

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 35

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>

Heute mit **303** Stellenangeboten

JACQUELINE BACHMANN /
«Die Sterne sind wichtiger
als das «Q», sagt die Ge-
schäftsführerin der Stiftung
Konsumentenschutz. SEITE 2



VICTORIA-JUNGFRAU /
Der Konzern erlitt einen
Rückgang von 17,5 Prozent
Umsatz und 22 Prozent
Logiernächten. SEITE 3



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Was gibt es Besseres?

CHRISTINE KÜNZLER

«Ich wandere, also bin ich.»
Mit diesen Worten beginnt
Hans Peter Doebeli, Leiter des Dichter-
Instituts in Zürich, sein Referat an
der Fachtagung «Swiss alpine walking
- revival des Wanderns» in Flims.
Er spricht von einem Wander-Boom –
in einer Zeit, in der die Gesellschaft
langsam wieder auf Sinnsuche geht.
«Beim simplen Gehen haben sich
die Leute wieder etwas zu sagen;
Wandern löst die Zunge.» Kurz:
Die postindustrielle Sinngesellschaft
sei auf der Suche nach einfachen
Lebens- und Freizeitformen.

Allerdings mögens nicht alle
so einfach und gemächlich – rund
ein Viertel aller Wanderer suchen
sowohl als auch: Luxus und Askeze,
Abenteuer und Natur. Eine kleinere –
aber wachsende Gruppe – will sich
mit Hightech gesund laufen. Und alle
sind bereit, dafür Geld auszugeben.

Was gibt es Besseres für den
Schweizer Bergsommer als eine
wandernde, naturliebende Nation
mit unterschiedlichen Bedürfnissen?
Wer die Gunst der Stunde nutzt und
das Glück hat, von einer intakten
Landschaft umgeben zu sein, der
kann aus dem Vollen schöpfen.
Vor allem dann, wenn sie oder er
es versteht, sich gezielt auf die
Bedürfnisse jenes Wander-Typus
einzustellen, der in sein Hotel
passt. Mit Herzblut, natürlich.
Denn Authentizität ist gefragt.

Siehe Seite 7

WAHLHERBST 2003

«Heil nicht bei der Politik suchen»

Was darf der Tourismus von der
Bundes-Politik erwarten? Die
htr diskutierte diese Frage mit
zwei Parlamentariern und drei
Nationalrats-Kandidaten.

SONJA STALDER

Am 19. Oktober sind nationale Wahlen.
Mit aufs Kandidaten-Karussell steigen
unter anderen auch folgende drei im
Tourismus engagierte Persönlich-
keiten: die Direktorin des Schweizer
Tourismus-Verbands, Judith Renner-Bach
(SVP); der Lausanner Hoteller Jacques
Pernet (FDP) sowie Norbert Riesen
(SP), der Direktor der Volkswirtschafts-
kammer Berner Oberland. Die htr
fragte nach, was die Tourismuswirt-
schaft von ihnen und der Politik
auf Bundesebene erwarten darf. Mit-
diskutiert haben zwei Bisherige,
die FDP-Parteipräsidentin und Stände-
rätin Christiane Langenberger sowie
der CVP-Nationalrat Felix Walker.

Im Zentrum der Diskussion stan-
den unter anderem die Themen staat-
liche Tourismusförderung, Mehr-
wertsteuer-Sondersatz für Beherber-
gungsleistungen, Swiss, Hochpreis-
insel Schweiz, zweite Gotthardröhre
und EU. **Siehe Seiten 4 bis 6**

Foto: Miroslaw Halaba



ENGAGIERT

In der Diskussion (v.l.n.r.): Judith Renner-Bach (SVP), Norbert Riesen (SP), Felix Walker (CVP), Jacques Pernet (FDP) und Christiane Langenberger (FDP).

«XONGRESS '03»

Das Marketing der Zukunft

Marketing im neuen Zeitalter
des High-Touch muss sich
darauf einstellen, dass Service
zum «Alltags-Luxus» wird, hiess
es am Zürcher «Xongress '03».

Parallel zur 6. Schweizer Messe für
Marketing und Event, «X '03», in
Zürich referierten seit Dienstag bis
heute am «Xongress '03» interna-
tionale Experten über Marketing, Kommu-
nikation und Events. «Service ist der
Alltags-Luxus der Zukunft», sagte die
deutsche Trendforscherin Corinna

Mühlhausen voraus. Personalisierte
Hotelzimmer gehören hinzu.

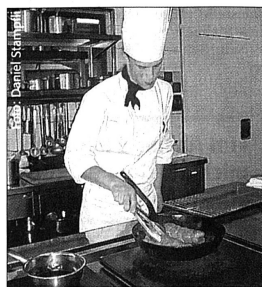
Für Otto Ineichen, den Gründer
von «Otto's», ist «der richtige Preis das
absolut entscheidende Marketing-
Instrument», sei es «im Hoch- oder
Tiefpreissegment».

Erfolgreiche Marken bewegen sich
in Richtung auf «share of soul» (See-
lenverwandtschaft), sagte Peter Hal-
ler, der aus Bern stammende Leiter
der deutschen Werbe-Agenturgruppe
Serviceplan. Und «share of soul» bringe
«share of market». Dafür gebe es
«messbare qualitative Faktoren». KJV

Siehe Seite 3

KOCHWETTBEWERB

Top-Leistungen der Jungen



Die vier Finalisten des Kochwett-
bewerbs «Cuisine des Jeunes», organi-
siert durch «Schweizer Fleisch», über-
zeugten durch das hohe Niveau ihrer
Präsentationen. Die vier Jungköche
Christa Ringger, Michel Eschmann,
Mischa Pfeuti und Michael Pilman
hatten 2½ Stunden Zeit, um eine
Rindschuft nach ihren Vorstellungen
zuzubereiten. Als Sieger ging Michel
Eschmann vom Hotel Hirschen in
Beromünster hervor. Er überzeugte
die Jury mit einer «Vereinigung von
gebratener Rindschuft und Rind-
fleischpraline». DST

Siehe Seite 15

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Wahlherbst 2003	4/5/6
Tourismus	7/9/10
Hotellerie	11/12
Gastronomie/Technik	13/14/15/17
Marktnotizen	16
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



35

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

HOTEL
MICROS
ROMANSHORN
Hotel Schloss, Romanshorn

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

CHECK IN DATA

Miele
Service-Abonnement.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Telefon 056 417 24 62

MIRUS SOFTWARE
Ausgereifte Software hilft Zeit sparen.
Ohne Kompromisse.

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

MIRUS
Software

Will Ihre Zeit zu kostbar
für administrativen Kleinkram ist.

MIRUS Software AG - Mattstrasse 10 - 7270 Davos
Telefon 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78
Internet: www.mirus.ch - E-Mail: info@mirus.ch

SULCUS
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

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

Infoline 041 766 68 68
welcome@sulcusag.ch
www.sulcusag.ch

Committed to Excellence in Hospitality

ht IN KÜRZE

Swiss Alpine Walking. Wandern ist im Trend. Hans Peter Doebeli, der Leiter des Dichter-Instituts in Zürich, hat vier Wander-Typen ausgemacht: Den «Friends»-, «Wellness»-, «Adventure»- und «Hightech»-Typus. **Seite 7**

Tessin. Laut einer kürzlich erschienenen Studie befindet sich ein Grossteil der Tessiner Berg- und Seilbahnen in finanziell kritischem Zustand. Nun wird verlangt, dass zukunftslosen Betrieben der Geldhahn zugedreht wird. **Seite 9**

Luxushotels. Leere Zimmer, ausgestorbene Korridore, mancherorts nahezu verwaiste Restaurants und Tiefststände in der Auslastung. Wie reagieren die Luxushotelanbieter auf die Auswirkungen der Krise in ihrem Segment? **Seite 11**

Studie Hotelketten. Die französische Studie beweist es: Der Irak-Krieg und die Sars-Epidemie haben den Hotelketten im ersten Semester 2003 zugezogen. Die stärksten Einbußen mussten die oberen Segmente hinnehmen. **Seite 12**

Kochlehre / Die Zwischenbilanz seines ersten Lehrjahres fällt gemäss Christian Henz positiv aus. Der Kochlehrling berichtet aus seinem Alltag in der Hotelküche. Im seinem zweiten Lehrjahr wird er nun in die Geheimnisse der warmen Küche eingeführt. **Seite 13**

Salatsaucen / Viele Gäste taxieren ein Restaurant nach der Qualität der aufgetischten Salate. Dem Geschmack der Salatsauce kommt dabei eine nicht zu unterschätzende Bedeutung zu. Wie gut gelingt der erste Eindruck mit einer gekauften Fertigsauce? **Seite 14**

Wettkochen / Zum ersten Mal wurde der Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes», organisiert von «Schweizer Fleisch», durchgeführt. Die vier Finalisten gingen mit Leidenschaft ans Werk. Sieger wurde Michel Eschmann vom Hotel Hirschen in Beromünster. **Seite 15**

Gastroszene / Nach dem Verkauf seines Hotels in Arosa kümmert sich Spitzenkoch und Weinexperte Beat Caduff verstärkt um seine Zürcher «Wine Loft». Im Berner Schwellenmittel ist ein neues Aare-Restaurant mit «schwebender» Terrasse geplant. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Wahlen. Das Preisniveau, die Mobilität, die Rahmenbedingungen, die europäische Union, alles aus touristischer Sicht betrachtet. Über diese Themen haben fünf Kandidaten der nationalen Wahlen am «Runden Tisch» diskutiert. **CF Seite 1**

Feriengrüsse. Immer öfters werden Feriengrüsse via elektronische und günstige Hilfsmittel wie E-Mail und SMS verschickt. Zur Rettung der Postkarten aus Papier hat Schweiz Tourismus spezielle Marken herausgegeben. **CF Seite 2**

Wallis. François Seppey, Direktor vom Service du tourisme des Kantons Wallis, stellt fest, dass zu viele Betriebe die Kurtaxen nicht sachgemäss einreiben. Nun befürchtet er, dass solche Betriebe zu wenig professionell arbeiten. **CF Seite 3**

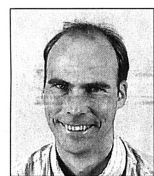
Concierge. Freddy Wiederseiner ist seit 30 Jahren Concierge im Hotel Crans-Ambassador in Crans-Montana. Die Zeiten haben sich geändert, doch sein Beruf gehört immer noch zu den Schlüsselpositionen in jedem Grandhotel. **CF Seite 5**

FORUM

Weniger Stress mit Führungsexzellenz

PHILIPP EDUARD BRUNNER*

Meine Erfahrung zeigt, dass auch Führungsarbeit zu priorisieren ist. Doch dazu muss man sie aufteilen. Meine Führungsarbeit teile ich in vier Bereiche auf: Selbstführung, Projektführung, Teamführung und Unternehmensführung. Obwohl ich oft täglich in allen vier Bereichen gleichzeitig Führungsarbeit leisten könnte, habe ich begonnen, mich ganz bewusst während jeweils einer gewissen Zeit auf nur einen einzigen Bereich zu konzentrieren.



So konzentrierte ich mich beispielsweise letzte Woche auf die Selbstführung. Zweimal fragte ich mich ganz konkret, wohin denn all meine Anstrengungen führen sollen. Danach gab ich meinen Pendenzen und Projekten neue Prioritäten. Gleichzeitig fragte ich mich, welche Dinge ich loslassen könnte. Ich verabschiedete mich zudem von meiner Eigenart, alles Angefangene gleichentags noch zu Ende führen zu müssen. Bereits während dieser «Selbstführungswoche» stellte ich erfreulicherweise eine erhebliche Effizienzsteigerung fest.

Diese und nächste Woche konzentriere ich mich auf die Projektführung. Bei jeder Gelegenheit frage ich nach wirklich wesentlichen und weiterbringenden Projektaktivitäten. Ich will immer wieder wissen, welche der geplanten Projektaktivitäten «Streichholzcharakter» haben, das heisst, mit wenig Aufwand sehr viel auslösen können.

Danach steht Teamführung auf dem Programm. Wir werden auf jeden Fall einen gemeinsamen Teamfokus festlegen – beispielsweise auf das Sammeln von neuen Kundenadressen. Vielleicht vereinbaren wir im Team, dass während eines Monats täglich jemand eine neue Kundenadresse bringt.

Zurzeit schwebt mir bezüglich Unternehmensführung die Konsolidierung einiger Produkte einer Produktlinie vor. Doch es ist noch nicht so weit, denn ich will mich in Ruhe auf immer nur ein Führungsthema konzentrieren – ohne Stress vom einen zum andern Führungsbereich. Dies, um mich selber und andere neu kennen zu lernen, Altes loszulassen und mich Neuem zu öffnen. Ich nenne dies Führungsexzellenz.

*Verantwortlicher des Diplomelehrgangs «Führungsexzellenz» und Inhaber der Person AG, Oberrohrdorf.

JACQUELINE BACHMANN

«Sterne sind wichtiger als das «Q»»

Sie steht auf der Seite der Konsumenten: Jacqueline Bachmann, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz, über kundenfreundliche Hoteliere, transparente Labels im Tourismus und ungenügende Fleischdeklarationen in der Gastronomie.

INTERVIEW: SONJA STALDER

Frau Bachmann, wann haben Sie zum letzten Mal in einem Schweizer Hotel übernachtet?

Das war Ende Juli, ich habe meine zweite Ferienwoche in einem Hotel in Saas Fee verbracht.

Was ist Ihnen dabei als Konsumentenschützerin positiv, was negativ aufgefallen?

Meine Erfahrungen waren durchwegs positiv. Ein Beispiel: Die Matratze im Hotelbett war mir viel zu weich, ich konnte fast nicht schlafen. Am nächsten Morgen habe ich den Hotelier gefragt, ob er nicht etwas dagegen unternehmen könnte. Er hat die Matratze einfach ausgewechselt. Als das Wetter schlechter wurde, wollten wir vorzeitig abreisen. Der Hotelier hat darauf sehr gut reagiert. Das fand ich wirklich kundenfreundlich. Manchmal macht man ja auch andere Erfahrungen in Schweizer Hotels ...

Für diese «anderen Erfahrungen» hat hotellerieuisse eine Ombudsstelle eingerichtet. Nennen Sie diese Stelle?

Nein. Seit wie vielen Jahren gibt es sie?

«Im Ausland kann ich mich als Gast wirklich als Königin fühlen.»

Seit gut acht Jahren. – Die meisten Beschwerden betreffen die Hotelklassifikation: Was die Gäste vorfinden, deckt sich nicht mit ihren Erwartungen ...

Ja, davon habe ich auch schon gehört. Vielleicht hat das damit zu tun, dass die Gäste ihre Erfahrungen mit denjenigen aus dem Ausland vergleichen. Ich habe den Eindruck, dass im Ausland die Zuverlässigkeit, die Dienstleistungsbereitschaft extrem hoch ist. Als Gast kann ich mich wirklich als Königin fühlen. In der Schweiz ist das viel seltener der Fall.

Um die Servicequalität zu verbessern, arbeitet der Schweizer Tourismus mit dem so genannten Qualitäts Gütesiegel ...

Ja, dieses «Q» haben viele. Grundsätzlich bin ich den Labels gegenüber

Foto: Sonja Stalder



JACQUELINE BACHMANN

«Beim «Q» habe ich den Eindruck, dass es bei den Konsumenten noch nicht so stark verankert ist. Wer sagt schon: «Ich habe in einem Q-Hotel übernachtet?»»

eher kritisch eingestellt. Ich habe aber das «Q» noch nie à fond untersucht. – Wer eine Dienstleistungsqualität mit einem Label kommunizieren will, muss das, was er verspricht, auch tatsächlich einhalten. Sonst ist das Label nicht glaubwürdig ...

Sie sprechen die Kommunikation an. In der Branche selbst wird darüber diskutiert, ob die Konsumenten das «Q» kennen müssen – oder ob es als internes Instrument zur Qualitätskontrolle ausreicht.

Zentral ist sicher in erster Linie, was hinter dem Label steht. Beim «Q» habe ich den Eindruck, dass es in den Köpfen der Konsumenten noch nicht so stark verankert ist. Wer sagt schon: «Ich habe in einem Q-Hotel übernachtet.» Darunter könnte ich mir jedenfalls nicht vorstellen. Die Sterne sind wichtiger.

Immer mehr Hotels schliessen sich zu thematischen Marketingkooperationen zusammen. Es gibt Kidshotels, Bikehotels, Golfhotels ... Bringt das auch aus Konsumentensicht etwas?

Ich habe selbst vor zwei Jahren eine Velo-Tour gemacht. Als Grundlagediente mir ein Führer, in dem die auf Radwanderer eingerichteten Hotels eingetragen waren. In diesen Hotels habe ich eine grosse Zuverlässigkeit

erlebt; ein Hotelier brachte mir beispielsweise bei der Ankunft gleich eine Bouillon. Insofern können solche Gruppierungen auch aus Konsumentensicht hilfreich sein. Wichtig ist aber, dass sich der Hotelier mit seinem Angebot wirklich identifiziert. Wer ein Golfhotel betreibt, nur weil Golf gerade «in» ist, nützt damit niemandem.

Welches sind denn die zentralen Kriterien, die ein Label erfüllen muss?

Wenn ein Label transparent und nachvollziehbar ist und wenn es regelmässig von einer unabhängigen Stelle überprüft wird, dann kann nicht viel passieren. Ein solches Label ist mehr als ein blosses Marketinginstrument.

Generell scheint Ihnen die Hotellerie nicht allzu viel Arbeit zu machen. Auf Ihrer Website habe ich keinen einzigen Beitrag zu diesem Thema gefunden.

Das stimmt. Wir haben im Bereich Hotellerie noch nie massiv intervenieren müssen. Wir erhalten ab und zu Anrufe, weil Konsumenten in Bezug auf eine frühzeitige Abreise ihre Rechte nicht kennen. – Was uns hingegen stark beschäftigt, sind die Lebensmittel. In diesem Zusammenhang ist die Gastronomie immer wieder Gegenstand von Beschwerden. Und die Hotellerie hat ja meist auch eine Gastronomie ...

Gerade kürzlich haben Sie die Fleischdeklaration in Restaurants kritisiert. Die Restaurateure weisen hingegen darauf hin, dass es immer schwieriger werde, den Überblick zu behalten und das Angebot vorschriftsgemäss zu deklarieren ...

Das sehe ich anders. Wenn ein Wirt auf der ganzen Welt nur das billigste Fleisch zusammenkauft, dann fällt halt die Deklaration schon etwas aufwändiger aus. Viel einfacher ist es, wenn er sein Fleisch prinzipiell beim Bauern in der Schweiz einkauft ... Wir haben nun mal dieses Lebensmittelgesetz. So wie wir die Steuererklärung ausfüllen müssen, muss der Wirt diese Deklaration machen. Auch wenn es ein bisschen mühsam ist.

«Der Wirt kann es sich einfacher machen, wenn er sein Fleisch beim Bauern in der Schweiz einkauft.»

Welche Erfahrung machen Sie: Interessieren sich die Konsumenten überhaupt für diese Information?

Sicher sind nicht alle Gäste gleich stark sensibilisiert. Umso wichtiger ist es, dass der Wirt ein gewisses Selbstverständnis hat und auch unsensibilisierte Gäste darauf hinweist, dass er nur Qualitätsfleisch auf den Tisch bringt. Handkehrum gibt es viele Gäste, die in den Restaurants kritisch nachfragen – vor allem dann, wenn es gerade wieder einmal einen Lebensmittelkandal gegeben hat.

Themenwechsel. Angenommen, Sie würden in die Hotellerie wechseln. Wo würden Sie zuerst ansetzen?

Für mich wären sicher die Gäste das Wichtigste: Es wäre mein Ziel, ihnen ein faires, transparentes Angebot zu unterbreiten. Die Gäste müssten wissen, was sie für ihr Geld bekommen. Sauber, freundlich, dienstleistungsbereit – das sind weitere Stichwörter, die mir dazu einfallen.

Zur Person

Als Kind träumte Jacqueline Bachmann (44) davon, Hotelière zu werden. Gelernt hat die gebürtige Bernerin dann aber den Beruf der Sozialarbeiterin. Nach verschiedenen Weiterbildungen übernahm sie im November 2000 die Stelle als Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz. In diesem Büro an der Berner Monbijoustrasse setzen sich sieben Leute mit 400 Stellenprozenten für die Rechte und Anliegen der Konsumenten ein.

Jacqueline Bachmann fährt in ihrer knappen Freizeit gerne Rad und geht in der Aare schwimmen. SST

«Lenker Lösung» ist machbar

Lenk. Die Betelbergbahnen, die Skiflöße Bülberg AG und die Metchbahnen wollen sich zur Lenker Bergbahngesellschaft zusammenschliessen. Die Beratungsfirma Grischconsulta hat die Machbarkeit der «Lenker Lösung» bestätigt. Voraussetzung sei aber die vorgängige finanzielle Sanierung der Metchbahnen und ihre Erneuerung. Die geplante Fusion zu den Bergbahnen Adelboden-Lenk AG wurde laut «Der Bund» fallengelassen. TRU

1 Prozent mehr Logiernächte

Gstaad Saanenland. Bis Ende Juli konnten im Saanenland rund 80 000 Hotel-Logiernächte verbucht werden. Das ist 1% mehr als im 2002. Per Mitte Juli wurden 5000 «Gstaad easyaccess card» verkauft; im 2002 wurden total 12 000 Kundenkarten abgesetzt. Diese Zahl soll nun sogar übertroffen werden. Grössere Frequenzen als im Vorjahr verzeichnen laut Presseinformation auch die Bergbahnen im Saanenland und in Zweisimmen. TRU

Unia übt Kritik an Gastgewerbe

Arbeitsbedingungen. Die Analyse der Gewerkschaft Unia der aktuellen Lage der Schweizer Gastronomie fällt vernehmlich aus: Tiefes Lohnniveau, schlechte Arbeitsbedingungen, fehlendes qualifiziertes Personal, tiefe Produktivität. Diesen Teufelskreis will die Unia durchbrechen. Das Lohnniveau soll schrittweise substantiell angehoben werden. Neben attraktiveren Arbeitszeiten sei vor allem auch der Vollzug des L-GAV zu verbessern. DST/sda

Ein neuer Alpen-Wellness-Guide

Österreich. Im Oktober 2004 will der österreichische Gault-Millau-Gründer Michael Reinartz einen neuen Wellness-Guide herausbringen. «Wir fassen die 111 Besten der besten Wellness-Hotels in der Schweiz, in Österreich, Südtirol, Bayern und Baden Württemberg in einem Alpen-Wellness-Guide zusammen», sagt Reinartz.

Als Herausgeber des «Gault Millau Gourmet Guide» in Österreich, Deutschland und der Schweiz kann er seiner Ansicht

nach zwei zentrale Vorteile nutzen, auf die andere Herausgeber von Guides kaum zurückgreifen können: 2½ Jahrzehnte Kompetenz als Tester sowie das Distributionssystem: der «Alpen Wellness Guide» soll dem Gault-Millau-Führer beigelegt werden.

Einen Vergleich mit dem Gault-Millau-Konzept lehnt Reinartz ab. Der Alpen-Wellness-Guide sei anders konzipiert. Ein Essen müsse anders bewertet werden als Wellnessferien. Das Bewertungssystem

sieht mehrtägige anonyme Tests sowie Gästebefragungen vor. Getestet werden etwa 160 Hotels, die den Vorauswahlkriterien entsprechen und sich zur Teilnahme bereit erklären. Wer unter die 111 Besten kommt, erhält gegen ein Honorar von 5000 Euro eine image-trächtige Darstellung im Guide, Daten zum eigenen Hotel sowie als Benchmark die Vergleichsdaten der übrigen Teilnehmer zugesichert. OP

e-mail: award@alpinewellbeing.com

KONZERN

Ein Minus von 17,5 %

Das Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken und das «Palace» in Luzern erzielten im ersten Halbjahr einen Umsatz von 23,186 Mio. Franken (–17,5%).

CHRISTINE KÜNZLER

Der Umsatz des ersten Halbjahres von 23,186 Mio. Franken für die beiden Hotels Victoria-Jungfrau in Interlaken und Palace in Luzern liegt 4,9 Mio. Franken oder 17,5 Prozent unter jenem der Vorjahresperiode. Das Betriebsergebnis I beträgt 6 Mio. Franken oder 26 Prozent (Vorjahr 8,8 Mio. Fr. oder 31,3%), der EBITDA 3,7 Mio. Franken (2002: 6,4 Mio. Fr.). Der Cash-flow fällt dieses Jahr mit 2,3 Mio. Franken (9,8% zum Erlös) ebenfalls tiefer aus als im Vorjahr (2002: 16,3%). Die Hotels erzielten 51 622 Logiernächte (2002: 66 258). Der Einbruch ist laut Pressemitteilung vor allem dem Rückgang der Gäste aus den USA und dem Fernen Osten zuzuschreiben (–22%). Gestiegen sei der Anteil Gäste aus der Schweiz und den Nachbarländern.

An der Qualität der Produkte und Dienstleistungen der beiden Häuser seien zu keiner Zeit Abstriche vorgenommen worden und auf ein Preisdumping werde bewusst verzichtet, heisst es weiter. Der durchschnittliche Zimmererlös pro Nacht liegt mit 340 Franken 1 Prozent unter dem Vorjahr.

«VICTORIA-JUNGFRAU»: ZU 60% AUSGELASTET

Der Nachfragerückgang im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa von 9 Prozent führte zu einer Zimmerauslastung von 60 Prozent (2002: 65%), einem Umsatz von 17,4 Mio. Franken (2002: 19,2 Mio. Fr.) und einem Betriebsergebnis I von 33,6 Prozent (2002: 34,1%). Der Zimmererlös ist von 391 auf 378 Franken gesunken. Der Anteil an Individualgästen ist auf hohem Niveau stabil geblieben, um 40 Prozent eingebrochen sind indes die Incentive-Buchungen und um 30 Prozent jene der Gruppenreisenden.

Verwaltungsratspräsident Peter Bratschi wagt noch keine verbindliche Aussage für die zweite Jahreshälfte. Es sei jedoch eine gewisse Normalisierung der Lage festzustellen.



Das Hotel Victoria-Jungfrau.

«Xongress '03» in Zürich

Was braucht Marketing heute?

Marketing heute – das ist Verkaufen im Zeitalter des flüchtigen Konsumenten. «Wer den flüchtigen Menschen fassen will, muss den Einzelnen für sich engagieren», erklärte die deutsche Trendforscherin Corinna Mühlhausen zum Auftakt des «Xongress '03» in Zürich.

KARL JOSEF VERDING

Seit Dienstag bis heute referierten internationale Experten am «Xongress» parallel zur Messe «X '03» an je einem Tag über Marketing, Kommunikation und Events. Corinna Mühlhausen vom deutschen Zukunftsinstitut sagte am Marketing-Tag, den flüchtigen Konsumenten könne man zum Beispiel mit personalisierten Hotelzimmern einfangen. Das Zimmer werde für die persönlichen Verhältnisse vorbereitet. Im Hotel Maurice in Paris hat jeder Gast zum Beispiel seine eigene Telefonnummer. Wenn er nicht da ist, wird sie ausgeschaltet.

SERVICE WIRD «MENSCHEN-NAHE WERTSCHÖPFUNG»

Service – das sei «der Alltags-Luxus der Zukunft», eine «neue menschennahe Wertschöpfung», sagte Corinna Mühlhausen. Wissens- und Service-Arbeiter verändern den Arbeitsmarkt. Der technische Fortschritt und die Virtualisierung durch den Computer hätten für die Phase der High-Tech-Faszination gesorgt. Für die jetzt nachfolgende High-Touch-Gesellschaft gilt: «Je komplexer das Erlebnis, desto höher die Nachfrage.»

PRODUKTE WERDEN DURCH SERVICE PERSONALISIERT

Es wachsen, so Corinna Mühlhausen, bereits «Kinder-Konsumenten» mit «frühem Lifestyle» heran, die ein «High-End-Babysitting» hinter sich haben. Die Trendforscherin begrüsst es, dass Grosseltern mit Kindern beim Reisen bereits eigene Packages bekommen. Das Hotel solle auch für die Gesundheitspflege der Grosseltern-Generation, und Gesundheit sei heute längstens nicht mehr einfach die Abwesenheit von Krankheit. Zu den Health-Services gehörten Schönheit, Fitness und Wohlfühl. Inzwischen gebe es bereits «ein Spa für die Haare». Entscheidend sei der produktbegleitende Service. «Es geschieht eine Personalisierung der einzelnen Produkte mit zusätzlichen Serviceleistungen.»

«RICHTIGER PREIS IST DER, DEN DER KUNDE «SPÜRT»

«Der richtige Preis ist das absolut entscheidende Marketing-Instrument», so lautete am «Xongress» das Credo von Otto Ineichen; und es sei egal, «ob im Hoch- oder Tiefpreissegment». «Der richtige Preis ist der, den der Kunde «spürt»». Das von Ineichen



MESSE «X '03» UND «XONGRESS '03»

Auf dem Zürcher Messegelände fand die 6. Schweizer Messe für Marketing, Kommunikation und Event, «X '03», statt. Am gleichzeitig stattfindenden «Xongress '03» referierten internationale Experten über die Themen der Messe.

gegründete und heute von seinem Sohn geleitete Unternehmen «Otto's» (bis 1999 «Otto's Warenposten») hat inzwischen einen Jahresumsatz von 292 Mio. Franken erreicht.

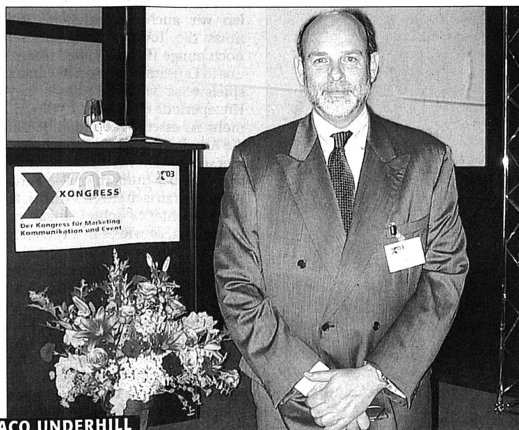
PERMANENTE PRODUKT-INNOVATION GEFORDERT

Entscheidend ist es laut Ineichen, dass Firmen und Marken wie Aldi (der deutsche Discounter), Nestlé, Migros oder Swatch «sich und ihrer Marketing-Vision sowie ihrer Marken-/Preis-Pflege konsequent treu geblieben

sind». Eine «nachhaltige Marketing-Strategie» dieser Art sei «beinahe zeitlos langfristig». Heute müsse sie allerdings «alle Register zur Produktivität und Kostensenkung ziehen» und für eine «permanente Produkte-Innovation» sorgen.

«ALLE MITARBEITER MÜSSEN PHILOSOPHIE VERSTEHEN»

Marketing beginne beim CEO, «aber alle Mitarbeiter müssen die Grundphilosophie verstehen, jeder muss wissen, wohin die Reise geht».



PACO UNDERHILL

Der Autor des Bestsellers «Why We Buy» hat Handels- und Shopping-Trends zu einer Wissenschaft gemacht. Auch im Marketing der Handels-Branchen des 3. Jahrtausends stehe nicht mehr das Produkt, sondern der Kunde im Zentrum.

Marketing müsse «zu einer Wertekultur werden». Man müsse auf die Stärken des Unternehmens fokussieren. Und, noch einmal: «Der Kunde fühlt den Preis.»

«SHARE OF SOUL» BRINGT «SHARE OF MARKET»

Erfolgreiche Marken bewegen sich in Richtung auf ein «share of soul», auf eine «Seelenverwandtschaft» mit dem Kunden, behauptet der in Bern aufgewachsene Professor Peter Haller. Er leitet die Serviceplan Agenturgruppe, als grösste unabhängige deutsche Werbeagentur, mit Zentrale in München. Nicht quantitative, sondern «messbare qualitative Faktoren» sorgen für «share of soul» und bewegen gemäss Haller «nachhaltig den share of market» (Marktanteil). Zu diesen Faktoren gehören «insbesondere die Kommunikationsqualität und die Kreation».

REZESSIONEN FÖRDERN MARKTVERÄNDERUNGEN

Haller ermutigte sein Publikum dazu, aktiv statt passiv zu sein: «Nie verändern sich Marktanteile rascher als in Rezessionen.» Share of Soul beginne mit Markenbekanntheit und führe über Markensympathie zum Markenvertrauen und schliesslich zur Markenidentifikation. Daran knüpfen sich Mehrpreisaakzeptanz, uniqueness, Bereitschaft zur Weiterempfehlung, und Markenloyalität. «Werbequalität und Brand-Positionierung (Marken-Positionierung) seien «die Key-driver (Schlüssel-Treiber) des Share of Soul».

PARLAMENTARIER UND KANDIDATEN IM GESPRÄCH

«Entscheidend ist der Grundsatz: «der Staat soll ordnen, die Wirtschaft soll handeln»»

Am 19. Oktober ist Wahltag: Die Schweizer Stimmberechtigten entscheiden darüber, wer sie im Parlament vertreten wird. Die hotel + tourismus revue hat bei zwei Bisherigen und drei Kandidaten nachgefragt, was Touristiker und Hoteliers von der Politik erwarten dürfen.

M. DEDUAL, S. STALDER

■ Wo haben Sie sich im letzten Jahr für den Tourismus eingesetzt und was haben Sie dabei erreicht?

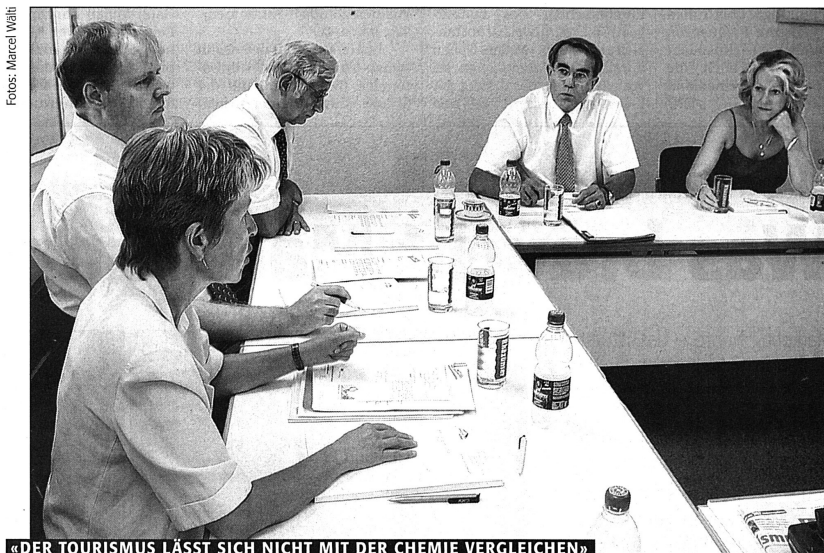
Walker: Ich war immer der Meinung, dass diese Gelder für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelticket (SGH) trotz schwierigem finanzpolitischen Umfeld eine gute Sache sind. Ich habe mich dafür eingesetzt, dass sie im Nationalrat – wenn auch mit einem Kompromiss – durchgekommen sind.

Renner: Die politische Arbeit für den Tourismus ist mein tägliches Brot. Während der parlamentarischen Debatte zu Innoutour und zur SGH habe ich versucht, die Parlamentarier möglichst gut mit Unterlagen und Argumenten zu dokumentieren. Gegenwärtig geht es um die Mehrwertsteuer: Der Schweizer Tourismus-Verband hat zusammen mit hotelieressuisse gute Vorarbeit geleistet, so dass wir heute – vor der nationalrätlichen Debatte – gar nicht so schlecht dastehen.

«Die politische Arbeit für den Tourismus ist mein tägliches Brot.»

Judith Renner-Bach

Langenberger: Ich habe keinen tourismuspolitischen Vorstoss ge-



«DER TOURISMUS LÄSST SICH NICHT MIT DER CHEMIE VERGLEICHEN»
Die STV-Direktorin Judith Renner-Bach (SVP) in der Diskussion mit Norbert Riesen (SP), Felix Walker (CVP), Jacques Pernet (FDP) und der FDP-Parteipräsidentin Christiane Langenberger (v.l.n.r.).

macht. Seit meiner politischen Tätigkeit auf Parlamentarstufe setze ich mich aber für den Tourismus ein. Ich bin Mitglied des Schweizer Tourismus-Verbands und der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus. – Der Tourismus ist für unser Land ein sehr wichtiger Wirtschaftszweig. Das sind sich die Parteien und das Parlament aber häufig zu wenig bewusst.

Pernet: Als Hotelier und Vizepräsident des Waadtänder Hotelier-Vereins engagiere ich mich tagtäglich für den Tourismus, auch im politischen Sinn des Wortes. Im Moment setze ich mich beispielsweise für die Einführung einer kantonalen Tourismus-taxe ein.

Riesen: Ich habe die Tourismuspolitik in die Berner Oberländer Wirtschaftspolitik integriert. Nach dem

Zerfall der Dachorganisation «Berner Oberland Tourismus» war das besonders wichtig. Wir haben in diesem Zusammenhang auch Gody Künzi – den ehemaligen STV-Direktor – als freien Mitarbeiter verpflichten können.

■ Pro und contra Subventionen: Ist die heutige Tourismusförderung des Bundes angemessen?

Pernet: Nein, der Tourismus bräuchte mehr Mittel. Die SGH bekommt zwar immerhin 80 Millionen Franken. Wenn man aber den Investitionsbedarf der Branche anschaut, so ist das nur ein Tropfen auf den heissen Stein. Die Branche müsste rund 2 Milliarden Franken investieren können – nicht nur in die Hotellerie, sondern in die gesamte touristische Infrastruktur.

«Die 80 Millionen Franken für die SGH sind ein Tropfen auf den heissen Stein.»

Jacques Pernet

Langenberger: Vielleicht ist es in der Tat zu wenig. Wir befinden uns aber in einer Sparrunde und die wollen wir auch durchziehen. Zudem muss die Tourismusbranche selber noch einige Hausaufgaben lösen. Bei uns in Lausanne, am See, hat man beispielsweise während dieser ganzen Hitzeperiode ab 21 oder 22 Uhr nichts mehr zu essen bekommen. Ich kann die Arbeitgeber schon verstehen, dass hier ein gewisser Widerstand vorhanden ist. Aber immerhin: Die Periode, wo man draussen sitzen kann, ist kurz. Da bräuchte es schon etwas mehr Flexibilität, so wie es in anderen Ländern auch gemacht wird.

Renner: Die 80 Millionen Franken sind tatsächlich nur ein Tropfen auf den heissen Stein. Mehr ist aber politisch nicht machbar gewesen. Zudem will der Tourismus gar keine Landwirtschaftsbranche sein: Der Tourismus braucht Hilfe zur Selbsthilfe. Der Tourismus braucht gute Rahmenbedingungen, so wie die übrige Wirtschaft auch.

Walker: Zum einen hängt die Antwort davon ab, was uns der Tourismus wert ist: Aus meiner Sicht ist die Wert-

schöpfung des Tourismus nicht zu vernachlässigen. Zum anderen ist der Tourismus – ebenso wie die Landwirtschaft – auch aus regionalpolitischen Überlegungen sehr wichtig. Trotz dieser wirtschaftspolitischen Bedeutung teile ich aber Ihre Meinung: Selbsthilfe und Eigenverantwortung sind vordergründig.

Riesen: Ich habe ein Beispiel zu der regionalpolitischen Bedeutung: Die Bergbahnen im Berner Oberland erhalten uns 1800 Arbeitsplätze. Ebenso viele Stellen hat das VBS (Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport; die Red.) in den letzten sieben Jahren in unserer Region abgebaut. Das zeigt deutlich, welche Bedeutung der Tourismus hat, damit sich die Täler nicht weiter entleeren.

Renner: Die Diskussionen über eine neue Schweizer Regionalpolitik sind eine Chance für die Zukunft. Wir müssen dort unbedingt die touristischen Anliegen miteinbringen.

■ Thema Mehrwertsteuer. Sie, Frau Renner, haben es bereits angesprochen: Die Chancen stehen aus Sicht der Hotellerie nicht allzu schlecht, dass der Sondersatz tatsächlich in der neuen Bundesfinanzordnung verankert wird. Zu Recht? – Herr Walker, wie stellen Sie sich als Finanzpolitiker zu dieser Frage?

Walker: Ja, die Finanzpolitik, die hat immer zwei Seelen in der Brust ... Wir müssen aufpassen, dass wir nicht dort, wo der Druck der Lobby gross genug ist, immer neue Ausnahmen machen. – Der Ständerat hat den Son-

dersatz bis 2006 verlängert. Von der Argumentation her habe ich dafür Verständnis: Jede Exportware wird an der Front entlastet. Aus meiner Sicht macht es wenig Sinn, wenn man diese Bevorzugung jetzt aufhebt und dann durch andere Mittel ersetzt.

«Es macht wenig Sinn, wenn man den MWST-Sondersatz aufhebt.»

Felix Walker

■ Wie beurteilen Sie als SP-Vertreter diese Frage, Herr Riesen?

Riesen: Beim Thema «Tourismus» sind die Meinungen innerhalb aller grösseren Parteien interessanterweise häufig gespalten. – Eine Mehrheit der SP lehnt den Sondersatz ab. Für mich persönlich ist das Exportargument jedoch ein klares Pro-Argument. Hinzu kommt die ganze Thematik Alpenraum, die internationale Wettbewerbssituation ...

■ Wir haben jetzt zwei geläufige Argumente für den Sondersatz gehört: Stichwort «Export» und internationale Wettbewerbsfähigkeit. Die Gegner wenden aber ein, der Sondersatz spreche dem Gleisskannenprinzip. Was antworten Sie darauf?

Renner: Die Beherbergung ist das Rückgrat des Tourismus. Jeder Gast in einem Hotel oder auch auf einem Campingplatz ist ein Tourist. Und dort, an diesen Preisen wird das Preisniveau der Schweiz gemessen. Die Touristen überprüfen nicht im Voraus, was das Essen oder das Seilbahnбилет kostet. Nein, sie richten sich nach der Übernachtung. Und deshalb ist es so wichtig, dass der Bund dieses Rückgrat des Tourismus stützt.

Langenberger: In der Schweizer Wirtschaft hängen sehr viele Arbeitsplätze und KMUs vom Tourismus ab. Wenn keine Gäste mehr in die Schweiz kommen, dann gehen x Unternehmen zu Grunde.

«Wenn keine Gäste mehr in die Schweiz kommen, dann gehen x Unternehmen zu Grunde.»

Christiane Langenberger

Renner: Die Touristen geben jährlich 30 Milliarden Franken aus in der Schweiz. Dieser hohe Betrag wider-

Zwei Bisherige, drei Kandidaten

Christiane Langenberger (FDP, VD) vertritt seit 1999 den Kanton Waadt im Ständerat. Zuvor engagierte sie sich während einer Legislaturperiode im Nationalrat. Die 62-Jährige ist seit Anfang Jahr Präsidentin der FDP Schweiz.

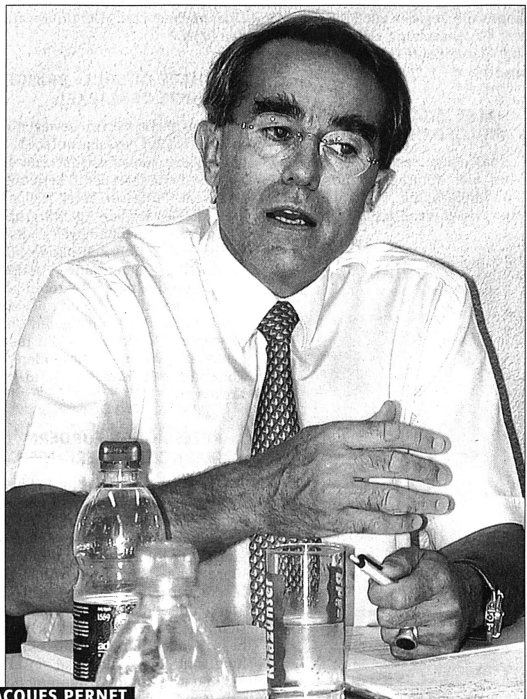
Felix Walker (CVP, SG) ist seit 1999 im Nationalrat. Dort engagierte sich der ehemalige Banker unter anderem als Vizepräsident der Finanzkommission und als Mitglied der Finanzdelegation der Eidgenössischen Räte. Walker ist 68 Jahre alt.

Der Hotelier Jacques Pernet (FDP, VD) kandidiert neu für den Nationalrat. Der 55-Jährige ist Gemeinderat von Lausanne, Vizepräsident des

Waadtänder Hotelier-Vereins und Mitglied der Verbandsleitung von hotelieressuisse.

Judith Renner-Bach (SVP, BE) bewirbt sich ebenfalls um einen Sitz im Nationalrat. Sie ist seit knapp einem Jahr Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands. Die 50-Jährige amtiert zudem als Vizepräsidentin der SVP Kanton Bern.

Norbert Riesen (SP, BE), so heisst der dritte Nationalrats-Kandidat in der htr-Gesprächsrunde. Als Direktor der Volkswirtschaftskammer Berner Oberland ist der 41-Jährige auch für das tourismuspolitische Lobbying der Region zuständig. SST



JACQUES PERNET

«Wir müssen in der Schweizer Hotellerie rationeller arbeiten, weil unsere Löhne viel höher sind. Diese Rationalisierung hat aber ihre Grenzen.»

spiegelt die Bedeutung unserer Branche.

Pernet: Was man in der ganzen Diskussion aber auch nicht vergessen darf: Die Hotellerie ist vermutlich die Branche, die am meisten Taxen zahlt. Im Waadtland arbeiten wir daran, all die verschiedenen Taxen aufzuaddieren: wir kommen auf über 20. Es gibt die Kurtaxen, die Taxen für die Terrassen, an gewissen Orten muss man Fahrentaxen bezahlen, usw.

■ **Thema Swiss.** Vor rund zwei Jahren war für alle klar, dass die Schweiz eine nationale Airline braucht. Gilt dies auch heute noch? – Frau Renner, wie sehen Sie diese Frage als Touristikerin? Ihre Partei, die SVP, war ja als einzige Regierungspartei gegen den Bundeskredit.

Renner: Als Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands ist es für mich klar, dass die Schweiz eine Airline braucht. Die Hälfte unserer Gäste stammt aus dem Ausland. Davon reist rund ein Drittel mit dem Flugzeug in die Schweiz. Wenn wir keine Direktverbindungen mehr haben, dann wird es sehr schwierig.

Hinzu kommt das Thema Schengen-Visum: Wenn die Gäste hohe bürokratische Hürden überwinden müssen, um auf ihrer Europareise auch die Schweiz bereisen zu können, dann besteht die Gefahr, dass sie unser Land einfach links liegen lassen. Ich bin bei diesen beiden Fragen klar nicht auf der Linie der SVP, sondern auf der touristischen Seite.

«Beim Thema Swiss bin ich klar nicht auf der Linie der SVP, sondern auf der touristischen Seite.»

Judith Renner-Bach

Walker: Wenn «nationale Airline» heisst, dass wir eine Gesellschaft haben müssen, bei der die Schweiz das Sagen hat... Diese Diskussion hatten wir schon einmal: Stichwort Alcazar. Dieses Konzept hat nicht funktioniert, weil der damalige Verkehrsminister Adolf Ogi gesagt hat: «Wir wollen diejenigen sein, welche die Fahnen tragen.» Dafür sind wir aber zu klein. Entscheidend ist – auch für den Tourismus –, dass die Funktionalitäten «Hub» und «flugnahe Betriebe» in Zürich angebunden bleiben. Wir sind

übrigens auch nicht in der Situation, wählen zu können...

«Entscheidend ist, dass die Funktionalität «Hub» in Zürich angebunden bleibt.»

Felix Walker

Renner: Mir kommt es auch nicht auf die Eigentümerfrage an. Aber es braucht eine Gesellschaft, die nach Zürich fliegt. Und das ist ja das Problem: Es gibt keine europäische Gesellschaft, die in Zürich einen Hub betreiben würde.

Langenberger: Ich habe diesbezüglich eine andere Position. Die Swiss ist mit guten finanziellen Möglichkeiten gestartet. Wir haben aber sofort gesagt, dass sie zu gross angelegt sei. Und wir denken, dass im Management doch Fehler gemacht worden sind. Es ist eine Art Salamiakt betrieblen worden. Als wir zum Beispiel diesen Frühling Herrn Dosé besucht haben, hat er selbst gesagt, sie hätten Schwächen im Management entdeckt. Er hat aber erst dann seine Crew gewechselt. Zweitens stellen wir fest, dass die Schweizer mit anderen Gesellschaften fliegen als der Swiss. Auch unsere Wirtschaftsleute fliegen mit anderen Airlines, weil ihnen die Swiss zu teuer ist. Weder das Parlament noch die Bevölkerung wären damit einverstanden, dass der Bund nochmals Geld gibt. Deshalb hoffen wir jetzt, dass der bestmögliche Vertrag ausgearbeitet wird.

■ Sie sprechen die Frage eines zweiten Kredits an. Müsstest du jetzt nicht die geforderten 500 Millionen nachgeschoben werden, um die Steuergelder der ersten Tranche zu «retten»?

Langenberger: Wir könnten wohl noch x-mal retten... Zuerst müsste die Swiss beweisen, dass sie lebensfähig ist.

Walker: Das ist doch das Webmuster eines jeden schlechten Kredits.

Pernet: Mir ist es egal, wer die Schweizer nach draussen fliegt, das ist eine Marktfrage. Für uns ist es aber enorm wichtig, wer die Gäste in das Land hineinfliegt. Der Fluggast ist derjenige Gast, der am meisten Geld ausgibt. Er ist ein eigentlicher «Mehrwertgast». Wenn wir die Swiss nicht mehr haben, bekommen wir Probleme. Ein Beispiel: Angenommen Lufthansa



CHRISTIANE LANGENBERGER

«Wir sind grundsätzlich für eine zweite Gotthardröhre: Wenn ein Tourist bei dieser Hitze fünf Stunden vor dem Gotthard warten muss, bis er hindurchfahren kann, dann dienen wir dem Tourismus auch nicht.»

wird Boston-Zürich fliegen. Wenn das nicht rentiert, macht Lufthansa nicht mehr Boston-Zürich, sondern Boston-Frankfurt-Zürich. Dadurch würden wir enorm viele Gäste verlieren. Veranstalter von Incentive- oder Gruppenreisen schauen stark auf dieses Hubsystem: Wenn sie 200 Personen auf einem Flughafen umsteigen lassen müssen, gibt das ein Chaos. Das macht niemand. Also wäre die Schweiz als Destination einfach gestrichen. Das halte ich für sehr gefährlich.

Riesen: Grundsätzlich bin ich immer eher gegen ein Engagement des Bundes gewesen. – Für mich stellt sich aber die Frage anders: Ich bin seit jeher ein Befürworter des EU-Beitritts gewesen. Unter diesem Aspekt wäre ein Wegfall der Swiss als nationales Unternehmen auch jetzt weniger problematisch.

«Ich bin seit jeher ein Befürworter des EU-Beitritts gewesen.»

Norbert Riesen

Walker: Der EWR hätte schon genügt!

Riesen: Stimmt. Aber auch das ist ja nicht zustande gekommen.

■ Das ganze Swissair/Swiss-Debakel schadet auch dem Image der Schweiz... Stichwort «Image der Hotellerie»: Fällt Ihnen – ganz spontan – ein Erlebnis ein, das Sie kürzlich in der Hotellerie gehabt haben?

Walker: Ich war gerade in den Ferien, wir gingen mit sechs, sieben Leuten zum Abendessen. Das Essen schmeckte ausgezeichnet, der Preis war vernünftig.

■ In der Schweiz?

Walker: Ja. Aber ich befürchte, dass wir eher eine Ausnahme. Die Preise sind ja nicht a priori zu hoch. Entscheidend ist immer das Preis-Leistungs-Verhältnis, und das ist fraglich bei uns.

Renner: Ich war vor kurzem im «Lenkerhof» in Lenk – ein wunderschönes Hotel. Die Infrastruktur für Familien ist sehr gut. Was aber gefehlt hat, waren die Kinder. Das hat mich irgendwie betroffen gemacht.

Langenberger: Ich habe meine Ferien bei mir zu Hause und in Leysin verbracht. Als Politikerin reise ich aber sehr viel in der Schweiz herum. Ich erlebe dabei eine grosse Vielfalt von Angeboten. Das kann beispielsweise ein kleines Hotel in Zürich sein, sehr schön ausgestattet, sehr speziell – und gar nicht so teuer. Man muss nur suchen – und Leute kennen, die Tipps geben können. Für Ausländer ist das vielleicht nicht immer ganz einfach.

Pernet: Wichtig ist doch, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Im Allgemeinen halte ich aber die Schweiz durchaus für wettbewerbsfähig.

Renner: Was ich schlimm finde, wenn wir über das Image der Hotellerie sprechen: Jeder denkt zuerst an ein Negativbeispiel. Dabei habe ich den Eindruck, dass diejenigen, welche die Schweizer Hotellerie so pauschal kritisieren, in der Regel gar nie in Schweizer Hotels übernachteten.

■ Bleiben wir beim Preis-Leistungs-Verhältnis. Eine Studie hat kürzlich gezeigt, dass die Hotelpreise in der Schweiz rund 30 Prozent höher sind als in Österreich. Als Grund dafür werden unter anderem die hohen Bruttostundenlöhne in der Schweiz genannt. Wie soll die Schweizer Hotellerie mit dieser Situation umgehen?

Langenberger: Das ist eine schwierige Frage: Zuerst haben wir gefordert, dass die Hotellerie bessere Löhne zahlt. Jetzt sagen wir, die Preise seien zu hoch. Wir haben gesagt: «Ihr könnt Leute aus dem Ausland mit weniger hohen Lohnforderungen anstellen.» Jetzt kritisieren wir, dass diese Leute einfach ihren Job machen und nicht unsere Kultur der Gastfreundschaft pflegen. – Die Preise sind in der

Schweiz aber generell zu hoch, nicht nur in der Hotellerie.

■ Andere Branchen können ihre Produktion ins Ausland auslagern. Die Hotellerie kann das nicht.

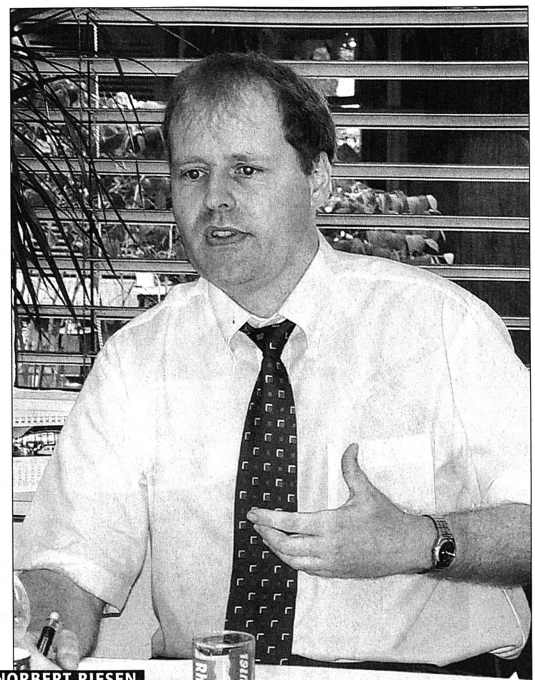
Walker: Der mangelnde Wettbewerb und das Hochpreisland sind für die Hotellerie und den Tourismus wirklich ein Problem. Wir stehen zwar zu einer liberalen Wirtschaft; den Wettbewerb möchten wir aber lieber nicht, sobald wir selber im Geschäft sind. So kann das ja nicht funktionieren, oder? – Wir müssten einmal unsere eigenen Hausaufgaben machen. Die Kantone beispielsweise setzen das Binnenmarktesetz gar nicht erst um.

Riesen: Das Hauptproblem sehe ich nicht einmal in der Basisleistung «Übernachtung». Ich sehe das Hauptproblem in der Gesamtheit des Erlebnisses bzw. in der Wertschöpfungskette. Österreich, Slowenien, Südtirol – diese Ferienregionen bieten Sinnlichkeit, Adrenalin, Inszenierungen. Das sind Werte und Erlebnisse, die den Gesamteindruck eines Gastes prägen. Wir müssten auch hier in der Schweiz noch mehr mit solchen Faktoren arbeiten. Das beginnt bereits beim Namen: «Hotel Jungbrunnen» zum Beispiel – wer möchte nicht gerne aus einem «Jungbrunnen» in den Alltag zurückkehren? Fortsetzung auf Seite 6



JUDITH RENNER-BACH

«Der Tourismus will gar keine Landwirtschaftsbranche sein. Er braucht Hilfe zur Selbsthilfe und gute Rahmenbedingungen, so wie die übrige Wirtschaft auch.»



NORBERT RIESEN

«Eine Mehrheit der SP lehnt den Mehrwertsteuer-Sondersatz ab. Für mich persönlich ist das Exportargument jedoch ein klares Pro-Argument.»

Fortsetzung von Seite 5

Pernet: Dazu habe ich zwei Bemerkungen. Erstens ist der Rasen des Nachbarn immer grüner als der eigene. Zweitens: Ein Schweizer ist für die Schweiz ein schlechter Beurteiler, denn er arbeitet hier, ist im Stress und spricht aus dieser Perspektive. Man sollte einen Deutschen fragen, ob er die Schweiz oder Österreich besser findet. Ich höre jedenfalls häufig, wie schön es bei uns sei.

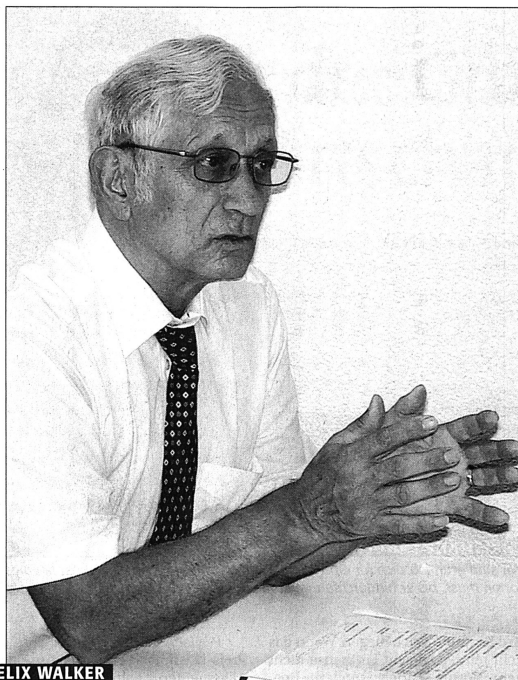
Zum anderen: Ich kümmere mich auch um ein Hotel in Frankreich und kann daher vergleichen: Wir müssen in der Schweiz rationeller arbeiten, weil unsere Löhne viel höher sind. Diese Rationalisierung hat aber ihre Grenzen. Man kann nicht ständig weiter rationalisieren ...

Renner: Wir haben nicht mehr so viele Familienbetriebe wie in Österreich, wo die ganze Familie mitarbeitet und die Arbeitszeit nichts zählt. Unsere KMUs müssen als Betriebe funktionieren, das Rationalisierungspotenzial muss ausserhalb der eigenen Mauern gesucht werden. Ich bin überzeugt, dass sich in diesem Bereich noch vieles machen liesse.

Walker: Wenn wir von Preisen sprechen: Im Moment haben wir doch historisch tiefe Zinsen. Die schlagen sich natürlich bei riskanten Kunden nicht durch. Aber ein guter Betrieb, der auch seine Rechnung präsentieren kann, müsste doch davon profitieren können? Wir machen wahrscheinlich andere Fehler. Die Österreicher haben mit Sicherheit höhere Zinsen.

Renner: Sie haben tiefere Kapitalkosten als wir, weil sie anders finanzieren. Das ist das Problem.

Pernet: Bei uns zahlen die guten Hotels für die schlechten, hotellerie-suisse kämpft dafür, dass uns die Banken normale Zinsen geben. Wir haben erhöhte Zinsen, weil die Banken in der



FELIX WALKER

«Wir stehen zwar zu einer liberalen Wirtschaft, den Wettbewerb möchten wir aber lieber nicht, sobald wir selber im Geschäft sind.»

Vergangenheit zu grosszügige Kredite gesprochen haben.

■ Ein weiteres Thema ist die zweite Gotthardröhre. Einerseits ist der Tourismus auf ein gut funktionierendes Verkehrssystem angewiesen, was

für die Röhre spricht. Andererseits wird damit die Landschaft sowie die Lebensqualität für Einheimische und Gäste belastet. Wie wägen Sie diese Argumente gegeneinander ab?

Langenberger: Wenn ein Tourist bei dieser Hitze fünf Stunden vor dem

Gotthard warten muss, bis er hindurchfahren kann, dann dienen wir dem Tourismus auch nicht. Wir sind ein kleines Land und man kann nicht überall mit der Bahn hinfahren. Wir sind auf die Mobilität angewiesen. Sie ist wichtig für unsere Bergregionen, unsere Wirtschaft und für unseren Tourismus. Deshalb sind wir grundsätzlich für eine zweite Gotthardröhre und auch gegen die Staus zwischen Zürich und Bern, Lausanne und Genf.

Walker: Wir haben eine langfristige Verkehrspolitik, die sich nicht einfach über den Haufen werfen lässt. Der rote Faden unserer Verkehrspolitik liegt beim Schwerkverkehr: Wenn wir den Schwerkverkehr auf die Schiene bringen, dann lösen wir auch Probleme für die Strasse und den Individualverkehr. Zur zweiten Röhre: Der Verkehr braucht – gemessen an unseren Möglichkeiten – im Moment sehr viel Geld. Ich habe den Eindruck, dass der Individualverkehr um so mehr zunimmt, je attraktiver wir ihn gestalten. Das hat fast eine Art Multiplikatorwirkung.

Riesen: Ich möchte Frau Langenberger sehr unterstützen: Die Verbindungen Zürich–Bern und Lausanne–Genf sind zu verstärken. Es ist volkswirtschaftlich nicht vertretbar, dort lange Staus zu haben. Betreffend zweite Gotthardröhre bin ich in der Abwägung aller Vor- und Nachteile eher dagegen. Ich sehe auch diese negativen Einflüsse auf die Verkehrspolitik im öffentlichen Bereich.

Renner: Ich bin persönlich eher für die zweite Gotthardröhre, vor allem auch wegen dem Kanton Tessin. Das Tessin muss an die Schweiz angebunden bleiben. Wenn man sieht, wie dort die Übernachtungen zurückgegangen sind – das hat ganz bestimmt auch mit dem Gotthard zu tun. Wenn die Leute dem Gotthard ausweichen, sind sie plötzlich nicht mehr im Tessin, sondern in Italien oder Österreich. Andererseits ist es für den Tourismus wichtig, dass wir die Landschaft erhalten können. Man sollte also die Planung in Angriff nehmen und sich überlegen, wie man die zweite Röhre umweltverträglich gestalten und auch finanzieren könnte. Die zweite Röhre kategorisch abzulehnen, finde ich falsch.

«Ich bin persönlich eher für die zweite Gotthardröhre, vor allem auch wegen dem Kanton Tessin.»

Judith Renner-Bach

Pernet: Ich schliesse mich dieser Meinung an. Wie ich kürzlich gehört habe, kosten die Staus in der Schweiz jährlich 8 Milliarden Franken. – Aus dieser Perspektive wäre die Finanzierung des Tunnels schon fast gesichert!

Renner: Hinzu kommt das Sicherheitsproblem der nicht richtungsgetrennten Röhre. Das ist ein Risiko.

Walker: Letztlich ist es ein Verteilungskampf zwischen der Lobby für den privaten Verkehr und der Lobby für den öffentlichen Verkehr.

■ Das Thema Europa wurde jetzt schon mehrmals gestreift. – Welchen Einfluss auf den Tourismus hat die Tatsache, dass die Schweiz nicht zur EU gehört?

Langenberger: Das grösste Problem ist sicher das spezielle Visum, welches die asiatischen Gäste für die Schweiz brauchen. Wegen des Schweizer Franks sehe ich hingegen keine Probleme. Man kann ja beinahe überall mit Euro bezahlen.

Renner: Für mich gibt es noch ein Problem beim Umrechnungskurs: Die Verbände weisen zwar immer darauf hin, dass die Betriebe auf der Basis der Tageskurse abrechnen sollen. Im Tessin habe ich aber selber heikle Erfahrungen gemacht. Einzelne Restaurants berechnen beispielsweise ihre Preise nach einem bestimmten Tageskurs und drucken dann ihre Speisekarten. Wenn dieser Kurs wechselt, stimmen die angeschriebenen Preise nicht mehr. Der europäische Gast ist dadurch verunsichert.

Pernet: Es gibt ein Gesetz, wonach man nicht mehr als 3 Prozent vom kantonalen Bankkurs abweichen darf.

Renner: Ja. Aber es gibt trotzdem immer wieder negative Einzelfälle. Und diese werfen ein schlechtes Licht auf die ganze Branche.

Walker: Sicher ist es einfacher, wenn man überall mit dem Euro zahlen kann. Aber trotzdem: wahrscheinlich sind die EU-Bürger mit uns eine Spur toleranter, als wir mit ihnen ...

■ Wie meinen Sie das?

Walker: Wir haben zurzeit wirklich ein gestörtes Verhältnis zu allem, was das Ausland betrifft, nicht wahr? Dass all diese Gäste überhaupt noch kommen, das wundert einen ja geradezu.

«Dass all diese Gäste überhaupt noch kommen, das wundert einen ja geradezu.»

Felix Walker

Pernet: Ich habe mich immer für einen EWR-Beitritt der Schweiz ausgesprochen. Dafür ist es jetzt aber zu spät. – Für uns ist das schon ein Nachteil. Dass beispielsweise die Swissair gegroundet ist, hängt sicher zum Teil auch mit dieser Frage zusammen ...

Renner: ... und wenn die Schweiz Mitglied des EWR wäre, dann hätte Zürich die Auseinandersetzung um die Nordanflüge bestimmt auch nicht in diesem Ausmass. Dort werden wir im Vergleich zu den EU-Ländern klar diskriminiert.

Walker: Als Politiker geht mir jetzt Folgendes durch den Kopf: Wir haben die Diskussion damit begonnen, dass wir zu wenig öffentliche Mittel in den Tourismus investieren. Das ist vielleicht so. Für mich entscheidend ist aber der Grundsatz «Der Staat soll ordnen, die Wirtschaft soll handeln». Das heisst: Bevor öffentliche Mittel fliessen, muss man wissen, wie es mit der Effektivität steht. Machen wir das Richtige im Schweizer Tourismus? Die öffentlichen Mittel müssten vor allem Erfolg ermöglichen. Dafür müssen wir gute Rahmenbedingungen schaffen. Der Tourismus kann das Heil nicht bei der Politik suchen.

Renner: Aber wir sollten das Heil auch bei den Politikern suchen, wenn es darum geht, sie über die Bedeutung des Tourismus aufzuklären. Stichwort Beherbergungsstatistik: Wir müssen immer wieder darauf hinweisen, dass sich der Tourismus nicht mit der Chemie vergleichen lässt. Der Tourismus ist über die Nachfrage bestimmt und nicht über die Zahl verkaufter Pillen ...

■ Herr Walker hat vorhin gesagt, der Tourismus solle das Heil nicht bei den Politikern suchen ...

Walker: Nicht das ganze Heil! Einen Teil schon.

■ Nichtsdestotrotz: Jetzt – im Vorfeld der Wahlen – müssen die Politiker ihr Heil auch bei den Touristikern und Hoteliers suchen. In einem Satz: Weshalb sollten Ihnen die Branchenvertreter ihre Stimme geben?

Langenberger: Weil aus meiner Sicht der Tourismus für unser Land ein existenzieller wirtschaftlicher Faktor ist.

Pernet: Ich wäre der einzige Hotelier im Parlament!

Walker: Weil ich die wirtschaftliche und insbesondere die regionalpolitische Bedeutung des Tourismus anerkenne und auch die Bereitschaft habe, mich im Rahmen der öffentlichen Mittel dafür einzusetzen.

Riesen: Weil der Sachverstand und der Leistungsausweis in diesem Bereich vorhanden ist. Ich würde mich im Parlament mit meinem «feu sacré» für den Tourismus einsetzen.

Renner: Ich bin von der Tourismuswirtschaft angestellt, um die Interessen des Tourismus zu vertreten. Wo könnte ich das besser als im Parlament?

Walker (zu Renner): Im Parlament schon. Aber in der SVP, da bin ich mir nicht ganz sicher! Mitarbeit: RF/BG

Anzeige

HUGENTOBLER
Swiss-Indu HG 3000®

Die neue Ära der Induktionstechnologie RTCS:

- RTCS*: kabellose Temperaturregelung, ■
Kochen mit effektiver Temperatur
- Dialog Technik ■
- Keine Überhitzung von Pfannen und Speisen ■
- Hohe Leistung, niedriger Energieverbrauch ■
- Als Tisch- oder Einbaugeräte erhältlich: ■
Woks, Rundspulen, flächendeckende Induktion

*Realtime Temperature Control System

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



KRISE / Gratwanderung zwischen Markenpflege und Schnäppchenaktionen: wie die Luxushotellerie mit der Krise umgeht. SEITE 11



HOTELKETTEN / Spuren der Krise bei den europäischen Hotelketten: Hotels aller Kategorien waren schlechter belegt. SEITE 12

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

WANDERN

Mögliche Angebote

Hans Peter Doebeli vom Dichter-Institut gibt je ein Angebots-Beispiel zu den vier Wandertypen: «Friends», «Wellness», «Hightech» und «Adventure».

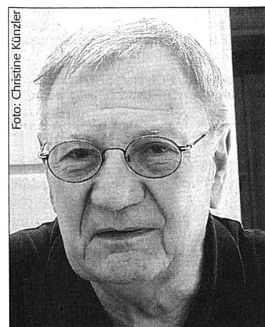
CHRISTINE KÜNZLER

«Friends»: «Eltern mit ihren beiden Kindern machen Ferien an einem See. Rund um den See hat es Feuerstellen und kleine Bächlein, wo die Kinder mit Sand Verbauungen machen können, derweil die Eltern die Mahlzeit auf dem Grill vorbereiten. Vielleicht hat es irgendwo in der Nähe noch einen Waldlehrpfad oder eine Burgruine.»

«Adventure»: «Eine Gruppe von jungen Männern geht auf eine zwei- oder dreitägige Survival-Tour irgendwo in einem unwegsamem Gebiet. Die Männer werden in Alplüthen oder im Freien übernachten, eine anforderungsreiche Bergwanderung unternehmen und schwer gepackt sein.»

«Hightech»: «Bad Ragaz: Eine Gruppe von adretten Damen zwischen 30 und 35 Jahren ist unterwegs mit guter Nordic-Walking-Ausrüstung auf dem schönen Weg dem Rhein entlang nach Landquart. Die Frauen sind alle gut ausgebildet, haben – zum Beispiel im Hotel – Kurse in Nordic Walking absolviert.»

«Wellness»: «In einem Wellnesshotel: Der Hotelier macht mit seinen Gästen eine Halbtagesstour auf einem schönen Wanderweg und zeigt ihnen die Fauna. Sie nehmen den Proviant vom Hotel mit. Anschliessend entspannen sich die Gäste in der Wellnessabteilung und lassen sich abends mit einem guten Nachtessen verwöhnen.»



Hans Peter Doebeli

FACHTAGUNG SWISS ALPINE WALKING

Unterwegs: vier Wandertypen

Wandern hat nur noch wenig mit roten Socken zu tun. Das zeigte die Fachtagung «Swiss Alpine Walking – Revival des Wanderns» in Flims. Die neuen Wanderer wollen mehr als nur wandern: Sie wollen Adventure und verwöhnt werden – und sie bringen Wertschöpfung.

CHRISTINE KÜNZLER

Wandern ist des Schweizlers zweitliebster Sport: 2,7 Millionen wandern, zeigt eine repräsentative Publikumsbefragung (2001). Die meistausgeübte Sportart ist das Schwimmen (2,8 Mio.) und an dritter Stelle steht Ski alpin (2,2 Mio.). Der Reisemarkt Schweiz zeigt es: 40 Prozent aller Schweizer Reisenden wandern während ihrer Ferien (siehe Kasten). Diese Anzahl wird sich in den nächsten Jahren kaum vergrössern, dafür wird der Kuchen in neue Stücke aufgeteilt.

Hans Peter Doebeli vom Dichter-Institut in Zürich skizzierte an der Fachtagung in Flims vier heutige und künftige Wandertypen, die sich diesen Kuchen teilen werden: die «Friends», die Geselligkeitswanderer wie Familien und so weiter; die «Wellness-Wanderer», die sich auch verwöhnen lassen wollen; die «Hightech»-Wanderer, für die Gesundheit an erster Stelle steht und die «Adventure»-Wanderer, welche die Herausforderung suchen. Es zeichnet sich ab, dass aus dem einst sparsamen Sommergast ein Wanderer wird, der auch Luxus liebt. «Das traditionelle Wandern entwickelt sich zum bezahlten, animierten, geocoachten und thematisierten Wandern», so Doebeli. Die heutigen Wanderer sind trendiger, modischer und geben mehr Geld aus.

DIE WANDERER WOLLEN MEHR ALS WANDERN

Der Hauptharst der Wanderer, nämlich 65 Prozent, sind dem Typus «Friends», zugeordnet. Es sind jene, die gemeinsam und auf Themenrouten wandern. Eine Umfrage des Dichter-Instituts zeigt indes, dass sich dieser Anteil auf 39 Prozent verkleinern wird. Der Rest teilt sich auf die drei anderen, wertschöpfungsintensiveren Wander-Typen auf: 25 Prozent werden zu «Wellness»-Wanderern, die in Wellnesshotels logieren, geführte Wanderungen mögen und «Luxuse» (Luxus und Askeze) suchen.

Ebenso viele möchten beim Wandern mehr Adventure, wollen berg-

Foto: Christine Künzler



BEWEGTE TAGUNGSTEILNEHMER

An der Fachtagung in Flims ist nicht nur der Kopf trainiert worden. Dafür sorgte der deutsche Buchautor und Präventivmediziner Gerd Schnack: Er rief die Teilnehmer zu Lockerungsübungen auf.

wandern, Survival-Angebote, Trails und anderes mehr. 11 Prozent, vor allem jüngere und zunehmend mehr weibliche Wandergäste stehen auf Hightech und betreiben Sportarten wie Running oder Walking und besuchen entsprechende Kurse in Hotels.

Ursprüngliche Werte wie Natur, Nähe, Langsamkeit und Einfachheit werden zunehmend gefragt. Aus der konsumorientierten Freizeitgesellschaft entwickelt sich die Singgesellschaft. Der Megatrend Gesundheit ist nach wie vor ungebrochen und die Präventivmediziner rufen dazu auf, sich regelmässig und sanft zu bewegen. «Fast alles, wonach sich die Singgesellschaft sehnt, findet im neuen Wandern Erfüllung», fasst Doebeli zusammen.

GESUCHT SIND NEUE PILOTDESTINATIONEN

Doebeli sieht im Paradigmawechsel des Wanderns einen Spiegel des gesellschaftlichen Wertewandels hin zum Wellness-, Lifestyle- und Genusswandern mit medizinisch-präventivem Gesundheitsnutzen. Der multi-optionale Gast will aber aus verschie-

denen Wanderangeboten auswählen können. Diesen Trend soll das Projekt «Swiss Alpine Walking» aufnehmen. Ein Projekt, das der Luzerner Unternehmensberater Arnold Kappler lanciert hat und das im nächsten Jahr umgesetzt werden soll. Projektpartner sind unter anderem Schweiz Tourismus, das Dichter-Institut Zürich, das Institut für öffentliche Dienstleistungen, Tourismus an der Uni St. Gallen und die Pilotdestinationen Flims Laax Falera, Engelberg, Gstaad-Saanenland und Saas Fee-Saastal. Weitere Pilotdestinationen haben ebenfalls die Möglichkeit, mitzumachen.

WANDERN GEZIELTER VERMARKTEN

Mit dem Projekt «Swiss Alpine Walking» soll das Produkt Wandern weiterentwickelt und vermehrt und gezielter auf die Kundenbedürfnisse ausgerichtet werden. Christian Laesser von der Uni St. Gallen rät aufgrund seiner Untersuchungen, das Wandern als Mittel zum Zweck des Zeitgewinns in einer intakten Landschaft zu positionieren. Die Wanderangebote sollten mit kulinarischen Erlebnissen

gekoppelt sein, wie es beispielsweise die Alpenarena anbietet. Angesprochen werden sollen mittlere bis ältere Gäste, vor allem im Spätsommer und Herbst.

Markt Schweiz

Wandern ist nicht eine Frage von soziodemographischen Faktoren wie Einkommen und Bildung, sondern eine Frage der Attraktion der Destination. Das zeigt der «Reisemarkt Schweiz» vom Institut für öffentliche Dienstleistungen der HSG. Gegenüber ihren Nachbarländern hat die Schweiz einen hohen Anteil an Wanderreisen. Und: Wanderreisen dauern in der Tendenz etwas länger als die übrigen Reisen. Der Juli ist als Abreisemonat deutlich übervertreten. 25% der Wanderer logieren in 2- und 3-Sterne-Hotels, 14% in 4- und 5-Sterne-Häusern, der Rest in der Parahotellerie. Christian Laesser von der Uni St. Gallen rät, die Zugänglichkeit des Parahotellerieangebots zu verbessern. CK

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

**Damit Ihre
Ferienangebote
keinen Urlaub
machen:**

www.feriarama.ch
Der Anbieter für Schweizer Tourismus-Werbung.

Praxisnahe Frittieröl-Kontrolle

Der Frittierölteststab

frotty

löst dieses Problem
einfach – schnell – genau

www.creafood.ch

Rufen Sie uns an:
Telefon 079 631 65 22

happy4YOU

**Komplettes Schlaf-
sortiment für Hotels.**

happy systems™

I want to be happy. Bett.

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



HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

**Planen Sie Ihre Karriere
mit uns ...**

Suchen Sie einen interessanten
Betrieb zu kaufen - zu mieten -
oder Miet-Kauf?

Suchen Sie eine neue
Herausforderung als Direktor,
Geschäftsführer, F+B Manager
oder Küchenchef?

Schreiben Sie uns Ihre Vorstellungen und
senden Sie uns Ihren Lebenslauf, wir haben
die Kontakte zu den Besitzern.

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

Zu verkaufen

in Zürich mit neuzeitlichem Design

Das zentral gelegene, schlicht einge-
richtete

Restaurant osoba

sucht einen Käufer. Der 1 1/2-jährige
Betrieb verfügt über 60 Indoor-
und ca. 60 Outdoor-Plätze.
VB CHF 600 000.-

Interessenten melden sich bitte unter
Tel. 01 242 40 07 von 10-13 Uhr

Restaurant osoba,
Kasernenstrasse 77, 8004 Zürich

157527/418030

Lago di Lugano

Wir verkaufen an bester Lage,
direkt am See

rentables *Hotel**

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

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

157525/247804

**Über
Internet
und nette
Gäste.**

htr

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

**Neue Bahnhof-Restaurant Landquart:
Drehscheibe mit Zugkraft!**

Der Bahnhofneubau Landquart nimmt Gestalt an.

In einem der bestfrequentierten Bahnhöfe Graubündens
entsteht als Ersatz für das bisherige Bahnhofbuffet ein neues,
dem Zeittrend angepasstes

Bahnhof-Restaurant Landquart

(Eröffnung: Herbst 2005)

An bester Lage entsteht im Neubau Wohn- und Geschäftshaus Bahn-
hofplatz ein modernst ausgestattetes Restaurant mit integrierter Bar
(134 Sitzplätze). Kaufinteressenten haben die Möglichkeit, ihr eigenes
Betriebskonzept zu realisieren; entsprechende Vorstellungen können
in die Planung miteinbezogen werden.

Zur Verfügung stehen 380 m² für Gäste- und Produktionsräumlichkeiten
sowie 130 m² im UG, geeignet für WC, Technik, Lager. Bei Bedarf
weitere Flächen integrierbar. Genügend Parkplätze in unmittelbarer
Umgebung.

Das Objekt ist geeignet für Fachkräfte mit Branchenerfahrung. Kauf-
interessenten mit Gespür für die Kunden von heute bietet sich hier
eine einmalige Gelegenheit zum nachhaltigen Erfolg.

Kaufpreis: CHF 1 560 000.-

Wir unterbreiten Ihnen gerne unsere Planungs- und Rentabilitäts-
Unterlagen.

Verkauf: Alice Schlegel
Zollbrückweg 7
7302 Landquart
Telefon 081 322 58 65, Fax 081 330 69 08,
E-Mail: alice.schlegel@spin.ch

157546/427314

**Unterseen**

Oberste Stadt an der Aare

In der gemeindeeigenen Liegenschaft

Stadthaus

mitten im historischen «Städtli», verpachten wir auf Früh-
jahr 2004 einen modern renovierten

Restaurationsbetrieb

bestehend aus:

- Restaurant mit zirka 60 Sitzplätzen
- Terrasse mit zirka 40 Sitzplätzen
- Sali ebenfalls im Erdgeschoss mit zirka 40 Sitzplätzen
- Saal im 1. Obergeschoss mit zirka 100 Sitzplätzen
(mit Lift erschlossen)
- zum Betrieb nötige Infrastruktur wie moderne Küche
mit Lager- und Kühlräumen, Toilettenanlagen etc.

Fremdenverkehrsgebiet Region Interlaken zwischen
Thuner- und Brienzensee:
- Unterseen zirka 5000 Einwohner
- Gesamte Region zirka 20 000 Einwohner

Interessent(inen) melden sich bis Freitag,
19. September 2003 schriftlich unter Beilage
der üblichen Unterlagen bei:

Finanzverwaltung Unterseen
Obere Gasse 2
3800 Unterseen
Tel. 033 826 19 31 / E-Mail:
finanzverwaltung@unterseen.ch

157465/427022

snowparadise.ch
saanenmöser-gstaad

zu vermieten**Bergrestaurant Rinderberg-Spitz
in Zweisimmen**

Die Bergbahnen Saanenland-Simmental AG vermieten ab
der Wintersaison 2003/2004 das Bergrestaurant Rinder-
berg-Spitz auf 2005 m.ü.M.. Das Restaurant befindet sich
an attraktiver Lage im grössten direkt zusammenhän-
genden Wintersportgebiet im Berner Oberland.

Objektbeschreibung

- Sommer- & Winterbetrieb mit Panoramasicht
- gute Erschliessung mit der 6er-Gondelbahn
Zweisimmen-Rinderberg
- Bedientes Restaurant mit 150 Innen- und
120 Aussensitzplätzen
- inklusive Klein-, Grossinventar und Mobiliar

Sie

- sind im Besitze eines Fähigkeitsausweises
 - bringen eigene Ideen mit
 - sind initiativ, einsatzfreudig und arbeiten gerne
mit einem kleinen Team
 - verfügen über natürliche Führungseigenschaften
und Autorität
 - sind flexibel, offen für Neues und belastbar
- Wenn Sie sich durch unser Inserat angesprochen fühlen,
erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme bis zum 15. Septem-
ber 2003.

**Bergbahnen
Saanenland-Simmental AG**

Herr Ruedi Schenk
Geschäftsleiter
Bahnhofplatz
3777 Saanenmöser
Tel. 033 748 87 30
E-Mail: ruedi.schenk@snowparadise.ch
www.snowparadise.ch



275735/157583

**Zum vermieten
Gasthaus mit Seeanstoss
Weesen**

Historisches Haus mit drei Gaststuben, Kellergewölbe
romantischem Garten und 9 individuell eingerichteten Zimmern.
Infos: Mo-Do, 9.00 bis 16.00 Uhr unter Telefon 01 251 23 10
geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Interessenten werden gebeten
sich schriftlich zu bewerben.
E. Winistörfer, Neuackerstr. 35, 8125 Zollikerberg

157430/39977

Zu verkaufen im Kanton Glarus

Sehr gut gehendes, total renoviertes

Hotel-Restaurant

mit gepflegtem Interieur.

90 Plätze (Gaststube 20, Saal 50, 2 Sali 25 und 18). Sonnenterrasse
mit Aussicht in die Glarner Bergwelt,
80 Plätze, 7 Gästezimmer
mit Dusche/WC, TV, Apérokeller,
Kinderspielzimmer, Grosser Spielplatz,
30 Parkplätze, Moderne Wirtswohnung
mit separatem Eingang.

Beste Lage nächst der Durchgangs-
strasse zum Klausenpass.

Verkauf altershalber aus Privatbesitz.
Laufender Pachtvertrag kann auf
Wunsch übernommen werden.

Weitere Auskünfte unter
Telefon 055 650 16 20

157547/427317

**Pacht/Verkauf, Zürich-City
Gastronomie AG****3 Betriebe**

zeitgemässe Konzepte
1A-Lagen.

Informationen unter Chiffre
157526, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

157526/419273

Zu kaufen gesucht von Betreiber-
ehepaar

kleines Hotel Garni

bis 20 Zimmer im Raum Locarno/As-
cona, an guter Lage mit Seesicht. Sa-
nitäre Einrichtungen in den Zimmern und
guter Zustand erwünscht.

Angebote unter Chiffre 157576, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

157576/427357

**Über Service compris
und Exklusives.**

10,6 Millionen investieren

Klewenalp/Stockhütte. Die Bergbahnen Beckenried-Emmetten AG investiert 10,6 Mio. Franken in das Ski- und Wandergelände Klewenalp/Stockhütte. Auf Stockhütte soll der Skilift Twäregg bis zur Talstation der Sesselbahn Ängi verlängert werden. Der Skilift Chälän soll durch eine Vierersesselbahn abgelöst werden. Eine Sechsergondelbahn ist laut «Neue Luzerner Zeitung» für die Anlage Emmetten-Stockhütte vorgesehen. TRU

Tourismus und Umwelt

«Tourismus und Ökologie». In seiner neuesten Publikation hat der Berner Tourismusdirektor Hansruedi Müller das für den Tourismus relevante Wissen über ökologische Zusammenhänge zusammengetragen.

Hansruedi Müller zeigt, welche generelle Verhaltensgrundsätze für eine nachhaltige touristische Entwicklung abgeleitet werden können. Denn der Tourismus und seine natürliche Umwelt stehen in einem spannungsvollen Ver-

hältnis zueinander. Einerseits stellen Naturelemente wie Landschaft, Wasser, Luft oder Schnee das eigentliche Kapital des Tourismus dar. Andererseits ist Tourismus immer auch mit ökologischen Belastungen und Eingriffen in die natürliche Umwelt verbunden und gefährdet diese. CK

«Tourismus und Ökologie» (2. Auflage) ist im Oldenbourg-Verlag in München erschienen (ISBN 3-486-27372-8, 296 Seiten, 77 Abbildungen, 34,60 Euro) und kann bestellt werden bei wiso@verlag.oldenbourg.de.

Harsche Kritik an Mystery Park

Interlaken. Was man im Mystery Park sehe, stelle Grundsätze der modernen Wissenschaft und Technik in Frage, kritisiert die Schweizerische Akademie der Technischen Wissenschaften (SATW). Die Theorien von Einstein sowie Darwin würden verfälscht dargestellt. Auch rassistische Botschaften, wie dass nichtwestliche Völker ihre Wunderwerke nur dank Ausserirdischen hätten bewerkstelligen können, würden verbreitet. MW/sda

Neu: Graubünden Card

Graubünden. Modernste Zutritts-Technologie macht den Eintritt in die Schneesportwelt Graubündens auf die kommende Wintersaison hin bequemer und schneller. Die Graubünden Card soll Schlüssel zu einer Vielzahl von Dienstleistungen in unterschiedlichsten Bereichen werden.

Der SnowPass, das Saison ticket für den ganzen Kanton, gehört zu den ersten Produkten, die auf die Karte geladen werden. Aber auch Käufer von Tages- und Mehrtageskarten

sowie Benutzer des «Engadin Bus» profitieren von der elektronischen Fahrkarte. Über eine digitale Plattform (DAP) können Tageskarten via Internet (www.graubuenden.ch) auf den Chip gebucht und mittels Kreditkarte bezahlt werden.

Das Projekt entstand durch die Zusammenarbeit des Amtes für Wirtschaft und Tourismus, den Bergbahnen Graubünden, Graubündens Ferien und Engadin Bus sowie dem Technologie-Partner Access-Arena. MW

SUSANNE JÄGER

«Ich kann jetzt auch mitreden»

Die Absolventin der Academia-Engiadina-Ausbildung «Gästeberaterin» sagt, wo sie Verbesserungsmöglichkeiten für diesen Lehrgang sieht.

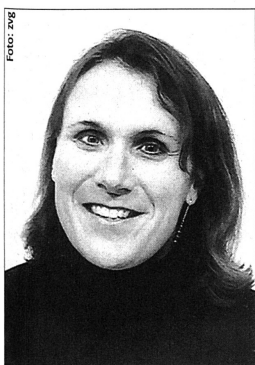
INTERVIEW: TONI RÜTTI

■ Was mussten Sie in Ihre Ausbildung «Gästeberaterin» investieren?

Sehr viel Zeit. Weil sich bei der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden nur ein Teilnehmer gemeldet hatte, fand der Kurs an der Hotelfachschule Thun statt. Für mich als Bündnerin war dies mit Reisen und Übernachtungen verbunden. Meine Arbeitgeberin, die Rätische Bahn hat mich finanziell unterstützt.

■ Für wen eignet sich die Ausbildung «Gästeberatung» speziell?

Für Leute, die ein paar Jahre nicht mehr auf dem Beruf gearbeitet haben und dann wieder einsteigen wollen. Die Ausbildung kann ein Sprungbrett sein. Die Gästeberatung eignet sich für kommunikative Leute.



Susanne Jäger aus Trimmis, Gästeberaterin mit eidg. Fachausweis.

■ Was war für Sie Neuland und was können Sie alles umsetzen?

Wir haben zum Beispiel erfahren, wie man mit den Medien umgeht. Ich weiss jetzt, auf was es bei der Informationsvermittlung ankommt. Viel gelernt habe ich über das Organisieren von Events sowie alles, was mit dem Marketing zusammenhängt. Die neu erworbenen Kenntnisse kann ich heute als Gästeberaterin voll einsetzen. Ich kann jetzt auch mitreden.

■ Wo lagen die Schwachstellen der Ausbildung?

Im Bereich Informatik. Das Know-how-Gefälle der Teilnehmenden war zu gross. Die Informatik sollte ein Freifach sein. Besser wäre auch, der Ausbildungsgang dauerte länger als ein Jahr, so dass mehr Zeit für eine fachliche Vertiefung bliebe.

TESSINER BERG- UND SEILBAHNEN

Das Ende des unkoordinierten, konzeptlosen Geldsegens

In den Neunzigerjahren wurde die Erneuerung der Tessiner Berg- und Seilbahnen mit viel Geld vorangetrieben. Inzwischen stehen viele Betriebe vor dem Bankrott. Eine Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts IRE fordert nun eine restriktive Subventionierung.

■ GERHARD LOB

Eine Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts IRE in Lugano fordert die Einstellung öffentlicher Subventionen für Tessiner Berg- und Seilbahnunternehmen ohne Zukunft. In den betroffenen Regionen hört man dies nicht gern. Die Zahlen beeindrucken. Ganze 160 Millionen Franken sind im Kanton Tessin seit Beginn der Neunzigerjahre in die Erneuerung von Seil- und Bergbahnen sowie Skiliften investiert worden. Knapp zwei Drittel dieser Summe floss in Betriebe, die vorwiegend auf Wintersport setzen. Gut die Hälfte der Gelder stammte von der öffentlichen Hand in Form von Zuschüssen oder Darlehen, immerhin noch 44 Millionen aus Bankkrediten. Trotz dieser gigantischen Investitionen befinden sich viele Tessiner Bergbahnbetriebe heute in sehr kritischem finanziellen Zustand, wie eine vor kurzem veröffentlichte Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts IRE deutlich macht.

VON 24 BETRIEBEN NUR 2 IN GUTER VERFASSUNG

Hohe Verschuldung und mangelnde Liquidität sind überall die Regel, einige Betriebe kämpfen sogar gegen den Konkurs an. Insgesamt 24 Bergbahnbetriebe haben die Wirtschaftswissenschaftler unter die Lupe genommen. Nur zwei von diesen zeigten sich in guter finanzieller Gesundheit: die Standseilbahn Locarno-Orselina sowie die Standseilbahn Ritom (Leventina). Als dramatisch wird die Situation hingegen für Grossalp (Bosco Gurin), Funivia del Gottardo (Airolo) sowie Nara (Bleniot) und den Monte Tamaro bezeichnet. Die Kantonsregierung hatte die Studie in Auftrag gegeben, weil der politische Druck in den letzten drei Jahren gewachsen war, den öffentlichen Geldhahn für Bergbahnen zuzudrehen.

GELDER FLOSSEN UNKOORDINIERT

Tatsächlich bestätigt die Untersuchung, dass die Gelder in den 90er-Jahren vollkommen unkoordiniert flossen und die Transportbetriebe konzeptlos und ohne geeignetes Marketing vorgingen. Politiker sprachen Kredite für niedrig gelegene Skistatio-

Foto: zvg



DIE TESSINER BERGWELT

Nur wenige Tessiner Bergbahnen können ihre Fahrgäste in Bergregionen führen, wo sie geeignete Unterkünfte und eine attraktive Gastronomie vorfinden.

nen, obwohl die Schneefallgrenze in Folge der klimatischen Veränderungen in der Südschweiz von 1200 auf 1500 Meter gestiegen ist.

SEIT 1986 IST JEDER ZWEITE WINTER SCHNEEARM

Der immer häufiger festzustellende Schneemangel ist ein wichtiger Grund, warum die Winterdestinationen Mühe haben zu überleben. Seit 1986 war im Schnitt jeder zweite Winter schneearm. Dazu kommt aber auch die geringe Attraktivität der Tessiner Destinationen für ein internationales Publikum wegen der Höhenlage der Skigebiete (maximal 2400 Meter in Bosco Gurin) und der Länge der Pisten (maximal 40 Kilometer). Zudem fehlt es häufig an geeigneten Unterkünften und einer ansprechenden Gastronomie. Einzig das

abgelegene Bosco Gurin hat mit dem Neubau des Hotels Walser und einer Jugendherberge etwas Abhilfe ge-

schaffen. Das Tourismuspotenzial bleibt trotzdem auf regionale Grenzen beschränkt.

NICHT AUF TRANSPORTMITTEL BESCHRÄNKEN

Laut IRE-Studie reicht es nicht mehr aus, an einem schönen Berg eine Bahn zu bauen, und zu hoffen, dass Benutzer irgendwann eintreffen. Auch ein Warenhaus könne nicht durch den Einbau einer neuen Rolltreppe auf vermehrte Kundschaft hoffen. Heute müsse man genau wissen, welches Produkt man für wen anbiete. Insbesondere dürften sich die Angebote nicht einzig auf die Transportmittel beschränken, sondern müssten mit anderen Offerten verknüpft werden. Bergbahnen müssten beispielsweise mit Schiffsgesellschaften und Tour-Operators zusammenspannen sowie integrierte Produkte anbieten.

«KULTURBERGE» GEMEINSAM VERMARKTEN

Das IRE schlägt zudem vor, vier «Berg-Destinationen» zu schaffen. Airolo, Bosco Gurin, Lugano-Arena (Monte Bré, San Salvatore, Monte Lema und Tamaro) sowie Magadino-Arena (Cardada, Tamaro Morera).

Die Magadino-Arena beispielsweise soll «Kulturberge» gemeinsam vermarkten; auf Cardada führt eine Botta-Seilbahn, auf dem Tamaro steht eine von Botta gebaute Kapelle und in Sichtweite glänzen die Welterbestätten von Bellinzona. Während diese Destinationen bei geeigneten Business-Plänen weiterhin von öffentlichen Geldern profitieren können, soll für viele kleine, zukunftslose Lifanlagen und -betriebe der Geldhahn zugedreht werden, darunter Carli sowie alle Anlagen im Bleniotal. Weil sich die Tessiner Finanzdirektorin und ETT-Präsidentin Marina Masoni die Position des Wirtschaftsforschungsinstituts gleich zu eigen machte, hagelte es Proteste aus dem Bleniotal. Die Region zwischen Biasca und dem Lukmanierpass will nicht auf touristische Abstellgleise abgeschoben werden.

Schwindende Bedeutung des Tourismus

Seil- und Bergbahnen stellen eine wichtige Offerte für den Tourismus und die Freizeit im Tessin dar. Gleichwohl ist ihr Anteil am gesamtwirtschaftlichen Ertrag eher gering.

Die Anzahl der Beschäftigten in diesen Betrieben beträgt laut Studie des Wirtschaftsforschungsinstituts IRE in Lugano zirka 110 Personen. Dies entspricht einem Anteil von 0,07 Prozent in Bezug auf die Gesamtzahl der Erwerbstätigen im Tessin.

In der Tourismusbranche sind zirka 13 000 Personen beschäftigt, die

damit 8 Prozent der Erwerbstätigen stellen. Im Tourismussektor wird gemäss Erhebungen des BAK-Instituts in Basel für das Jahr 2001 zirka 11 Prozent des kantonalen Bruttoinlandsprodukts erwirtschaftet. Umgerechnet ergibt dies 1,2 Milliarden Franken.

In den Neunzigerjahren ist die Wertschöpfung in der Hotellerie und Gastronomie jedoch klar geschrumpft. Das Fazit des IRE: «Der Tourismussektor ist ein wichtiger Bereich der kantonalen Ökonomie, der jedoch stetig an Bedeutung verliert.» GL

BÖRSENBAROMETER

Talsole ist noch nicht durchschritten

Auch im August litten die Hoteliers unter rückläufigen Logiernächtezahlen. Dies trotz der steigenden Tendenz an den Aktienmärkten.

WERNER LEIBACHER

Die internationalen Aktienmärkte kletterten im August auf neue Jahreshöchststände und auch in der Schweiz erreichte der SMI eine neue Bestmarke. Die Aufwärtsbewegung ist umso erstaunlicher, als sich an der Konjunkturfront wenig getan hat.

WELTWEIT WENIGER ÜBERNACHTUNGEN

Aus den Übernachtungszahlen der Schweiz geht hervor, dass sich noch keine Erholung andeutet und dass speziell die Übernachtungen in der Luxushotellerie stark rückläufig sind. Auch in den USA bleiben viele Betten unbenutzt. Das hat etwa Disney zu spüren bekommen, wo die Hotels in den grossen Unterhaltungsparks schlechte Zahlen liefern. Bei den Hotelaktien scheinen die US-Ketten ihren Tiefpunkt erreicht zu haben; die Starwood Hotels & Resorts konnten

sogar um zwei Dollar zulegen. In der Schweiz konsolidierten sich «Victoria-Jungfrau» und «Beau-Rivage» auf tiefem Niveau. Hier bleibt allerdings abzuwarten, ob das Sommer- und Herbstgeschäft noch eine Aufhellung bringt.

DISKUSSIONEN UM DIE FLUGGESELLSCHAFTEN

Der Aktienkurs der Swiss verdoppelte sich, als sich plötzlich die Chance auftat, zwischen der Lufthansa und British Airways als Partner wählen zu können. Dazu kam, dass sich das Betriebsergebnis im zweiten Quartal erheblich verbessert hat. Auch in den anderen Ländern zeigte sich wieder vermehrt Interesse für die Airlines. Besonders positiv registriert worden ist, dass die Airlines im Osten der USA im Passagieraufkommen dem Eisenbahnsystem Amtrak den Rang wieder abgelaufen haben. Trotz Verlust hielt sich Kuoni gut; die Anstrengungen zur Kostenreduktion zahlen sich aus. Nochmals leichter verkehren dagegen Mövenpick. Vor allem in der Sparte Restaurants ist eine Trendwende noch nicht in Sicht. Dazu gibt es erneut Fluktuationen in der Geschäftsleitung, die auch nicht für Ruhe und Zuversicht sorgen.

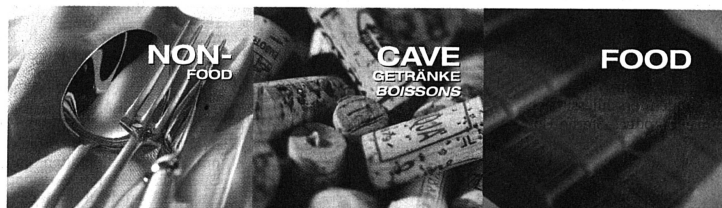
Foto: Euro Disney Studios



EURO DISNEY, PARIS

Mit jährlich 12 Mio. Besuchern ist Euro Disney der bedeutendste Themenpark Europas. Trotzdem versinkt der Pariser Micky-Maus-Park in den tiefroten Zahlen, so dass der amerikanische Mutterkonzern neues Geld einschiessen muss.

Anzeige



SALON HOWEG 2003

Organisiert von Profis für Profis
Organisé par des pros pour les pros

Gemeinsam mit unseren Partnern organisieren wir auch dieses Jahr wieder den Salon Howeg für Sie.

Besuchen Sie uns an einem der drei Standorte und profitieren Sie von speziellen Messeangeboten, Degustationen vor Ort, Präsentationen von Neuheiten sowie kompetenter Beratung unseres Verkaufsteams und verpassen Sie nicht die tägliche Verlosung von tollen Preisen.

En collaboration avec nos partenaires, nous organisons pour vous le Salon Howeg de cette année également.

Venez nous rendre visite à l'un des trois emplacements et profitez de nos offres spéciales pour la foire, des dégustations sur place, de la présentation des nouveautés, tout comme des conseils professionnels assurés par notre équipe de ventes. Ne ratez pas le tirage au sort quotidien de prix exceptionnels.

Ein Besuch lohnt sich!

Une visite en vaut la peine!

Savièse VS: Halle des Fêtes 8. – 10. September/septembre 2003
Chur/Coire: Stadthalle 15. – 17. September/septembre 2003
Thun/Thoune: Thun-Expo 22. – 24. September/septembre 2003

Öffnungszeiten/heures d'ouverture: Montag/lundi 13.00 – 19.00
Dienstag/mardi 11.30 – 19.00
Mittwoch/mercredi 11.30 – 16.30

Bei Abgabe dieses Inserates am Empfang der Messe laden wir Sie herzlich auf eine Flöte Taittinger ein.

A la remise de cette annonce à la réception de la foire, vous serez cordialement invité à déguster une flûte de Taittinger.



Sortimentsvielfalt
Assortiment diversifié

HOWEG
Die Gastronomie-Spezialität. Votre spécialiste de la gastronomie.

Reservatrasse 1 · 8953 Dietikon
01 746 55 55 · Fax 01 746 55 56

www.howeg.ch



Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT GELD
Arosa Bergbahnen AG *	110	125	
Weisse Arena *	95	105	
Bergbahnen Disentis *	–	900	
Bergbahnen Saanenland	2	3.5	
Bergbahnen Unterwasser-Illos-Chäserrugg *	–	275	
BET Bergbahnen Engelberg-Titlis *	580	–	
Davos-Paradise-Bahnen AG *	410	480	– 10
Diavolezza-Bahn AG	1625	–	
Furtschellas-Bahn AG *	35	65	
Gondelbahn Grindelwald-Männlichen	150	–	
Hoch-Ybrig AG	18	22	
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	60	–	
Lenzerheide Bergbahnen Danis Stät AG	–	125	
LSB Andermatt-Gemsstock *	–	7.5	
LSB Celerina-Salver *	330	360	
LSB Fiesch-Eggishorn AG *	–	400	
LSB Klosters-Gotschnagrat-Paradise *	1000	–	
LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG	–	525	
LSB Wängs-Pizol *	50	–	
LSB Wengen-Männlichen AG	90	–	
Metschbahnen AG	–	60	
Pilatus-Bahnen AG	375	420	
Rigi-Bahnen AG	1.10	1.25	
Savognin Bergbahnen AG	–	110	
Säntis-Schwebbahnen AG	925	975	
Schilthornbahn AG *	960	1000	
Seilbahnen AG, Blatten-Belalp-Aletsch	100	160	
SGV Viedwaldstättersee, Prior	80	–	
Sportbahnen Bellwald Goms AG	55	–	
Sportbahnen Pisch AG *	–	220	
Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen	9600	10000	+ 100
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft	–	100	

HOTELS/Wellness

Bad Schinznach AG	1025	1075	+ 90
Dolder Hotel AG	4900	5800	+ 450
Hotel Celerina & Cresta Palace	550	–	+ 25
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG	800	–	
Park Hotels Waldhaus AG	–	800	
Seiler Hotels Zermatt AG	655	700	– 25
Kurhotel Weissbad AG	870	–	– 20
Kurzentrum Rheinfelden Holding AG	275	–	
Thermalbäder & Grand-Hotels Bad Ragaz	6500	7500	
Thermalbad Zurzach AG	540	–	+ 5

CASINOS

Casino Kursaal Interlaken AG	–	375	
Casino-Kursaal Montreux SA	640	–	
Kursaal Casino AG Luzern	220	255	
Stadtcasino Baden AG	760	780	+ 10
Kongress & Kursaal Bern AG	240	–	+ 5

AUTOBAHNRASTSTÄTTEN

Gotthard Raststätte N2	245	265	– 5
Gestione Stalvedro SA	1725	1825	– 75
Lurag Luzerner Raststätte	720	755	
Raststätte Rheintal AG	2200	2225	
Raststätte Thurau AG	4800	–	

Schlussstand 25.08.03 72.12 Punkte
 Schlussstand Vorperiode (21.07.2003) 73.24 Punkte
 Extremstände 1993/2003 127.90/74.55

* = Index-Titel

Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

Feriengäste als Investoren

Berner Oberland. Die Ratings des Berner Handels- und Industrievereins (HIV) haben gezeigt, dass Böödeli, Leissigen, Brienz und Meiringen durchaus taugliche Wirtschaftsstandorte wären. Das Potenzial wird aber bei weitem nicht ausgelastet. Nun wird eine Akquisitionsstelle für ausländische Ferienwohnungsbesitzer geschaffen. Diese sollen dazu animiert werden, in diesen Gebieten neue Filialen und Unternehmen anzusiedeln. **MW**

Finanzielle Unterstützung

Reka. Das geplante Reka-Ferienendorf in Urnäsch erhält weitere finanzielle Unterstützung von Waldstatt und Heiden. Die Gemeinden unterstützen das 11 Mio. Franken schwere Projekt der Ferienendorf Urnäsch AG mit 15 000 beziehungsweise 10 000 Franken. Die regionale Bedeutung des Projekts sei unbestritten. Sofern das Ferienendorf gebaut wird, würden jährlich etwa 50 000 Logiernächte und Zusatzeinnahmen von 4,5 Mio. Franken generiert. **MW**

Hotel Greulich eröffnet

Zürich. Vor kurzem wurde das Zürcher Hotel Greulich eröffnet. Das in einer ehemaligen Werkhalle eingerichtete Hotel ist das neueste Schweizer Mitglied der internationalen Hotelkooperation «design hotels». Das schlicht moderne Stadthotel mit dem zen-orientierten Birkenhain im Innenhof wird von Luzia Penner-Rüegg geführt. Die zehn Doppelzimmer und acht Junior-Suiten sind speziell für Business-Reisende konzipiert. **MW**

Dreieck-Rezept für Hotelerfolg

Tagung. Die Luzerner Regionbank führte auf dem Titlis eine sehr gut besuchte Tagung über nichtkotierte Aktien und Nebenerwerbe durch. Christian Lienhard, Direktor des Hotels Hof Weissbad, und dessen Verwaltungsrats-Delegierter Guido Keller referierten über das Erfolgsrezept dieses 4-Sterne-Hotels mit 86 Zimmern und 121 Betten. Lienhard sieht es in der Dreiecksbeziehung zwischen Gästen, Mitarbeitern und Direktion, die er sich als Baum vorstellt, der Nahrung zum Gedeihen braucht. Der «Hof Weissbad» ist über die ganzjährige Öffnungszeiten zu 95% ausgelastet, und zwar zu 70% durch Stammgäste, die aus den vier Segmenten Kur-, Wellness-, Individual- und Seminargäste stammen. Unter den 28 000 Gästen pro Jahr finde eine Querakquisition statt. Zum Beispiel komme der Manager, der Kurgast im Hotel war, mit einem Seminar seiner Firma. Im Kurbereich, wo die Margen am besten sind, wachse das Potenzial dank guter Betreuung.

Fast alle der 160 Mitarbeiter sind Aktionäre, sie haben Weiterbildungsanspruch und kennen alle Betriebszahlen. 85% sind Appenzeller. Alle erhalten Wochenendzuschläge und partizipieren zu 2% am Umsatz. Er betrug im letzten Jahr 15,2 Mio. Franken bei einem Cashflow von 2,7 Mio. oder 18%.

Lienhard prophezeite, dass 2000 Schweizer Hotels verschwinden, weil zu oft die Ursachen schlechter Resultate im Umfeld gesucht werden, aber nicht bei sich selbst. **PH**

MARKETINGMASSNAHMEN

Luxushotels reagieren auf die Krise

Wie geht die weltweite Luxushotellerie mit der Krise um? Zum Teil regiert Panik, wo Krisenmanagement angeraten wäre. An anderen Orten gelingt mit einem geschickten Marketing die Gratwanderung zwischen Markenpflege und kreativen Schnäppchenaktionen.

Massnahmen auf die Auswirkungen der Krise in ihrem Segment. Nicht alle bleiben dabei so gelassen und abgeklagt wie Sharp.

Leere Zimmer, ausgestorbene Korridore, mancherorts nahezu verwaiste Restaurants in den Hotels: Insbesondere die Luxushotellerie ist von der Wirtschaftskrise, den Folgen des Irakkriegs, der Sars-Sorge und der weltweiten Terrorangst schwer getroffen. In vielen 5-Sterne-Häusern, insbesondere am Persischen Golf und in Asien, erreichte die Auslastung historische Tiefststände. Der Markt erholt sich seit den Frühjahrsmonaten dieses Jahres nur langsam wieder. Es ist eine Kunst, Rabatte und Aktionen aufzulegen, die das Haus füllen, ohne nach Verramschungen auszuweisen. Die von den Luxushotels gewählten Strategien gehen auseinander.

«AUF KEINEN FALL TASTEN WIR DEN PREIS AN»

«Was wir auf gar keinen Fall antasten, ist der Übernachtungspreis», betont Wolf Hengst, Präsident der im kanadischen Toronto ansässigen Four Seasons-Hotelgruppe. Er stellt sich damit gegen viele seiner Branchenkollegen, die mit deutlichen Preissenkungen

gen Gäste in ihre Hotels locken wollen. Es zeigt sich, dass manche bereit sind, Hotelzimmer lieber mit Verlust zu vermieten, als keine Konzessionen, aber noch weniger Umsatz zu machen. In den Augen des Präsidenten der Four Seasons-Hotelgruppe ist das eine vollständig falsche und negativ folgenreiche Strategie: «Wenn Sie über den Preis verkaufen, verwässern Sie Ihre Marke, verärgern Vollzahler und schaden dem Qualitäts-Image des Unternehmens.»

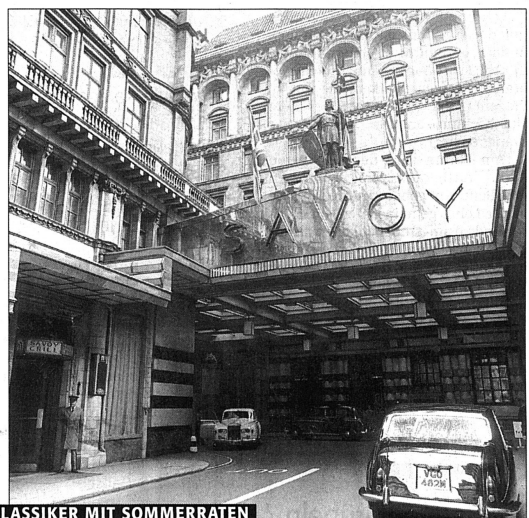
UNTERSCHIEDLICHE ABGRENZUNG DER RATEN

Viele Hotelketten im deutschsprachigen Raum forcieren besonders für ihre an städtischen Standorten gelegenen Hotels deutlich gesenkte Sommerraten und rühren dafür die Werbetrommel. Das bringt mehr Auslastung, aber dem Kunden erschleicht sich nicht, warum ein 4- oder 5-Sterne-Hotelzimmer in Zürich, Hamburg oder Frankfurt im August billiger sein sollte als im Oktober. Die Abgrenzung zur regulären Rate ist dabei unterschiedlich: mal sind die «Sommerpreise» ans Wochenende gebunden, mal ein Mindestaufenthalt, mal ist keine Differenzierung der Konditionen zu erkennen.

LIEBER EINE ZUSATZNACHT FÜR TREUE GÄSTE

Four Seasons, so hebt der Präsident der Hotelgruppe hervor, geht einen anderen Weg: «Wir senken in der Konjunkturkrise keinen unserer Zimmerpreise. Auch nicht befristet. Stattdessen belohnen wir unsere treuen Gäste und geben ihnen etwas dazu: eine vierte Nacht ohne Berechnung nach drei bezahlten zum Beispiel», so Wolf Hengst. Mit dieser «Added-Value»-Strategie ist die Four Seasons-Hotelgruppe, deren Europa-Zentrale ihren Sitz in Genf hat, bislang gut gefahren. Selbst im schweren Krisenjahr 2001 brachte es die Edel-Kette einem Bericht des US-Wirtschaftsmagazins «Forbes» zufolge auf einen durchschnittlichen, tatsächlich erzielten Zimmerpreis von 222 US-Dollar (311 Franken). Der Rivale auf dem Markt der Luxushotellerie, Ritz-Carlton, brachte es demzufolge auf einen

Foto: htr



KLASSIKER MIT SOMMERRATEN

Im Londoner Luxus-Hotelklassiker Savoy kostet das Einzelzimmer noch bis zum 7. September 535 Franken, danach 774 Franken (je montags bis donnerstags).

Durchschnittspreis von 67 Dollar pro Zimmer (234 Franken).

üblich an und steuern so die Auslastung.

AKTIONEN ZIELEN AUF DIE KERN-ZIELGRUPPE

Andere Hotels und Hotelgruppen versuchen sich an neu konzipierten Marketing-Aktionen. Sie haben dabei vor allem die Kernzielgruppe ihrer jeweiligen Gästeschaft im Sinn, die nach Ende aller Krisen und dem Beginn eines neuen Aufschwungs wieder verstärkt buchen soll. Es geht vor allem um die Kundenstärken Vielflieger aus den Top-Kunden-Karteien der Airline-Verbünde wie Oneworld oder Star Alliance. Zumal wenn diese potenziellen Gäste durch die Aktionen erstmals auf ein Hotel oder eine Kette aufmerksam werden und künftig wiederkehren, ist das Ziel erreicht. Da bieten zum Beispiel Hotelgruppen als Partner eines Vielfliegerprogramms die Hotelübernachtungen in buchungsschwachen Krisenzeiten für eine Bezahlung mit weniger Flug-Prämienmeilen an als

DOPPELTE GUTSCHRIFT VON FLUGMEILEN

Grosszügigkeit herrscht: Bis 31. August erhalten zum Beispiel Miles & More-Teilnehmer in den vor allem in Asien vertretenen Shangri-La oder Traders Hotels die doppelte Flugmeilengutschrift für ihren Hotelaufenthalt und zudem 40 Prozent Nachlass auf den Zimmerpreis.

AM 75. HOTEL-GEBURTSTAG FÜR 75% INS RESTAURANT

Originell ist die Rabatt-Idee des «Peninsula» in Hongkong, das mit niedrigeren Nebenkosten argumentiert und die Preise in den sieben Restaurants des berühmten Edel-Hotels bis Dezember senkt: Das Hotel feiert seinen 75. Geburtstag und berechnet den Gästen deshalb nur 75 Prozent des Preises auf den Speisekarten.

Hotels vermeiden Preisbrecher-Auftritt durch verdeckte Taktik

Die nach dem Golfkrieg schlecht gebuchten Luxushotels in Dubai unterstützten – für den Gast unbemerkt – mit preislichem Entgegenkommen eine auf die Zeit von Mitte Juni bis Mitte August befristete Aktion der Fluggesellschaft Emirates. Passagiere der First Class, so wirbt Emirates, bekommen von der Fluggesellschaft zwei, Business-Class-Passagiere eine kostenlose Übernachtung in 5-Sterne-Hotels in Dubai geschenkt. Partner der Aktion sind der «Jumeirah Beach Club», das «Royal Mirage Palace» und das «Ritz-Carlton Dubai». Sie schlagen so Kapa-

zität los, ohne selber als Preisbrecher aufzutreten – und haben gute Chancen, nebenbei neue Stammkunden zu gewinnen.

Andere Hotels suchen in der Krise eine stärkere Bindung an ihre Veranstalterpartner, die wiederum im eigenen Namen Rabatte zu beider Vorteil vermarkten. So bietet zum Beispiel «Stop Over Reisen», ein Spezialanbieter für Luxus-Badeferien vorwiegend auf den Inseln des Indischen Ozeans, das «Paradise Cove Hotel & Spa» auf Mauritius (Mitglied bei Relais & Châteaux) bis zum 10. September zum hal-

ben Preis an, ohne das direkt zu sagen: Wer eine Woche zahlt, bekommt eine zweite gratis dazu. Lässt sich das Hotel auf ein solches Geschäft ein, braucht es keine Auslastungsorgen mehr zu fürchten: Macht ein Spezialveranstalter mit klar umrissener Zielgruppe ein Stammkunden-Mailing mit einem solchen Angebot, ist der Streuverlust gleich Null und die Buchungsquote hoch. Das Hotel selbst kommt dabei nicht in den Ruch, zu verramschen – und der Veranstalter steht als hervorragender Verhandler da, der seinen Kunden einen Benefit bietet. **HS**



«DREI FÜR ZWEI»

Berlins Hotel Adlon bietet bis 7. September «Drei für Zwei»: 1 freie Übernachtung, wenn 2 Personen früh ein Doppelzimmer für 1016 Franken pro Nacht buchen.

Sunstar knapp schwarz

Liestal. Die Hotelgruppe Sunstar hat im vergangenen Geschäftsjahr einen Reingewinn von nur 0,2 Mio. Franken erzielt. Der Umsatz sank um 3 Prozent auf 36 Millionen Franken. Der operative Gewinn jedoch stieg dank betrieblichen Optimierungen und tieferen Zinsen um 131 Prozent auf 2,2 Millionen Franken. Die Einbusse der Logiernächte betrug 5 Prozent.

Die auf ein internationales Kundensegment ausgerichtete Gruppierung erlitt vor allem

bei den asiatischen Gästezahlen einen Einbruch. Mit einem Logiernächte-Minus von 11 Prozent war das Hotel in Grindelwald am stärksten davon betroffen. Bei der Bettenauslastung an zweiter Stelle und weit über dem Gruppendurchschnitt von 58,2 Prozent lag Wengen mit 72,5 Prozent.

Für die kommende Wintersaison rechnet Sunstar für ihre sieben Hotels in sechs alpinen Destinationen mit einem gegenüber dem Vorjahr unveränderten Ergebnis. *MW/sda*

Deutschland: Weniger Gäste

Logiernächte. Das deutsche Tourismusgewerbe hat im ersten Halbjahr mit 149,4 Mio. Übernachtungen 1 Prozent weniger Übernachtungen verbucht als in der Vorjahresperiode. Inländische Gäste buchten 1 Prozent weniger, nämlich 131,5 Mio. Logiernächte. Dafür erhöhte sich die Zahl der Übernachtungen von Auslandsgästen um 1 Prozent auf 17,9 Mio. Anfang 2003 war die Zahl der Übernachtungen noch um rund 4 Prozent rückläufig. *MW/sda*

«Concorde» kommt

Genf. Die französische Hotelgruppe Concorde fasst Fuss in der Schweiz. Die der Taittinger-Gruppe angehörende Concorde übernimmt per 1. September die Führung des 5-Sterne-Hauses «Hôtel de la Paix» in Genf. Die Franzosen wollen mittelfristig ihre Präsenz in der Schweiz ausbauen.

Concorde hat mit der Zürcher Gruppe Manz, der Besitzerin des «Hôtel de la Paix», einen langfristigen Vertrag unterzeichnet. Dies teilten die beiden Gruppen in einem Com-

munique mit. Concorde wird die rund 50 Angestellten des «Hôtel de la Paix» zu den bisherigen Bedingungen weiter beschäftigen.

Ferner hat die Gruppe die Absicht, in den nächsten zwei Jahren an die 6 Millionen Franken in den Ausbau und die Modernisierung des «Hôtel de la Paix» zu investieren und aus dem Haus «eine der fünf besten Adressen am Platz» zu machen. Die Concorde-Gruppe kontrolliert weltweit 92 4- und 5-Sterne-Hotels. *MW/sda*

7% Zuwachs

Appenzell Innerrhoden. Laut BfS liegen die Übernachtungszahlen der Innerrhoder Hotelbetriebe per 1. Halbjahr 2003 um 3226 Logiernächte oder 7,0% über dem Vorjahr. Die Übernachtungen von Schweizer Gästen nahmen um 339 oder 8,6% zu. Diese Werte liegen deutlich über den gesamtschweizerischen Zahlen, die einen Rückgang von -4,7% ausweisen. Der Rückgang deutscher Gäste ging allerdings auch hier weiter (334/-8,9%), die Zahl der US-Gäste brach massiv ein (672/-53,7%). *KJV*

2. LEHRLINGSFORUM

Diskussion

Am 9. September führen die Trägerorganisationen GastroGraubünden und Hotelierverein Graubünden ihr 2. Lehrlingsforum durch. Sie wollen mit dieser Veranstaltung der hohen Auflösungsquote der Lehrverhältnisse in der Gastronomie- und Hotelleriebranche entgegenwirken, die mit 10 Prozent rund 3 Prozent über dem Durchschnitt anderer gewerblicher Branchen liegt.

Am Forum wird den Lehrlingen und Ausbildungsverantwortlichen eine Plattform geboten, um Probleme in der Lehre gemeinsam zu diskutieren und Lösungsmöglichkeiten zu finden. Dadurch soll eine Verbesserung der Motivation und des gegenseitigen Verständnisses zwischen den Partnern erreicht werden, um die Auflösungsquote zu senken. *MW*

Web-Adresse zum Herunterladen der Beschreibung des 2. Lehrlingsforums: www.hvgr.ch/pdf/lehrlingsforum_2003.pdf

LESERBRIEFE

Tagelanges Grübeln

«Die unwichtigste Person bin ich», Interview mit Niklaus Leuenberger (Hr 30/03, Seite 12)

In dem Interview wird ein Beispiel von internen Sparmassnahmen gegeben bezüglich kaputtem Geschirr. Da heisst es, dass pro gesparten Dollar ein Dollar Prämie bezahlt wurde und mit diesem Anreiz bereits im ersten Jahr 60 000 Dollar eingespart werden konnten. Nach tagelangem Grübeln kapitulieren wir und möchten Sie anfragen: Handelt es sich bei einer der Zahlen um einen Druckfehler? Denn unseres Ermessens ist das ein Nullsummenspiel, wenn man pro gesparten Dollar einen Dollar Prämie zahlt. Vielleicht ist es aber auch viel cleverer, als wir uns vorstellen können, und daher würde uns die Lösung interessieren.

Anja Pauling
Assistentin der Geschäftsleitung
Pro Senectute Kanton Zürich
Zürich

Das mit dem «kaputten» Geschirr und den Gläsern war eine «Ermutigung» der Angestellten, etwas vor- und umsichtiger zu arbeiten. Die Rechnung war einfach: Wir haben den Durchschnitt von drei Jahren genommen (ca. 120 000 Dollar pro Jahr). Der Anreiz, um die 60 Dollar zu erhalten, war, den «Schaden» um mehr als 60 Prozent zu reduzieren, so dass auch das Hotel noch etwas davon hatte. Die Prämie haben wir nur im ersten Jahr bezahlt, doch für das Hotel wurde es lohnender in den folgenden zwei Jahren, denn die 120 000 Dollar «Bruchwaren» wurden nicht mehr erreicht: das «Handling» der Ware im Jahr mit dem «Incentive» hat sich so verbessert, dass wir auch in den folgenden Jahren jeweils ein einiges unter den vorherigen Verlusten lagen.

Niklaus J. Leuenberger
General Manager
Peninsula Hotel, New York

EUROPÄISCHE HOTELKETTEN

Alle mussten Minus hinnehmen

Die Krise hinterliess im ersten Semester 2003 an den europäischen Hotelketten ihre Spuren. Alle Kategorien mussten rückläufige Belegungszahlen hinnehmen. In der Upper Class der Hotellerie ging auch der RevPAR (revenue per available room) zurück.

KATJA HASSENKAMP

Der Irak-Krieg und die Sars-Epidemie haben den Hotelketten Europas in den ersten sechs Monaten 2003 übel mitgespielt. Dies zeigt die Studie der französischen Consultantfirma MKG Consulting zu den Ergebnissen der Hotelketten in der Europäischen Union. Hinzu kommen das marode wirtschaftliche Umfeld und die Verteuerung des Euro im Verhältnis zum US-amerikanischen Dollar.

EINBRÜCHE BEI DEN PREISEN VIELER SEGMENTE

Im Einzelnen führt MKG aus, dass erstmals seit langen Jahren alle Kategorien mit rückläufigen Belegungsquoten zu kämpfen hatten: die mittlere und obere Kategorie leidet unter fehlenden Business-Kunden und konnte auch mit dem Leisure-Geschäft keine Punkte gutmachen. Aber auch die Budget-Kategorie musste Minuspunkte einstecken, da sich das Bettenangebot in diesem Segment, im Vergleich zu den ersten sechs Monaten 2002, stark entwickelt hat. Allerdings konnten die Billigkategorien ihre Durchschnittspreise halten. Hingegen mussten die anderen Segmente des Hotel-Marktes auch bei den Übernachtungspreisen Einbrüche hinnehmen.

OBERE KATEGORIEN AM MEISTEN BETROFFEN

Die Schweiz ist bei der Untersuchung nicht berücksichtigt worden, da sie nicht der EU angehört. In den einzelnen EU-Ländern fielen die Ergebnisse unterschiedlich aus: Frankreich hat eher gut abgeschnitten, da das Budget-Angebot hier den RevPAR-Durchschnitt nach oben zieht (RevPAR = Revenue per available room, Umsatz pro verfügbares Zimmer). Allerdings fehlten auch hier die amerikanischen und die asiatischen Gäste, weshalb vor allem die Luxussegmente und die Pariser Hotellerie gelitten

Foto: Htr



WACHSTUMS-HOFFNUNGEN ZERSCHLAGEN

In Grossbritannien schien Ende 2002 das Wachstum wieder programmiert. Dann wirkte der Irak-Krieg sehr negativ auf den Tourismus und das Geschäft der Hotelketten im britischen Markt. Im Bild: Ramada Renaissance Hotel in Manchester.

haben. Im Einzelnen konnten die unteren Kategorien ihren RevPAR verbessern (Nicht klassifizierte Betriebe: +2,6%; 1-Sterne-Betriebe: +4%; 2-Sterne-Betriebe: +3,6%), während es in den anderen Segmenten deutliche Einbrüche gab. Besonders betroffen waren die Kettenhotels der 4-Sterne-Kategorie mit einem RevPAR-Minus von durchschnittlich 7,4 Prozent.

FOLGEN DES IRAK-KRIEGS IN GROSSBRITANNIEN

In Grossbritannien schien Ende des vergangenen Jahres das Wachstum

wieder programmiert, nachdem die Briten stark unter dem Effekt des 11. September gelitten hatten. Dann hat sich aber der Irak-Krieg in Grossbritannien jedoch besonders negativ auf die Tourismusbewegungen ausgewirkt. Der RevPAR der Hotelketten liegt hier im ersten Halbjahr 2003 gemäss der MKG-Studie pro verfügbares Zimmer um 3,3 Prozent hinter dem vergleichbaren Umsatz des Vorjahres zurück.

ZWEISTELLIGES MINUS IN DEN NIEDERLANDEN

In Deutschland, wo die Kettenhotellerie hauptsächlich von Business-Kunden lebt, kam es erneut zu Einbrüchen, da das Land nun schon im zweiten Jahr unter dem schlechten wirtschaftlichen Umfeld leidet. Besonders stark hat es auch die Ketten in den Niederlanden getroffen, die als einziges Land zweistelliges Minuszahlen von 13,4 Prozent hinnehmen mussten.

Für das gesamte Jahr prognostiziert MKG Consulting ein Minus des RevPAR der europäischen Hotelketten

zwischen 2 Prozent und 4 Prozent, weil das zweite Semester 2003 gemäss den Schätzungen von MKG ähnlich ausfallen dürfte wie der damit zu vergleichende Zeitraum des vergangenen Jahres.

Die Datenbank der französischen Consulting-Firma MKG basiert auf 6000 Kettenhotels in der EU mit insgesamt 650 000 Zimmern. Die Zahlen werden monatlich von jedem dieser Hotels erhoben.

Umsatzrückgang

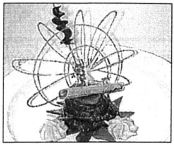
	RevPAR in Euro		Veränd.
	Jan./ Juni 2002	Jan./ Juni 2003	
Frankreich	46,4	45,5	-1,8
Grossbrit.	86,3	83,5	-3,3
Spanien	63,5	60,8	-4,2
Belgien	59,7	56,7	-4,9
Deutschland	46,2	43,9	-5,3
Italien	75,6	70,4	-6,9
Portugal	69,4	63,5	-8,5
Niederlande	76,0	65,8	-13,4
EU	61,5	59,1	-4,0

Quelle: MKG Datenbank

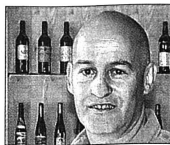
Schlechtes Semester für Ketten

	Belegungsquotient		Durchschnittspreis		RevPAR	
	in %	Entwickl.	in Euro	Entw. in %	in Euro	Entw. in %
0*	71,5	-2,3	27,4	6,3	19,6	2,9
*	70,3	-2,2	36,6	6,5	25,8	3,3
**	66,9	-2,4	65,5	3,4	43,8	-0,2
***	61,1	-1,5	86,6	-1,8	52,9	-4,21
****	62,2	-2,5	132,6	-1,3	82,5	-5,1
Gesamt	63,3	-2,1	93,3	-0,8	59,1	-4,0

Quelle: MKG Datenbank



KOCHWETTBEWERB / Am ersten Wettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» überzeugten vier Jungpros mit ihren Kreationen. SEITE 15



BEAT CADUFF / Der Bündner Gastronom und Weinkenner über sein Zürcher Restaurant «Caduff's Wine Loft». SEITE 17

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

ZOONOSE-BERICHT 2002

Stabile Melderaten

Im Jahr 2002 erfolgten 2509 Meldungen von Salmonellen-Nachweisen bei Menschen an das Bundesamt für Gesundheit. Die Melderate betrug 34,6 Meldungen pro 100 000 Einwohner. Sie war gegenüber 2001 (37,1) etwas tiefer und lag auf der Höhe des Wertes von 2000, wie dem Zoonosebericht 2002 des Bundesamtes für Veterinärwesen (BVET) zu entnehmen ist. In der Schweiz sind höchstens 0,2 Prozent aller überwachten Zucht- und Legehennenherden mit Salmonellen infiziert. Die Geflügelherden der meisten Exportländer, aus denen die Schweiz Eintagsküken bezieht, sind wesentlich stärker verseucht. Insgesamt werden Importsendungen von Eintagsküken vielmals auf Salmonellen untersucht.

Die Geflügelmast und die Produktion von Geflügelfleisch werden durch die Industrie in eigener Verantwortung überwacht. Vier Produzenten, die den überwiegenden Teil der Inlandproduktion abdecken, haben die Zahlen aus ihren Überwachungsprogrammen, die sie im Rahmen der Selbstkontrolle durchführen, für den Zoonosebericht zur Verfügung gestellt. Zusammen mit den Untersuchungen des grenztierärztlichen Dienstes kann so eine Übersicht zur Salmonellenüberwachung auf den Stufen Mastbetrieb, Inland-Geflügelfleisch und Importgeflügel zusammengestellt werden.

CAMPYLOBACTER STÄRKER BEKÄMPFEN

Von Campylobacteriose wurden im Berichtsjahr 6740 Fälle gemeldet. Mit 92,2 Meldungen pro 100 000 Einwohner ist Campylobacteriose die Zoonose mit der höchsten Melderate. Geflügelfleisch von Truthahn, Hühnern und Enten – insbesondere importierte Ware – ist häufig mit Campylobacter belastet. Daher müssen laut BVET die Kontroll- und Bekämpfungsprogramme für Campylobacter vorangetrieben werden. DST

KURZ UND BÜNDIG

Bon-appétit-Übernahme bewilligt

Die EU-Kommission hat die Übernahme der Bon appétit Group durch die Kölner Rewe-Gruppe genehmigt. Damit wird dem drittgrößten Detailhändler Europas der Eintritt in den Schweizer Markt ermöglicht. Rewe hatte den Erwerb der Mehrheit der Bon appétit Group (53 Prozent) im Juni angekündigt. Insgesamt kostet die Übernahme 265 Mio. Franken. Durch die Übernahme steigert Rewe nach eigenen Angaben seinen Auslandsatz in nunmehr 13 europäischen Ländern auf über 10 Mia. Euro. DST/sda

Bäckerfachmarkt CC-Backring eröffnet

In der alten Møsterei in Utzendorf hat der CC-Backring, der einzige Schweizer Fachmarkt für das Bäckerergewerbe seinen Betrieb aufgenommen. Es handelt sich dabei um den Zusammenschluss mehrerer Partnerfirmen der Bäckereibranche. DST

KOCHLEHRE

Bloss nichts anbrennen lassen!

Christian Henz, Kochlehrling im Seminarhotel Worbenbad, Worben BE, hat soeben das zweite Lehrjahr begonnen. Jetzt wird er in die Geheimnisse der warmen Küche eingeführt. Seine Zwischenbilanz im Rückblick auf das erste Lehrjahr ist positiv.

Foto: Jörg Schaffner

PROTOKOLL: HEDWIG SCHAFFER

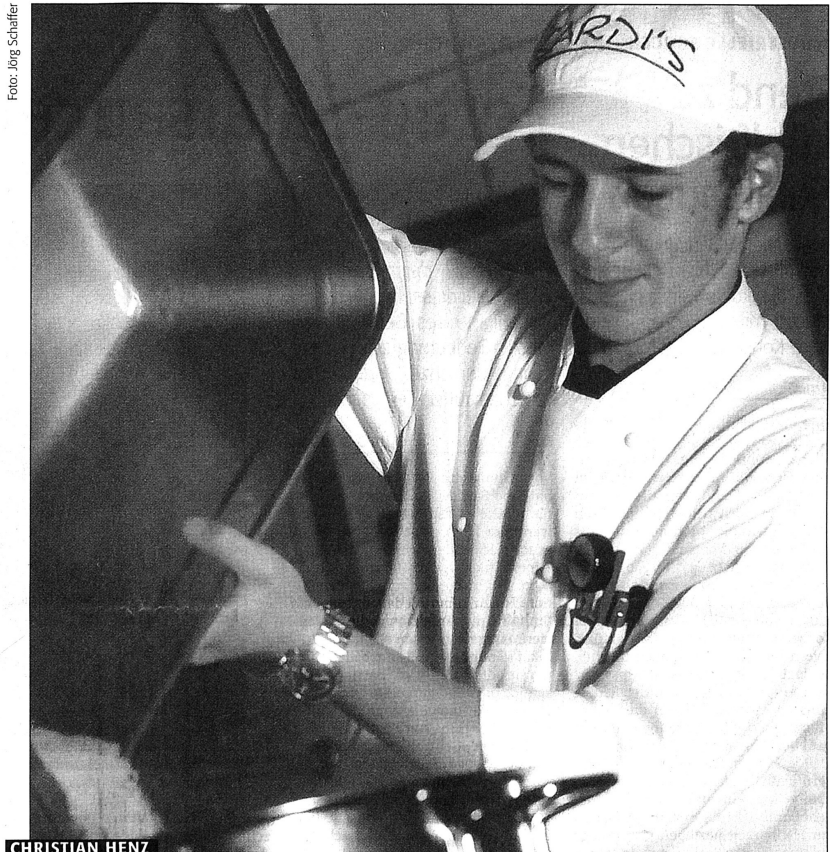
«Der 1. August 2003 war ein besonderer Tag für mich. Ab diesem Datum war ich im zweiten Lehrjahr. Das heisst: Ich war nun nicht mehr der Unterstift. Jetzt ist nämlich Marc, unser neuer Stift an der Reihe. Und ich bin sein direkter Vorgesetzter – sein Vorbild, sozusagen. Er ist erst 16 Jahre alt – ich bin bereits 18. Marcs ersten Arbeitstag habe ich zwar verpasst, da ich noch Ferien hatte. Mitten im Urlaub wurde mir

Lehrlinge

bewusst, dass ich nun mehr Verantwortung tragen muss. Einerseits ist es jetzt vor allem an mir, Marc zu zeigen, wie man Desserts und Vorspeisen zubereitet. Andererseits muss ich mich nun in die Zubereitung von Gemüse und Stärkebeilagen einarbeiten. Und gegen Ende des zweiten Lehrjahres darf ich auch Saucen herstellen.»

«Mein erstes Lehrjahr ist gut gelaufen. Ganz am Anfang hatte ich ja kurz eine Krise. Damals hatten wir Hochbetrieb – am Abend kamen wahnsinnig viele Gäste. Und ich musste an einem Stück neun Tage lang arbeiten. Das war einfach zu viel für mich. Es hängte mir aus – beinahe hätte ich die Lehre abgebrochen. Doch inzwischen habe ich gemerkt, wie der Hase läuft: Im Gastgewerbe läuft der Betrieb sehr unregelmässig. Immer wenn viel zu tun ist, arbeiten wir mehr als üblich. Doch die Überstunden werden genau aufgeschrieben. Und in flauen Zeiten können wir entsprechend frei nehmen. Das ist fair und richtig gut.»

«Mit meinem Chef, Herrn Michel Brossard, komme ich gut aus. Ja, ich



CHRISTIAN HENZ

Eines hat der Kochlehrling, der soeben das zweite Lehrjahr in Angriff nahm, ganz klar festgestellt: «Im Gastgewerbe ist Teamarbeit äusserst wichtig.»

glaube, wir sind einander sogar um einen Schritt näher gekommen. Und vor allem habe ich gelernt, wie wichtig die Teamarbeit im Gastgewerbe ist. In einem guten Team helfen alle einander. Jeder kann von jedem etwas lernen. Man lernt, Leute zu unterstützen. In unserem Team ist die Zusammenarbeit super. Alle, die mir übergeordnet sind, beraten mich, wenn es nötig ist. Und ich lerne den Umgang mit allen Mitgliedern des Teams. Auch das ist sehr wichtig, habe ich gemerkt – es geht in der Lehre nicht nur um das rein berufliche Wissen. Denn es können überall Missverständnisse vorkommen, und man muss lernen, wie man sie vermeiden kann.»

Motivation

Wie motiviert ein Lehrmeister den Nachwuchs? Michel Brossard, Küchenchef im Seminarhotel Worbenbad im bernischen Worben: «Ich versuche, den Kochlehrlingen die Faszination unseres Berufs bewusst zu machen.» Die Motivation stelle sich von selbst ein, wenn die Freude am Kochen erwache. Oft müsse er jedoch wie ein Vater vorgehen und den Stiften klare Leitplanken setzen. Denn junge Menschen wollten im Grunde, dass ihnen klare Grenzen gesetzt würden – wenn nötig auch in der Freizeit. HS

Gäste beraten. In der Schule hatten wir zwar Französischunterricht, aber wir lernten zu wenig gut sprechen. Das werde ich noch nachholen müssen. Nach der Lehre und der Rekrutenschule suche ich eine Stelle in einer Bilingue-Region.»

«Auch in der Gewerbeschule läuft es gut für mich. Nach dem ersten Semester hatte ich eine Durchschnittsnote von 4,9 im Zeugnis – nach dem zweiten Halbjahr eine 4,8. Nun muss ich mich wieder auf 4,9 verbessern. Wir haben in der Schule ein ziemlich hohes Tempo, weil wir in drei Jahren viel Stoff verarbeiten müssen. Während des Unterrichts konzentriere ich mich bewusst, weil ich danach weniger Hausaufgaben machen muss. Zwi- schendurch habe ich ein wenig Mühe im Fach Allgemeinbildung. Vielleicht ist das so, weil ich die Berufskunde spannender finde als die Allgemeinbildung. Das Fach Allgemeinbildung ist zum Teil ziemlich weit weg von meinem Beruf. Dafür bin ich im Rechnen gut. Und in der Berufskunde haben wir einen sehr guten, mit allen Schülern gerechten Lehrer. Mit ihm kann man über alles diskutieren – sogar über persönliche Probleme.»

«Als ich mich für eine Kochlehre entschloss, war ein Kochbuch von

Paul Bocuse ausschlaggebend. Er war mein Vorbild. Jetzt weiss ich aber, dass ich anders kochen werde als er. Bocuse vertrat die alte Küche, und jetzt macht man alles total anders. Im Übrigen habe ich es wirklich gut. Falls ich irgendwann Probleme haben sollte, würden mir meine Eltern, das Team oder der Berufskunde-Lehrer weiterhelfen.

Auch meine Kollegen haben sich daran gewöhnt, dass ich zum Teil andere Arbeitszeiten habe als sie. Eine Freundin habe ich im Moment keine. Meine Zukunft ist noch ungewiss. Ich habe noch immer im Sinn, später eine Zusatzlehre als Diätkoch zu absolvieren.

Begleitung

Wie erleben Stifte des Gastgewerbes ihre Lehrzeit? Wie verarbeiten sie ihre Hochs 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 Lehrtochter der Gastrobranche und protokolliert die Antworten in der lebendigen Sprache der jungen Leute. Auch für die Arbeitgeber dürfte ein Blick in die Welt und das Wesen von zwei motivierten Nachwuchsteilen durchaus interessant sein. HS

Ausstehende Löhne zahlen

McDonald's Schweiz. Die ausstehenden Löhne in der Gesamthöhe von knapp 100 000 Franken will McDonald's Schweiz bezahlen. Rund 300 Mitarbeiter hatten im ersten Halbjahr 2003 nicht den vollen Mindestlohn von 17,05 Franken je Stunde erhalten, welcher im Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes festgehalten ist. Bei den rund 300 Mitarbeitern handelt es sich um Angestellte des Lizenznehmers Lomacona AG im Kanton St. Gallen. *DST/sda*

Traita fina konnte Umsatz halten

Fleischverarbeitung. Im Geschäftsjahr 2002/03 konnte Traita fina den Umsatz mit 137 Mio. Franken halten. Der Gewinn konnte nicht mehr weiter gesteigert werden. Der im Jahre 1998 durch die Hero lancierte Management-Buyout der Traita fina AG konnte im abgelaufenen Geschäftsjahr vollendet werden. Als Käuferin der 49-Prozent-Beteiligung tritt die Heba Food-Holding AG auf, die das Paket der Hero per 31. Dezember 2002 übernahm. *DST*

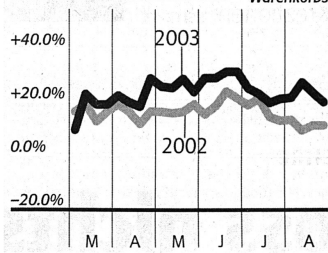
Jubiläum in Frauenfeld

CCA-Engros-Markt. Seit 35 Jahren ist der Frauenfelder CCA-Engros-Markt Partner der regionalen Lebensmittelhandels- und Gastropubs. In der Jubiläumswoche vom 1. bis 5. September werden verschiedene Aktivitäten stattfinden. Unter anderem werden auch diverse Degustationspunkte mit Wein- und Fleischspezialitäten sowie exotischen Früchten eingerichtet. Ein Höhepunkt wird der Bar-Workshop «Mix-Tricks» sein. *DST*

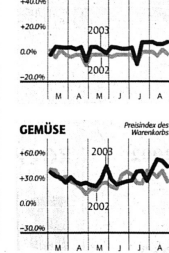
PRODINDEX 25. 8. BIS 30. 8. 2003

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

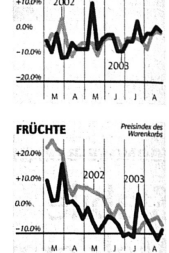
SCHWEINEFLEISCH



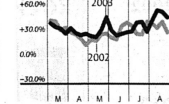
RINDFLEISCH



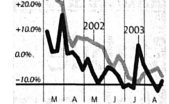
KALBFLEISCH



GEMÜSE



FRÜCHTE



INDUSTRIELLE SAUCEN

Trend zu kühlfrischen Salatsaucen

Konservierte Saucen sind ungekühlt lagerfähig. Beliebte sind aber die kühlpflichtigen Salatsaucen mit weniger Essig und ohne Konservierungsmittel.

GUIDO BÖHLER

Eine gute Salatsauce ist geschmacklich ausgewogen und weder zu dick noch zu dünn. Essig darf nicht dominieren, obwohl dies für die Haltbarkeit vorteilhaft wäre: Essigsäure hemmt Mikroben. Noch besser (in kleinsten Mengen) wirkt Propionsäure, doch ist sie definitiv ein Konservierungsmittel. Konservierte Saucen sind ungekühlt lagerfähig, aber heute sind eher mildere und daher kühlpflichtige Salatsaucen mit weniger Essig und ohne Konservierungsmittel gefragt. Kühl lagern hält den Geschmack frischer, bei Joghurtzugabe ist es ein Muss.

Laut Theo Ziegler von der Reitzel (Suisse) SA in Aigle kann die «Kühlpflicht» auch ein Marketingargument bedeuten, vor allem im Detailhandel. «Milde Saucen, die man ungekühlt lagern kann», ergänzt Ziegler. Wie dies aber gelingt, «bleibt ein Fabrikationsgeheimnis». Die Hersteller-Angaben zur Haltbarkeit beziehen sich immer auf ungeöffnete Packungen. Angebrochene sollte man kühl aufbewahren und je nach Produkt innert Wochen oder Monaten verbrauchen.

VERDICKUNGSMITTEL FÜRS FLIESSVERHALTEN

Ob die Zutaten pasteurisiert wurden, ist eine weitere Frage bei käuflichen Salatsaucen – wichtig bei Eigelb und frischen Kräutern. Denn hier zeigt sich das alte Dilemma: Erhitzen schadet dem Geschmack, verbessert aber die Haltbarkeit. Bemerkenswert sind daher die Fital-Saucen von Supro: Gemäss Angaben der Firma sind sie weder erhitzt noch mit Propionsäure oder dergleichen konserviert und trotzdem ungekühlt vier Monate haltbar.

Salatsaucen sind technisch betrachtet Emulsionen: einerseits Öl und andererseits wässrige Zutaten wie Essig, Bouillon oder Joghurt. Damit sie nicht «separieren», verwendet man emulgierende Zutaten wie Eigelb, Senf oder Milch bzw. Joghurt. Aber die Haltbarkeit ist laut Ziegler eher durch einsetzenden Oxidationsgeschmack beschränkt als durch Separieren oder Verderb.

Die industriell hergestellten Saucen werden meistens mit Verdickungsmitteln auf das ideale Fließverhalten eingestellt. Ziegler folgert, dass «die industriellen stabiler und konstanter in der Qualität sind als handgemachte». Beim Geschmack hingegen entscheidet das Rezept über die Beliebtheit, und dieses hängt vom Können des Koches bzw. des Produktentwicklers ab sowie natürlich von den Kosten der Zutaten.

SALATSAUCEN

Fertig-Salatsaucen für Gourmets?

Viele Gäste taxieren ein Restaurant nach der Qualität der aufgetischten Salate. Dem Geschmack der Salatsauce kommt bei dieser kulinarischen Visitenkarte des Betriebs eine grosse Bedeutung zu. Wie gut gelingt der erste Eindruck mit einer gekauften Fertigsauce?

GUIDO BÖHLER

Von Vinaigrette bis Joghurt dressing hat jede Sauce ihre Liebhaber. Doch die meisten Gäste wären enttäuscht, wenn der Koch dieselbe Fertig-Salatsauce verwenden würde, die sie im Supermarkt kaufen können. Trotzdem: das Image der Fertigsaucen hat mit dem Angebot nicht Schritt gehalten. Kreative Produkte wurden lanciert, einige verdienen sogar das Prädikat «Gourmet» und zum Teil enthalten sie edle Zutaten wie Barrique-Balsamico oder kalt gepresste Öle.

Was hält die gehobene Gastronomie davon? Hans Werfeli, Küchenchef im Davoser «Central Sporthotel», verwendet fertige Salatsaucen «nur im Notfall», anerkennt aber, dass sie «besser geworden sind». Er stellt seine Saucen selbst her und lobt «Frische und einen typischen Hausgeschmack».

RENNER SIND «FRENCH» UND «ITALIAN»

Werfeli stellt fest, dass «die Gäste Spezialitäten-Saucen zwar probieren, aber wieder zu ihrer Liebessorte zurückkehren». Im Sommer offeriert er am Salatbuffet als dritte Sorte eine Kreation mit Senf, im Winter Balsamico und Thousand-Island. In der Küche verwendet er Himbeer-Vinaigrette oder ein selbst rezeptiertes Hausdressing mit weissem Balsamico, Honig, Olivenöl und Kräutern für Spezialsalate. Ein gut getroffener Hausdressing-Geschmack kann sich gar als Zusatzgeschmack erweisen: Das Restaurant Waldegg in St. Gallenkappel verkauft an Detailisten 150 000 Flaschen Hausdressing.

Bestseller auf Salatbuffets sind aber French und Italian. Bei Nestlé erreichen die Frenchdressings 70 Pro-

Selbst rezeptieren

Der Koch kann simple Industriesaucen verfeinern und veredeln oder seine Sauce selbst rezeptieren und bei einem Hersteller mischen lassen: «Gautsch» offeriert dies ab 200 kg. Die Kunden «nutzen es vor allem für saisonale Saucen» sagt Geschäftsführer Jean-Pierre Spigher. Bei Beyeler ist das Minimum nur 100 kg. Eine weitere Alternative: Der Koch kann «industrielle «Basis-saucen-Pulver» verwenden und mit edlen Ölen, Essigen und frischen Kräutern anmachen. *GB*

Foto: Guido Böhrer



KAMPF UM EIN BESSERES IMAGE

Viele Salatsaucen-Hersteller achten heute bei der Produktentwicklung vermehrt auch auf die kulinarischen Aspekte.

zent Anteil, die italienischen 20 Prozent. Tellersalate dagegen werden in der gehobenen Gastronomie oft mit einer zur Salatsorte passenden Spezial-sauce angemacht und richtig dosiert. Salatbuffets sind daher die typische Anwendung der Fertigsaucen, die «guttmäßig» dosierbar sind und zu vielen Gemüsearten passen. Ein Handicap besteht aber bei jeder über Grossisten-Lager vertriebenen Sauce: Sie kann nicht gleich frisch sein wie

eine selbst zubereitete. Viele Hersteller achten heute bei der Produktentwicklung vermehrt auf kulinarische Aspekte: «Hügli» lancierte dieses Jahr neue Sorten, die Rolf Büchli kreierte, ein ehemaliger Coach der Koch-Nati. Auch «Frifrench» verwendet Rezepte eines Gastronomen der «Harmonie» in Gais AI. Marketingleiter Urs Helfenstein betont, seine Produkte würden «ohne Zusatzstoffe und mit dem Stabmixer von Hand hergestellt». Sogar der

industrielle Hersteller Reitzel hat Lorbeeren geholt: Das Konsummagazin K-tipp testete im Februar letzten Jahres Fertigsaucen des Detailhandels – als bestes und gleichzeitig günstigste Produkt brillierte die «Reitzel»-Sauce der Marke «Aeschbach». Dasselbe Rezept wird als «Frenchdressing mit Kräutern» im Gastrokanal verkauft. An zweiter Stelle folgte «Calvé Délice French» von Unilever, das im Gastrokanal «Calvé French Premier» heisst.

Einfache und edle Fertig-Salatsaucen im Überblick

Firma

www. ...

Marke

Beyeler

Beyeler-ag.ch

Frifrench

Frifrench.ch

Gautsch

Gautsch-saucen.ch

Haco

Haco.ch

Hero

Herodich

Hügli

Huegli.com

Mövenpick

Mövenpick.com

Nestlé

Nestlé.ch

Reitzel

Reitzel.ch

Supro

Supro.ch

Unilever

Knorr-gastro.ch

Knorr, Calvé,

Knorr Traiteur

Waldegg

Restaurantwaldegg.ch

Sorten, Neuheiten, Zutaten, Lager-Temperatur

o.Km = ohne Konservierungsmittel; RT = Raumtemperatur; Hbk = Haltbarkeit ungeöffnet

Aufsteiger: French mit Kräutern. Geplant: ölreduzierte mit Gemüse-Bouillon. o.Km, kühl oder RT, Hbk 5 Mte

Neuheiten ab Oktober: Knoblauch-French und Dijon-French. Aufsteiger: Balsamico.

Im Frühling: Bärlauch-Sauce. o.Km, kühl, Hbk 4 Mte

Spezialitäten: Curry-Banana, Bio-Salatsaucen. Frische sowie lang haltbare Salatsaucen,

kühlpflichtige sowie lagerfähige. Zum Teil mit weissem Balsamessig, Himbeeressig, Walnussöl.

Flüssig: French, Italian, Thousand Islands, Yogo. Hbk: 180–300 Tg bei RT.

Pulver: für Italian und French, Hbk 2 Jahre

Neu: French & Dijon mit echtem Dijon-Senf.

Spezialität: French fettreduziert, French & Kräuter. Kühl, Hbk 16 W

Neu: Maison (klassisch mit Kräutern), Joghurt, Thousand Islands, Balsamico.

Aufsteiger: «Balsamico» mit 18-jährigem Balsamico. Hbk 3–4 Mte bei RT. Pulver: French, Italian, Maison

Spezialitäten: Balsamico bianco mit kalt gepresstem Olivenöl. French mit frischen Zwiebeln und

Knoblauch. Portionen 50 ml. o.Km, kühl, Hbk 2 Mte

Thomy Neu: Thomy Frenchdressing light mit 10% Öl, French Dijon mit Senf (Aufsteiger).

French ohne Cholesterin mit nur 6,5% Öl. «Olive Balsamico» mit Barrique-Balsamico. o.Km, Hbk 7 Mte

K-tipp-Testieger: French mit Kräutern, Hbk 9 Mte bei RT

Neu: fital-Sortiment: Gesundheitsbetont, ohne blähende Stoffe, unpasteurisiert, nicht konserviert.

Geplant: fital-Balsamico-Dressing mit 2-jährigem Barrique-Balsamico. Hbk bei 18°C 4–6 Mte

Chirat ist die Premiummarke. Neu: Chirat-Balsamico, Hbk 180 Tg, und Calvé Knoblauch, Hbk 210 Tg.

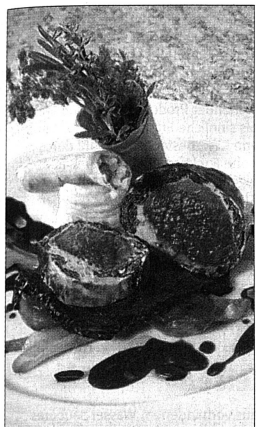
Pasteurisiert. Bei RT haltbar.

Knorr Traiteur: o.Km unpasteurisiert. Kühl, Hbk 6 W

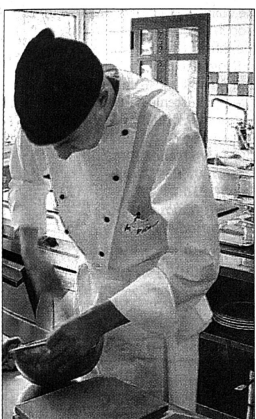
Hausdressing französisch und Balsamico

KOCHWETTBEWERB

Neue Plattform für junge Kochprofis



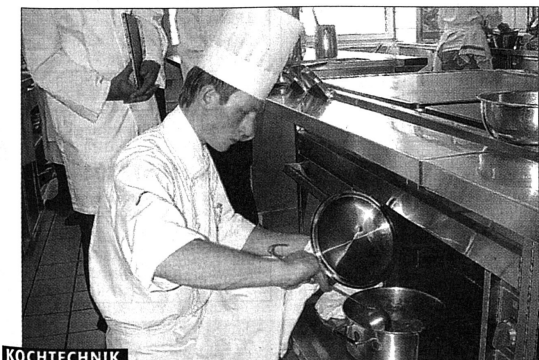
Von Mischa Pfeuti: Duo von Simmentaler Rindshuft im Spinatmantel.



Michael Pilman beim Zubereiten seiner «Nostalgie provençale».



Die Rindshuft wird in den Spinatmantel verpackt.



KOCHTECHNIK
Mise en place, Arbeitsablauf inkl. Service und wirtschaftliches Arbeiten sind Teil der Beurteilungskriterien. Im Bild Mischa Pfeuti.

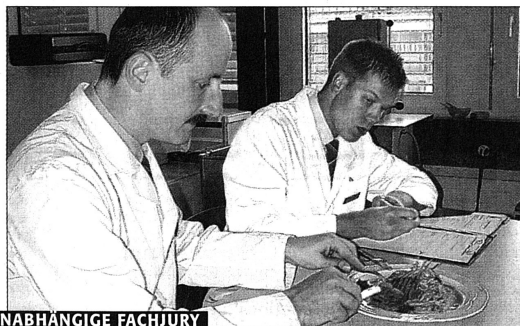
Zum ersten Mal wurde der Kochwettbewerb von «La Cuisine des Jeunes» durchgeführt. Die vier Finalisten gingen mit Leidenschaft ans Werk.

DANIEL STAMPLI

Christa Ringger von der «Auberge du Grand Pin» in Peseux NE, Michel Eschmann vom Hotel Hirschen in Beromünster, Mischa Pfeuti, Grand Hotel Bellevue, Gstaad, und Michael Pilman vom Hotel des Balances in Luzern traten am Finalkochen in Bern um die Trophäe «La Cuisine des Jeunes» an. Diese vier Jungköche waren von der Fachjury aus den rund 50 eingegangenen Anmeldungen aufgrund der eingereichten Rezepte für das Finale auserkoren worden.

RINDSHUFT WAR EINZIGE BEDINGUNG

An der Finalrunde wurden sowohl die Arbeitsweise wie auch das Endresultat bewertet. Die Kreation musste von den Final-Teilnehmern vollständig an Ort zubereitet werden. Das Gericht musste als einen der Hauptbestandteile Rindshuft enthalten. Bei der Wahl der übrigen Rezeptzutaten waren die Teilnehmer jedoch frei.



UNABHÄNGIGE FACHJURY

Die beiden Jurymitglieder Philippe Volery (links) und Stephan Marolf mussten die präsentierten Gerichte probieren und beurteilen.



DETAILPFLEGE

Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Frische Blüten geben der Dekoration den letzten Pfiff.

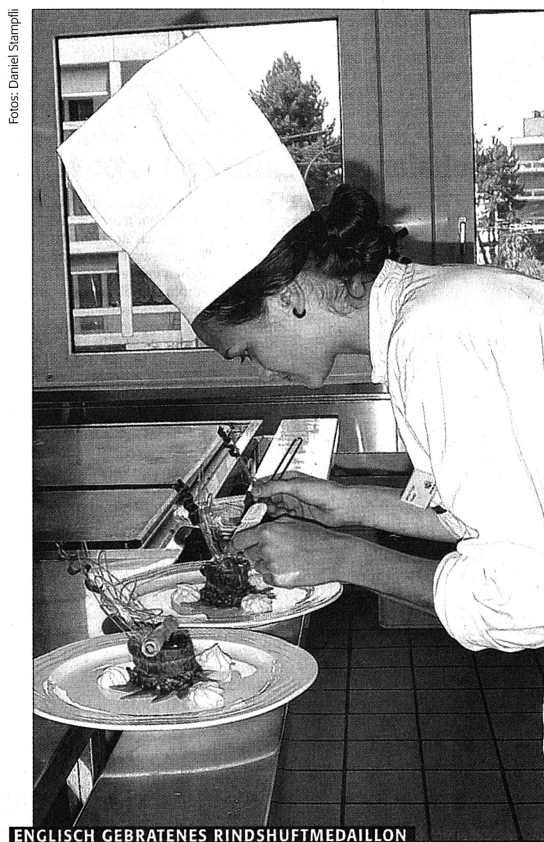
Zur Wettbewerbsteilnahme eingeladen waren alle Köchinnen und Köche, die in einem Gastronomiebetrieb in der Schweiz arbeiten und ihre Lehrabschlussprüfung in den Jahren 2000, 2001 oder 2002 erfolgreich abgeschlossen haben.

Die Fachjury, bestehend aus Erhard Gall (Gastronomie-Fachlehrer, Gewerbliches Zentrum Bern und Vorsitz der Jury), Stephan Marolf (Mitglied der Koch-Nationalmannschaft), Philippe Volery, Präsident der Gastronomiefachlehrer-Vereinigung und Beatrice Beutler (Koch und stv. Leiterin Küche im Krankenhaus Ittigen) kam bei der Bewertung der hochstehenden Arbeiten der vier Finalisten ganz schön ins Schwitzen.

EIN SIEGER UND DREI ZWEITE PLÄTZE

Nach der 2½-stündigen Ausmarchung am Herd ging Michel Eschmann vom Hotel Hirschen in Beromünster mit seiner Kreation als Sieger hervor. Die anderen drei Kandidaten klassierten alle gemeinsam auf dem zweiten Platz.

Der Kochwettbewerb für Jungprofis war die diesjährige Hauptveranstaltung von «La Cuisine des Jeunes», einer Aktion, die im Frühjahr 2003 von «Schweizer Fleisch» lanciert worden war. DST



ENGLISCH GEBRATENES RINDSHUFTMEDAILLON

Christa Ringger kombinierte das Fleisch mit einem Kalbsmilkenroustillant auf asiatisch sautiertem Gemüse, begleitet von einer Kartoffelmousseline.



NR. 1 DER JURY

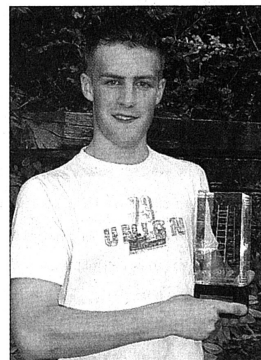
Seine «Vereinigung von gebratener Rindshuft und Rindfleischpraline» verhalf dem jungen Michel Eschmann vom Hotel Hirschen in Beromünster zum Sieg.

Das Sieger-Rezept

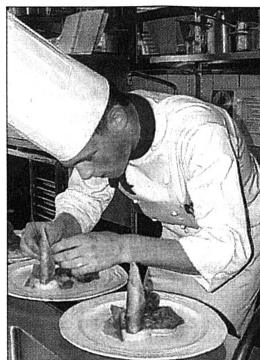
Michel Eschmann, Sieger des Rezept- und Kochwettbewerbs 2003, erkornte sich mit folgendem Rezept die Trophäe «La Cuisine des Jeunes»:

Vereinigung von gebratener Rindshuft und Rindfleischpraline, Jus aus altem Portwein mit Ysop abgeschmeckt, Emmerkreation, Saisongemüse und Tandoorichips.

Die Aufgabe für alle Wettbewerbsteilnehmer war, das «beste, schönste und originellste Gericht mit Schweizer Fleisch (Rindshuft)» zu kreieren. Die Rezepte mussten für 10 Personen berechnet und für den täglichen Einsatz geeignet sein. DST



Michel Eschmann durfte als Sieger eine Trophäe nach Hause nehmen.



Michel Eschmann beim Anrichten des Sieger-Tellers.

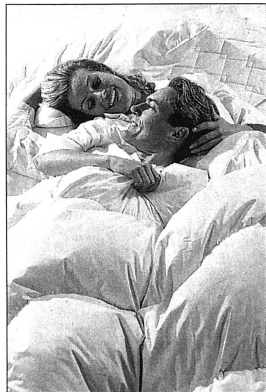
Cardhu – Single Malt wird Pure Malt

Da die Produktionskapazitäten der Destillerie von Cardhu alleine nicht mehr ausreichen, die Konsumentennachfrage zu decken, wird der Cardhu Single Malt zu Cardhu Pure Malt, einer Assemblage aus mehreren Single Malts. Die Destillerie von Cardhu wird ihren alten Namen Cardow wieder aufnehmen. Cardhu Pure Malt wird ab August 2003 in allen Ländern nur noch in dieser Form vertrieben werden. Zur Schaffung von Cardhu Pure Malt musste Diageo auf die kombinierten Talente seiner Brennmeister und ihrer

Nasen zurückgreifen, um den delikaten und weichen Charakter zu erhalten, der dem Erfolg des Cardhu zu Grunde liegt. Das Resultat ist ein 12 Jahre alter Pure Malt, dessen Komponenten ausschliesslich aus Brennereien der Region Speyside stammen und dessen Verkostungsnoten jenen des Cardhu Single Malt entsprechen.

Diageo Suisse SA
Rue de Cossonay 194
Case postale
1020 Renens
Telefon 021 631 30 80

Thermobalance – Schwitzfreies Duvet



speziell für die NASA entwickelt und kam bereits im Mondfahrzeug und im Skylab erfolgreich zum Einsatz. Dabei wird Wärme von mikroföhen Wackelkugeln gespeichert und abgegeben. Erhöht sich die Körper- oder Umgebungstemperatur, nehmen sie überflüssige Wärme auf. Sinkt die Temperatur, gibt das Material die zuvor gespeicherte Wärme wieder ab. Hinzu kommt, dass die Steppnähte und Klimakammern des Thermotec-Duvets der Körperform angepasst sind. Selbst bei häufigem Bewegen kann keine Kälte eindringen. Der Körper ist durch eine prägnante Randausbildung des Duvets immer vollständig geschützt, somit können sich Körper und Geist optimal regenerieren und man ist am Morgen richtig ausgeruht und fit. Thermotec-Duvets sind in verschiedenen Grössen erhältlich. Ebenfalls sind sie wasch- und reinigungsbeständig und ihre Funktion bleibt dauerhaft erhalten.

Thermobalance AG
Kaltenbachstrasse 24
8260 Stein am Rhein
Telefon 052 741 25 35
www.thermobalance.com

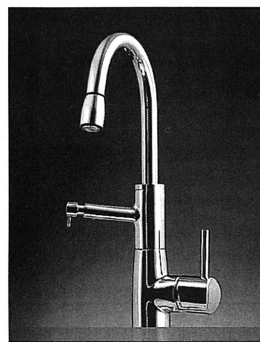
Das Thermobalance-Duvet «Thermotec» ist weltweit das einzige Duvet, welches mit einer integrierten Klimafunktion ausgestattet ist. Das qualitativ hochstehende Daunenduvet ist zusätzlich mit PCM (Phase-Change-Material) ausgerüstet. Diese Technologie wurde

Buitoni – Girasoli Broccoli

Girasoli Broccoli, ein neuer Name im Sortiment der Buitoni-Tiefkühl-Pasta. Girasoli steht für die sonnenblumenartige Form, Broccoli für die Broccoli-Ricotta-Füllung. Eine leichte Pasta, die sich variantenreich in ein Menü einbauen lässt. Diese Leichtigkeit und der Verzicht auf belastende oder blähende Zutaten, machen diese Pasta zum Favoriten wenns darum geht, einen leichten Lunch oder Dinner anzubieten. Ob das Gericht schlussendlich eher rezent und kräftig oder dezent und fein daherkommt, wird durch die servierte Sauce oder Beilage bestimmt. Girasoli ist klar ein Premium-Produkt innerhalb der Buitoni Range und wird in Einheiten von dreimal 1500 Gramm angeboten. Die Zubereitung dauert ungefähr drei Minuten im kochenden, leicht gesalzenen Wasser.

Nestlé Food Services
9400 Rorschach
Hotline 071 844 85 30

KWC – Bad- und Küchenarmaturen



KWC AG, führender Schweizer Hersteller für Bad- und Küchenarmaturen präsentiert 2003 eine Auswahl an Produktneheiten, die sowohl qualitativ wie auch funktional höchsten Ansprüchen entsprechen und im Design neue

Akzente setzen. Die neuen Armaturen für Bad und Küche entsprechen ganz dem KWC-Motto «Spass am Nasse». Der heutige Zeitgeist, geprägt durch Instabilität und Ruhelosigkeit, beeinflusst auch unser Einrichtungsverhalten. Die eigenen vier Wände werden zu Oasen der Ruhe, Inspiration und Erholung gestaltet. Im Puren, Einfachen und Schlichten finden wir Zeit und Musse für Körper und Geist. Diese Bedürfnisse haben auch KWC inspiriert: Entstanden ist eine Symbiose von hochstehender Produktqualität und Wasser als sinnliche Erfahrung. Die Armaturen von KWC bestechen sowohl durch ihre hohe Funktionalität wie auch ihre eigenständigen Designorientierungen. Klassische, avantgardistische oder Retro-Design Armaturen für Bad und Küche unterstreichen die Kompetenz des Armaturensortiments von KWC.

KWC AG
5726 Unterkulm
Telefon 062 768 68 68
www.kwc.ch

Katadyn – Wasserfibel «Trinkwasser auf Reisen»

Haben Sie gewusst, dass 80 Prozent aller Reisekrankheiten auf verunreinigtes Trinkwasser zurückzuführen sind? Oder wie viel Fäkalbakterien das vermeintlich klare Wasser eines Bergbachs enthalten kann? Damit die Traumferien nicht zum Alptraum werden, hat die Katadyn Produkte AG, weltweit führender Hersteller in der portablen Trinkwasseraufbereitung, zu ihrem 75-Jahr-Jubiläum mit der Wasserfibel einen nützlichen Ratgeber für den sicheren Trinkwassergenuss auf Reisen herausgegeben. Die Wasserfibel «Trinkwasser auf Reisen» informiert umfassend über die weltweite Trinkwassersituation. Sie vermittelt Wissenswertes, um auf Reisen



aus vorhandenem Wasser sauberes Trinkwasser aufbereiten zu können. Sie beantwortet sämtliche Fragen, die sich beim Genuss von vermeintlich sauberem Trinkwasser stellen. Sie will das Machbare erklären, ohne jedoch das Unmögliche zu versprechen. Die informative Broschüre ist ab sofort in Drogerien, Apotheken, im Sport- und Ausrüstungsfachhandel und via Internet kostenlos erhältlich.

Katadyn Produkte AG
Birkenweg 4
8304 Wallisellen/Schweiz
Telefon 01 839 21 11
Fax 01 830 79 42
info@katadyn.ch
www.katadyn.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG

G3 12 GASTRO UNTERNEHMERSEMINAR MIT EIDG. DIPLOM DIPL. RESTAURATEUR

GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.

Zielgruppe	Selbständige und Führungskräfte der Gastrobranche
Lerninhalte	Unternehmensführung, Food&Beverage Finanzmanagement, Ökonomie&Recht
Struktur	35 Tage berufsbegleitend, in 2-Tagesblöcken
Dauer	jeweils von Januar – September
Ort	in Zürich, teilweise externe Seminarblöcke
Prüfung	jeweils im Oktober
Diplom	geschützter Titel "Dipl. Restaurateur"
Kosten	Fr. 5'900.-, Prüfungsgebühr Fr. 1'850.- exkl. Mwst. Fr. 250.- für externen Block in Seminarhotel
Informationen	GastroSuisse, Gastro-Unternehmerausbildung Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich Tel: 01 377 52 06, Fax: 01 377 55 92 thomasfahri@gastrosuisse.ch www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE

GASTRO SUISSE WEITERBILDUNG

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

Ziel	Dieses Intensivseminar bietet Ihnen eine praxisorientierte Weiterbildung, die Ihnen den Start an der Réception erleichtert. Sie werden optimal auf Ihren geplanten Einsatz an der Hotelréception vorbereitet. Im Anschluss des Seminars erhalten Sie ein Attest.
Dauer	10 Tage, 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Daten	Blockseminar, Montag, 13. Oktober bis Freitag, 24. Oktober 2003
Preis	Fr. 2'650.- inkl. 10 Tage Seminar, Seminarunterlagen, Mittagessen, Seminar- und Pausenverpflegung.

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Grundlagen zum Erfolg

Réceptionskurs 1

4-wöchiger Intensiv Ein-/Umsteigerkurs mit FIDELIO
13. Oktober bis 7. November 2003
und 19. April bis 14. Mai 2004

Mitarbeiter-Administrationskurs

1-wöchiger Kurs von A (Akquisition) bis Z (Zeugnis)
10. November bis 14. November 2003

Réceptionskurs 2

1-wöchiger "Fresh-up" Kurs für Réceptionsmitarbeitende
6. Oktober bis 10. Oktober 2003

Verlangen Sie bitte unser detailliertes Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.hotelschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER, Färbstrasse 1B, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares **FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressaue
F-78370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-278-275
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, Austerlitz etc.)
- * Günstige Langzeitpauschalen in Meeresnähe
- * Menu-Übersetzungen für Hotelbetriebe

145391/262204

Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien
Anmerkung: Roll Frischknecht Tel 01/626 39 58
www.sprachausbildung.ch

ANZEIGEN

SILBER-BÖRSE und Silbermarkt

gesuchte Artikel, kaufen und verkaufen am

Samstag: 27. September 2003
von 8.00 Uhr – 16.00 Uhr

Villa Heerematt
5742 KÖLLIKEN

Anmeldung und Auskünfte:
www.heerematt.ch
Telefon 079 693 72 28
Fax 062 724 03 60

E-Mail: silber@heerematt.ch

KERZENSTÄNDER – SCHMUCK –
GESCHIRR – MÖBEL – BESTECKE –
LEUCHTER – ASCHER – SCHALEN –
PLATTEN – RECHEAUX – TÖPFE –
KRÜGE – RAHMEN – GESTELLE –
NIPPWARE – KURIOSITÄTEN –
MÜNZEN – BECHER – HOTEL SILBER –
DEKORATIONSARTIKEL – ALLES IN
SILBER ODER VERSILBERT ODER
MIT EINEM SILBERANTEIL

**GROSSES PLATZANGEBOT
FÜR MARKTSTÄNDE.**

156870/426113

Don't be like Fawly Towers!

Get your promotion material right!

German-English-German

Translations & proof-reading of
Brochures, Websites, Leaflets,
Menus, Promotion Packages
cross@the-english-cornet.com
052 654 14 37

157017/426370

Speisekarten-Übersetzungen (D/F/E)

RainerBurri.ch

157615/416173

BAZAR

Zu verkaufen

Louis-Philippe-Sofa

antik, sehr guter Zustand,
3 Plätze, Fr. 900.-,
Telefon 031 741 18 47

157575/427355

Ab Lager günstig zu verkaufen
25 Hotel-TV-Geräte

Philips 14HT3304

37-cm-Bildschirm, integriertes
UKW-Radio, Teletext, LED-Uhr.
E. von Holzen AG
Radio-TV-Multimedia
6390 Engelberg
Telefon 041 637 07 70

157566/386285

Über Internet und nette Gäste.

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

Champagne-Wettbewerb

Final in Bern. Das Centre d'Information du Vin de Champagne, Schweizer Repräsentant des Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne, startet einen neuen Wettbewerb, der ausschliesslich Weinverkäufern/-innen und Kellnern/-innen zwischen 18 und 25 Jahren vorbehalten ist. Ziel der Initiative ist die Verbesserung der Champagne-Kenntnisse. Zwölf Finalisten stellen sich der nationalen Prüfung am 29. September in Bern. **DST**

Neun Verzeigungen

Weinhandelskontrolle. Im Jahr 2002 mussten neun Unternehmungen des registrierungspflichtigen Weinhandels den zuständigen Kantonsbehörden verzeigt werden. Die Geschäftsstelle der Eidg. Weinhandelskontrollkommission führte insgesamt 1085 Kontrollen durch. Die Gründe für die Verzeigungen waren vor allem Verstösse gegen die Verschnittbestimmungen, aber auch Fälschungen, Deklarationen sowie Nichteinhaltungen der Mengenbeschränkungen. Im Vergleich zum Vor-

jahr waren drei Verzeigungen weniger zu verzeichnen.

Die übrigen Beanstandungen hielten sich in der Grössenordnung des Vorjahres. In 408 Fällen wies die Kellerbuchhaltung Mängel auf, deren Natur nicht schwerwiegend war. Erneut rückläufig war die Zahl Fälle ungenauer und/oder unvollständiger Bezeichnung der Produkte auf Etiketten. In Preislisten und Fakturen gaben 320 unvollständige oder falsche Angaben Anlass zu Beanstandung. **DST**

Schweizer trinken weniger Wein

Statistik. Im Weinjahr 2002/2003 wurden insgesamt 285,7 Mio. Liter Wein konsumiert, 3,8 Mio. Liter weniger als im Vorjahr. Der Konsum an Schweizer Wein verringerte sich um 7,3 Mio. Liter. Betroffen ist in erster Linie der Weisswein, der einen Konsumrückgang um 5,3 Mio. Liter auf 57,2 Mio. Liter verzeichnete. Bereits im Jahr 2002 hatte der Verbrauch gegenüber dem Vorjahr um 5,6 Mio. Liter abgenommen. Nachdem sich der Konsum ein Jahr zuvor stabilisiert

hatte, verschlechterte sich die Situation beim inländischen Weisswein erneut.

Der Verbrauch an ausländischen Weinen nimmt hingegen zu. Der Weissweinkonsum setzte seinen Aufwärtstrend der vergangenen Jahre fort und erreichte einen Stand von 28,7 Mio. Litern. Bei den ausländischen Rotweinen präsentiert sich die Lage mit einem Konsum von 142,1 Mio. Litern etwas stabiler. Nachdem der Verbrauch an Schaumwein in den vergangenen fünf Jahren konti-

nuierlich angestiegen ist, flachte er im Weinjahr 2002/03 ab.

Am 30. Juni dieses Jahres waren insgesamt 208,5 Mio. Liter Wein am Lager. Die Vorräte nahmen im Vergleich zum Vorjahr um 8,6 Mio. Liter ab. Die Lager an Schweizer Wein betrugen 115,1 Mio. Liter, das heisst 4,2 Mio. Liter weniger Weiss- und 3,1 Mio. Liter weniger Rotwein als am 30. Juni 2002. Die Lagerbestände von Weiss- und Rotwein decken den Konsum von 13,2 bzw. 10,8 Monaten ab. **DST**

LESEBAR

Wild und zart – Rezepte vom Meisterkoch

Roland Jöhri, der bekannte Koch aus St. Moritz-Champfèr, hat über Jahre Wildrezepte gesammelt, weiterentwickelt und neue Kreationen geschaffen. In diesem Buch präsentiert er sei-



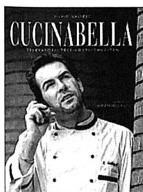
ne Auswahl der schönsten und besten Wildgerichte. Klassiker wie Reh- und Hasenpfeffer, Rehrücken, Pasteten und Terrinen sowie Neukreationen: Von Carpaccio-Variationen, Wildfleisch-Ravioli über Wild-Fondue und Wild-Mixed-Grill auf Rotweinrisotto bis zu asiatischen Inspirationen wie Rehfilet im Reisteig oder Hasenkroketten süss-sauer. Jöhri schlägt passende Beilagen und eine Auswahl an süssen und pikanten Saucen, eingemachten Früchten und Pilzen vor. Abgerundet wird der Wildgenuss durch Desserts mit Äpfeln, Birnen, Trauben, Kastanien, Preiselbeeren und Feigen. **DST**

168 Seiten, ISBN 3-85502-941-5, 48 Franken, AT Verlag Aarau

«CucinaBella»

Tele-Köstlichkeiten

«Silvio Galizzi hat begriffen, dass man eine gute Mahlzeit nicht zubereitet, um einen Koch zu krönen, sondern um sie mit anderen zu teilen und den



Gästen eine Freude zu machen», sagt Frédy Girardet im Vorwort des neuen Buchs «CucinaBella», das die Küche des 34-jährigen Tessiner Kochs Silvio Galizzi vom Restaurant Al Portone in Lugano präsentiert. Der 224-seitige und reich mit 200 Farbfotografien und 80 Rezepten (in italienisch und deutsch) ausgestattete Band zeigt Galizzis «CucinaBella», wie sie schon in einer Sendereihe des Fernsehens der italienischsprachigen Schweiz vorgestellt wurde. Silvio Galizzi, der sich am liebsten als «Handwerker-Koch» sieht, kennt keine Extravaganzen und Tricks, er ahmt nicht nach, sondern er erfindet neu. Seine grösste Freude ist es, in Gerichten durch Geschmack oder Geruch beispielsweise Erinnerungen an seine Kindheit wachzurufen. **MJP**

224 Seiten, ISBN 88-8191-152-3, 78 Franken, Gastronomie & Tourisme, Fontana Edizioni SA, Pregassona-Lugano

GASTROSZENE ZÜRICH

«Lust am Kochen ist wieder da»

Nach dem Verkauf seines Hotels in Arosa möchte sich der Gastronom und Weinkenner Beat Caduff vermehrt um seine Zürcher «Wine Loft» kümmern.

Foto: Martin J. Petras



SPITZENKOCH UND WEINKENNER

«Qualität weiter steigern ohne teuer zu werden»: Ab sofort steht Beat Caduff in seinem Restaurant «Caduff's Wine Loft» auch selber am Herd.

«FACHSIMPELN UND KOMMUNIZIEREN»

Seit 1998 führt der Arosener in der Limmatstadt sein 100-plätziges Restaurant «Caduff's Wine Loft», deren eigentliche Attraktion, neben der Gourmetküche, der Wein ist: An die 2200 Provenienzen lagern in seinem Keller und rund 25 wöchentlich wechselnde

Weine werden offen ausgenchenkt. Dass die Kombination Gastronomie und Wein in Zürich längst keine Marktlücke mehr ist, weiss Caduff: «Zu einem guten Weinrestaurant gehört aber auch Fachsimpeln und Kommu-

nizieren mit den Gästen.» Um mehr Einfluss auf die «Wine-Loft»-Küche zu nehmen und «die Küche nochmals spürbar zu verbessern», steht Beat Caduff ab sofort wieder am Herd. Neues gibt es an der 17 Meter langen Bar:

Täglich gibt es sechs bis acht verschiedene «Amuse-Cadufferli», kleine, leichte saisonale Gerichte wie zum Beispiel «Sautierte Eierschwämmli» (Fr. 8.–) oder «Hirschmedaillon mit Schalottenconfit» (Fr. 14.–).

BERNER BEIZENSZENE

«Schwebende» Terrasse geplant

Das Schwellenmätteli erhält ein neues Restaurant mit Terrasse, Garten und Bar. Zahlreiche Fischspezialitäten sollen die Gäste an das Aareufer locken.

DANIEL STAMPFELI

Wenn alles nach Plan verläuft, können die Berner bereits im nächsten Sommer auf der «schwebenden» Terrasse des neuen Restaurants Schwellenmätteli Fischspezialitäten geniessen.

Die Neugestaltung des Schwellenmätteli am Aareufer, ein 7-Millionen-Projekt der Stadt Bern, will vier Schwerpunkte setzen: ein neues Restaurant mit Terrasse, Garten und Bar, eine grosse Freifläche, ein Bärenmuseum sowie einen polyvalenten Saal mit Viothek. Ziel sei, so die Initianten, dem ganzen Schwellenmätteli neue, zeitgemässe und doch flexible Strukturen zu geben. Das neue Restaurant kommt dort zu stehen, «wo Essen und Trinken wirklich zum

Erlebnis wird»: vorne an der Aare. Die erweiterte und neu gestaltete Freifläche soll Spielmöglichkeiten für Jung und Alt bieten. Die umgebaute Kegelbahn wird zum polyvalenten Raum. Das kleine Stöckli am Rand des Perimeters wird sanft renoviert und dient dann als Personalwohnung, respektive Personalzimmer und Ruhezone für die Mitarbeiter.

FISCH DIREKT VOM EIS AUF DEN GRILL

Am besten Standort, direkt an der Aare, mit der längsten Sonneneinstrahlung entsteht ein lichtdurchflutetes Restaurant. Anschliessend ans Restaurant wird über der Aare eine «schwebende» Terrasse gebaut.

Die neue Betreiberin, die Berner Gastro Markt Unternehmung, will im geschlossenen Restaurant-Teil eine marktfähige Küche mit zahlreichen Fischspezialitäten auf die Speisekarte setzen. Im Sommer sollen auf der Terrasse ein grosser Grill und eine gekühlte Präsentationsvitrine installiert werden, wo sich der Gast Fleisch-

stücke oder den auf Eis gelegten Fisch selber auswählen kann.

Das Haus mit der ehemaligen Sauna wird ans Ende der Freifläche verschoben gedreht. Das Haus wird in ein

vom Charakter her typisches Fondue-Raclette-Restaurant umgebaut. Dadurch soll das «Schwellenmätteli» vor allem den Touristen schmackhaft gemacht werden.

Illustration: zsg



7-MILLIONEN-PROJEKT

Mit dem neuen Restaurant Schwellenmätteli soll Essen und Trinken direkt an der Aare auf einer «schwebenden» Terrasse zum Erlebnis werden.

Deiss' 1. Viertausender

Monte Rosa. Bundesrat Joseph Deiss hat seinen ersten Viertausender bestiegen. Nachdem er im 2002 im Rahmen des Uno-Jahres der Berge an der Pigne d'Arolla (3800 Meter) erstmals Höhenluft geschnuppert hatte, schlug ihm Bergführer Toni Fux, Präsident des Schweizer Bergführerverbandes, jetzt eine Tour auf den Pollux (4092 Meter) im Monte-Rosa-Gebiet vor. Deiss zeigte sich vom Gletscher, dem Felsgrat und dem Gipfelgrat beeindruckt.

TRU

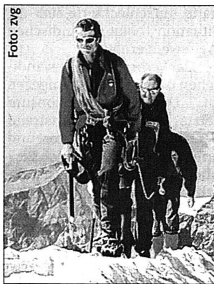
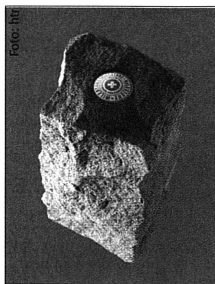


Foto: zvg

Milestone 2003: 74 Bewerbungen

Tourismuspreis. Bis Einsendeschluss für den öffentlich ausgeschriebenen Wettbewerb «Milestone 2003» sind – wie im Vorjahr – nicht weniger als 74 Projekte sowie Empfehlungen für Lebenswerk- und Nachwuchskandidaten eingereicht worden. Alle Bewerbungen für den Tourismuspreis Schweiz sind in deutscher und französischer Sprache auf der Milestone-Homepage publiziert. www.htr-milestone.ch versteht sich als Schaufenster der innovativen Tourismus-Schweiz.



Die Jury wählt nun die besten Projekte sowie die Besten der Kategorien «Lebenswerk» und «Nachwuchsleistung» aus. Die für einen Preis nominierten Projekte werden ab Anfang Oktober im Internet und in der *hotel + tourismus revue* publiziert.

Die Preisverleihung findet am 28. Oktober 2003 in Anwesenheit der Projektförderer sowie zahlreicher Vertreter aus den Bereichen Tourismus, Politik und Wirtschaft im Hotel Bellevue Palace Bern statt. PK

ZITAT DER WOCHE

«So wie wir die Steuererklärung ausfüllen müssen, muss der Wirt die Deklaration für das Fleisch machen.»

Jacqueline Bachmann, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz, im Interview auf Seite 2

PEOPLE



Nach der Demission von **Theo Schnider** hat dieser Tage **Bruno Fläcklin** (Bild) die Stelle des Direktors von Sörenberg Flühli Tourismus angetreten. Schon seit einem Jahr steht als Koordinator er im Dienste dieser Tourismusorganisation. Fläcklin ist seit 1996 ununterbrochen im Tourismus tätig – in Melchsee-Frutt, Sils Maria, Gstaad, Sörenberg sowie Tossa de Mar, Kos und Bodrum lernte er den Umgang mit Gästen. Fläcklin will das Image der Ferienregion Sörenberg-Flühli stärken, neue Gäste gewinnen, die Stammkundschaft pflegen, Angebote entwickeln, die Vermarktung vorantreiben und Kooperationen eingehen und pflegen.

TRU



Das Ehepaar **Anna Migliosi Borella** und **Alberto Migliosi** steht seit 50 beziehungsweise 35 Jahren im Dienste des Hotels Krebs in Interlaken, sie als Gouvernante, er als Concierge Clef d'or. Das aus Italien stammende Ehepaar Migliosi wird voraussichtlich im nächsten Sommer seine letzte Saison in der Schweiz verbringen.

TRU

Felix Gassmann tritt als Direktor des Park-Hotels Bad Zurzach zurück. Sein Nachfolger heisst **Ralph Möller**. Möller ist Absolvent der Hotelfachschule Luzern, diplomierter Hotelier SHV/VDH und seit Dezember 2001 Vizedirektor des Park-Hotels Bad Zurzach tätig. Berufliche Erfahrung hat er in der Hotellerie und der Restauration gesammelt, zuletzt als Direktionsassistent/Vizedirektor im Hotel Adula, Flims. Im Rahmen der Parkhotel & Bühler Co. und anverwandten Gesellschaften wird Gassmann weiterhin als Verwaltungsrat tätig sein.

TRU



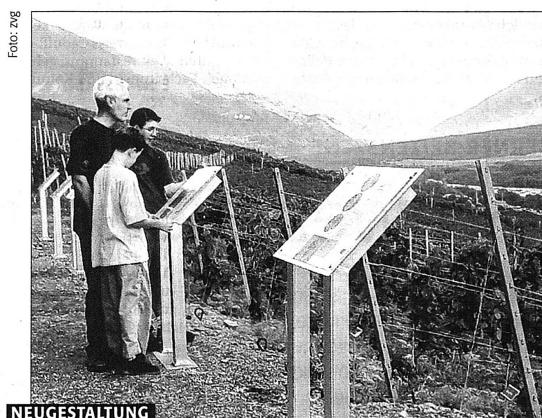
Whisky-Destillerie in St. Moritz. Am vergangenen Wochenende fand in St. Moritz das erste Whisky-Schabubrennen der Schweiz statt. Dafür wurde eine mobile Brennerie aufgebaut, in der die Hausmarke «Walldhaus Single Malt» produziert wurde. Hergestellt wurde dieser den St. Moritzer Ansprüchen gerecht werdende Single Malt aus Bio-Gerste, anschliessend professionell verzuckert, vergoren und destilliert nach einem ausgeklügelten Verfahren von «Swissky-Brenner» Edi Bieri. Organisiert wurde der Anlass durch Claudio Bernasconi, Pächter des Hotels Walldhaus am See in St. Moritz. Auf dem Bild (von links): Claudio Bernasconi, Gast und Whisky-Fan Rolf Kalberer sowie «Swissky-Brenner» Edi Bieri. DST

SIDERS-SALGESCH

Rebweg in neuem Kleid

Der Reb- und Weinweg, der sich durch die Rebberge schlängelt und die Gemeinden von Siders, Veyras, Miège und Salgesch durchquert, verbindet seit mehr als zehn Jahren die beiden Stätten des Walliser Museums für Wein- und Rebbaug: das Schloss Villa in Siders und das Haus Zumofen in Salgesch. Dieser Rebweg ist neu gestaltet worden. Die Strecke besteht nun aus vier Sektoren. Die Informationen räumen der Aktualität einen besonderen Platz ein, vergessen dabei aber nicht, die Verbindungen zur Vergangenheit und die stetigen Veränderungen aufzuzeigen. Die Neuerschliessung wird am 30. August eingeweiht.

DST



NEUGESTALTUNG

Entlang des neuen Rebweges werden die Aspekte der Walliser Weinbaulandschaft und ihrer Geschichte hervorgehoben.

GLOSSE

Frisch deklariert

HANSPIETER GSELL*

«Das Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und/oder kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.» Dieses, im Zusammenhang mit der Deklarationspflicht entstandene Satzkonstrukt, zielt seit einiger Zeit die Angebotskarten schweizerischer Gastronomiebetriebe. Kontrollen ergaben nun, dass diese Vorschrift im besten Fall als Pflichtübung betrachtet werden.



Da wissen mittags stämmige Kellner nicht, ob jetzt das Poulet antimikrobiell in China erzeugt wurde oder ob es sein freilaufendes Leben in einem schweizerischen Hühnerstall beendet hat. Rechtschaffene Servicemitarbeiterinnen scheitern abends an der Frage, ob die Kaninchen nun aus besonders freundlicher ungarischer Stallhaltung oder nur aus bewährter chinesischer Hofhaltung stammen. Und auch die Antwort auf die Frage, ob die Eier im Tiramisu aus der «in der Schweiz verbotenen Käfighaltung» stammen könnten, blieb man schuldig. Allerdings wusste auch niemand, ob die frischen Teigwaren frisch hausgemacht, frisch selbstgemacht oder einfach nur beutelfrisch sind. Auch zur Frische der fangfrischen Fische, die frisch tiefgekühlt fangfrischer sind als frische Fische die gekühlt oder nur kühl gelagert sind, gab es keine erfreuliche Auskunft. Deklaration ist eine Verpflichtung zur Ehrlichkeit. «Diese Kolumne kann mit Betablockern, Hormonen und/oder einem Glas Rotwein und/oder einem andern Leistungsförderer erzeugt worden sein.»

* 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

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

Gegründet 1892

Herausgeber:
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Leitung Medien:
Christan Hodler

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

Gastronomie/Technik:
Martin J. Petras (MP), Daniel Stampfli (DST).

Cahier français: Miroslav Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM).

Milestone: Dr. Peter Köhler (PK).

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

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

Korrektur: Paul Le Grand.

Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris;
Gehard Lob (GL), Tessin; Herbert Putschner (HP), Wien;
Mania Pütz-Villiers (MP), München; Franziska Richard,
(FR), Basel; Georg Uebachs (GU), Frankfurt; Gregor Waser
(GW), Zürich; Robert Wildi (RW), Zürich.

Verlag:
Verlagsleitung: Iris Strehel.
Abonnemente: Nadine Blum, Anna-Lisa Casuldi.
Stellensinister: Matthias Beyeler, Andreas Jakob, Marc Moser.
Geschäftsbeziehung: Iris Strehel (Verkaufsführung a.),
Roger Stemmer, Brigitte Weber.
Innendienst: Patrick Stalder.

Druck:
Büchler Grafico AG,
Druckzentrum Bern.

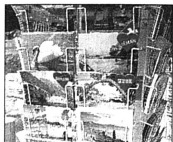
Auflage:
11'209 Ex. WEMF-beglaubigt 2002,
22'000 Ex. Vertriebssauflage.

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 Bus-tourismus
– Verband Schweizer Bakkerie (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@swisshotels.ch
Abonnemente:
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: abo@swisshotels.ch
Stellensinister:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: marc.moser@swisshotels.ch
Geschäftsbeziehung:
Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23,
E-Mail: patrick.stalder@swisshotels.ch
Internet: www.swisshotels.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.



CARTES POSTALES /
Les cartes postales sont
concurrencées par les
moyens de communication
électroniques. **PAGE 2**



CLÉS D'OR / Concierge
d'hôtel, Freddy Wiederseiner
connaît plus d'une
personnalité. Détails d'une
profession. **PAGE 5**

**Cahier
français**

hotel+tourismus revue

MARCHÉ CHINOIS

Un voyage «fructueux»

Suisse Tourisme a effectué pour la première fois, du 18 au 22 août, un voyage de promotion dans les villes chinoises de Jinan, de Harbin et de Shenyang.

«Après la crise de la pneumonie atypique – crise qui n'en est désormais plus une puisque les deux derniers cas de SARS en Chine ont été résolus à la mi-août –, ce voyage nous a permis d'adresser un message de confiance aux tours-opérateurs chinois», a expliqué Federico Sommaruga, directeur des marchés de l'Asie de Sud-Est de Suisse Tourisme et chef de la délégation de ce voyage promotionnel auquel a participé la «Lake Geneva & Matterhorn Region».

«Ce voyage a en outre été fructueux car Jinan, Harbin et Shenyang sont des villes en plein essor. Elles comptent entre cinq et dix millions d'habitants et nos présentations ont attiré à chaque



Wenjia Zhang (Suisse Tourisme Chine) et Charles-André Ramseier (OTV) lors du Polit-Event de l'année passée à Berne.

fois une centaine de tours-opérateurs», a ajouté Federico Sommaruga qui, durant ce voyage, était accompagné de Wenjia Zhang, la responsable de Suisse Tourisme en Chine, ainsi que de Natacha Lin-Meyer (Genève Tourisme), de Marco Decurtins (Valais Tourisme) et de Charles-André Ramseier (OTV).

«Ce voyage nous a permis de constater que l'intérêt pour la Suisse était très important dans les villes de province. Celles-ci ont en effet un potentiel extrêmement intéressant et le fait que nous nous intéressions à elles alors que d'autres destinations avaient plutôt tendance à les négliger a été très apprécié par nos interlocuteurs chinois», a indiqué de son côté Charles-André Ramseier. **LM**

TOURISME ET ÉLECTIONS FÉDÉRALES

Sous la loupe des politiciens

Le niveau des prix, la mobilité, les conditions cadres, l'Union européenne, le tout vu sous l'angle touristique. Ce sont là les sujets clés que cinq candidats aux prochaines élections fédérales ont débattu lors d'une table ronde organisée par notre hebdomadaire.

MIROSLAW HALABA

Le tourisme, on le sait, veut renforcer sa présence sur la scène économique suisse. Les prochaines élections au Parlement fédéral, qui auront lieu le week-end du 18 et 19 octobre, lui donneront l'occasion de placer quelques-uns de ses représentants dans l'arène politique. Une table ronde, organisée à la mi-août par notre hebdomadaire, a réuni cinq candidats – dont deux se représenteront pour une nouvelle élection – qui ont notamment pour objectif, s'ils sont élus, de défendre la cause de la branche du tourisme.

Photo: Mirosław Halaba



TABLE RONDE

Les dossiers touristiques actuels ont été passés en revue par les participants à la table ronde: (tout à d.) Christiane Langenberger et Jacques Pernet, (au premier plan, de d. à g.) Judith Renner-Bach, Norbert Riesen et Felix Walker.

NIVEAU DES PRIX ET CONDITIONS CADRES

Les dossiers qui concernent l'économie touristique ne manquent pas. Et leur complexité est grande. On l'a vu dans les propos des participants à cette table ronde qui, dans la plupart des cas, n'ont pu que définir les problèmes sans y apporter des solutions. Ce fut notamment le cas pour la question du niveau élevé des prix en Suisse. Pour les deux professionnels du touris-

me que sont Judith Renner-Bach et Jacques Pernet, c'est dans la rationalisation du travail qu'il faut chercher des pistes pour améliorer la situation.

La nécessité pour le tourisme de disposer de bonnes conditions cadres est une évidence pour les participants au débat. Parmi celles-ci, la politique régionale, en particulier dans les régions alpines, joue un rôle essentiel.

A l'instar de Judith Renner-Bach, Felix Walker estime que le tourisme doit cependant se prendre en main et ne pas compter sur d'autre forme de soutien de l'Etat.

Pass (Lucerne-Interlaken-Montreux), très attrayante pour le tourisme. Felix Walker songe lui à une meilleure utilisation du ferroviaire.

L'UNION EUROPÉENNE ET LES VISAS

Le tourisme souffre-t-il du fait que la Suisse n'appartienne pas à l'Union européenne? Les participants à la table ronde répondent par l'affirmative. Le problème réside toutefois principalement, estiment notamment

Christiane Langenberger et Judith Renner-Bach, dans l'obligation pour de nombreux touristes, asiatiques, en particulier, d'obtenir un visa.

L'existence de la monnaie européenne ne pose pas vraiment un problème. Judith Renner-Bach souligne toutefois que des calculs de change défavorables peuvent conduire à des situations nuisibles pour notre image de marque.

Les propos complets tenus durant la table ronde se trouvent en pages 4,5 et 6 du Cahier allemand.

Les participants

Les participants à la table ronde:

- **Christiane Langenberger**, candidate à une réélection au Conseil national, PRD, présidente du PRD, Romanel-sur-Morges;
- **Jacques Pernet**, candidat au Conseil national, PRD, membre du Comité exécutif d'hotelleriessuisse, Lausanne;
- **Judith Renner-Bach**, candidate au Conseil national, UDC, directrice de la Fédération suisse du tourisme, Wahlendorf;
- **Norbert Riesen**, candidat au Conseil national, PS, directeur de la Chambre de commerce de l'Oberland bernois, Ostermundigen;
- **Felix Walker**, candidat à une réélection au Conseil national, PDC, Saint-Gall. **MH**

MOBILITÉ NÉCESSAIRE POUR LE TOURISME

La mobilité est nécessaire pour le tourisme. C'est aussi un des messages que les candidats aux élections ont délivré. La construction d'un deuxième tunnel routier au Gothard profiterait à la branche touristique, même si, comme le relève, Norbert Riesen, il faciliterait aussi l'accès vers l'Italie. Mais les bouchons à l'entrée du tunnel desservent le tourisme, fait remarquer Christiane Langenberger, favorable, avec son parti, à une nouvelle voie d'accès.

Pour Norbert Riesen, il convient cependant aussi de promouvoir les liaisons ferroviaires est-ouest, comme, par exemple, celle du Golden

Une compagnie nationale? Oui, mais...

Tant que Swiss sera en difficulté, la question reviendra régulièrement sur le tapis politique: la Suisse doit-elle avoir une compagnie aérienne nationale? Les participants à la table ronde ont émis des avis nuancés.

Pour Judith Renner-Bach, directrice, rappelons-le, de la Fédération suisse du tourisme, la réponse est clairement oui, car la Suisse, estime-t-elle, à l'instar de sa fédération, doit pouvoir bénéficier de manière permanente de liaisons aériennes directes.

Jacques Pernet partage cette idée. Pour lui, lorsque des destinations sont supprimées à l'étranger, c'est autant

de «points de vente» de la Suisse qui disparaissent.

Christiane Langenberger reconnaît que l'existence d'une compagnie nationale est nécessaire au tourisme, mais elle estime que Swiss a fait des erreurs de gestion et qu'il n'est plus possible aujourd'hui d'exiger du Parlement et, partant, du peuple de nouveaux fonds publics.

Norbert Riesen souligne, de son côté, qu'il est un partisan de l'entrée de la Suisse dans l'Union européenne. Si la Suisse était membre, la question de l'existence d'une compagnie nationale se poserait différemment. **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

vanBaerle

Des hôtes satisfaits, des clients satisfaits!

Vanille Cûte Textile Stages Ambiance

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

RAMADA

fidelio

Hôtel Ramada Encore, Genève

Produits Micros-Fidelio de
Check-In Data 021 632 91 00.
CHECK IN DATA
Chez eux chez les meilleurs.

La CMA cherche ses actionnaires

Crans-Montana. Les remontées mécaniques de Crans-Montana (CMA) proposent à toute la population de la région de devenir actionnaire dans le cadre de l'augmentation du capital de la société et de rester ainsi seul maître à bord.

Le conseil d'administration s'est adressé à tous les partenaires de la station, aux fournisseurs de la société ainsi qu'à tous les ménages des communes environnantes: «Avec une augmentation du capital de 13 millions de francs ainsi

qu'une réduction de la dette de 26 millions et un investissement de 58 millions de francs sur 10 ans, CMA sera parmi les entreprises de remontées mécaniques de Suisse les plus compétitives», affirme le conseil d'administration.

Il ajoute: «En rendant le domaine skiable plus rationnel et plus compétitif, CMA s'assure une rentabilité suffisante pour répondre à la demande de la clientèle. Augmenter le capital permettra de renouveler les installations afin d'augmenter

le débit horaire, de renforcer l'enneigement mécanique et de remettre en état le parc immobilier existant.»

Pour l'heure, la société a annoncé le bouclage du dernier exercice avec un résultat réjouissant et proche de l'équilibre et une hausse du chiffre d'affaires de 11%. «Après un hiver exceptionnel, l'été ensoleillé permet à CMA de voir ses recettes augmenter de plus de 30% à ce jour», indique Michael Gaberthüel, directeur financier de la société. DEM

Un monument de l'événementiel

Bulle. Sous le signe de ce que son président, Béat Kunz, directeur d'Espace Gruyère, appelle les vraies valeurs – l'authenticité, le respect de l'héritage culturel, l'amour du patrimoine – alliées à l'esprit d'ouverture, à la force créatrice et à la joie de vivre, la Fête fédérale de musique populaire (FFMP) se déroulera à Bulle du 5 au 7 septembre.

Il s'agit d'un monument national sur le plan de l'événementiel et du tourisme, puisque le chef-lieu gruérien

accueillera, entre les concours musicaux, les soirées dansantes, le marché artisanal, les animations de rues et le grand cortège dominical, 300 orchestres champêtres, 1115 musiciens et 20 000 à 30 000 spectateurs.

«Cette fête des quatre cultures, une fête du cœur, est aussi destinée à produire un effet positif sur le tourisme et à mieux faire connaître la Gruyère», a déclaré Jean-Paul Glasson, conseiller national et syndic de Bulle. Gruyère Tou-

risme a organisé le logement d'un millier de participants dans tout le district et dans un rayon de 30 km, ville de Fribourg incluse.

Au bénéfice d'une couverture médiatique hors du commun, dont dix heures de retransmission radio et TV en direct, la FFMP qui ne s'est plus déroulée en Suisse romande depuis 1987, colle parfaitement avec la Gruyère pastorale et touristique, dont les traditions et l'art populaire contribuent à forger l'image. JS

COMMUNICATION TOURISTIQUE

SMS et cartes postales en concurrence

Soumises à rude concurrence, les cartes postales n'ont plus le même succès qu'autrefois auprès du public. Les moyens de communication électroniques sont désormais là pour leur disputer le marché. Les temps sont durs pour les éditeurs.

GENEVIÈVE ZUBER

Les magasins et autres kiosques touristiques sont formels: le marché de la carte postale connaît une sérieuse érosion. De plus en plus souvent, les touristes optent en effet pour d'autres formules: coups de fils, SMS et e-mail. Grâce à la photo numérique, ils peuvent même joindre l'image à la parole et envoyer ainsi des sortes de cartes postales électroniques via internet ou leur portable.

Plus rapides, les messages électroniques sont aussi davantage dans l'air du temps et moins chers. Pas besoin de timbres-postes, qui coûtent 70 centimes pour les envois en Suisse, 1 fr. 30 pour les destinations européennes et 1 fr. 80 pour le reste du monde.

S'il décline, le marché de la carte n'est pas moribond pour autant: chaque année, ce sont encore douze millions de cartes qui sont envoyées à l'étranger, dont sept millions en Europe.

Il faudrait ajouter à ces myriades d'images, celles envoyées à destination de la Suisse même, mais la Poste ne possède pas de statistiques sur ce trafic intérieur, ni d'ailleurs d'indications chiffrées sur l'évolution du nombre de cartes postées, ce qui permettrait de mieux cerner l'ampleur du désamour.

UNE ACTION «SPÉCIAL VACANCES»

Pour donner un coup de pouce à ce marché, la Poste a lancé à la fin 2002 une action spéciale en partenariat avec Swiss Tourisme et l'Association suisse des éditeurs et grossistes en cartes.

Des timbres-poste «spécial vacances» avec le logo de Suisse Tourisme ont été édités; ils sont vendus par carnet de six aux prix préférentiels de 1 fr. 20 pour les cartes à destination de l'Europe et de 1 fr. 60 pour celles à destination du reste du monde.

Jusqu'à présent, les offices de poste régionaux, les hôtels et autres ma-

Photo: Miroslaw Halaba



CARTES POSTALES

Les cartes postales ont la vie dure par rapport aux nouveaux moyens de communication électroniques.

gasins et kiosques en ont commandé un million d'exemplaires. La Poste, qui estime que cette action en est encore à ses débuts, espère que l'intérêt pour ce produit va augmenter.

«LA QUALITÉ: UNE QUESTION DE SURVIE»

Cette action laisse en tous cas sceptique le photographe Michel Darbellay, l'un des principaux éditeurs de cartes postales pour le Valais romand. «Les tarifs pratiqués par la Poste nous détruisent et bien des éditeurs connaissent aujourd'hui de gros problèmes», déclare-t-il.

Réalisant des cartes depuis vingt ans, Michel Darbellay estime que sans un travail de qualité de la part du photographe, le marché ne pourra pas survivre. «Cela signifie qu'il faut peut-être monter trois fois à Verbier, voire plus, pour enfin bénéficier de la lumière idéale. Un souci que n'ont pas certaines grosses entreprises», déclare-t-il.

Si les cartes humoristiques n'ont plus vraiment la cote, les belles photos de paysages alpins ou de lacs, par exemple, sont, elles, indémodables, et ceci d'autant plus que les e-mails et autres SMS ne peuvent pas vraiment s'offrir.

BROYE VAUDOISE ET FRIBOURGEOISE

Le rythme de croisière a été retrouvé

L'Expo.02 avait constitué une parenthèse achalandée dans les activités d'accueil du Pays des Trois-Lacs, en particulier de la Broye vaudoise et fribourgeoise. Grâce à l'événementiel, porteur d'hôtes, cette région a retrouvé le rythme de croisière des années précédentes.

JOSÉ SEYDOUX

Hormis les terrains de camping-caravaning qui font le plein, les offices du tourisme ne font pas état d'une fréquentation exceptionnelle des autres moyens d'hébergement, hôtels compris, pas plus qu'ils ne constatent de ruée cyclo-touristique là où, l'an dernier, sportifs et familles étaient en nombre. D'ailleurs, seul un cinquième des nouveaux logements chez l'habitant mis sur le marché à l'occasion de l'Expo.02 le sont encore cette année...

L'ATTRACTIVITÉ PASSE PAR L'ANIMATION

En revanche, après l'événement national et historique qui a marqué l'année 2002, les projecteurs médiatiques se sont dirigés, cet été, sur

d'autres manifestations, plus traditionnelles qui, le beau temps aidant, ont battu des records de fréquentation. Or, ce sont sur elles que comptent les milieux touristiques pour appâter des visiteurs et pour développer l'image de leur région. Sur un plan marketing, ils donnent d'utiles informations sur la provenance des gens, leur âge, leurs motivations.

«Il est indéniable que nos manifestations, d'une importance majeure dans le paysage culturel du pays, attirent un public extrêmement diversifié et contribuent à améliorer la conscience de la population face à l'impact touristique et à son importance en terme d'image», affirme Michel Doleires, directeur de l'Office du tourisme d'Avenches.

TROIS EXEMPLES SYMPTOMATIQUES

La Broye respire à travers de nombreuses manifestations, mais les trois plus importantes se déroulent à Avenches ou touchent cette cité. Dans ce dernier cas, il s'agit du «Slow Up Lac de Morat» (60 000 personnes); Michel Doleires, responsable de la presse romande et des partenariats médias, explique son succès auprès du public (2/3 d'Alémaniques, 1/3 de Romands) par l'attrait d'une balade sans trafic motorisé, la proximité du

bassin de population Berne, Bienne, Mittelland, et l'accès facilité par l'autoroute A1.

Dans un registre très différent, le Festival d'opéra d'Avenches (47 000 personnes, 8 représentations), dont le directeur de l'OT d'Avenches dirige toute la communication, amène une autre clientèle. «La Flûte enchantée» de Mozart a inversé les tendances observées les années précédentes avec 53% d'Alémaniques et 47% de Romands. La marge de progression à Bâle et à Zurich laisse encore augurer de belles perspectives.

Enfin, le Festival Rock Oz'Arènes (32 000 spectateurs en trois soirées) touche à nouveau un autre public, plus jeune, pour une manifestation qui a propulsé Avenches et la Broye au firmament des grands festivals du calendrier festif de la jeunesse suisse. Ou quand «archéo» et rock font bon ménage.

RÔLE PRIMORDIAL DE L'ÉVÉNEMENTIEL

Ces exemples attestent du rôle aujourd'hui primordial de l'événementiel dans la dynamique touristique d'une région d'accueil vouée, faute d'une grande capacité hôtelière et d'une tradition d'hospitalité internationale, à jouer la carte de la proximité.

Photo: Office du tourisme du canton de Vaud



FESTIVAL D'OPÉRA D'AVENCHES

Le Festival d'opéra d'Avenches est une des manifestations phare de la Broye. Il peut encore accroître sa notoriété, à Bâle et à Zurich notamment.

Les chaînes hôtelières ont souffert

Paris. Au cours du premier semestre de cette année, les chaînes hôtelières européennes ont souffert de la situation économique et politique difficile.

L'étude traditionnelle, publiée par l'entreprise française MKG Consulting et qui porte sur les chaînes hôtelières de l'Union européenne, a montré que, pour la première fois depuis «de nombreuses années», les taux de fréquentation ont reculé dans toutes les catégories d'établissements. Ce taux

s'est en effet élevé à 63,3%, soit une baisse de 2,1%. La diminution a même atteint 2,5% à 62,2% pour les hôtels de quatre étoiles (le maximum).

L'examen des prix moyens par chambre laisse toutefois apparaître que les hôtels sans étoile, d'une étoile et de deux étoiles sont parvenus à augmenter les prix. Les établissements de trois et de quatre étoiles ont dû concéder des diminutions.

Les revenus par chambre ont, quant à eux, augmenté

dans les hôtels sans et d'une étoile et diminué dans les autres catégories.

L'étude a également révélé que les résultats diffèrent d'un pays à l'autre. Ainsi, deux pays, à savoir, l'Allemagne et les Pays-Bas, ont été particulièrement touchés par le recul d'activité.

Le revenu par chambre en euros a respectivement reculé, par rapport au premier semestre de l'année 2002, de 5,3 et de 13,4%. En Espagne, ce revenu a augmenté de 4,2%. MH

Campagne d'automne lancée

Suisse Tourisme. La présentation, la semaine dernière par Suisse Tourisme, de la nouvelle route thématique «Vin & gastronomie» à Bellinzzone, a aussi marqué le démarrage de la quatrième campagne d'automne.

Cette campagne, dont le coût s'élève à 1,45 million de francs, est destinée, rappelons-le, à «soutenir le tourisme en basse saison». Les thèmes de cette campagne sont la nature, la culture, la gastronomie et les vins. On retrouve donc ces derniers aussi bien dans la cam-

pagne d'automne que dans la nouvelle route thématique.

La campagne d'automne sera notamment propagée par la brochure «Bienvenue en automne» qui propose diverses excursions d'un jour. On note que les clients qui réserveront un séjour automnal par le biais de Switzerland Destination Management se verront offrir un bouquet de fleurs à leur retour de vacances.

Analysant les résultats du premier semestre, le directeur de Suisse Tourisme, Jürg

Schmid, a indiqué que la branche avait enregistré de «bons résultats» sur le plan du tourisme d'excursion, grâce, en particulier, à la population indigène.

En revanche, les hôtes étrangers, notamment ceux en provenance des Etats-Unis et d'Asie, ont manqué à l'appel. «Suisse Tourisme», a expliqué Jürg Schmid, maintient donc ses prévisions et annonce une régression des nuitées comprises entre 2% et 4% pour 2003. MH

CHRIE INTERNATIONAL

L'Asie très présente

Président en exercice d'Euro-CHRIE, Hervé Fournier a participé à la convention annuelle du CHRIE International. Il en revient avec des enseignements.

Première constatation d'Hervé Fournier, le directeur de l'Institut Cesar-Ritz, le I-CHRIE (International Council on Hotel, Restaurant & Institutional Education) s'internationalise. En effet, jusqu'ici seule l'Europe avait constitué sa propre fédération, la réunion de la semaine dernière à Palm Springs (Californie) a vu la création d'une branche Asie-Pacifique. Et c'est une Européenne qui préside pour la première fois l'organisation internationale, Rai Schacklock, professeur à l'Université de Leeds.



A Palm Springs, Hervé Fournier a pu constater l'arrivée en force de l'Asie.

De plus, à côté de thèmes purement américains, les thèmes des sessions plénières se sont élargis. Les 500 personnes présentes à cette convention ont pu suivre des sessions sur les thèmes du contact avec l'industrie, les attentes des associations professionnelles et le futur du tourisme. Cette dernière session fut particulièrement intéressante, selon Hervé Fournier.

Représentant de l'Organisation mondiale du tourisme, Eduardo Fayolas-Sola a dressé un portrait du tourisme du futur. Pour lui, la tendance est notamment au «tourisme durable», à l'authenticité culturelle et à la présence de toujours plus forte des marchés chinois et coréens. Une remarque que fait également Hervé Fournier: «De nombreux travaux de recherche en matière d'accueil présentés au cours du congrès l'ont été par des professeurs ou assistants d'origine asiatique.»

Président d'Euro-CHRIE pour la période 2003-2004, Hervé Fournier prépare maintenant le prochain congrès de Bonn, prévu en octobre. Il note que l'internationalisation se poursuit: une cinquantaine de participants nord-américains se sont déjà inscrits.

L'association européenne annoncera la création d'un prix sur le thème du rapprochement avec l'industrie. Celui-ci honorera les initiatives visant à développer la formation dans l'hôtellerie. JJE

SERVICE DU TOURISME DU VALAIS

«Ce laisser-aller m'inquiète»

A la tête du Service du tourisme du Valais, François Seppey constate que trop d'établissements ne perçoivent pas correctement les taxes de séjour.

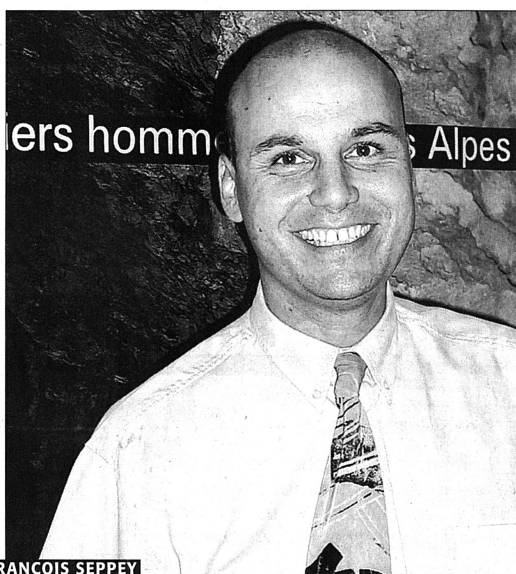
DANIELLE EMERY MAYOR

«En un an et demi, j'ai eu l'occasion de faire pas mal de choses!» A la tête du Service du tourisme et de la promotion régionale, François Seppey a remplacé Jean-Paul Revaz qui avait fait, dit-il «de l'excellent travail». Parlant du crédit LIM pour l'hôtellerie, François Seppey annonce qu'après les interventions urgentes dans un secteur en difficulté, il travaille actuellement avec l'Association hôtelière du Valais pour tenter de diminuer les embarras liés à la succession. «Notre idée est de simplifier la reprise d'un établissement car nous avons constaté qu'il n'était pas toujours facile pour le repreneur d'acheter les parts de ses frères et sœurs.» Une aide qui devrait être disponible dès l'automne.

SUIVRE DE PRÈS LES CANARDS BOITEUX

Son rôle est aussi de suivre de près les canards boiteux, voire de les amener quand c'est nécessaire. Et nécessaire il y a eu. «Je ne veux pas tirer sur le pianiste, car il y a des gens qui font de l'excellent travail, mais j'ai trouvé qu'il

Photo: Danielle Emery Mayor



FRANÇOIS SEPPEY

Le responsable du Service du tourisme cherche des solutions pour simplifier les tâches liées aux successions dans l'hôtellerie.

y avait beaucoup d'établissements qui n'étaient pas en ordre en matière de perception de la taxe de séjour.» Si la

chose l'inquiète, c'est bien sûr en raison de la perte financière pour le tourisme, mais aussi «parce qu'un hôtel

ou une agence immobilière qui n'est pas capable de gérer la perception des taxes risque de ne pas être professionnel dans tout ce qui est administratif. C'est de la négligence plus qu'autre chose», constate François Seppey. «Ces entreprises sont souvent petites, on lime sur les dépenses, le travail administratif est souvent fait après tout le reste... Ce laisser-aller m'inquiète!»

METTRE L'ACCENT SUR LES DESTINATIONS

Dans un canton où le tourisme représente la principale branche économique, il est donc important pour François Seppey d'être plus professionnels encore. Et de rappeler que l'accent doit être mis sur les destinations, ce qui sera clairement spécifié dans la «Politique cantonale du tourisme». Un texte que le Valais attend depuis longtemps et qui devrait être rendu public cet automne, selon François Seppey. «Je trouve important de souligner que la Politique du tourisme a été discutée par le Conseil d'Etat en corps pendant deux jours!» Preuve si besoin était que l'importance du tourisme pour tous les secteurs a été comprise. Le texte donnera les lignes directrices pour Valais Tourisme autant que pour le service de François Seppey. «C'est une base de travail indispensable qui va permettre d'entamer la révision partielle de la loi cantonale du tourisme, selon la volonté du Grand Conseil.»

VALAIS EXCELLENCE MANAGEMENT SYSTEM

Un outil adapté à l'hôtellerie

Hôtel pilote, le Crans-Ambassador a adapté le programme de labellisation Valais Excellence aux besoins de la branche hôtelière.

DANIELLE EMERY MAYOR

«Les conditions de travail dans le tourisme ne seront plus jamais comme avant. Mais si on entreprend une démarche qualité, ça ira forcément mieux car nous serons plus performants», assure Patrick Béro, directeur de l'Hôtel Crans-Ambassador à Crans-Montana. Avec toute l'équipe de son cinq étoiles, il a travaillé en tant qu'hôtel pilote à l'adaptation du système utilisé pour l'obtention du label «Valais Excellence». En septembre, l'hôtel passera sa certification ISO 9001 et 14001, but que permet d'atteindre Valais Excellence. Le processus de management intégré, lancé par Valais Tourisme et primé en 2001 par l'attribution du Milestone, comptera d'ici fin septembre une cinquantaine d'entreprises participantes. L'adaptation pour la restauration, le camping,

les caves et les destinations arrive aussi à terme, alors que les spécifications pour les remontées mécaniques, les entreprises de transports et les offices du tourisme sont déjà disponibles. Patrick Béro se dit satisfait du système. «C'est une chaussure qui se fait à chaque pied: simple d'utilisation et modifiable à souhait, il aide à la gestion des affaires, à la systématisation des choses, il permet aussi

d'analyser ses propres performances». Mais tout doit commencer par une décision fondamentale: celle d'entamer une démarche qualité, et de passer les niveaux 1 et 2 du label suisse.

POUR NE PLUS PRÊTER LE FLANC À LA CRITIQUE

«Nous avons apporté notre connaissance du processus hôtelier

afin que le logiciel puisse servir à tous les établissements, explique Patrick Béro. Nous sommes intervenus par exemple en mettant en place une procédure pour la sécurisation de la réservation: confirmation écrite avec conditions d'annulation, confirmation de la réservation signée par le client...» Le logiciel Manixa ainsi adapté (qui fonctionne sur une technologie Internet) guide l'hôtelier vers les procédures de travail à suivre. A lui ensuite d'être à l'écoute des indicateurs, et d'améliorer ses prestations en conséquence.

Depuis qu'il a entrepris la démarche qualité – l'Hôtel Crans-Ambassador sera le premier hôtel certifié «Valais Excellence» –, Patrick Béro affirme que son établissement a déjà évolué positivement.

«Si toute la branche s'engageait sur la voie de la qualité, nous donnerions une autre image du secteur, notamment à nos partenaires que sont les banquiers et les fournisseurs. Nous ne serions plus considérés comme les parias de l'économie, mais comme des entrepreneurs qui prennent leur destin en main», indique encore Patrick Béro.

Photo: Danielle Emery Mayor



HOTEL CRANS-AMBASSADOR

L'Hôtel Crans-Ambassador a servi d'établissement pilote.

Hotel & Gastro formation

by
Hotel & Gastro Union
Gastro Suisse
Société suisse des hôteliers

Inscription aux examens supérieurs pour l'obtention du diplôme fédéral de: Chef / cheffe de cuisine / de production
Chef / cheffe en restauration

Dates des Examens: Ecrits: 17 décembre 2003
Etude de cas: 18 décembre 2003
Oraux: du 5 au 9 janvier 2004

Lieu d'examen: Centre de formation Le Courtil,
Rue du Port 14, 1180 Rolle

Bases d'examens: Règlement d'examen du 4 avril 1996
(chefs de cuisine)
Règlement d'examen du 9 mai 1997
(chefs en restauration)

Conditions d'admission:

- Détenteur du brevet fédéral de cuisinier/ère en hôtellerie et restauration ou celui de chef/fe en restauration
- 3 ans minimum de pratique professionnelle entre la fin des examens de brevet fédéral et la date d'inscription à l'examen pour l'obtention du diplôme fédéral
- Avoir payé dans les délais la taxe d'inscription aux examens

Taxe d'examen: CHF 2 000.00

Inscription: L'inscription se fait au moyen du formulaire autorisé et remis par Hotel & Gastro formation.

Clôture des inscriptions:
30 septembre 2003 (Date du timbre postal)

Renseignements: Hotel & Gastro formation, Siège romand
Rte des Pressoirs 8, 1027 Lonay
Tél. 021 804 85 30,
morges@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

157567/415352



A vendre

HÔTEL 3 ÉTOILES Valais

vue panoramique sur les Alpes valaisannes, à une altitude idéale de 1'400 m.

26 chambres chaleureuses, avec douche et WC; restaurant, café, carnotzet et une terrasse, bon taux d'occupation; infrastructure de bains thermaux dans la station; ski

Vous trouvez d'autres offres sur notre site internet

www.sgh.ch
Société Suisse de Crédit Hôtelier
Gartenstrasse 25, 8039 Zurich
Tél. 01 209 16 16, Fax. 01 209 16 17
Anne Cheseaux: acheseaux@sgh.ch

htr

Tout sur Internet et les bénéfices nets.

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



Gérance immobilière
Rue du Midi 3 - 1860 AIGLE
Tél. 024 466 34 46
www.ger-home.ch

A VENDRE

Au cœur du Chablais Vaudois
situation exceptionnelle

HOTEL-RESTAURANT

entièrement équipé et meublé.

En pleine exploitation
excellent rendement
très bonne clientèle.



157545/427316

LAC LEMAN

Terrains pour la construction d'hôtels.
Commune vaudoise située au bord du Lac Léman, entre Lausanne et Genève

vend ou accorde un droit de superficie:
- terrain situé au bord du lac offrant la possibilité de construire un hôtel d'env. 60 chambres

- terrain situé au centre ville offrant la possibilité de construire un hôtel de 100 chambres

Conditions économiques et financières à discuter.

Ecrire sous chiffre 157578, hôtel + tourisme revue, Case postale, 3001 Bern.

157578/427362

Société de management hôtelier qui s'adresse au marché international cherche

**pour location
hôtels***/* dans les stations
de ski et dans l'arc lémanique**

Discrétion assurée.

Offres sous chiffre 157577, hôtel + tourisme revue, Case postale, 3001 Berne.

157577/426914

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

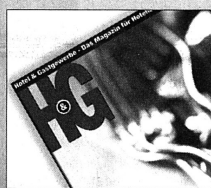
Plaisir de lire et de conduire



hotel+tourismus revue

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

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



Hotel & Gastgewerbe

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

- ④ Abonnement à l'essai (4x) Fr. 25.- (au lieu de Fr. 29.40)
- ⑤ Abonnement annuel (9x) Fr. 78.- (au lieu de Fr. 108.-)
- ⑥ Abonnement de deux ans Fr. 137.- (au lieu de Fr. 176.40)

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

Coupon «gagnez & profitez»

Oui, je commande au prix spécial:

Abo no

Publication

Prix

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



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

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

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

Conditions de participation:

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

Détacher ici



Prénom:

Nom:

Entreprise:

Fonction:

Rue/no:

NPA/lieu:

Téléphone (la journée)

E-Mail:

☐ Je participe uniquement au tirage au sort.

Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.

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

htr

Jeunes «pros» du vin sollicités

Champagne. Le Centre d'information du vin de Champagne en Suisse a lancé un concours réservé aux jeunes professionnels de la vente et du service des vins âgés de 18 à 25 ans.

L'opération vise à améliorer les compétences et les connaissances de ces jeunes «pros».

En avril dernier, 4500 questionnaires comportant 27 questions leur avaient été adressés, le délai de participation étant fixé au 30 août. Douze finalistes – 6 vendeur(euse)s et 6 ser-

veur(euse)s – ont été sélectionnés par tirage au sort parmi les bulletins corrects de chaque catégorie – le corrigé des épreuves pourra par ailleurs être consulté sur le site www.champagne.com, dès le 2 septembre.

La finale se déroulera le 29 septembre à l'Hôtel Schweizerhof à Berne, elle sera ouverte au public. Un jury de six spécialistes (trois par catégorie) décernera les prix au terme d'une épreuve écrite de 15 questions identiques pour les

vendeurs et les serveurs et d'une épreuve pratique.

Celle-ci portera sur des conseils de vente à un client fictif, l'aide au choix d'un champagne en fonction d'une occasion particulière et, pour les vendeurs, un argumentaire sur le prix de vente, les serveurs étant jugés sur l'ouverture d'une bouteille et le service.

Trois lauréats par catégorie se verront invités pour trois jours en Champagne pour un programme de découverte, tous frais payés. JJE

Distinction pour le Montreux Palace

Montreux. Pour la première fois, le Montreux Palace est entré, cette année, dans la liste des 100 meilleurs hôtels du monde établie par le magazine américain «Travel & Leisure». Basée sur près de 200 000 évaluations de lecteurs, la liste place l'établissement montreu-sien à la 86e place dans le monde. Il apparaît ainsi à la 24e dans la catégorie des hôtels européens. JJE

Nouveau propriétaire

Fleur du Lac. Après 18 ans d'activité à la tête de l'établissement, Rodolphe Schelbert, directeur-propiétaire de l'Hôtel La Fleur du Lac, à Morges, passe la main. A plus de 70 ans, depuis le décès de son épouse en février dernier, il était assisté dans la gestion et la vente par sa fille Nadine.

L'acheteur est un homme d'affaires d'origine valaisanne résidant sur la Riviera vaudoise, diplômé de l'EHL. Il ne souhaitait pas se faire connaître avant la signature définitive de la

transaction qui devrait s'effectuer vendredi. Le signataire prendrait la direction de l'établissement le 1er septembre. Ce dernier ne souhaitait pas non plus préciser déjà l'orientation qu'il entend donner à La Fleur du Lac.

Le «quatre étoiles» morgien compte une trentaine de chambres pour moins de 50 lits. Situé au bord du lac, l'une de ses particularités est qu'il ne compte pas deux chambres pareilles. Il est connu dans la région pour sa table. JJE

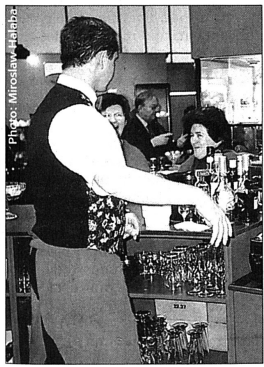
CONJONCTURE

Prévisions toujours moroses

Le 2e trimestre a été peu favorable pour l'hôtellerie et la restauration suisses. Et les prévisions restent moroses pour le 3e trimestre, relève le KOF.

L'enquête, effectuée par le Centre de recherches conjoncturelles (KOF) de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich pour le compte de Gastrosuisse, a révélé que les chiffres d'affaires au 2e trimestre ont reculé de 5,3% par rapport au même trimestre de l'année précédente. Pour 53% des quelque 460 entreprises qui ont participé à l'enquête, la rentabilité s'est dégradée.

Par secteur, les experts notent que les nuitées hôtelières étrangères ont diminué de manière «drastique». Le



A l'instar des hôteliers, les restaurateurs s'attendent à un nouveau recul des affaires au cours du 3e trimestre.

recul le plus prononcé a été enregistré par les hôtels cinq étoiles. Les chiffres d'affaires pour l'ensemble des établissements interrogés ont reculé de 8%.

Dans la restauration, les ventes ont régressé de 3,6%. Ce sont surtout les établissements de 20 employés ou plus qui ont souffert. Leurs chiffres d'affaires ont diminué de 5,6%. Par région, on relève que les hôtels et les restaurants situés en région alpine ont pu maintenir un niveau d'affaires comparable à celui de 2002.

Les perspectives pour le 3e trimestre restent moroses. Globalement, «aucune amélioration» des ventes n'est attendue pour cette période, écrivent les experts du KOF. Ce sont en particulier les établissements des régions lacustres qui s'attendent à une régression des affaires.

Les prévisions pour le secteur de l'hébergement sont même qualifiées de «sombres». Les réservations effectuées auprès des hôtels participant à l'enquête sont inférieures de 65% au niveau de 2002, indique le KOF. Plus de 62% des hôteliers s'attendent à un recul des nuitées et seuls 16% prévoient une augmentation. MH

CONCIERGE D'HÔTEL

Un homme aux Clefs d'or

Le concierge, un personnage-clé dans les grands hôtels. Rencontre avec Freddy Wiederseiner de l'Hôtel Crans-Ambassador, à Crans-Montana.

■ GENEVIÈVE ZUBER

Freddy Wiederseiner, 63 ans, est concierge de l'Hôtel Crans-Ambassador, à Crans-Montana, depuis près de trente ans. Un concierge arborant les Clefs d'Or, l'organisation mondiale de la conciergerie professionnelle.

Cette association, cinquantenaire, a été fondée par un Valaisan de Vissoie, Ferdinand Gillet (1895-1970), qui fut notamment concierge à l'Hôtel Scribe à Paris. Elle a essaimé dans le monde entier, comptant aujourd'hui plus de 3500 membres triés sur le volet. En Suisse, ils sont 180 membres actifs, dont Freddy Wiederseiner, l'un des plus anciens.

LES DÉFIS SONT QUOTIDIENS

Freddy Wiederseiner arbore avec fierté les fameux insignes, emblèmes de la grande hôtellerie. Définir son métier? Difficile tant il est jalonné d'imprévus et de défis à relever, jour après jour. Disons pour résumer que le concierge peut se comparer à un maître de maison, toujours à l'écoute. Faire l'impossible pour changer un billet d'avion, trouver une dame de compagnie pour le chien de Madame, aller chercher la Rolls d'un client dans les Grisons ou transporter des dizaines de valises pour les remettre, en mains propres, au confrère d'un palace français. Tout peut arriver dans la journée d'un concierge.

Même qu'elle se termine... le lendemain. Comme lors de cette mémorable soirée où le skieur Gustavo Töni,

Photo: Hôtel Crans-Ambassador



PERSONNALITÉS

Par sa profession, Freddy Wiederseiner a côtoyé de nombreuses personnalités, comme ici la chanteuse Jane Manson.

qui logeait à l'hôtel, lui demanda de le conduire à une fête donnée sur le Haut-Plateau par Pirmin Zurbriggen. Le courant a si bien passé que Freddy se retrouva à festoyer avec Tomba, Schranz, Klammer...

UNE PALETTE D'HÔTES CÉLÈBRES

Avec certains clients fidèles, comme Roger Moore ou Pascal Richard, il a noué de vrais liens d'amitié. Il en a vu défiler des célébrités: le

groupe Abba, Gilbert Bécaud, Charles Aznavour, Jane Manson, Eddy Merckx, des astronautes d'Apollo, Charles Pasqua, descendu sous un autre nom pour garder l'anonymat, Ted Lapidus, Catherine Deneuve qui a dû annuler en dernière minute son dernier séjour, car elle était devenue grand-mère plus tôt que prévu.

Etre concierge, c'est être diplomate, discret, prévenir les désirs du client, «servir», résume Freddy Wiederseiner. Mais pour bien le faire, il faut avoir des notions de psychologie,

connaître la culture de l'autre, savoir par exemple, qu'on ne serre surtout pas la main d'un ministre japonais ou d'une femme arabe.

Il regrette un peu le temps où les clients restaient des semaines à la montagne. «On pouvait mieux connaître leurs habitudes et ainsi mieux les servir.» «Servir»: les temps ont beau changer, la vocation du concierge, elle, reste la même, et Freddy Wiederseiner ne voit pas de terme plus noble et qui définisse aussi bien son métier.

HOUSEKEEPING

Un contrôle d'hygiène très poussé

L'Hôtel Mövenpick ICC, à Genève, effectue des tests bactériologiques tous les mois dans les salles de bains. Objectif: éliminer toutes les bactéries.

■ VÉRONIQUE TANERG

«C'est le dossier que j'ouvre le plus souvent», confie Laurence Villard, gouvernante générale du Mövenpick ICC à Genève, car je trouve que c'est un outil intéressant. Ce cinq étoiles effectue une fois par mois un test bactériologique dans des salles de bains. Laurence Villard applique 20 capsules pendant 11 secondes soit sur la lunette des WC, soit dans la baignoire.

Elle effectue deux tests par femme de chambre. Le matériel est envoyé au laboratoire Ecobion. Le résultat est étonnant: alors que visuellement les salles de bains sont d'une propreté impeccable, le rapport du laboratoire révèle des zones rouges. Et comme toute professionnelle du nettoyage, elle garde en mémoire l'émission «A Bon Entendeur» qui révélait que la plupart des salles des bains des grands hôtels suisses n'étaient pas propres, surtout au niveau de l'hygiène.

L'ÉLIMINATION DES BACTÉRIES

«Nous avons mis au point des solutions: par exemple, nous différencions le matériel de nettoyage:

une éponge rouge pour les toilettes et une bleue pour la baignoire, idem pour les chiffons», explique cette responsable du housekeeping. Mais ça ne suffit pas: «J'ai remarqué que les sanitaires nettoyées par des femmes de chambre qui travaillent à deux affichaient souvent les plus mauvais résultats», souligne Laurence Villard.

PLUSIEURS PRODUITS EN PHASE DE TEST

Explications: les produits de nettoyage ont besoin d'une quinzaine de minutes pour éliminer les bactéries. Une femme de ménage qui travaille seule commence par appliquer le produit dans les sanitaires, puis s'active

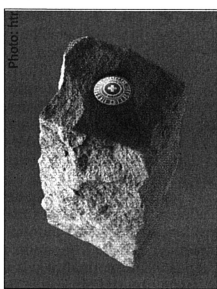
dans la chambre. Il lui faut plus d'une dizaine de minutes avant de revenir dans la salle de bains. Or, lorsque les femmes de chambre travaillent en double, elles reviennent beaucoup plus rapidement dans la salle de bains. Les produits n'ont donc pas le temps d'éliminer les bactéries.

Seulement, voilà, il est difficile de trouver une solution, car les femmes de chambre disposent de 20 minutes pour nettoyer une chambre lors d'un départ. «J'ai demandé à notre fournisseur de nous trouver des produits qui sont efficaces plus rapidement, explique la gouvernante générale bretonne. Mais ils ne doivent pas être trop corrosifs pour abîmer les mains ou les sanitaires.» Elle teste actuellement plusieurs produits.

Milestone: plus de 70 candidatures

Berne. Ce sont plus de 70 candidatures – 74 très précisément, soit exactement le même nombre qu'en 2002 – qui sont parvenues dans les délais au Milestone 2003, le prix du tourisme suisse organisé conjointement par notre hebdomadaire, la Fédération suisse du tourisme (FST) et le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco).

Toutes ces candidatures seront présentées ces prochaines semaines, en allemand et en français, sur le site Internet www.htr-milestone.ch. Pendant



ce temps, le jury du Milestone sélectionnera les meilleurs projets, ainsi que les lauréats du «Prix de l'œuvre d'une vie» et du «Prix de la relève». Une première sélection des projets «remarquables» candidats au Milestone sera publiée au début du mois d'octobre sur Internet et dans l'hôtel + tourismus revue.

La remise des prix aura lieu au cours d'une soirée qui se tiendra le mardi 28 octobre à Berne, à l'Hôtel Bellevue Palace, en présence des différents nominés.

PK/LM

Quel référentiel qualité pour le tourisme suisse?

Lausanne. Intitulé «En route vers l'excellence», le Forum romand de la qualité, organisé notamment par l'Association romande pour la gestion de la qualité totale, traitera le jeudi 18 septembre, au Beau-Rivage Palace à Lausanne, du thème suivant: «Tourisme suisse, quel référentiel qualité choisir?». LM

Renseignements et inscriptions: tél. 022 731 37 40.

Le BarRouge ira à Bâle

Bâle. Le BarRouge de l'art-plage d'Yverdon-les-Bains, un des établissements publics qui avait connu le plus de succès pendant l'Expo.02, sera réaménagé cet automne au 31e et dernier étage de la Messturm Basel, la tour de la Foire de Bâle. Ce bâtiment, le plus élevé de Suisse avec ses 105 mètres de hauteur, abrite aussi, du 5e au 14e étage, les 230 chambres du premier hôtel helvétique de la chaîne allemande Sorat. Celle-ci gère 23 hôtels, dont 22 en Allemagne. LM



Le BarRouge sera réaménagé à Bâle au mois de novembre.

LES GENS

Vallée de Joux Tourisme a engagé une directrice-adjointe en la personne de **Sandra Joye**. Directrice jusqu'en juillet et durant près de trois ans de l'Office du tourisme de Gryon, Sandra



Joye, qui fut aussi pendant cinq ans responsable de l'Office du tourisme de Vallorbe, se chargera de la nouvelle organisation de l'Office du tourisme de la Vallée de Joux, ainsi que de sa gestion courante, en collaboration avec le directeur **Thomas Waser**. Les activités de promotion et de vente compteront également au nombre des tâches prioritaires de la nouvelle directrice-adjointe, qui est en fonction depuis le 1er août.

MH

BEAU-RIVAGE PALACE

La promotion par la voile

Le Beau-Rivage Palace a organisé son 5e Grand Prix nautique à la voile. L'occasion de participer à la vie locale et d'inviter quelques clients et partenaires.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Alinghi» en version lémanique, un autre grand rival «Red», ainsi que deux autres plus petits voiliers, des grands noms de la voile, Steve Ravussin, Laurent Bourgnon, mais aussi Jochen Schuermann, l'un des barreaux du défi suisse vainqueur de la dernière Coupe de l'America et Ernesto Bertarelli. Bref, la voile était à l'honneur samedi et dimanche au large des quais d'Ouchy, et plus précisément du Beau-Rivage Palace.

L'établissement a, en effet, donné son nom, à une compétition toute amicale et originale sur le Léman: le Grand Prix Beau-Rivage Palace, qui met en présence les bateaux selon le principe du «match racing» – un contre un – avec encore une autre particularité, chaque grand skipper prend la barre des bateaux, à tour de rôle. A ce jeu-là, et dans de tout petits airs, personne ne s'étonnera que ce soit Jochen Schuermann, spécialiste du genre qui ait pris les devants au terme de deux jours de régates.

SUIVRE LE TRAVAIL DES MARINS

Mais, l'essentiel n'est pas là. C'est bien plutôt que les régates se déroulent à moins d'une centaine de mètres des quais et que, effet rare, avec ou sans jumelles, les spectateurs peuvent suivre le travail des marins.

Photo: Jean-Jacques Ethnoz



AU LARGE DU BEAU-RIVAGE PALACE

Cette compétition se déroule relativement près du rivage, ce qui permet au public de suivre le travail des équipages.

«Pour le Beau-Rivage, c'est une occasion unique de participer à la vie d'Ouchy à laquelle Sandoz Fondation de famille est très attachée», déclare-t-on, cela d'autant plus que Marc-Edouard Landolt, administrateur de l'établissement et membre du Comité directeur de la fondation est un grand navigateur lémanique.

DONNER UNE AUTRE IMAGE DU PALACE

«Hors cet aspect sentimental et historique, le Grand-Prix est aussi l'occasion de favoriser une image plus décontractée que celle perçue habi-

tuuellement par le public de notre établissement. L'occasion de démontrer que nous ne sommes pas qu'un palace, mais que nous souhaitons participer à la vie locale», souligne encore notre interlocuteur.

Le Grand-Prix Beau-Rivage Palace est également pour l'établissement cinq étoiles lausannoises et ses partenaires (banque privée, milieu de l'immobilier, etc.) l'occasion de faire vivre à ses clients, invités pour cette occasion, des moments privilégiés autour d'un sport particulièrement prisé depuis la victoire historique d'Alinghi lors de la Coupe de l'America, en Nouvelle-Zélande.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Plusieurs remontées mécaniques tessinoises en difficulté. Les investissements effectués auprès de différentes entreprises de remontées mécaniques tessinoises n'ont pas tous été judicieux. Aujourd'hui, beaucoup d'entre elles sont proches de la faillite et une étude effectuée par l'institut de promotion économique IRE, basé à Lugano, préconise désormais une politique de subventionnement pour le moins restrictive. Il préconise notamment d'arrêter d'utiliser les deniers publics pour subventionner des entreprises de remontées mécaniques qui sont sans avenir. Quelque cent soixante millions de francs ont été investis dans le canton depuis le début des années nonante pour le renouvellement de telles installations. Les régions concernées par de telles mesures restrictives y sont bien entendu opposées, il faut toutefois se rendre à l'évidence, ce ne sont pas moins de 160 millions qui ont été injectés afin de rénover les différentes remontées mécaniques tessinoises. Les deux tiers de ces 160 millions ont cependant été investis dans des entreprises qui sont exploitées avant tout pendant la saison hivernale. Cela, alors même qu'elles se trouvent dans des régions où les chutes de neige se feront de plus en plus rares ces prochaines années. Page 9

Les hôtels de luxe ne sont pas tous égaux face à la crise. En temps de crise, les hôtels de luxe ne réagissent pas tous de manière identique. Le problème est souvent le même, mais les solutions sont bien différentes. Durement touchés par la crise économique atypique et la peur de nouveaux attentats terroristes, certains établissements cinq étoiles ont décidé de réagir. La plupart du temps, il n'a pas été question de baisser le prix des chambres, mais plutôt de récompenser les clients fidèles. Chez Four Seasons, par exemple, une quatrième nuit a été offerte aux clients qui en avaient déjà payé trois. Au Peninsula de Hong Kong, qui fête cette année son 75e anniversaire, seul le 75% des prix indiqués sur la carte des restaurants a été facturé. Un autre hôtelier préconise de mettre sur pied un «business-plan» à court terme, mais celui-ci doit impérativement s'intégrer dans une stratégie à long terme. Page 11

Quelles sauces à salade peut-on servir au restaurant? De nombreux clients jugent un restaurant d'après la qualité de ses salades. Or la qualité de ces dernières dépend souvent de leur sauce. Celle-ci est-elle une sauce maison ou une sauce industrielle? Il est parfois difficile de le savoir. Certaines sauces industrielles n'usent pas leur label «gourmet» et la composition de plusieurs d'entre elles font parfois appel à de nobles ingrédients tels que du vinaigre balsamique traditionnel. Hans Werfeli, le chef de cuisine du Sporthotel Central à Davos, dans les Grisons, reconnaît n'utiliser des sauces déjà apprêtées qu'en cas de force majeure. Même s'il avoue que les sauces industrielles sont aujourd'hui meilleures que par le passé, elles n'égaleront pas, selon lui, celles qui sont préparées dans sa propre cuisine. Page 14

MÉLI-MÉLO

Un nouveau séminaire de Suisse Tourisme

Vallais. Suisse Tourisme organise à Saas Fee, le 23 septembre, un nouveau séminaire consacré à la Grèce, à la Turquie et aux pays de l'Est. Ce séminaire sera placé sous la responsabilité d'Eugenio Genazzi, chef de projet du département Market Services de Suisse Tourisme, et de Corinne Genoud, responsable de marché. LM

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue

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

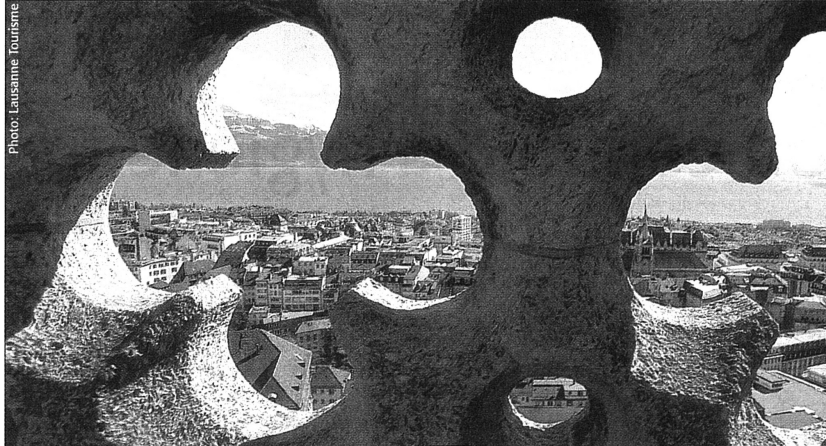
Éditeur: Société suisse des hôteliers
Morbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne
Responsable des médias: Christian Hodler

Rédaction: Rédactrice en chef: Marietta Dedual (MD)
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Mirjam Halaba (MH)
Rédacteur: Laurent Mosbauer (LM)
Correspondants: Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Teneq (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Édition: Cheffe d'édition: Iris Stebel
Abonnements: Nadine Blum, Anna-Lisa Casali
Annonces: Matthias Beyerle, Marc Moser
Publicité: Iris Stebel (Chef de vente à l.), Roger Stemmer, Brigitte Weber
Administration: Patrick Stalder

Impression: Buchler Grafico AG, Druckzentrum Berne
Tirage: 11'200 Ex. contrôlés REMP 2002, 22'000 Ex. imprimés
Prix de vente (TVA incl.):
Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440

Contacts: Adresse: Morbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne
Rédaction: (lettres de lecteurs, les gens, 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 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inser@swiss-hotels.ch
Internet: www.swiss-hotels.ch



Regard sur Lausanne. Lausanne Tourisme vient de mettre en circulation une nouvelle série de cartes postales. Au nombre de vingt-quatre, ces cartes, dont on voit ici l'extrait d'une d'entre elles, sont l'œuvre du photographe Régis Colombo et de la graphiste Estelle Piguet. L'office du tourisme indique qu'il a cherché à présenter «des sujets insolites» avec un concept «très coloré, plus moderne et dynamique», grâce à la réalisation panoramique des cartes. Celles-ci seront vendues au prix de deux francs la pièce dans les bureaux d'accueil de Lausanne Tourisme et dans divers points de vente de la ville. Un poster, présentant une vue aérienne de Lausanne, a également été réalisé. MH

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

HOTEL SEEROSE
CLASSIC & ELEMENTS

Das Hotel Seerose am Hallwilersee hat Tradition. Als beliebtes Ausflugsziel ebenso wie für Seminare oder Bankette. Mit dem im Mai 2003 eröffneten 4-Sterne Designhotel «Elements» schreibt es weiter Geschichte. Gesamthaft 60 Zimmer sowie Seminar- und Bankettsäle von 10 bis 250 Personen stehen zur Verfügung. Deshalb suchen wir Verstärkung, per sofort oder nach Vereinbarung:

LEITUNG HOTEL & SEMINAR

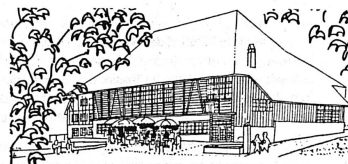
Sie bringen die Erfahrung mit, um mit uns in der «Super League» eine führende Rolle zu spielen. Mit Verkaufstalent, Führungskompetenz und Begeisterung sind Sie der/die Ansprechpartner/in für unsere Seminarkunden aus der ganzen Schweiz.

Senden Sie Ihre Bewerbung per Post oder Mail an
Herr Mario von Schroetter, E-Mail: mschroetter@seerose.ch



HOTEL SEEROSE
AM HALLWILERSEE
5616 MEISTERSCHWANDEN
TEL. +41 (0)56 676 68 68
FAX +41 (0)56 676 68 88
WWW.SEEROSE.CH
HOTEL@SEEROSE.CH

157647/24317



Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindesaal Münsingen

Die Einwohnergemeinde Münsingen sucht für das Restaurant Schlossgut mit Gemeindesaal per April/Mai 2004 eine/n

Pächter/in/Bewirtschafter/in

Nach über 17 Jahren erfolgreicher Tätigkeit geht das bisherige Pächterhepaar in Pension. Das Restaurant Schlossgut ist inmitten von historischen Bauten zentral gelegen. Es bietet einem/einer dynamischen Unternehmer/in die Möglichkeit, hier seine/ihre Ideen zu verwirklichen. Zusammenarbeit mit innovativen Vereinen und Organisationen im Zusammenhang mit Saalbenützung und Aussenanlagen.

Wir bieten folgende Infrastruktur an:

Gaststube	60 Plätze
Säli 1	35 Plätze
Säli 2	45 Plätze
Sitzungszimmer	20 Plätze
Terrasse	100 Plätze
Gemeindesaal	400 Plätze (Bankett)
Parkplätze	100 Plätze

modern eingerichtete Küche mit den notwendigen Nebenräumen.
Eine 5-Zimmer-Wohnung steht im angebauten Gebäude zur Verfügung.

Nähere Auskünfte oder Unterlagen erhalten Sie während der Bürozeit bei der Liegenschaftsverwaltung der Gemeinde Münsingen, Tel. 031 724 52 30, Herr F. Schafroth.

Bewerbungen richten Sie bitte bis 19. September 2003 an:
Einwohnergemeinde Münsingen, Liegenschaftsverwaltung
Thunstrasse 1, 3110 Münsingen

157480/124990



WANTED

per Nov./Dez. '03
in innovatives
Hotel mit zwei
Restaurants
(13/20 Punkte).



Küchenchef

für unsere beiden
Restaurants **Voyage** (Highlights aus fünf
Kontinenten) und **Ustaria Misani**
(Bündner Küche & italienische Spezialitäten)

Anforderungen: Teamleader mit bestem
Fachwissen, souverän und mitreissend, mit
Flair für Saisonküche.

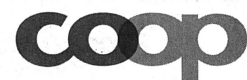
Aufgaben: Führung von 10-12 MA, Einkauf,
Controlling.

Interessiert?

...dann senden Sie Ihre Unterlagen an:
Jürg Mettler, Hotel Misani
CH-7505 St. Moritz-Celerina
mettler@hotelmisani.ch

157501

Lust auf Veränderung? - Immer attraktive Jobs auf ...
www.hotelmisani.ch



Ihre Chance

Wir suchen per Dezember 2003 im **Coop Restaurant Wiggispark in Netstal** sowie per sofort im **Coop Restaurant Eisenhof in Jona** Mitarbeiter/innen für folgende Funktionen:

- **Gerant/in** mit guten Führungsqualitäten
- **Jungkoch** (m/w) mit abgeschlossener Kochlehre

Die vielseitige Aufgabe als **Gerant/in** erfordert eine abgeschlossene Kochlehre, absolute Selbständigkeit, Kundenfreundlichkeit sowie Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion. Zudem sind Sie teamfähig und gerne bereit, Ihr Team kompetent zu führen und zu unterstützen.

Als **Jungkoch** (m/w) haben Sie eine abgeschlossene Kochlehre, sind teamfähig und es gewohnt, selbständig, exakt und sauber zu arbeiten. Ausserdem haben Sie Freude daran, unsere Kunden kulinarisch zu verwöhnen und schätzen die Arbeit in einem aufgestellten Team.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in lebhaften Betrieben sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich von einer dieser Stellen angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Coop, Zentralschweiz-Zürich, Personal/Ausbildung, Frau C. Füglistaler, Postfach Sihlpost, 8021 Zürich.

157559

INHALT: Deutsche Schweiz 2-11 / Svizzera italiana 12 / Stellengesuche 12

SOMMAIRE: Suisse romande 12 / Demandes d'emploi 12

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschule
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

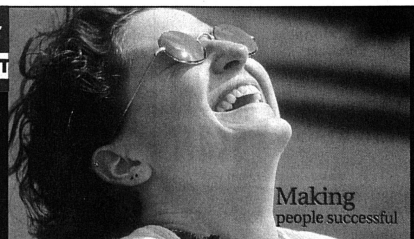
info@gastrojob.ch
www.gastrojob.ch
Luzern: 041 418 23 33
Zürich: 01 280 03 40

GastroJob

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Stellenangebote
auf Seite 3.

Offres d'emplois
en page 3.



Making
people successful

Hotel-Finanzierung

Unternehmerische, verhandlungsstarke Persönlichkeit

Unsere Mandantin, die **Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite SGH** in Zürich (www.sgh.ch) ist das Kompetenzzentrum für Hotelinvestitionen. Die SGH ist aktiv in den Bereichen Finanzierung, Beratung und Erstellung von Gutachten.

Im Hinblick auf die Pensionierung eines Finanzierungsspezialisten bietet sich Ihnen auf **Stufe Mitglied des Kaders** die Chance, ein gut geführtes Kundenportefeuille zu übernehmen. Sie betreuen Kunden in der **Deutsch- und Westschweiz** sowie teilweise **im Tessin**. Der Schwerpunkt liegt auf **Betriebs- und Immobilien-Finanzierungen**. Damit verbunden sind eine enge Zusammenarbeit mit externen Spezialisten und **Reisen innerhalb der Schweiz**.

Es sollte Ihnen leicht fallen, neue Kontakte zu erschliessen und Kundenbeziehungen durch vertrauensvolle Zusammenarbeit zu festigen. Unsere Kundin setzt eine höhere Fach- oder betriebswirtschaftliche Ausbildung sowie mehrjährige

Kredit-/Finanzierungspraxis im Tourismus-/Hospitality-Bereich

voraus. Sehr gute mündliche/schriftliche Deutsch- und Französischkenntnisse sind erforderlich. Idealalter bis ca. 40 Jahre. Sind Sie eine motivierte, kooperative, fachlich ambitionierte Persönlichkeit?

Dann freut sich **Herr Hans W. Tanner** auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Persönliche Gespräche in **Zürich, Bern, Aarau, St. Gallen**. Wir garantieren Ihnen für absolute Diskretion.

5001 Aarau
Kasinostrasse 32
Tel. 062 832 10 80
Fax 062 832 10 88
www.tanner-kader.ch



Hans W. Tanner
KADERSELEKTION

Personalberatung
Laufbahnplanung



157628



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Unbeschreiblich

wohl sollen sich die Gäste in unserem traditionsreichen 4-Stern-Hotel fühlen. An bester Lage im Herzen von Zürich liegt der Schweizerhof. Mit seinen 115 neu renovierten Zimmern, dem hervorragenden A-la-carte-Restaurant «La Soupière», dem lebendigen Café Gourmet, der gemütlichen Hotelbar und seinen motivierten Mitarbeitern ist er seit Jahren Garant für erstklassigen Service und gelebte Gastfreundschaft.

Wollen Sie durch Ihr unermüdliches Engagement, Ihre Führungsqualitäten und Ihre Rolle als Gastgeber massgeblich zu unserem Erfolg beitragen?

Per Anfang 2004 oder nach Übereinkunft suchen wir

eine(n) **VizedirektorIn**

Aufgabenbereich: Führung der verschiedenen Restaurationen und der Bankett-Abteilung
Getränke- und Materialeinkauf
Sicherheitsbeauftragter im ganzen Hotel
Vertretung der Direktion

Sie haben: gute Fachkenntnisse im F&B
Führungserfahrung als Abteilungsleiter
gute Französisch- sowie Englischkenntnisse
Freude an der Gastgeberrolle
ein sicheres Auftreten

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an Martin Widmer, Personalchef.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich, Tel. 01 218 88 88
mwidmer@hotelschweizerhof.com

157550/41068

Direktionspaar

**** Familienhotel zwischen Walen- und Bodensee, 55 Betten, anspruchsvolle Restauration, Bankett- und Konferenzräume bis 120 Personen. Sie haben eine gründliche Hotel- und Gastroausbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung in leitenden Positionen. Mitarbeitermotivation, Führungsstärke, Qualitätsbewusstsein und persönliches Engagement zum Wohle unserer Gäste sind für Sie Selbstverständlichkeit. Sie haben Ambitionen auf ein längerfristiges und selbständiges Engagement und schätzen eine sehr schöne Direktionswohnung im Haus. Wir sind gespannt auf den Kontakt mit Ihnen unter Chiffre: 157357 an **hotel + tourismusrevue**, Postfach, 3001 Bern.

157357



Mitten in Winterthur steht unsere Spaghetti Factory Frohsinn, ein einladender, lebhafter Betrieb mit einer wunderschönen, grossen Gartenterrasse.

Wir suchen per 1. Oktober oder nach Vereinbarung eine(n)

GeschäftsführerIn

Sie besitzen eine fundierte, gastronomische Ausbildung, haben Organisationstalent, arbeiten mitarbeiter- und ergebnisorientiert und sind mit Herz und Seele GastgeberIn. Idealerweise waren Sie bereits in einer vergleichbaren Position tätig und fühlen sich mit der Italianità verbunden. Sie interessieren sich für ein systematisiertes Konzept und setzen die vorgegebenen Qualitätsstandards um.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Bindella Terra Vite Vita SA

Ruth Blindenbacher, Gruppenleitung Spaghetti Factory
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich, Tel. 01 276 62 25
ruth.blindenbacher@bindella.ch
www.bindella.ch

BINDELLA terra vite vita

157624

Wir suchen **per sofort oder spätestens 1. Oktober 2003:**

Geschäftsführer-Paar

oder Chef de Service bzw. Leitung Rezeption (Alter zwischen 40 und 50)

für unser Business-Hotel und unser Restaurant (beide im 7-Tage-Betrieb).

Wir erwarten:

- entsprechende Berufsausbildung und Weiterbildung
- langjährige Berufserfahrung in internationalem Umfeld
- den Anforderungen entsprechende Leistungsausweise
- Sprachkenntnisse D/E m+s/F+I von Vorteil
- Computeranwendungskenntnisse
- Belastbarkeit, Flexibilität und Einsatzwille
- Wohnsitznahme in nächster Nähe zum Betrieb wird erwartet

Aufgaben:

- Leitung des Hotels durch einen Partner
- Leitung des Restaurants durch den anderen Partner
- disziplinierte Koordination beider Betriebe durch einen der Partner
- aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft als Chef de Service bzw. Rezeption

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Kohler gerne zur Verfügung oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Murg Immobilien AG, c/o Stihl & Co., Hubstrasse 100, 9501 Wil,
Telefon 071 913 92 33

157574/409606



Kleinerer Hotelbetrieb (50 Betten) mit grosser, lebhafter Restauration im Herzen von St. Moritz-Bad, sucht per 1. Dezember 2003 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Betriebsassistenten/-in

zur wirkungsvollen Unterstützung der Gastgeberin, vor allem im Restaurationsbereich. Sie verfügen bereits über eine solide Berufserfahrung im Gastgewerbe, sind deutscher Muttersprache und können sich auch in Italienisch und Englisch gut verständigen. Sie sind vielseitig einsetzbar, flexibel und sind bereit, auch etwas Neues dazulernen.

Sind Sie interessiert, Näheres über diese interessante Position zu erfahren? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen an

Hotel Restaurant Corvatsch
7500 St. Moritz
Tel. 081 837 57 57

157564/33669

Ihr Stellenmarkt
Schweiz

Be the First
to Know

www.hotelstaff.com

Personalienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

**hotel
staff**

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

**Vom
Koch
zur
Gouvernante.**

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

htr

**Gastro
help**
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



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

New Challenge
Personalberatung & Vermittlung

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

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

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hotellerie
suisse

Hoteljob
Montingstrasse 120
Postfach, CH 3001 Bern
www.hoteljob.ch

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

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Kader & Karriere

Einloggen!
4330 offene Stellen,
3055 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch

Betriebsassistent/in

Allrounderfunktion

Wir suchen für ein Sportcenter am Greifensee einen Betriebsassistenten, der sich im Service, hinter der Bar, in der Küche und auch an der Reception wohl fühlt. Sie geniessen es, die Gäste mit Ihrer charmanten Art zu betreuen, denn Sie sind ein echter Gastronomieprofi im Alter von 24 bis 45 Jahre. Sind Sie ausserdem sportlich und sehr flexibel, dann sind Sie genau die richtige Person für diese vielfältige Stelle, bei der Sie in zwei Schichten arbeiten. Ich freue mich auf Ihren baldigen Anruf.

Zürich, Martin Meyer 01 297 79 79

Revenue Manager w/m

Wir suchen einen Leader mit ausgezeichneten analytischen Fähigkeiten, überdurchschnittlichen EDV-Kenntnissen (inkl. Fidelio) und Zahlenflair, der schnell und effizient Massnahmen ergreifen kann. Sie sind in diesem Vier-Sterne-Businesshotel in Zürich verantwortlich für eine optimale Abstimmung der Zimmer-, Gruppen- und Konferenzverkäufe einschliesslich der Budgets und Forecasts. Dazu sind der Abschluss einer Hotelfachschule und mindestens ein Jahr Berufserfahrung an der Reception oder im Bereich Reservationen unabdingbar. Melden Sie sich noch heute, ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

Küchenchef w/m

Altersheim

Wir suchen einen Küchenchef mit Berufspraxis im Gesundheitswesen, Führungserfahrung (bis zu acht Mitarbeitende) und einer Lehrmeisterausbildung. Sie sind flexibel betreffend der Arbeitszeiten (Mittagspause und Wochenend-Einsätze), haben Organisationstalent und übernehmen problemlos die ganze Verantwortung in der Küche. In diesem gepflegten Unternehmen im Grossraum Zürich finden Sie viel Freiraum für Ihre eigene Kreativität und die entsprechende Unterstützung in allen Belangen. Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Claudine Schaub 01 297 79 79

Jungkoch/Chef de partie m/w

Für einen innovativen Betrieb im Aargau suchen wir einen ambitionierten und motivierten Jungkoch sowie einen erfahrenen, jüngeren und zielstrebigem Chef de partie. Sie haben bereits Erfahrung in der kreativen Gastronomie gesammelt, sind absolut zuverlässig, teamfähig und haben Flair fürs Spezielle. Ist das Arbeiten mit Zimmerstunde für Sie ein positiver Aspekt – auch für Ihre Freizeitgestaltung –, dann sind Sie genau die richtige Persönlichkeit für eine dieser interessanten Stellen. (Auch eine Wohngelegenheit ist vorhanden.) Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Martin Meyer 01 297 79 79

Barmitarbeiterin

Commis de cuisine

Für einen innovativen Betrieb im Zürcher Oberland suchen wir eine aufgestellte, gepflegte, junge, kommunikative und motivierte Barmitarbeiterin mit frischen Ideen. Für denselben Betrieb suchen wir einen ehrgeizigen, zielstrebigem und kreativen Jungkoch mit Erfahrung oder Interesse an der pazifischen Küche. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Martin Meyer 01 297 79 79

Making people
successful
in a ch@nging world

Radisson SAS

Am 27. November 2003 ist es soweit. Das neueste und modernste Hotel in St. Gallen öffnet mit 108 Zimmern, 15 Suiten, diversen Seminar- und Konferenzräumen, einem Restaurant und einer Bar, seine Tore.

Für diese Neueröffnung sind noch folgende Positionen per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

Chief Accountant

In dieser Position sind Sie für die gesamte Finanzbuchhaltung (Kreditoren/Debitoren) und das Steuerwesen verantwortlich. Sie haben ein Flair für Zahlen, sind kommunikativ und bringen 1-2 Jahre Erfahrung mit. Uniform System of Account sollte kein Fremdwort sein.

Accounting Clerk

Zuständig für Debitoren- oder Kreditoren-Buchhaltung.

Einkäufer (befristet auf 6 Monate)

Sie sind verantwortlich für die gesamte Lagerbewirtschaftung und die Koordination mit den Abteilungsleitern. Sie sind jung, kommunikativ, Erfahrungen in diesem Bereich sind kein Muss.

IT Supervisor

In dieser Position sind Sie zuständig für den gesamten Informatik-Bereich, welcher über das Linux-System läuft.

Front Office:

Asst. Front Office Manager

Front Office-Mitarbeiter

Reservations-Mitarbeiter

Night Manager

Night Auditor

Asst. Housekeeping Manager

Unser Restaurant Voyage bietet in einer einzigartigen Atmosphäre europäische Küche mit einem asiatischen «Touche». Hier suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant:

Asst. Service Operation Manager

Service-Mitarbeiter

Barchef

Set-up-Mitarbeiter

Küche:

Sous-Chef

Köche

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

Radisson SAS Hotel St. Gallen
Pre-Opening Office
Simone Strässle
St. Jakob-Strasse 89
9000 St. Gallen
Tel. 071 242 12 12

157644/427481



SEEROSE

Hotel Landgasthof Seerose Pfäffikon ZH

Einer der grössten Restaurationsbetriebe im Zürcher Oberland.

Der Landgasthof Seerose in Pfäffikon ZH direkt am Pfäffikersee gelegen verfügt über zwei verschiedene Restaurationstypen mit je ca. 50 Plätzen und wir führen viele Bankette und Seminare von 10 bis 80 Personen durch. Von April bis Oktober gehört eine einzigartige, bediente See-Terrasse mit über 250 Plätzen zu unserem erweiterten Angebot.

Im weiteren bieten wir unseren Gästen 14 Doppelzimmer an.

Weitere Informationen finden Sie unter: www.hotel-seerose.ch

Unser Küchenchef Corsin Cavegn übernimmt nach erfolgreicher, zweieinhalbjähriger Tätigkeit seinen elterlichen Betrieb.

Aus diesem Grund suchen wir eine/n Nachfolger/in als:

Küchenchef/in

Sie:

- besitzen grosses Organisationstalent
- verstehen es, ein junges Team von ca. 14 Mitarbeitern zu begeistern und zu führen
- freuen sich auf einen sehr lebhaften Betrieb
- arbeiten selber gerne am Herd
- kennen sich in der Bankett-Produktion und Fertigung aus
- bringen Erfahrung und Kenntnisse als Küchenchef mit

Alles weitere erfahren Sie bei einem Besuch und einem kurzweiligen Gespräch in unserem einzigartigen Hotel Landgasthof Seerose, direkt am Pfäffikersee.

Gerne erwartet Mario Bühler Ihre Unterlagen
Hotel Landgasthof Seerose, Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon ZH
Telefon 01 952 30 00
oder Ihr E-mail an: buehler@hotel-seerose.ch

157629/115037

Wir suchen für unser renommiertes Restaurant im Berner Oberland eine qualifizierte Persönlichkeit als

Maitre d'Hôtel

in Jahresstelle.

Sie verstehen es, unsere anspruchsvolle, internationale Kundschaft zu verwöhnen und aktiv zu beraten.

Zeitgemässe Konditionen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Bewerbungen unter Chiffre 157635 an hotel + tourismusrevue, Postfach, 3001 Bern.

157635/15059

Restaurant Pizzeria

Camargue, Bern

sucht per sofort

KOCH oder JUNGKOCH

mit abgeschlossener Berufslehre und Erfahrung in ital. Küche.
Bewerbung/Terminvereinbarung
031 311 82 77
(14.00 Uhr bis 16.00 Uhr)

157620/427418

Wir suchen ab sofort bis Ende Okt. 2003

Servicefrau/-mann

70% bis 100%

die/der mit Charme und Freude mit Menschen aller Art umgeht. Unser Kleinhotel liegt 1100 m ü. M. umgeben von Natur, Kunst, Bergen und bimmelnden Kühen. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, rufen Sie uns an oder senden Sie uns einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gasthaus Richisau
Markus Strässle – Yvonne Pfändler
8750 Klöntal/Glarus
Telefon 0041/55/640 10 85
Fax 0041/55/640 32 72

157555/273821



Arosa Arosa Arosa Arosa

Sporthotel Valsana, «das sportlichste Sporthotel der Schweiz»!

Das sportlichste Sporthotel der Schweiz mit seinen 73 Zimmern liegt zentral gelegen im schönen Arosa und sucht ab der kommenden Wintersaison einen

jungen und erfahrenen Küchenchef (Eintritt ca. Mitte November)

- welcher unsere Küchenbrigade (14 Mitarbeiter) führen und motivieren kann
- welcher mit kreativen Ideen und Konzepten unsere Gäste verwöhnt
- welcher auch betriebswirtschaftliche Fähigkeiten mit sich bringt
- welcher auch Vorbildfunktion in seinem Team einnimmt
- welcher gerne neue Herausforderungen liebt
- welcher die hygienischen Gesetze und Regelungen kennt und diese auch entsprechend in die Praxis umsetzt

sowie sportliche und begeisterte Teammitglieder gesucht für die kommende Wintersaison ab kommenden Dezember.

Allein-Pâtissier (mit Erfahrung)

Chef de Parties (Garde Manger, Entremetier)

Masseurin (mit Erfahrung in Fussreflex usw.)

Verantwortlich für Massagen, Mithilfe Kinderbetreuung sowie unser aktives Sportprogramm

Unsere Valsana-Mitarbeiter/innen haben die Möglichkeit unsere Freizeit- und Sportanlagen wie Hallen-Tennisplätze, grosszügiges Hallenbad mit 30 Grad Celsius, Sauna, Dampfbad usw. kostenlos zu benutzen. Haben wir Ihre sportliche Ader entdeckt? Falls ja... dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, Ihren Gehaltsvorstellungen und den üblichen Unterlagen an:
Daniel Durrer/Andrea Fässler, Gastgeber, Sporthotel Valsana, 7050 Arosa.
E-Mail: valsana@access.ch Gerne beantworten wir Ihnen Ihre ersten Fragen auch telefonisch (Tel. 081-377 02 75). – Wir freuen uns Sie persönlich kennen lernen zu können!

157602/7708

Haben Sie die Schnauze voll von Stroganow, Chateaubriand und Forelle blau-blau-blüht-der-Enzian und wollen Sie in einem jungen Team und in einem modernen, bereits bestens bewährten Konzept Ihr Können einsetzen, dann sind Sie unser/unsere

CHÜCHENCHEF

Sie sind zwischen 22 und Jahre jung, haben eine Ausbildung zum Koch absolviert, möchten selbstverständlich auch abends und am Wochenende arbeiten (weil Sie Freunde auch bei uns finden), haben Freude am Umgang mit Mitarbeitern aus aller Welt, arbeiten gerne in einem jungen Team, sprechen Deutsch und Englisch, verstecken sich nicht vor dem Gast... ach, Sie wissen schon, was wir meinen...



Bewerbungen, mit allem, was dazugehört, bitte an:
CRAZY COW, Herrn Reto Mettler
Leonhardstrasse 1, 8001 Zürich
Fax 01 261 40 55
zuerich@crazycow.ch

157600/399133

hotel LANGUARD



Für unseren gepflegten, familiären Hotelbetrieb (Garni) mit 22 Zimmern an bester Lage in St. Moritz-Dorf suchen wir per Dezember in Jahresstelle

Betriebsleiter/in (auch Paar möglich)

Sie sind topmotiviert für eine neue Herausforderung und an selbständiges Arbeiten gewöhnt. Sie sind kommunikations- und kontaktfreudig und mehrsprachig in Wort und Schrift. Sie haben nach Möglichkeit eine Hotelausbildung absolviert. Mitarbeitermotivation, Führungsstärke, Qualitätsbewusstsein und persönliches Engagement zum Wohle unserer Gäste sind für Sie Selbstverständlichkeit. Sie haben Ambitionen auf ein längerfristiges Engagement und schätzen eine sehr schöne Wohnung im Haus.

Wir bieten eine interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeitsstelle mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an unten stehende Adresse oder rufen uns an. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Languard, Trivella Franca, Via Veglia 14, 7500 St. Moritz (Tel. 079 223 62 80).

157639/33847

Wir suchen ein zuverlässiges

HAUSWIRTSCHAFTS-EHEPAAR

zur Pflege und Unterhalt unseres Gartens, Liegenschaft und Hilfe im Haushalt.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle, selbständige und gut bezahlte Dauerstellung. Auch steht eine grosszügige und gut ausgestattete Familienwohnung zur Verfügung.

Interessenten melden sich bitte schriftlich bei:
Fam. Thommen, Hauptstrasse 59, 4492 Tecknau BL.
Referenzen beilegen.

157646/427484



Für unseren Bereich Events & Catering suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Anlassleiter/in

Gastgeber/in – Flexibilität – Selbstständigkeit

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

In dieser Funktion beraten Sie unsere Kunden aktiv. Zudem sind Sie für die Vorbereitung, Durchführung sowie Nachkalkulation von Anlässen und für das Bestell- und Offertwesen verantwortlich.

Sie sind zwischen 24 und 28 Jahre alt, haben eine Koch- oder Servicelehre oder Hotelfachschule erfolgreich absolviert und sind eine Gastgeber-Persönlichkeit. Vorzugsweise haben Sie bereits Erfahrung im Bankett- oder Cateringbereich sowie Führungserfahrung gesammelt. Wir erwarten von unserem/r Anlassleiter/in hohe Belastbarkeit, Flexibilität sowie Kundenorientiertheit. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse (Word, Excel) und haben neben sehr guten Deutsch- auch Englischkenntnisse.

Gerne erteilt Ihnen der Leiter Events & Catering, Herr Michael Künzle, weitere Auskünfte unter Tel. 01 405 78 75.

Wir bieten Ihnen eine kompetente Einführung, interne Weiterbildungsmöglichkeiten, gute Sozialleistungen, 13. Monatslohn sowie ein junges, motiviertes Team, das sich auf Ihre Begeisterung freut.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Culinarium AG
Frau Isabelle Schütz, Leiterin Personalwesen
Signaustasse 9, Postfach, 8032 Zürich
isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjobs/

157643/150550

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group



Hiersein ist herrlich!

Unser vielseitiger und innovativer Betrieb ist ein ***Haus mit 50 Betten, Schwimmbad, 2 tollen Restaurants und Bar.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Stelle als

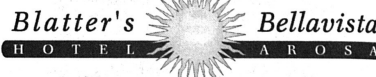
JUNIOR KÜCHENCHEF

Ab Mitte Dezember 2003, suchen wir zur Führung unseres gut eingespielten Küchenteams eine dynamische, flexible und selbstständige Persönlichkeit, welche unsere Gäste immer wieder aufs Neue verwöhnen möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Evi & Bruno Berni, Geniesserhotel Rovana
CH-7132 Vals, Tel. +41 81 935 13 03
www.rovana.ch

157617/305618



Für unseren 4**** Familienbetrieb mit 80 Zimmer und 7 Ferienwohnungen der Luxusklasse suchen wir für die kommende Wintersaison, ab Anfang Dezember bis Mitte April, 2004

1. Réceptionist/in

Sie verfügen über ein gutes und sympathisches Auftreten, kennen sich mit Fidelio aus und haben Erfahrung an der Saisonréception

Chef de Rang m/w

Für unser Halbpensionsrestaurant und Rest. Blatterstuba Deutsche Muttersprache oder sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache

Barkellner / 2. Barman

Für unsere Arvenbar, deutsche Muttersprache oder sehr gute Kenntnisse der deutschen Sprache, Erfahrung an der Bar

Zimmermädchen, Portier Stewarding

Sie erwarten ein moderner Arbeitsplatz in einem motivierten Team. Unterkunft kann zur Verfügung gestellt werden.

Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns!

Doris & Thomi Blatter – Blatter's Bellavista Hotel – CH 7050 Arosa
Tel. 0813 786 666 Fax 0813 786 600
info@blatterbellavista.ch www.blatterbellavista.ch

157614/1155



CASINO ZÜRICHHORN



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

CHEF DE SERVICE (ASSISTANT MANAGER)

Für diese spannende Stelle suchen wir einen loyalen, vernetzten und unternehmerisch denkenden sowie zuverlässigen Menschen mit Führungserfahrung in einem grossen Team. Verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, ist Ihre Muttersprache Deutsch und haben Sie mehrere Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Position im „à la carte“- sowie auch Bankettbereich? Bereitet es Ihnen Freude unsere internationale Kundschaft mit Charme, Humor und dem gewissen etwas zu verwöhnen? Wenn ja, sind Sie in unserem jungen und engagierten Team genau richtig.

Das LAKE SIDE Casino Zürichhorn verfügt über 160 Plätze im Restaurant, 60 an der Bar sowie 100 Terrassenplätze. Zusätzlich bietet unsere grosse Seeterrasse (Selbstbedienung) 240 Gästen Platz. Im Obergeschoss, mit grossem Sonnenbalkon, sind unsere Bankettmöglichkeiten mit einer Kapazität bis zu 500 Personen.

Wir bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz, attraktive Anstellungsbedingungen und einen der schönsten Arbeitsplätze in Zürich – direkt am Zürichsee!

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

157592

Lake Side Casino Zürichhorn, Mirjam Stamm
Bellerveststr. 170, 8008 Zürich, www.lake-side.ch



Unser topmoderner Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee sucht auf Oktober motivierte und erfahrene Mitarbeiter als

SERVICEFACHANGESTELLTE

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen, die gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z. Hd. Herrn Claude Fischer
5616 Meisterschwanden
www.hotel-delphin.ch
Tel. 056 676 66 80

157592/71226



Ein Hotel des Ferienvereins

Wintersaison
am Fusse von Eiger – Mönch und Jungfrau?

Für die kommende Wintersaison 2003/2004 ab 15. Dezember 2003 bis 30. März 2004 suchen wir motivierte Teammitglieder, die mit uns am gleichen Strick ziehen und mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Empfang	Réceptionsmitarbeiterin	D/F/E
Küche	Commis de cuisine	
	Office- und Küchenmitarbeiterin	
Etage	Zimmermädchen	
	Hausbursche	
Service	Servicemitarbeiterin	D/E
	für unser A-la-carte-Restaurant	
	Servicemitarbeiterin	
	für Speisesaal und Cafeteria	
Bar	Barmitarbeiterin	D/F/E
Wellnesssaal mit Solbad	Masseurin	

Unser neu renoviertes Club-Hotel, mit moderner Infrastruktur, verfügt über 120 Zimmer, ein öffentliches Speiserestaurant, eine Cafeteria, eine Bar mit Lobby sowie einen attraktiven Wellnessbereich mit Solbad, von welchem auch unsere Mitarbeiter kostenlos profitieren können.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und möchten Sie zu unserem Team dazugehören – dann sind Sie genau die Person, die wir suchen. Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen, damit wir uns so schnell wie möglich kennen lernen.

Club-Hotel Victoria-Lauberhorn
Pascal Anthamatten, Direktor, 3823 Wengen
Tel. 033 856 29 29, Fax 033 856 29 19

157598/37826



Am Schaffhauserplatz in Zürich
Wo Hausgemachtes seinen Namen verdient

In unserem traditionellen Familienbetrieb mit ca. 60 Mitarbeitern in Zürich steht ein Generationenwechsel an. Dafür fehlt uns eine

Verkaufsleiterin

für die Abteilung Bäckerei Konditorei und Partyservice

Wir suchen:

Eine erfahrene Frontperson, die ihre gut 10 Mitarbeiterinnen im Griff hat, die sieht wo's am meisten brennt, die die Kommunikation zur Produktion gewährleistet, den Umgang mit der Kundschaft gerne pflegt und auch keine Angst vor dem Computer hat. Der Job findet in der Bäckerei im Verkauf statt. Branchenkenntnisse sind nicht Voraussetzung müssten aber selbstständig innert kurzer Zeit erarbeitet werden.

Wir bieten:

Einen interessanten, abwechslungsreichen Job der jeden Tag etwas Anderes bringt. Nach intensiver Einführung und Schulung werden Sie verantwortlich für: Angebotsplanung, Präsentation, Bestellaufgang, Bestellabwicklung im Frontbereich, Teamverantwortung für Ihre gut 10 Mitarbeiterinnen, 2 – 4 Leih-töchter und, und... Es ist eine Stelle bei der Sie sich richtig entwickeln können und mittelfristig massgeblich an der Weiterentwicklung unseres Betriebes beteiligt sind. 5 Wochen Ferien.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung an:
Bäckerei Gnädinger, Frau Gnädinger, Postfach, 8042 Zürich

157619/427347

Wir sind das beliebte und stark frequentierte **Boulevard-Restaurant** inmitten von Weggis mit reichhaltiger A-la-carte-Küche für den grossen und kleinen Hunger. Praktisch am See gelegen, ein idyllischer Platz zum Geniessen ...

Wir suchen auf Anfang November eine kompetente, ein-satzfreudige und dynamische

Service-Mitarbeiterin (Jahresstelle)

Service-Mitarbeiterin Teilzeit (Jahresstelle)

Sie arbeiten gerne im Gastgewerbe und freuen sich, Einheimische wie auch Gäste von Nah und Fern kennen zu lernen und kulinarisch zu verwöhnen.

Zur Ergänzung unseres Buffet-Teams suchen wir auf Anfang November oder später eine

Buffet-/Hausbar-Mitarbeiterin (evtl. auch Teilzeit)

welche die abwechslungsreiche Tätigkeit am Buffet schätzt und gerne bereit ist, Gäste an unserer Hausbar zu bedienen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung ans Boulevard-Restaurant Weggis, Rita + Patrick Waltert, Seestrasse 6, 6353 Weggis (041 390 17 38).

157619/49870



«THE SMALL LUXURY GRAND HOTEL»
Direkt am See gelegen und doch mitten in der Stadt Luzern befindet sich unser renommiertes *****-Sterne-Hotel mit 40 Hotelzimmern u. -suiten.

Zur Verstärkung unseres Teams sind folgende Positionen neu zu besetzen
(Eintritt nach Vereinbarung):

Restaurant Le Trianon

Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)
Commis / Chef de rang (w/m)
Sommelier (w/m)

National-Bar

Commis de bar (w/m)

Front Office / Administration

Sales Executive (w/m)
Administrationssekretärin

Wenn es Ihnen Spass macht, anspruchsvolle Gäste aus der ganzen Welt zu verwöhnen und Sie bereits Erfahrung in der *****-Hotellerie gesammelt haben, möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Viviane Decurtins, Leiterin Personalbüro, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GRAND HOTEL NATIONAL

Haldenstrasse 4 – 6006 Luzern

Tel. 041 419 09 09 – Tel. direkt 041 419 09 89 – Fax 041 419 09 10

v.decurtins@national-luzern.ch – www.national-luzern.ch

157581/23132



HOTEL REGINA
★★★★

Wir sind ein 4-Stern-, 160-Betten-Hotel im autofreien Ferienort Wengen und suchen noch für die kommende Wintersaison oder auch länger in jungem und dynamischem Team folgende Mitarbeiter

Service

Für unseren lebhaften und hoch stehenden Pensionsservice suchen wir Mitarbeiter, welche/r den Umgang mit anspruchsvollen Gästen (D/E/F) gewohnt ist und es versteht, in einem Team kollegial und motivierend zu arbeiten.

Chef de Rang
Demi Chef de Rang

A-la-carte-Restaurant mit 15 Gault & Millau-Punkten

2. Assistent Maître d'hôtel (D/E/F)

Mit Erfahrung in gepflegtem Service, erwartet Sie ein vielseitiger Aufgabenbereich: Sie tätigen den Gästeempfang, das Kassawesen und die Reservationen.

Sommelier

Verantwortlich für den Weinservice im «Le grand Restaurant» und im «Chez Meyer's»

Café Mary's

In unserem kleinen aber feinen «Pistenrestaurant» suchen wir flexible und strapazierfähige Mitarbeiter/innen, mit Inkasso.

Bar/Hotelbar/Hotelhalle

Barman/Barmaid

Barmitarbeiter/in

Haben Sie ausgewiesene Erfahrung an einer gepflegten Hotelbar? Haben Sie Charme und Esprit und die nötige Aufmerksamkeit um eine internationale Kundschaft mit Humor und Freundlichkeit zu bedienen.

Réception – Empfang

Bei Ihnen steht die Zufriedenheit der Gäste an oberster Stelle, ausserdem lieben Sie es, sich mit den Gästen auf verschiedenste Sprachen zu unterhalten.

Wir suchen Personen die Vielfältigkeit lieben, denn vom Empfang wird über Reservationen, Korrespondenz, Check-in und Check-out, Statistiken usw. viel verlangt.

Réceptionist/in (D/E/F)
Portier

Cuisine – Küche

Für eine äusserst anspruchsvolle Küche, nur Frisch-Produkte, mit guten Französischkenntnissen

Chef de partie
Commis de cuisine

Beauty – Schönheitszentrum

Physiotherapeut/in
Masseur/in

Dipl. Kosmetikerin

Wir offerieren: geregelte Arbeitszeit in einer fantastischen Bergwelt, im Zentrum der Schweiz, in ruhigem Arbeitsklima und unter multikulturellen Mitarbeitern.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot unter:
Hotel Regina

Ariane und Guido Meyer

CH-3823 Wengen

regina@wengen.com

Tel. 033 856 58 58 / Fax 033 856 58 50

157599/37753



In Sils Maria, dem schönsten Engadiner Dorf!
(Nähe St. Moritz)

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

Wir suchen auf kommende Wintersaison ab ca. Mitte Dezember 2003 bis ca. Ende März 2004 Mitarbeiter, die mit uns die Seele des Hauses mit Wohlfühlbetriebsklima sein wollen, ein Herz für unsere Gäste und die Kollegen haben, mit dem Kopf der Perfektion zugetan sind, mit fleissigen Händen für viel Schwung im Hotel sorgen und mit beiden Beinen im Leben stehen.

Küche:

Chef Tournant
Chef Pâtissier
Chef Entremetier
Commis de Cuisine

Restaurant à la carte

Chef de rang m/w, Ablösung Bar

Speisesaal

Chef de rang mit Erfahrung w/m

Hallenbar

Barman/Barfrau

Hauswirtschaft

Nachportier gute Deutschkenntnis

Sind Sie das?

Dann freuen wir uns, von Ihnen zu hören!

Hotel Edelweiss, Hr. Brüggemann, CH-7514 Sils Maria
Tel. 081 838 42 42, Fax 081 838 43 43
E-Mail: info@hotel-edelweiss.ch

157579/31259



Arosa ****-Golf- und Sporthotel

Ab der kommenden Wintersaison suchen wir in Jahresstelle für eine langfristige Zusammenarbeit einen

DIREKTIONS-ASSISTENTEN (m/f)

Wir sind:

- Ein 4-Stern-Hotel der gehobenen Klasse mit grossem Stammgästesegment
- Ausgangspunkt für Wanderer, Langläufer und Skifahrer
- Neben unseren beiden Halbpensions-Restaurants verfügen wir über zwei weitere gepflegte Speiselokale und eine grosse Sonnenterrasse
- Den 100 Hotelgästen stehen neben der Hotelbar mit Live-Musik auch ein grosszügiger Sauna- und Fitnessbereich, ein Kindergarten mit Betreuung, und ein Naturspielplatz mit Grill-Restaurant zur Verfügung.

Was wir von Ihnen erwarten:

- Sie sind kommunikationsstark, haben ein sicheres Auftreten, ein gutes Durchsetzungsvermögen, sind belastbar und sowohl an der Front wie auch im administrativen Bereich einsetzbar. Ein vielfältiger Tätigkeitsbereich macht Ihre Arbeit spannend und abwechslungsreich und erfordert eine grosse Flexibilität Ihrerseits. Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift. Wenn Sie diese Basiselemente und grosse Freundlichkeit mit sich bringen, steht einer erfolgreichen Erledigung Ihrer Aufgabe nichts im Wege.

Ihre Hauptaufgaben:

- Sie vertreten die Direktion und unterstützen diese auch in administrativer Hinsicht
- Sie sind verantwortlich für die Mitarbeiteradministration (MIRUS) und beraten die Mitarbeiter
- Sie sind verantwortlich für den Getränkeeinkauf und machen das Controlling im Kellerbereich
- Sie gestalten und drucken die F&B-Karten
- Sie programmieren die NCR-Kassen in allen Outlets
- Sie lösen an einem Tag pro Woche den Chef de Bar, den Chef de Service und den Night Auditor ab
- Arbeiten am PC (Word/Excel) ist für Sie eine Selbstverständlichkeit
- Sie schulen und motivieren die Mitarbeiter und achten auf die Einhaltung unseres Qualitätsstandards
- Organisation von Anlässen bis zu 150 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und geben Ihnen auch gerne telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- & Sporthotel Hof Maran

Marc Lehmann, Direktor

7050 Arosa

Telefon 081 378 51 51

Fax 081 378 51 00

E-Mail: hofmaran@arosa.ch

Web-Site: www.hofmaran.ch



157633/1341

Votre référence pour l'avenir

Nous recherchons pour une entrée immédiate ou à convenir un/une

ATTACHE(E) COMMERCIAL(E)

Appelé(e) à voyager en Suisse et à l'étranger, vous serez apprécié(e) pour votre entregent et votre sens de la négociation. Au bénéfice d'une expérience réussie dans un poste similaire, vous maîtrisez parfaitement les langues française, allemande et anglaise (espagnol un atout) et êtes familiarisé(e) avec les outils informatiques.

D'excellente présentation, enthousiaste, persévérant(e) et autonome, vous avez le sens de l'initiative, le goût du travail en équipe et vous vous distinguez par vos qualités de créativité et d'organisation.

Nous vous offrons une activité enrichissante et évolutive dans un cadre de travail prestigieux et les avantages sociaux d'un établissement d'exception.

Les offres manuscrites accompagnées des documents usuels sont à adresser à:

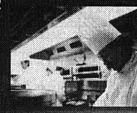
Madame Marie-Laure Stauffacher
Directrice des Ressources humaines
Pl. du Port 17-19, 1006 Lausanne
Fax 021 613 3320, E-mail: personnel@brp.ch

157572/18406

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33

The Leading Hotels of the World

*Hatten Sie schon mal
einen Job mit Blick
aufs Weissborn*



Und sind Sie sicher, dass Sie wirklich von allem genug gehabt haben? Zum Beispiel genug Förderung? Genug in der Lohnhöhe? Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug Spass am Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem haben möchten, kommen Sie zu uns.

WINTERSAISON 2003/04 www.arosakulm.ch/jobs

SERVICE - BAR D/E (F)

Ahaan Thai Restaurant
Servicemitarbeiter

Hotelrestaurant, Taverne & Muntanella

2. Oberkellner
Chef de Rang
Commis de Rang

Nosti-Bar & Mungge Bar

2. Chef de Bar
Commis de Bar

HAUSWIRTSCHAFT

Lingerie-Gouvernante
Buffet-Praktikant/in
Bademeister Alpin Spa (D)
Kinder-Animator

KÜCHE

Gardemanger
Chef Tournant
Praktikant

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch und suchen eine fachliche, persönliche Herausforderung? Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren?

Dann senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an unsere Personalleiterin Frau Doris Nussbaumer
jobs@arosakulm.ch

KULM
★★★★★

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa

Telefon 081 375 88 88 • Telefax 081 375 88 89

Member of
swiss golf Hotels

 SwissDeluxeHotels

157584/120

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD
★★★★★

Das Grand Hotel Park ist ein 5*-Luxushotel mit 99 Zimmern, 2 Restaurants, 1 Grill und einem umfangreichen Wellnessangebot.
Für die kommende Wintersaison ab Dezember 2003 suchen wir Mitarbeiter in folgenden Bereichen:

Réception

2. Chef de Réception (D/F/E, mit Erfahrung)

Service

Commis de Rang/Bar
Demi-chefs de Rang
Chefs de Rang (D/F/E)

Küche

Commis de Cuisine

Loge

Chasseur de nuit (D/E/F mündlich)

Economat

Economat-Gouvernante

Etage

Assistant Housekeeper
(Erfahrung in 5* oder Kettenhotellerie)
Zimmerdamen

Wellness/Fitness

Réception Wellness-Aerobic Instructor (D/F/E)

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf, verwöhnen Sie gerne unsere internationalen, anspruchsvollen Gäste und freuen sich auf eine interessante Wintersaison im Berner Oberland?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Grand Hotel Park AG

Frau S. Rölli, Human Resources
CH-3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 98 00 / Direktwahl: +41 33 748 98 35
E-Mail: s.roelli@grandhotelpark.ch

157486/15075

The Leading Hotels of the World



Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

- Réception/Büro:** Réceptionist/in
Réceptionspraktikant/in
Praktikant F & B/Einkauf
- Loge:** Telefonistin (Swisscom-oder Hotelerfahrung)
- Küche:** Chef de partie
Commis de cuisine
Bäcker (selbständig)
- Service/ Etageservice:** Chef de rang (D, E)
Demi-chef de rang
- Etage:** Hausdamenassistentin
Zimmermädchen
- Economat/Office:** Office-Gouvernante
Kaffeeköchin/Economat-hilfe
- Fitness/Beauty:** Kosmetikerin mit Berufserfahrung, Sprachen D/E
Damen- und Herren-coiffeur/-se (D/E)
verantwortlich für hotel-eigenen Salon

Chesa al Parc:

gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz:

Servicefachangestellte (D/E)
Chef de partie
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



KULM HOTEL ST. MORITZ

Personalbüro, CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00, Fax 081 836 80 01
e-mail: info@kulmhotel-stmoritz.ch

157403/33812

The Leading Hotels of the World



Für unsere neue Residence suchen wir auf November 2003 in Jahresstelle eine freundliche, tüchtige und zuverlässige

1. Hausdamenassistentin

Sie haben Freude am Umgang mit internationalen Gästen, übernehmen die Verantwortung für ein Gebäude mit 21 Wohnungen und können auch für Belange im Etagenbereich des Hotels eingesetzt werden.

Wir erwarten Berufserfahrung in Häusern der gehobenen Klasse sowie Sprachenkenntnisse in D/E und w. m. l.

Sind Sie von dieser interessanten, abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Aufgabe angesprochen, so richten Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an:
KULM HOTEL, 7500 ST. MORITZ

157287/33812



KULM HOTEL ST. MORITZ

Personalbüro, CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 836 80 00, Fax 081 836 80 01
e-mail: info@kulmhotel-stmoritz.ch

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).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 350.-, pour 12 mois: fr. 600.- (TVA exclue).

Stellengesuche / Demandes d'emploi**Küche / Cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
7418	Alleinkoch/Kü/chef	36	CH	sofort	D/E/F/	Zürich	
7423	Küchenchef	55	CH	sofort	D/E/F/	BE/Ost-CH	
7424	Küchenchef	32	FR	B	sofort	West-CH	
7426	Sous-chef	31	FR	B	Nov.	D/E/F/	BE/VS/Zentral-CH
7428	Koch/Alleinkoch	41	PT	B	Dez.	D/F/	zus.mit 7427
7433	Küchenchef	52	CH	sofort	D/F/	TI, Hotel/Spital/Mensa	
7434	Pâtissière	21	CH	Sept.	D/F/	Arosa/L. Heide/Saas Fee	
7435	Kü/chef/Sous-chef	38	DE	L-EG	Dez.	3-4*-Hotel	
7440	Koch	30	IT	L-EG	Nov.	TI/GR/West-CH	
7443	Küchenchef	34	CH	Okt.	D/E/F/	BE/Emmental	
7444	Koch/w	20	CH	sofort	D/E/F/	Deutsch-CH	
7445	Koch	19	CH	sofort	D/E/F/	GR	
7450	Chef de partie	34	CH	sofort	D/E/F/	Kantine/Spital/Heim	
7459	Jungkoch	20	CH	sofort	D/E/	Raum Chur	
7470	Alleinkoch/Koch	56	CH	Nov.	D	CH	
7471	Sous-chef	35	DE	B	Okt.	West-CH, zus.mit 7473	
7472	Chef de partie	26	FR	L-EG	Nov.	West-CH, zus.mit 7473	
7476	Alleinkoch/Sous-ch.	36	CH	sofort	D/E/	Zürich	
7479	Chef pâtissière	47	CH	n.Ver.	D/E/	ZH	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
7417	Chef de service/w	47	CH	Okt.	D/F/	BE/FR	
7419	Sefa	21	DE	L-EG	sofort	D/E/F/	GR
7420	Bardame	23	DK	L-EG	sofort	D/E/	
7429	Chef de bar	53	IT	L-EG	Nov.	D/E/F/	VD
7436	Ch.d.serv./Betr.ass.	46	IT	C	Sept.	D/E/F/	ZH/BS/TI
7441	Chef de service	51	AT	C	sofort	D/E/F/	BE/evtl. Teilzeit
7442	Servicepraktikant	28	IN	B	Sept.	D/E/	ZH/LU
7451	Chef de rang	43	IT	L-EG	Nov.	D/E/F/	TI/GR
7452	Kellner	23	GB	L-EG	sofort	D/E/	
7458	Chef de service	48	IT	C	sofort	D/F/	Zürich

1	2	3	4	5	6	7	8
7459	Service-Aushilfe/w	44	CH	Nov.	D/F/	50%-Stelle, ZH-Unterland	
7460	Chef de restaurant	46	DE	C	Sept.	Zürich+Umgeb.	
7464	Rest.Leiter/Kellner	43	AT	C	Sept.	AG, nur 6-7 Monate	
7465	Service/Allround/w	29	GB	L-EG	Sept.	D/E/	
7466	Barman	42	IT	L-EG	sofort	D/E/F/	
7467	Barman/Kellner	22	PT	L-EG	Sept.	E/	BE/LU/GR
7468	Sefa	20	CH	Nov.	D/E/F/	ZH/ZG/SZ, Tagesbetr.	
7473	Chef de rang/w	24	FR	L-EG	Nov.	E/	West-CH, zus.mit 7472
7480	Sefa	22	DE	L-EG	n.Ver.	D/E/	ZH/ZG/SG/GR

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
7422	Geschäftsführer	36	CH	Okt.	D	Ost-CH	
7430	Réceptionniste	38	CH	n.Ver.	D/E/F/	GR/VS/VD/BE/TI	
7431	Dir.ass./Ch.d.réc./w	32	CH	Sept.	D/E/	3-4*-Stadtbetrieb	
7432	Réceptionniste	25	NL	B	sofort	BE-Oberl./VS/OW/NW	
7437	Buchhaltung/Admin.	40	DE	B	sofort	D/E/F/	Hotel
7438	Réceptionsprakt./w	19	CH	sofort	D/E/	BE-Oberl./TI/3-5*-Hotel	
7447	Réceptionsprakt./w	19	CH	Okt.	D/E/	GR	
7449	Réceptionniste	37	RO	B-EG	Okt.	E/	Genfersee
7462	Aide du patron	46	CH	n.Ver.	D/F/	FR	
7474	Réceptionsprakt./Sefa	35	FR	L	n.Ver.	D/E/	ZH/GR/BE/3-5*-Hotel
7475	Nachtconcierge	34	DE	L-EG	n.Ver.	D/E/	Hotel
7477	1. Réceptionniste	22	CH	Nov.	D/E/	F/	GR
7481	Direktor	43	CH	Okt.	D/E/	F/	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
7421	Hofa	18	CH	sofort	D/F/	AG/SO/BL/BS	
7425	Hilfskraft	45	PT	B-EG	sofort	E/F/	



REFERENZNUMMER – NUMÉRO DES CANDIDATS
Beruf (gewünschte Position) – Profession (position souhaitée)
Alter – Age
Nationalität – Nationalité
Arbeitsbewilligung – Permis de travail pour les étrangers
Eintrittsdatum – Date d'entrée
Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques
Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) – Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM FACH?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der hotel + tourismus revue.

CHERCHEZ-VOUS UN EMPLOI?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'hotel + tourismus revue.

Bewerbungstalon / Talon de demande d'emploi

(Bitte gut leserlich ausfüllen / Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle / Emploi souhaité:	Eintrittsdatum / Date d'entrée:
Arbeitsbewilligung / Permis de travail:	Jahresstelle / Place à l'année ☐ Saisonstelle / saison ☐
Art des Betriebes / Type d'établissement:	Bevorzugte Region / Région souhaitée:
Name / Nom:	Vorname / Prénom:
Strasse / Rue:	PLZ/Ort: / NPA/Lieu:
Geburtsdatum / Date de naissance:	Nationalität / Nationalité:
Telefon privat / No de téléphone privé:	Telefon Geschäft / No de téléphone professionnel:
Bemerkungen / Remarques:	
Sprachkenntnisse / Connaissances linguistiques:	
Deutsch / Allemand: _____ Französisch / Français: _____ Italienisch / Italien: _____ Englisch / Anglais: _____ (1=Muttersprache / Langue maternelle, 2=gut/bonnes, 3=mittel/moyennes, 4=wenig/faibles)	
Meine letzten drei Arbeitsstellen waren / Mes trois derniers emplois:	
Betrieb / Etablissement:	Ort / Lieu:
Funktion / Fonction:	
Dauer (von/bis) / Durée(de/à):	
1. _____	
2. _____	
3. _____	

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. / Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum / Date: _____ Unterschrift / Signature: _____

Ich bin mit der Bekanntgabe meiner Daten (Name, Adresse, Telefon, etc.) einverstanden: ☐ Ja – ☐ Nein / J'accepte la publication de mes coordonnées (nom, adresse, téléphone, etc.): ☐ Oui – ☐ Non
Wenn nein, können wir den ausgefüllten Talon nicht in der Zeitung publizieren. / En cas de réponse négative de votre part, nous ne pourrions pas publier le talon dans le journal.

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

hotelleriesuisse, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern / hotelleriesuisse, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

Restaurant Dählhölzli

Möchten Sie unter der Leitung eines dynamischen Küchenchefs arbeiten? Übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Sind Sie fähig, unseren Küchenchef auch über längere Perioden zu vertreten und eine Brigade von 10 Mitarbeitenden zu führen?

Dann erwarten wir Sie gerne als

Sous-Chef

Das Restaurant Dählhölzli hat eine frische, saisongerechte Küche mit französischem Einschlag für ein breites Publikum.

Sie sind

- ein erfahrener Chef de partie
- interessiert an kreativer Küche
- belastbar
- teamfähig, ordnungsliebend und schätzen professionelle Arbeit

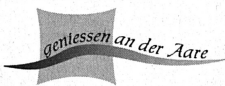
Wir bieten Ihnen

- eine moderne Küche
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- eine motivierte Brigade
- einen kooperativen Chef
- ein gutes Gehalt

Interessiert Sie diese Stelle im Ganzjahresbetrieb an der Aare?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

H.R. Haller, Restaurant Dählhölzli, Tierparkweg 2, 3005 Bern
www.daehlhoezli.ch



157050
157050/4197



Die LSG-Gruppe ist mit einem Marktanteil von über 30% und mehr als 36 000 Mitarbeitern der grösste Caterer weltweit. Wir, die LSG Sky Chefs Schweiz AG, sind einer von über 200 LSG-Betrieben und bieten diversen Airlines unsere Dienstleistungen an.

In unserem Cateringbetrieb in Rümlang mit seiner multikulturellen Belegschaft bieten wir einem motivierten, engagierten und ausgewiesenen Fachmann eine vielseitige und ausbaubare Tätigkeit als

Küchenchef

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Planung, Führung und Motivation von 35 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Sie überwachen den Produktionsablauf, arbeiten eng mit den verschiedenen Abteilungen zusammen und setzen die internen Betriebsregelungen (Hygiene, Qualität, Sicherheitsvorschriften etc.) um. Zusammen mit dem Customer Service sind Sie Ansprechpartner bei den Menü-Präsentationen.

Sie verfügen über Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Funktion, besitzen Einfühlungs- und Durchsetzungsvermögen sowie die Fähigkeit zur Teamarbeit. Erfahrung im Kundenkontakt sind von Vorteil. Mündliche und schriftliche Englischkenntnisse sowie gute Kenntnisse in der Anwendung von Standardsoftware runden Ihr Profil ab.

Dürfen wir Ihnen dieses spezielle Aufgabengebiet in einem international tätigen Unternehmen zeigen? Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

LSG Sky Chefs Schweiz AG

Manuela Mahning Mauchle
Personalleitung
Hofwiesenstrasse 48, 8153 Rümlang

manuela.mahning@lsgzrh.com
Tel. Nr. ++41-1-818 75 34

www.lsg-skychefs.com

157634

HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Willkommen auf höchster Ebene.

Für unser ****-Hotel in ****-Umgebung (100 Zimmer/180 Betten) suchen wir für die kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres Adula-Teams folgende fröhliche und motivierte MitarbeiterInnen, die mit uns gerne einen Schritt in die Zukunft gehen möchten:

Réception: RECEPTIONIST/IN

Gourmetrestaurant BARGA (15 Pt. GaultMillau)
LA CLAV und Hauptküche:

SOUS CHEF

CHEF DE PARTIE COMMIS DU CUISINE

Für unser exquisites HOTELRESTAURANT, Hotelbar und den gepflegten A-la-carte Service
Restaurant LA CLAV und BARGA:
SERVICEFACHANGESTELLTE/R
(Chef de rang/Commis de rang)

Etage und Unterhalt: NACHTPORTIER PORTIER TOURNANT ZIMMERMÄDCHEN CHAUFFEUR

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Gerne erteilt Ihnen Herr Philip Auge nähere Auskünfte.

Hotel Adula - Familie Peter Hotz

CH-7018 Flims-Waldhaus - Telefon +41 (0)81 928 28 28

Fax +41 (0)81 928 28 29 - e-mail: info@adula.ch



157622/1153

HOTEL APPARTEMENTS Alpen Stern ZERMATT

Wintersaison 2003/04 in ZERMATT

Für unseren lebhaften Kleinbetrieb im Zentrum von Zermatt suchen wir eine motivierte Mitarbeiterin (Deutsch, Englisch):

Zimmermädchen (Hofa) mit Frühstücksservice

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in unserem kleinen, jungen, dynamischen Team. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Daniel Biner, Hotel & Appartements
Alpenstern, Postfach 425
3920 Zermatt
Tel. 027 966 31 00
Fax 027 966 31 01
alpenstern@zermatt.ch
157558/28806

Lenzerheide Valbella

SPORTS UNLIMITED

Service

MitarbeiterIn

Für unsere Restaurants oder an die Schneekar

Auf Mitte Oktober oder nach Vereinbarung (Jahresstelle möglich).

Herr Marcel Spescha freut sich auf Ihre Bewerbung.

Spescha
Café-Tea-Room, Condorei
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 62 63, Fax 081 384 51 40
info@hotel-spescha.ch
157608/316504

Berghaus Leiterli

Wintersaison 03/04 im Ski und Snowboardgebiet Betelberg Lenk Dänk

Unser lebhafter Hotel und Restaurationsbetrieb mit 77 Betten und ca 500 Sitzplätzen und einer grossen Snow Beach Bar liegt mitten im Skigebiet Betelberg Lenk. Wir freuen uns heute schon gemeinsam mit Ihnen die spannende und neue Herausforderung zu teilen.

Unterstützen Sie uns als:

- Koch, Jungkoch (EU-Bürger)
- Servicefachangestellte (EU-Bürger)
- Barpersonal (EU-Bürger)
- Kiosk und Self Service Personal (EU-Bürger)
- Officeangestellte (EU-Bürger)
- Take away Koch (EU-Bürger)
- Chef de Service (CH)

Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne und auch Schnee und arbeiten gerne in einem jungen Team...?? Dann verwöhnen wir doch unsere Gäste gemeinsam in der kommenden Wintersaison.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto

Kappeler Gastro AG
Berghaus Leiterli
Postfach
3775 Lenk im Simmental
Leiterli@bluewin.ch
Telefon +41 (0)33 733 35 16
157360

BETELBERG LENK, DÄNK



HOTEL PIZ MITGEL

Wir sind ein gepflegtes, altes, jung geliebtes Hotel mit 60 Betten und suchen

Chef de partie (tournant) Anfangs-Chef de partie

in lebhaften A-la-carte-Betrieb auf kommende Wintersaison oder in Jahresstelle.

Auskunft erteilen Ihnen gerne
Frau Schmidt oder Sepp Waldegg (Tel. 081 684 11 61)
157632/20511



Kurhotel Bad Serneus
CH-7249 Klosters-Serneus
Tel. 081 422 14 44
Fax 081 422 22 51
E-mail: kurhotel@badserneus.ch
Internet: www.badserneus.ch

Wir suchen für die Wintersaison per 18. Dezember 2003 noch folgende Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter.

Hilfskoch mit Deutschkenntnissen

Küchenhilfe
für Reinigungsarbeiten, Abwasch sowie Rüsten von Gemüse, Salat usw. und Mithilfe in der kalten Küche.

Angestellte für Zimmer und Hausreinigung und Lingerie.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, so senden Sie bitte Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns doch einfach an.

Kost + Logis im Hause möglich.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns, T. + E. Dudler
Kurhotel Bad Serneus, Telefon 081 422 14 44
157607/30953

Saisonjobs und Lebensjob.

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

PARK HOTEL WALDHAUS

flims

«Ein glücklicher Mitarbeiter ist mindestens so viel Wert wie ein glücklicher Gast.»

Für die Leitung unseres italienischen Restaurants

POMODORO – Pizza e Pasta
suchen wir per 1. November 2003 eine/n
Restaurantleiter/in

Sie lieben das italienische Flair und
sind mit Herz und Seele Gastgeber.

Sowie

Pizzaaiolo

Chef de partie

Commis de cuisine

Hilfskoch

Servicefachangestellte

Adriano Frigo, Human Resources, Manager, freut
sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.

FLIMS
LAAX
FALERA
DIE ALPENARENA

Park Hotel Waldhaus CH-7018 Flims Waldhaus Tel. 081 928 48 48
a.frigo@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch



Hotel Olden
Gstaad

Zur Ergänzung unserer Winterbrigade suchen wir noch
folgende passionierte Mitarbeiter:

- **Barmaid**
- **Chef de Rang**
- **Commis de Rang**
- **Etagenportier**
- **Zimmerdame**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Senden Sie Ihre Unter-
lagen an Hotel Olden, z. Hd. Urs Eberhardt, 3780
Gstaad, Telefon 033 744 34 44.

157637/15059

HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES

RESTAURANT LA MALVOISIE

LEUKERBAD
LOECHE-LES-BAINS

Im Les Sources des Alpes schätzen die Gäste aus der ganzen Welt
eine gepflegte Ambiance. Unsere schöne Aufgabe ist, ihren
Wünschen und hohen Ansprüchen mit aussergewöhnlichen
Leistungen zu entsprechen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab der Wintersaison
2003/2004 noch folgende MitarbeiterInnen:

Réception
RÉCEPTIONISTIN (D/F/E)
NACHTPORTIER (D/F)

Küche
SOUS-CHEF
CHEF PÂTISSIER
COMMIS DE CUISINE

Restaurant «La Malvoisie»
CHEF DE RANG (D/F/E)
COMMIS DE RANG (D/F)

Etage
ZIMMERMÄDCHEN
PORTIER

Wellness
MASSEUR (D/F/E)
KOSMETIKERIN (D/F)

Möchten Sie Ihr ganzes Können bei uns einsetzen und
weiterentwickeln? Senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen oder rufen Sie uns doch einfach an!

Relais- & Châteaux Hotel Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Tel. 027 472 20 00
Fax 027 472 20 01
M. und M. Colombo, Direktion



HOTEL SCHWEIZERHOF

Mitten im Dorf – la plus haute hôtellerie.

Als führendes ****Hotel betreiben wir nicht nur hoch stehende Hotel-
lerie, mit unseren verschiedenen Spezialitätenrestaurants ist auch die
Gastronomie der Spitzenklasse zu Gast. Wir sind stolz auf Mitarbeiter,
die nie aufgehört haben zu lernen. Stellen Sie sich mit uns den viel-
seitigen, anspruchsvollen und interessanten Herausforderungen.

Für die Wintersaison 2003/04 suchen wir ab Mitte Dezember 2003
folgende Mitarbeiter/innen

2. Sous-Chef
für unser italienisches Restaurant Da Mario

Chef de partie
Demi-Chef de partie
Commis de cuisine

Chef de service D/E/F/I
(für unser italienisches Restaurant Da Mario)
Demi-Chef de rang D/E/F
(für unsere À-la-carte-Restaurants)

Masseurin
Sprachkenntnisse erwünscht

Haben Sie Lust, Ihrem jetzigen Job «Ade» zu sagen und
die Wintersaison 2003/04 in Zermatt zu verbringen?
Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von
zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen,
sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem
jungen Team. Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freut sich auf Ihre Bewerbungsunter-
lagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto.

Seiler Hotel Schweizerhof ****
Personalbüro, Jostanne Zeiter
CH-3920 Zermatt

Tel. 027 966 87 56 Fax: 027 966 87 57
E-Mail: jz@seiler-zermatt.ch
Webseite: www.zermatt.ch/seilerhof

157604/39276

SEILER HOTELS
ZERMATT



Wir suchen einen

chinesischen Koch

mit Arbeitsbewilligung.

Bitte bewerben Sie sich unter:
Telefon 079 203 98 00

157589/134139



157513/9539

MISANI
A MODERN HOTEL FEELING

WANTED
auf Winter 03/04
erfahrene, offene,
motivierte Hotel-
& Restaurations-
profis für junges
Hotel mit innova-
tivem Konzept.



**Restaurationsleiter/
Chef de Service**
Dynamisch, sprach-
gewandt, weltoffen.
Verkaufs- &
Weinprofi.
Teamleader
mit 4 - 6
Mitarbeitern.



**Chef de Partie,
Commis de Cuisine**
Erfahrung in
internationaler
und regionaler
Küche. Offen und
qualitätsbewusst.
Gute Entfaltungs-
möglichkeiten.

**Verantwortungs-
bewusste, flexible
Gouvernante**
mit dem richtigen
Flair für ausser-
gewöhnliche
Inszenierungen.

Chef de Rang
Verkaufsprofi,
D+I sprechend.
**Service-
mitarbeiter/innen**
flink, motiviert,
begeistert für
neues Konzept.



Interessiert?
... dann melden Sie
sich bei ...
Karin Baumann
Hotel Misani
CH-7505
St. Moritz-Celerina
info@hotelmisani.ch
Tel: 081-833 33 14

Lust auf Veränderung? - Weitere attraktive Jobs auf ...
www.hotelmisani.ch

157623

Hotel Edelweiss
Rigi

*** Hotel Edelweiss ***
Rigi

Das 3*-Hotel mit der persönlichen Note
für Seminare, Bankette und Wellness
mit gepflegtem Restaurant
sucht noch zur Ergänzung des Teams:

Koch/Chef de partie
Service-Mitarbeiter/in
Zimmermädchen
(auch Teilzeit)

Nähere Auskünfte gibt Ihnen gerne
Doris Egger, Tel. 041 399 88 00
Hotel Edelweiss, CH-6356 Rigi Kaltbad
www.edelweiss-rigi.ch

157610/28835

Mitarbeiter

15 Minuten von der Stadt Bern im Eingang zum Emmental

***Hotel-Restaurant Rütihubelbad

Teamfähig, freundlich, Spass an der
Arbeit, dann passen Sie genau zu uns.
Zur Verstärkung unseres Teams in der
Restauration suchen wir per sofort
oder nach Vereinbarung ein neues
Glied in unserer Kette.

Servicefachangestellte (w/m)

Fühlen Sie sich angesprochen? Nähere
Auskünfte bei Herrn Wolfgang Mai
oder Michael Roller verlangen.



***Hotel-Restaurant
Rütihubelbad
3512 Walkringen
Tel. 031 700 81 81



157638/382614

HOTEL BAHNHOF
TERMINUS
DÄVOS

Für unser Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar,
Seminar-/Banketträumlichkeiten und drei Restaurants,
suchen wir nach Vereinbarung freundliche und fach-
kundige Mitarbeiter:

Chef de partie

für unsere moderne À-la-carte-, Hotel- und Bankett-
küche

Servicefachangestellte/-angestellter

für Restauration, Bankette

Bardame

in unserer Hausbar mit vielen Hotel- und Stammgästen
Wir bieten Ihnen eine lebhaft und vielseitige Arbeit im
attraktiven Umfeld von Davos. Sind Sie interessiert, uns
tatkraftig zu unterstützen? Dann senden Sie Ihre schrift-
liche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 414 97 97

157513/9539



Hotel *** Restaurant

ALTANA
Scul

Da unsere Mitarbeiterin ein Studium
beginnen wird, suchen wir für unseren
jungen dynamischen Hotelbetrieb per
Anfang November oder nach Überein-
kunft in Jahresstelle

Betriebsassistentin
(Schweizerin, D, F, E, w. m. Romanisch)

Haben Sie Freude an einer vielfältigen
Aufgabe im Administrations-/Récep-
tionsbereich, an Buchhaltung und als
Allrounderin im Betrieb. Wenn Sie eine
kaufmännische Ausbildung mit Erfah-
rung in der Hotellerie oder einen Hotel-
fachschulabschluss haben und den di-
rekten Kontakt mit dem Gast lieben, sind
Sie die Person, die wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder
Ihre Unterlagen an:

Edwin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11
www.altana.ch
hotel@altana.ch

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto
www.altana.ch

157491/67164

Gesucht per sofort oder nach Ver-
einbarung für unsere interna-
tionale Hotelfachschule im Raume
Luzern

HAUSWART (evtl. Ehepaar)

Wir erwarten handwerkliches
Geschick, mündliche Englis-
chkenntnisse, Flexibilität und die Be-
reitschaft, im Hause zu wohnen.

HOFA (Housekeeping)

Für unsere Housekeeping-Abtei-
lung suchen wir eine versierte
Hofa oder Hauswirtschaftlerin mit
guten Englischkenntnissen.

Wenn Sie mehr über diese ab-
wechslungsreichen Positionen
erfahren möchten, freuen wir uns
über Ihre Kontaktaufnahme. Ihre
schriftliche Bewerbung mit Le-
benslauf und Zeugnissen senden
Sie bitte an:

157563

Bénédict-Schule Luzern
Pilatusstrasse 6
6002 Luzern
Tel.: 041/242 03 42

Benedict



ENGEL
RESTAURANT BAR
KÜSSNACHT A.R.

Im Oktober eröffnen wir das **Restaurant Engel in Küssnacht am Rigi**. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir eine junge, motivierte

Barmitarbeiterin (100%)

mit deutscher Muttersprache.

Sind Sie die charmante Persönlichkeit, die mit viel Charme und Können die ENGEL-Bar zum beliebten Treffpunkt macht.

Service Mitarbeiterin (100% & TZ)

Sie haben fundierte Service Erfahrungen und behalten auch in hektischen Situationen Ihr Lächeln.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, Anita und Fritz Zbinden
ENGEL Restaurant Bar, Hauptplatz 1, 6403 Küssnacht
Telefon 041 850 92 17
Ruhetag: Dienstag ab 14.00 Uhr und Mittwoch.

*157600/17795

PARK HOTEL WALDHAUS

flims

«Ein glücklicher Mitarbeiter ist mindestens so viel Wert wie ein glücklicher Gast.»

Geht Ihnen jetzt ein Licht auf?

Als Fünf-Stern-Resort mit Tradition, neu erleuchteter «delight»-Badewelt und umfangreicher Gastronomie suchen wir per 9. Dezember 2003:

Réceptionist/in

mit Französischkenntnissen

In unserer Hauptküche:

Chef de Partie
Commis de cuisines

Restaurants & Bar The Lounge:
Barman

Panorama-Restaurants:
Servicefachangestellte

Erleuchtet?

Adriano Frigo, Human Resources Manager, freut sich auf Ihre einleuchtenden Argumente.



Park Hotel Waldhaus CH-7018 Flims Waldhaus Tel. 081 928 48 48
a.frigo@parkhotel-waldhaus.ch www.parkhotel-waldhaus.ch

Gasthof Hirschen

Wir suchen

Chef de partie/Koch (w/m)
Suchen Sie eine neue Herausforderung in der Nähe von Zürich?

Sie sind:

- eine aufgestellte Persönlichkeit, motiviert, pflichtbewusst, ehrgeizig und teamfähig.
- Mit viel Schwung, Begeisterung und Freude setzen Sie Ihre Fähigkeiten um.

Wir bieten:

- ein gut eingespieltes, junges Team,
- abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit mit saisonalem Angebot.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Gasthof Hirschen, Herr P. Rüttschi
Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf
01 8432222, www.hirschen-regensdorf.ch

15762030862

gute jobs im mega aufgestellten **strauss**-team in winterthur! für unser inlokal suchen wir per sofort oder nach vereinbarung:

sous-chef

pâtissier

inkl. kalte küche und mithilfe an garde manger

tournant

chef de service

für das gehobene gastro-niveau im strauss.

Wir bieten sehr gute arbeitgeberleistungen wie z. b. sonntags (fast) immer frei, guter lohn usw.

am besten gleich jetzt anrufen und mit roland häusermann alles weitere «be-murmeln» unter 052 312 29 70, restaurant.vineria strauss winterthur.

157613218774

Hotel Terrace Engelberg

Winter 03/04: Junges Team freut sich auf Ihre Unterstützung als **Réceptionist/in**

gastfreundlich, sprachgewandt und mit Ausbildung im Hotelbusiness.

Weitere Details erfahren Sie von Nadine Ifanger, HR-Abteilung unter 041 639 50 59 / nifanger@titlis.ch

Hotel Terrace & Titlis Rotair
Postfach 88
6391 Engelberg
www.terrace.ch
www.titlis.ch
157551

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Die besten Stellen in der Gastronomie finden Sie hier

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
ein Name, den Sie sich merken sollten!

GOLFRESTAURANT WYLHOF 4542 Luterbach SO



Unser Küchenchef macht sich selbständig!
Wir danken ihm für seinen grossartigen Einsatz und wünschen ihm für die Zukunft das Allerbeste.
Per Mitte September oder nach Vereinbarung suchen wir somit einen neuen

Küchenchef

in Jahres- oder Saisonstelle.
Zudem suchen wir von ca. Mitte September bis Mitte Dezember sowie in Jahres- und Saisonstelle

Chef de partie Servicemitarbeiter

Sind Sie fachlich kompetent, flexibel, lieben Ihren Beruf und haben ein freundliches, aufgeschlossenes Wesen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Wir freuen uns auf Sie!

Golfrestaurant Wylihof
Ettore + Maja Nigro Bamert
Wylihof 12, 4542 Luterbach SO
Tel. 032 682 65 12
E-Mail: wylihof.restaurant@bluewin.ch

157562/402430



Im Sommer 2002 haben wir für unsere nationale und internationale Kundschaft das schönste und beste Casino der Schweiz eröffnet.

So faszinierend wie das Ambiente im Casino Luzern, ist auch das Angebot: Unterhaltung und Laissez-faire «à discrétion». Abrundend zu einem Spielbereich auf internationalem Niveau bieten wir Erlebnisgastronomie pur, mit einem aussergewöhnlichen À-la-carte-Restaurant, einer Cocktail-Bar, einem Club, einer Smokers Lounge, einem Event-Bereich und vielem mehr. Wir bieten unseren Gästen Live Style, Fun und Erlebnis.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte/n
Chef de partie

Wir suchen flexible, extrovertierte und teamfähige Persönlichkeiten mit mündlichen Englischkenntnissen, die bereits ihre Erfahrungen in der Gastronomie gemacht haben und ihrer Karriere einen weiteren Meilenstein hinzufügen möchten.

Wenn Sie diese Herausforderung mit Elan und Einsatz annehmen, können Sie zusammen mit einem motivierten Team aktiv am Weiterausbau unseres Leistungsangebotes mitarbeiten und sind massgeblich am Erfolg unserer Unternehmung beteiligt.

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Frau Monika Felix.

Spielcasino • Cocktail Bar • The Restaurant
Wine Bar • Smokers Lounge • Casino Bar
The Club • Bankette/Galas • Seegarten
Catering • Parking • Bourbaki Restaurant

CASINO LUZERN

Art of Entertainment

Casino Luzern • Frau Monika Felix, Personalbüro
Haldenstrasse 6 • Postfach • CH-6002 Luzern
Telefon 041 418 56 56
www.casinoluzern.ch

157549/421132



Für die Wintersaison ab Dezember 2003 suchen wir folgende Mitarbeiter

Chef de partie/Entremetier m/w

Chef de partie/Tournant m/w

Jungkoch m/w

Servicefachangestellte m/w

Persönlich geführtes Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide mit gepflegter À-la-carte-Restaurant. Unsere internationale Kundschaft verwöhnen wir mit einem neuzeitlichen, marktfrischen Angebot.

Interessiert??? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Hotel Collina
Frau R. Stalder-Bergamin
7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 18 17



www.hotelcollina.ch

157587/19470

SWISS QUALITY HOTELS INTERNATIONAL

Ab 1. Januar 2004 neu

Unsere Verkaufs- und Marketingorganisation vermarktet derzeit 70 Hotels der Schweiz. Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir per Mitte September 2003 eine/n Mitarbeiter/in für die

Sales und Marketing Abteilung

Ihre Aufgaben sind:

- Ladungen im CRS und Internet
- Quality Checks im GDS/Internet
- Teilnahme an Roadshows in der Schweiz (wie Lowwin Fly Session Show etc.)
- Aushilfe in der Reservationsabteilung
- Bearbeitung von Gruppen und Serienanfragen

Unsere Anforderung an Sie:

- kaufmännische Grundausbildung
- Alter zwischen 20 und 28 Jahren
- gute Sprachkenntnisse in D/E (Sprache und Schrift),
- Basiskenntnisse in F und/oder Spanisch/I (Sprache)
- gute EDV-Kenntnisse (Word, Access, Excel)
- Verhandlungsgeschick
- selbständig, belastbar, freundlich, kreativ und teamfähig

Wir bieten:

- vielseitige Tätigkeit in einem kleinen motivierten Team
- regelmässige Arbeitszeiten
- modernen Arbeitsplatz in eigenem Büro

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

TOP International Hotels, Frau Eva Fischer, Seestrasse 129
CH-8712 Stäfa (Anschluss S7)

Wir freuen uns auf Ihr Zeichen!

157588/21301

JUNGFRAU LODGE
SWISS MOUNTAIN HOTEL

Grindelwald

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 90 Betten im weltbekannten Wintersportort Grindelwald suchen wir für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle:

Réceptionist/in

Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse D/F/E, haben Berufserfahrung, sind selbständiges Arbeiten gewohnt, Mithilfe im Service ist für Sie selbstverständlich?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Jungfrau Lodge
Fam. H. Märkle
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 41 41
www.jungfraulodge.ch

157595/14524

Restaurant Café Pernet/Richi's Pub
Promenade, 3780 Gstaad

Gesucht ab sofort oder nach Übereinkunft in einen familiären Betrieb im Berner Oberland

Servicepersonal (m/w)

Bar-Angestellte

mit D-, F- oder/und E-Kenntnissen

Koch oder Jungkoch

Küchenhilfe

Vollzeit-, Jahres- oder Saisonstelle.

Interessiert? Nähere Auskunft erteilt:
Christine oder Rich Pernet, Tel. 033 744 57 87

157553/418927



**Renommiertes 4-Sterne-Ferienhotel
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf.**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf
ca. **Mitte Dezember 2003** noch verantwortungsbe-
wusste und motivierte

Réceptionistin
mit Erfahrung, D, E, F.

Service-Mitarbeiterin
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffetochter
Zimmermädchen
gute Deutschkenntnisse

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre
Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

157586/87971



Das Hotel Flüela**** zählt mit 72 Zimmern, dem Speisesaal
mit 130 Plätzen, den A-la-carte-Restaurants «Zur Flüela
Post» und «Flüela Stübli» sowie der Bar mit Gartenterrasse
zu einem der bedeutendsten Hotels von Davos.

Das Flüela wurde 1868 eröffnet und ist in der 4. Generation
im Besitze der Familie Gredig. Wir legen sehr viel Wert auf
exzellente Küche, gepflegten Service und persönliche Be-
treuung.

Für die kommende Wintersaison 2003/2004 suchen wir ab
Ende November folgende Mitarbeiter/innen:

Chef Entremetier
Chef Patissier
(mit Berufserfahrung)
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Servicefachangestellte (w)

für unser A-la-carte-Restaurant «Flüela Stübli»

Nachtconciierge
Logen-Tournee
für unsere Loge

Frau Susanne Sellitto freut sich auf Ihre schriftliche Bewer-
bung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefo-
nisch.

FLÜELA HOTEL, CH-7250 DAVOS DORF
TELEFON 081 410 17 17 FAX 081 410 17 18
E-Mail: hotel@fluela.ch www.fluela.ch



157435/8958

Romantik-Hotel

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Für unser originelles Bündner Kleinhotel mit A-la-
carte-Restaurant, marktorientierter Küche und interna-
tionalen Gästen suchen wir für die Wintersaison
(Mitte Dezember 2003 bis Mitte April 2004) folgende
Mitarbeiter:

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Restaurant:
Chef de rang m/w
mit guten Sprachkenntnissen

Bar:
Anfangs-Chef de service m/w
mit guten Sprachkenntnissen

Chef de rang m/w
mit guten Sprachkenntnissen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen.

Barbara Rios-Guler und
Marianne Hunziker
Romantik-Hotel Chesa Grischuna
7250 Klosters
Tel. 081 422 22 22
E-Mail: hotel@chesagrischuna.ch
www.chesagrischuna.ch



157594/17434

HOTEL REX RESTAURANT BLAUER APFEL

Unser Motto: Jung, fröhlich, persönlich! Unser
Stolz: 38 heimelige Zimmer, 48 einladende
Restaurantplätze und 36 idyllische Terrassen-
sitzeplätze. Unser Problem: Team immer noch
nicht komplett. Deshalb suchen wir EUCH:

1 Alleinkoch mit Erfahrung
1 Servicefachangestellte 60%

SA/SO frei

Falls ihr zuverlässig, spontan, herzlich und voller
Ideen seid, schickt eure schriftliche Bewerbung
an:

Hotel REX,
Annika Hug
Weinbergstrasse 92
8006 Zürich



Eintritt für beide Stellen: Mitte September 2003



Ab 15. November 2003 oder nach Ver-
einbarung suchen wir in **kleines, ange-
nehmtes Team** für unser lebhaftes 3***
Hotel-Restaurant

Köchin/Koch

die/der an selbstständigem und kreativem
Arbeiten Freude hat.
Jahresstelle bevorzugt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Margrith und Ueli Kaufmann
Tel. 033 853 10 04
Fax 033 853 50 04
www.glacierhotel.ch
info@glacierhotel.ch

157593/14460



Art Furrer Resort** mit Restaurant Tenne**
Hotel-Resort Alpenrose* mit Pizzeria, Röstkeller und Bars**
Bergrestaurants Riederfurka und Furri-Hütte

Wir suchen für unsere gepflegten Restaurants und
Hotels, motivierte, gut ausgebildete Mitarbeiter/in-
nen für die kommende Wintersaison

Chef de rang
Commis de rang
Barmaid
Barkeeper für Schirmbar
Kellner(in) für Bergrestaurant
Koch/Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto. Für
weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur
Verfügung. Tel. 027 928 44 88, Fax 027 928 44 99,
E-Mail: jmt@theler.ch Weitere Infos finden Sie
unter www.artfurrer.ch
ART FURRER HOTELS****
z. H. v. Jean-Marc Theler
3987 Riederalp

157479/28703

www.goldeneskreuz.ch in Frauenfeld

Wir brauchen Verstärkung!

Chef de partie w/m

Haben Sie

- Freude an der marktfrischen und klassisch-
kreativen Küche?
- Freude, in einem der schönsten Gault-Millau-Gast-
häuser der Ostschweiz mit erstklassigem
Ruf zu arbeiten?
- Freude, zusammen mit einem «Weltmeister» in einem
aufgestellten und dynamischen Team zu wirken?
- Freude, Ihre Karriere weiter erfolgreich aufzubauen?

Dann sind Sie die richtige neue Mitarbeiterin / der neue
Mitarbeiter für uns.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gasthof zum goldenen Kreuz
Beat Jost
Zürcherstrasse 134, 8500 Frauenfeld
oder rufen Sie mich an: 052 725 01 10
beat.jost@goldeneskreuz.ch

157557/49140

Hotel ☆☆☆ NATIONAL Davos

Für unser Erstklasshotel mit
Stil und Charme suchen wir für die kommende
Wintersaison 2003/2004 mit anschlussendem Sommer,
ab 1. Dezember 2003, noch zusätzlich folgende freundliche
und erfahrene Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**
Demi-chef de partie

Service: **Chef de rang**
(Srv. Chef de service
Servicefachangestellte/r

Etage: **HOFA ausgebildet**
Zimmermädchen
Küchen- und Officebursche

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel
heute schon herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihren
Lebenslauf mit Foto und Zeugniskopien:

Familie R. & A. Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 DAVOS PLATZ
Telefon 081 413 60 46, Fax 081 413 16 50
www.national-davos.ch

157596/45730

ALLEGRO GRAND CASINO KURSAAL BERN

Für das Restaurant «Meridano – Top of
Bern» (15 Gault-Millau-Punkte) suchen
wir per sofort oder nach Vereinbarung
einen erfahrenen und selbständigen

Service-Mitarbeiter (m/w)

Sie arbeiten Hand in Hand mit dem
Hotel-Koch des Jahres (Bilanz) Fredi Boss
zusammen und verwöhnen unsere
anspruchsvollen Gäste mit seinen vor-
züglichen Kreationen und Ihrem auf-
merksamen, fachkundigen Service.
Als gelernte Fachkraft mit Erfahrung in
der gehobenen Gastronomie begeistern
Sie unsere Gäste durch Ihre Freude am
Beruf.

Ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie
gastfreundliches und charmantes
Auftreten sind für Sie selbstverständlich!
Idealerweise verfügen Sie ausserdem
bereits über fundierte Kenntnisse in der
Weinkunde.

Eine interessante, anspruchsvolle Tätig-
keit in einem modernen Umfeld und
einem jungen Team wartet auf Sie.

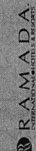
Fühlen Sie sich angesprochen?
Wir freuen uns auf Ihre vollständige
Bewerbung an:

Allegro Grand Casino Kursaal Bern
Franziska Gautschi
Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel.: +41 31 339 55 00
E-Mail: franziska.gautschi@kursaal-bern.ch

157580



ALL IN ONE



ZÜRICH



HOTEL

Die Kette Marriott International bietet viele
Karrieremöglichkeiten innerhalb des Konzerns
mit 2000 Hotels weltweit. Dazu gehören mehr
als zehn verschiedene Hotelmarken, wobei in
Europa die Marken Marriott, Renaissance,
Courtyard by Marriott und Ramada Hotels
vertreten sind.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Chief Steward

Sie führen ein Team von 8 Mitarbeitern und
sind verantwortlich für die Reinigungsarbeiten
im Office- und Küchenbereich.

Night Auditor (m)

Fidelio-Kenntnisse, gute Deutsch- und
Englischkenntnisse sowie berufliche Erfahrung
in ähnlichen Positionen sind von Vorteil.
Alter 21-35 Jahre.

Commis de Cuisine

Abgeschlossene Berufsausbildung.
Deutsch- und Englischkenntnisse.

Frau Susanne Eichenberger, Director of Human
Resources und ihr Team freuen sich auf Ihre Be-
werbungsunterlagen und beantworten Ihre ersten
Fragen auch gerne telefonisch.

Zürich Marriott Hotel
Personalabteilung
Neumühlequai 42 • 8001 Zürich
Telefon 01 360 74 20
Fax 01 360 73 03
E-mail: mhrs.zrhdt.dhr@marriott-hotels.com

157845/1432

Hotel Löwen Hausen a/A

sucht per 1. Oktober oder nach
Vereinbarung

Servicefachangestellte/n
Koch/Köchin

Wir sind Mitglied bei der **Gilde**
etablierter Köche der Schweiz und
bieten Ihnen eine interessante und
abwechslungsreiche Jahresstelle.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann melden Sie sich per E-Mail
info@loewen-hausen.ch oder rufen
Sie uns einfach an.
Bitte verlangen Sie
Herrn oder Frau Burkard.

www.loewen-hausen.ch
Tel. 01 764 00 06

157310/15350



Wir sind ein Erstklasshotel der besonderen Art und suchen für die Winter-Saison 03/04 folgende Mitarbeiter:

- **Saucier**, gehobene, marktfrische Küche
- **Casseroliers**
- **Sekretär/in D/F/E**
- **versierte Bardame D/F/E** mit Ausstrahlung
- **Servicefachangestellte**
- **Masseuse** mit evtl. Mithilfe im Abendservice

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Frau Monika Schnidrig gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

CH-3920 Zermatt
Tel. +41 27 967 36 64, F +41 27 967 52 36
www.zermatt.ch/antares/
antares@zermatt.ch

157597/38750

h ô t e l * * * * *

p a l a f i t t e

Concept visionnaire de l'hôtellerie, innovateur et de très haut standing, l'Hôtel Palafitte recherche pour entrée immédiate ou à convenir:

- **Réceptionniste**
- **Cuisinier/ère – Chef de partie**
- **Pâtissier/ère**
- **Serveur/euse – Sommelier/ère**

Au bénéfice d'un diplôme hôtelier et/ou d'une expérience réussie dans un poste similaire, vous avez un sens aigu du travail bien fait et de l'organisation, et vous êtes soucieux(se) de donner le meilleur de vous-même dans l'exercice de votre métier.

Les personnes intéressées sont invitées à envoyer leur dossier complet avec photographie à:

Hôtel Palafitte
Monsieur Antoine Chaumeron, Directeur Général
Route des Gouttes-d'Or 2, 2008 Neuchâtel
Téléphone 032 723 02 02 www.palafitte.ch

157554/414824



HÔTEL DES ARTS À NEUCHÂTEL

Afin de compléter notre équipe nous cherchons de suite ou à convenir:

un(e) réceptionniste à 100%

- français, allemand, anglais
- sens de l'accueil et disponibilité
- bonne présentation et bonne culture générale
- bonnes connaissances des outils informatiques (Visual)

Nous offrons un poste au sein d'une équipe jeune et dynamique dans un cadre rénové.

Téléphonez ou envoyez votre dossier complet à:
Hôtel des Arts
3, rue Pourtales, case postale 1772
2001 Neuchâtel, tél. 032 727 61 61

hoteljob

Nous recherchons des :

**COMMIS DE CUISINE
CHEFS DE PARTIE
COMMIS DE RANG
CHEFS DE RANG
RÉCEPTIONNISTES (fr.-all.-angl.)**

Alors faites parvenir votre dossier complet à **A. Grivat et M.-P. Calvet** qui vous aideront à trouver un emploi de saison ou à l'année !

157552/84726



Bureau de placement
Rue des Terraux 10, CP, CH-1000 Lausanne 9
Téléphone 021 320 28 76, Téléfax 021 320 02 64
hoteljob.vd@swiss-hotels.ch

Hôtel de la Poste
1936 Verbier

Cherchons pour la prochaine saison d'Hiver

**Garçons de Cuisine
Femme de Chambre
Serveur ou Serveuse**

Faire offre avec copie de certificat et pré-tention de salaire à:

Mme Genoud-Oreiller
Hôtel de la Poste
CP 334
1936 Verbier

157611/25661

Cantinetta Bindella

In Solothurn am Ritterquai steht unsere Cantinetta Bindella. Beliebt für einen Streifzug durch kulinarische, toskanische Spezialitäten, unkompliziertes Verweilen bei einem Glas Wein und hin und wieder als Treffpunkt für Live-Jazz-Liebhaber.

In unser kleines, aufgestelltes Team suchen wir per sofort

Koch m/w

mit Freude am Kochen und Lust an neuen Ideen.

Mit Vorteil haben Sie schon Erfahrung der cucina italiana und lieben den Umgang mit frischen Produkten.

Unser Küchenchef Fabrizio Antonaci erzählt Ihnen gerne mehr über unsere Philosophie und freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Cantinetta Bindella
Küchenchef Fabrizio Antonaci
Ritterquai 3, 4500 Solothurn
Tелефон 032 623 16 85 www.bindella.ch
Sonntag Ruhetag

BINDELLA terra vite vita

157625

Saisonjobs und Lebensjob.

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

SVIZZERA ITALIANA

Tessin...

Rovio, nächst Lugano

In einem Tessiner Haus, direkt im Dorf, finden Sie dieses gepflegte Restaurant. Eine ideale reiche Gastgeberin/Gastgeber/Paar findet hier eine tolle Aufgabe und volle Entfaltung. Auch steht eine Wohnung zur Verfügung.

Für weitere Infos: Erica Herrmann
6816 Bissone, Telefon 091 649 40 91
Fax 091 649 40 92
Mail: e.herrmann_immobilien@bluewin.ch

157627/393298

Ticino 2004

Cerchiamo per la prossima stagione aprile-ottobre

un aiuto cucina

Telefonare 079 209 77 51, Sig. Lucce

157609/61697

IMAGE

www.gastro-s.ch

gastro S Haus Howald
XL-Zentrum / Bahnhofstrasse 8
5080 Laufenburg
Tel. +41 62 869 40 40, Fax +41 62 869 40 44
E-Mail: jobs@gastro-s.ch

STELLENVERMITTLER

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 u. Umgebung	043 960 31 51
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

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für **qualifiziertes Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
134930/401646

Personal-Vermittlungen

Tel. 081 382 21 57 / 079 475 11 33, Fax 081 382 21 56
Laufend qualifizierte Bewerber aus Österreich für Saison und Jahresstellen
www.gastro.ch

146961/403443

www.adsjob.com

UNBESCHRÄNKTE VERMITTLUNGEN
ab Fr. 450.-

Tel. 081 382 21 03 / 079 411 81 07, Fax 081 382 21 23

Männer und Frauen aus Polen suchen

Arbeit

für ein paar Monate im Jahr.

Tel. 079 437 05 02

157619/427419

27-Jähriger sucht per sofort oder nach Vereinbarung im Raume Zentralschweiz Stelle als

Hotelpartier

Sprachen: D/E/F/Arabisch.

Telefon 041 420 01 81 (10-19 Uhr)

157590/427379

Maitre d'hôtel, 1, 50 Jahre alt, 5 Sprachen, sehr gut qualifiziert

sucht neue Stelle

ab sofort oder nach Vereinbarung in der ganzen Schweiz.

Tel. 078 691 03 83, Roberto Castaldi

157570/90231

STELLENGESUCHE

EHEPAAR, ER TESSINER – SIE DEUTSCHE, MIT EIGENEM GROTTO IM SOMMER, SUCHEN FÜR DIE WINTERSAISON 2003/2004 EINE NEUE HERAUSFORDERUNG IN DER GANZEN SCHWEIZ ODER ANGRENZENDE EU-LÄNDER.

ER: KOCH SIE: SERVICE

LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG UND FLEXIBEL, SPRACHEN D, I, F, E
WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF
TELEFON 079 385 39 04 – 079 462 31 18

157621/427417

Restaurantleiter/ Chef de Service

Deutscher, 45-j., C-Bew., sehr erfahren, seit 14 J. im Kader, sucht neue Herausforderung im Grossraum Zürich.
Sprachen D/E/F, PC sehr gut.

Ralph Schmitz
Werdstrasse 8, 8004 Zürich
reschmitz@hispeed.ch

157601/355046

Barkeeper/Barchef

36-j., beste Referenzen, Hotelfachausbildung, mehrsprachig, gast- und teamorientiert, sucht eine neue Herausforderung.

Offerten unter Chiffre 157603 an hotel + tourismusrevue, Postfach, 3001 Bern.

157603/427387

Swiss National 45 – MBA – Stanford University California, Languages E, F, I, G – Far East and Cape Town.

****Hotel experience – is seeking for april or ...2004 the new challenge in a fine ****Hotels as

Director of Marketing & Sales or Resident Manager

in Singapore, Thailand, Vietnam or...

Please contact under chiffre 157640 at hotel + tourismusrevue, Postfach, 3001 Bern.

157640/427429

IMPRESSUM

htz hotel + tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler

Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Marc Moser, Matthias Beyerler

E-Mail: media@swiss-hotels.ch

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres: Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet: Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termine:

- Ausgabe Nr. 36/2003
- Erscheint 4. 9. 2003
- Anzeigenschluss 1. 9., 12.00
- Wiederholungen 1. 9., 12.00

- Nr. 37/2003
- 11. 9. 2003
- 8. 9., 12.00
- 8. 9., 12.00

- Nr. 38/2003
- 18. 9. 2003
- 15. 9., 12.00
- 15. 9., 12.00

- Nr. 39/2003
- 25. 9. 2003
- 22. 9. 2003
- 22. 9. 2003

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 11 209 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMPS

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.