetes Haus, das Hotel, Kongress- & Bankettzentrum **HOSTELLERIE GEROLDSWIL**, suchen wir per Mai oder nach Vereinbarung

Réceptions-Sekretär/in (m/w)

Hotelreservationsverwaltung + Empfangsaufgaben, Seminar- und Kongressorganisation, also ein umfassendes, interessantes und selbständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team. Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss (den benötigen Sie, um unsere Lehrlinge zu betreuen), Erfahrung in Hotels und von Vorteil (nicht zwingend) sind FIDELIO-Kenntnisse. Normale Hotel-Einsatzzeiten. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, BAR, Kongressmöglichkeiten bis 600 Plätze. Interessiert? Dann Bewerbung bitte an:
HOSTELLERIE GEROLDSWIL, Hr. M. FEGER
Huebweisenstr. 36, CH-8954 Geroldswil
Telefon 01 747 87 87 info@hostellerie-geroldswil.ch



Im Kehlhof 8712 Stäfa
Tel. 01 926 11 55
Gourmet-Restaurant am Zürichsee
hat je eine
**Praktikums-Stelle in Küche und Service
neu zu besetzen.**
Interessenten mit guten Deutschkenntnissen
melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei
Frau Kammermann, Seestr. 191, 8712 Stäfa
155720/109770

Über Marketing und Dumping.

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

Über Gastfreund- schaft und Seilschaften.

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

SUISSE ROMANDE

Vous êtes à la recherche d'un nouveau challenge dans un établissement ****, la partie francophone de la Suisse vous intéresse, vous maîtrisez le français, l'allemand et l'anglais, alors votre candidature nous intéresse. En effet, nous sommes à la recherche de personnel pour les postes suivants:

Un ou une Chef de réception:

Maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais. Expérience souhaitée à un poste identique. Très bonnes connaissances de Fidélio. Date d'entrée à convenir.

Une Gouvernante générale:

Maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais. Expérience souhaitée à un poste identique. Très bonnes connaissances de Fidélio. Date d'entrée à convenir.

Un ou une Responsable F&B:

Maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais. Expérience souhaitée à un poste identique. Très bonnes connaissances de Micros. Date d'entrée à convenir.

Envoyez s.v.p. votre dossier sous chiffre 155781 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

155781/45578

Pour propriété à
Genève rive-gauche
nous cherchons un

CUISINIER EXPÉRIMENTÉ (HOMME OU FEMME)

avec d'excellentes connaissances culinaires
(tant dans le salé que le sucré).

Responsabilité des achats.

Permis de travail valable nécessaire
(permis frontalier accepté).

Permis de conduire indispensable.

Renseignements volontiers donnés
par téléphone aux heures de bureau.

Totale discrétion garantie.

Faire offres à:
Agence Asserma
63, avenue de Lavaux
Case postale 111
1009 Pully
Tél. 021 729 74 94

Cherchons dès début juillet 2003

serveuse ou serveur cuisinier

Restaurant Le Caveau, 1936 Verbier
tél. 027 771 22 26 ou 079 220 30 35.
155744/424373

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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



ROLAND PIERROZ
HÔTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
Tél. 027 771 63 23
FAX 027 771 59 10

CHERCHE POUR ÉTÉ / HIVER

RESTAURANT
GASTRONOMIQUE

CHEF DE RANG

CUISINE

**SOUS-CHEF DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
CHEF PÂTISSIER**

RÉCEPTION

**RÉCEPTIONNISTE (F/D/GB)
PORTIER DE JOUR
PORTIER DE NUIT**

HOUSEKEEPING

**GARÇON D'OFFICE
FEMME DE CHAMBRE**

FAIRE OFFRE AVEC PHOTO, CURRICULUM VITAE
ET COPIES DE CERTIFICATS
(tout dossier incomplet ne sera pas pris
en considération).

155536/35904

SVIZZERA ITALIANA



Ascona
MAGGIORE!

***albergo al porto ristorante

eines der besten ***Ferien-Hotels in der Schweiz (Bilanz)
Restaurant 13 Gault&Millau Punkte

Es ist die Magie des Lichtes, der Farben und des südlichen Charms, die einen im zauberhaft lebendigen **Ascona am Lago Maggiore**, in den Bann ziehen. Die Ambiance des „Borgo“ Ascona ist einzigartig.

Das auf zwei Ebenen gelegene Restaurant bietet eine mediterrane à la carte-Küche und diese soll mit den bestehenden Kollegen und dem Tessiner Küchenchef von zusätzlichen

Chef de parties und Commis de cuisines

auf kompetente und tüchtige Art mit gepflegt und betreut werden.
(Damen und Herren)

Sie bringen Erfahrungen aus einem ähnlichen Küchenbereich, respektive Kenntnisse von früheren Tätigkeiten mit. **Sie** haben Freude am betriebswirtschaftlichen Denken und Handeln und **Sie** sind mit Enthusiasmus bei der Sache, auch lieben **Sie** das sonnige Ascona

Interessieren **Sie** sich für diese Herausforderung ab sofort oder Übereinkunft? Dann senden Sie Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an

albergo al porto ristorante
Casella postale 975
6612 Ascona

Helene und Frank H. Wolf
Tel: +91 / 785 85 55 Fax: +91 / 785 85 86
www.alporto-hotel.ch e-mail: info@alporto-hotel.ch

155750/1921

Bar osteria di recentissima creazione, inserito in un centro culturale ticinese assai vitale e gestito da una cooperativa affiatata, cerca il suo/la sua

GERENTE

in possesso di:

- certificato di capacità per esercenti
- esperienza professionale come gerente o sostituto del gerente
- conoscenza delle tecniche di cucina e di servizio
- conoscenza dell'italiano parlato

Sono fondamentali, poi, l'interesse per le attività culturali e il piacere di partecipare a un progetto, pioniero per il Ticino.

Dal canto nostro, offriamo un ambiente giovane e decisamente stimolante, una retribuzione oraria minima garantita più una percentuale sugli incassi, agevolazioni per la fase iniziale e la possibilità di entrare nella cooperativa per collaborare allo sviluppo delle sue attività.

Interessati? Niente timori: scrivere a
Casella postale 112, 6596 Gordola
e ne parleremo assieme!

155759/424413



Für die laufende Sommersaison
suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

SERVICEMITARBEITERIN SERVICEPRAKTIKANTIN

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel-Ristorante-Pizzeria
AL FARO
Postfach 434, 6612 Ascona
Tel. 091 791 85 15
info@hotel-al-faro.ch

155756/138819

Clôture des annonces pendant les jours fériés

Les dates pour l'édition 17/2003 (Pâques):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales
ainsi que pour les réclames est fixée au
mercredi, 16 avril 2003, 15 heures

Clôture des annonces pour le *Marché de l'emploi*:
jeudi, 17 avril 2003, 12 heures

Les dates pour l'édition 22/2003 (Ascension):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales
ainsi que pour les réclames est fixée au
mercredi, 21 mai 2003, 15 heures

Clôture des annonces pour le *Marché de l'emploi*:
vendredi, 23 mai 2003, 12 heures

Les dates pour l'édition 24/2003 (Pentecôte):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales
ainsi que pour les réclames est fixée au
mercredi, 4 juin 2003, 15 heures

Clôture des annonces pour le *Marché de l'emploi*:
vendredi, 6 juin 2003, 12 heures

Les dates pour l'édition 31/2003 (1^{er} août):

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales
ainsi que pour les réclames est fixée au
mercredi, 23 juillet 2003, 15 heures

Clôture des annonces pour le *Marché de l'emploi*:
vendredi, 25 juillet 2003, 12 heures



EXPRESS-Stellenvermittlung

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

031 370 42 79

08.00 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

Fax 031 370 43 34

Eine Dienstleistung von

hoteljob

SUCHEN SIE QUALIFIZIERTE ARBEITSKRÄFTE?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalone, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.–, während 1 Jahr für Fr. 600.– (exkl. MwSt.).

CERCHER-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.–, pour 12 mois: fr. 600.– (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi

Küche / Cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
6826	Koch	26	SK	B	sofort	D	ZH
6835	Kü'chef/Sous-chef	55	DE	C	Juni	D/E/F/I	ZH/TG
6840	Chef de partie	32	FR	B	sofort	D/E/F	
6844	Küchenchef	38	CH	n. Ver.	D/E/F	AG	
6846	Küchenchef	55	DE	C	n. Ver.	D/E/F/I	BS
6853	Alleinkoch	40	DE	B	Juni	D	
6856	Küchenchef	34	CH	Juni	D/F	Bern	
6858	Hilfskoch	22	CH	Juni	D	SH/ZH/LU/Tagesbetr.	
6878	Hilfskoch	53	PT	L-EG	Mai	D/E/F/I	zus. mit 6879
6880	Koch	32	CH/BRD	sofort	D/E	Zürich	
6886	Alleinkoch	53	CH	Mai	D/F	Bern/Biel	
6891	Hilfskoch	26	DE	L-EG	sofort	D/E	Hotel/Lgsthof/Deutsch-CH
6894	Koch	65	CH/FR	sofort	F	Bern	
6899	Chef de p./Sous-chef	30	GB	L-EG	Mai	D/E	LU/ZH/ZG

Service / Service

1	2	3	4	5	6	7	8
6828	Kellner	32	FR	B	n. Ver.	D/E/F/I	zus. mit 6829
6837	Barmen/Anfangsservice	33	CH	Mai	D/E/F/I	GR/Chur	
6857	Oberkellner	62	DE	B-EG	sofort	D/E/F	Deutsch-CH
6858	Service/w	22	FL	B	Juni	D	GR/Tagesbetrieb
6867	Service/w	32	CH	Mai	D/E/F	BE/Inner-CH	
6869	Barmen/Chef de serv.	57	CH	Mai	D/E/F/I	ZH/ZG/BS/BE/LU	
6874	Service/m	19	CH/ZA	sofort	D/E		
6875	Service/w	22	CH	Mai	D/E	Rest./Luzern/Bern	
6877	Service/w	44	DE	L-EG	Juni	D/E	Engadin/Davos
6885	Chef de rang	43	DE	B-EG	Mai	D/E	ZG/LU/Basel
6888	Chef de bar	52	DE	L-EG	Mai	D/E/F	(Cocktail-)Bar/Zürich
6890	Kellner	31	SK	B	Mai	D/E	Bern+Umgeb.
6895	Buffet-Dame	26	DE	L-EG	Juni	D	Luzern

6896	Service/Buffer	34	BR	C	sofort	D/E/F/I	BE/FR
6901	Service/Betrassist/w	47	DE	L-EG	Mai	D/E	LU/ZG/SZ/ZH

Administration / Administration

1	2	3	4	5	6	7	8
6827	Aide du patron	35	IT	G	sofort	D/E/F/I	TI
6831	Chef de réception/F&B	25	CH	sofort	D/E/F	Zürich/4*-5*-Hotel	
6832	Geschäftsführer	41	CH	sofort	D/E/F	BS/BL/AG/ZH	
6833	Réceptionist	63	CH	sofort	D/E/F	VS	
6838	Hum. Res./F&B-Assist./w	26	CH	sofort	D/E/F/I	BL/BS/BE	
6839	Betriebsass./F&B-Assist.	41	CH	sofort	D/E/F	Bern+Umgebung	
6848	Réceptionistin	21	CH	sofort	D/E/F	ZH/AG/4*-5*-Hotel	
6852	Réceptionistin	22	AT	L-EG	Juni	D/E/F	4*-5*-Hotel
6854	Réceptionspraktikantin	29	CH	B	Juni	D/E	Mittelland
6855	Réceptionistin	42	CH	Juni	D/E/F/I	GR	
6866	Direktionsassistentin	31	DE/BS	L-EG	sofort	D/E	
6871	Night-Auditor	64	IT	C	sofort	D/E/F	BS/ZH/BE/LU/GR
6872	Réception/Büro/w	26	CH	Juni	D/E/F	TG/SG	
6883	Réceptionsprakt.	21	EE	B	Juni	D/E/F	3*-5*-Hotel/West-CH
6887	Geschäftsführer	37	CH/IT	Mai	D/E/F/I		
6889	F&B/Betriebsassistent	37	CH	Mai	D/E/F	GR/ZH-Nord/SH/AG-Ost	
6897	Rest'leiter/Chef de ser.	35	DE	C	sofort	D/E/F	Zentral-CH

Hauswirtschaft / Ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
6830	Hilfskraft/w	28	CH	Mai	D		Deutsch-CH
6834	Lingerie/m	34	PT	L-EG	Mai	I	
6841	Küchenhilfe	27	FR	L-EG	sofort	F	



155772/84735

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CERCHER-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.



Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

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

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:	
Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année ☐	Saisonstelle / saison ☐
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:	
Name / Nom:	Vorname / Prénom:	
Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:	
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:	
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:	

Bemerkungen / Remarques:

Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:

Deutsch / Allemand: Französisch / Français: Italienisch / Italien: Englisch / Anglais:

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

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:

Betrieb / Etablissement: Ort / Lieu:

Funktion / Fonction:

Dauer (von/bis) / Durée(de/à):

1.

2.

3.

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

Datum / Date:

Unterschrift / Signature:

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui – ☐ Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

hotelleriessuisse, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / hotelleriessuisse, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

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.gastroa.ch E-Mail gastroa@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

Über Internet und nette Gäste.

htr

Abonnieren und inserieren:

Tel. 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23, www.htr.ch

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifizierte Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

www.luzern-hotels.ch



Der Online-Stellenmarkt der Luzerner Hotellerie

LUZERN HOTELS

www.gastro-S.ch



1.187

Hoteljobs

www.hotel-career.ch



hotelcareer
meet for success!

INTERNATIONAL

FRENCH RESTAURANT VAIL, COLORADO seeks

Cuisinier

June 15, 2003 for J1 Visa 18 months contract. Dedicated, hard working, willing to learn. Single, under 25 years old. 5 years experience. Fax complete CV to Chef/Owner Luc Meyer 001 970 476-3723.

155733/424372

HOTEL VISTA PALACE
ROQUEBRUNE/ MONACO
sucht per sofort

1. MAÎTRE D'HÔTEL CHEF DE PARTIE COMMIS DE PARTIE CHEF DE RANG COMMIS DE RANG

Unterkunftsmöglichkeiten. Mindestens zwei Jahre Erfahrung an der gleichen Stelle.

Tel. 0033(0) 4 92 10 40 21
Fax 0033(0) 4 92 10 40 14
biancucci@vistapalace.com

150721/227250

Swiss Hütte

Route 23
Hillsdale, New York 12529
(518) 325-3333 (413) 528-6200

Wir suchen noch für unseren
4-Sterne-Landgasthof in Up-State
New York

Serviertochter

mit abgeschlossener Berufslehre.
Anfangs-Datum: Mitte Mai 2003
12- to 18-month «Practical
Training Program»
J-1 Visa processing time 2-month.
(Must have knowledge of the
English language)

Lernen Sie uns kennen at
www.swissshutte.com

Bewerbung mit Bild bitte an:

Swiss Hütte
Rt. 23, P.O. Box 357
Hillsdale, NY 12529
U.S.A.
Tel. 518 325 33 33

154338/277266

htr

Anzeigenschluss über die Feiertage

Termine für die Ausgabe 17/2003 (Ostern):

Der Anzeigenschluss für Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 16. April 2003, 15 Uhr

Anzeigenschluss für die *stellen revue*:
Donnerstag, 17. April 2003, 12 Uhr

Termine für die Ausgabe 22/2003 (Auffahrt):

Der Anzeigenschluss für Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 21. Mai 2003, 15 Uhr

Anzeigenschluss für die *stellen revue*:
Freitag, 23. Mai 2003, 12 Uhr

Termine für die Ausgabe 24/2003 (Pfingsten):

Der Anzeigenschluss für Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 4. Juni 2003, 15 Uhr

Anzeigenschluss für die *stellen revue*:
Freitag, 6. Juni 2003, 12 Uhr

Termine für die Ausgabe 31/2003 (1. August):

Der Anzeigenschluss für Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 23. Juli 2003, 15 Uhr

Anzeigenschluss für die *stellen revue*:
Freitag, 25. Juli 2003, 12 Uhr



STELLENGESUCHE

Motivierte, aufgestellte

Chef de Bar

Barmaid-Erfahrung vorhanden, sucht ab
sofort neuen Wirkungskreis.
Angebote unter: 0041/ 78 895 05 86

Ihr Projekt

- StandArts
- Qualitätssicherung
- Personalbeschaffung

Meine Herausforderung

6-9-monatige Gestaltung/Leitung Ihrer
Restauration im Auftrags- oder Ange-
stelltenverhältnis

H. Focke, eidg. dipl. Hoteller-Restaurateur
071 860 05 91 oder 076 377 01 86
focke@swissonline.ch

155258/422474

Suche für sofort Stelle an der

Réception

als Praktikantin

für 6 Monate, evtl. länger.
Mache zurzeit die Hotelfachschule
im letzten Semester in Bellinzona.
Sprachen: D/F/E/I.

Erreichbar unter 091 752 27 54.

155670/424203

Dynamisches und erfahrenes
Geschäftsführungs-Paar

sucht auf Sommer 2003 eine neue
Herausforderung im Espace Mittelland.
Sie: Service, Hauswirtschaft, Admini-
stration und Personalwesen. Er: Küche
und Unterhalt.

079 715 57 23 oder 079 344 61 45

155732/423471

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 Beyeler, Andres Jakob
E-Mail: marc.moser@swiss-hotels.ch, matthias.beyeler@swiss-hotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)

Termine:

- Ausgabe Nr. 17/2003
- Erscheint 24. 4. 2003
- Anzeigenschluss 17. 4., 12.00
- Wiederholungen 17. 4., 12.00

Nr. 18/2003
1. 5. 2003
28. 4., 12.00
28. 4., 12.00

Nr. 19/2003
8. 5. 2003
5. 5., 12.00
5. 5., 12.00

Nr. 20/2003
15. 5. 2003
12. 5., 12.00
12. 5., 12.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 11 209 WEFM-begläubigt / contrôlé REM

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.