

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 111 (2003)
Heft: 37

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 **311** Stellenangeboten



URS VON ALLMEN / Der Präsident von FCSI Schweiz spricht über die Rolle und Ziele des Consultants-Verbandes. **SEITE 2**



MILESTONE 2003 / Aus über 70 Bewerbern wählt die Jury jetzt die Nominierten des «Milestone Tourismuspreis Schweiz». **SEITE 3**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

BLICKPUNKT

Unternehmer und ihre Ängste

MARIETTA DEDUAL

Was bereitet dem Geschäftsführer eines Familienunternehmens Alpträume und schlaflose Nächte? Hat er Angst, die Löhne nicht bezahlen zu können? Fällt es ihm schwer, die Managementverantwortung zu delegieren? Oder sorgt er sich, wie er die Finanzierung des Unternehmens sicherstellen soll? Dies drei Kernfragen einer Studie, die das auf Beratung von familiengeführten Unternehmen fokussierte Unternehmen Grant Thornton durchführen liess. Befragt wurden über 8700 Eigentümer in 26 Ländern.

Weltweit zeigte sich, dass die grösste Sorge der Werterhaltung des Familienvermögens gilt. An zweiter Stelle steht die Angst davor, was mit dem Geschäft geschieht, wenn mit dem Geschäftspartner ernsthafte Meinungsverschiedenheiten bestehen. Auf Platz drei (in der Schweiz auf Platz zwei, vgl. Seite 9) geht es um die Angst vor den Folgen einer allfälligen Scheidung und an vierter Stelle folgt die Frage: «Was kann ich tun, wenn meine Kinder im Unternehmen eine schwache Leistung bringen?»

Angst mahnt zur Vorsicht. Und Vorsichtige leben länger. Zu viel Angst aber frisst die Seele auf. Um dem entgegenzuwirken, wurden von den Verfassern der Studie Schlüsselfaktoren identifiziert, die Wachstum und künftiges Geschäftspotenzial beeinflussen sollen.

Siehe auch Seite 9

INHALT

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



DAS HERBSTGESCHÄFT 2003

Buchungen bringen Lichtblicke

Für den Tourismus, namentlich der Bergregionen und der Südschweiz, zeichnet sich ein verheissungsvoller Herbst ab – wenn das Wetter mitspielt.

Foto: Swiss-Image



DEN HERBST UND DIE SCHWEIZ GENIESSEN

Das Naturerlebnis, die Gastronomie, vor allem der Wein, sowie Kulturelles sind die tragenden Elemente der laufenden Werbekampagne. Mit Angeboten soll den Gästen die Schweizer Herbstwelt schmackhaft gemacht werden.

■ **TONI RÜTTI**

Nach einem für viele Tourismusregionen eher mageren Sommer mit massiven Logiernächteeinbussen macht sich wieder Optimismus breit. Unter den Tourismusdirektoren herrscht grundsätzlich die Meinung vor, das Herbstgeschäft 2003 werde alles andere als ein Flop. Die Zuversicht leitet sich aus dem aktuellen Buchungsstand der Hotels her, aber auch – gutes Wetter vorausgesetzt – aus den erwarteten Last-Minute-Buchungen. Man gibt sich auch überzeugt, dass die Kampagne «Herbstlich Willkommen» abermals ihre Wirkung zeigt. Schweiz Tourismus bewirbt unter diesem Titel im In- und Ausland zusammen mit den Regionen Graubünden, Berner Oberland, Genferseegebiet, Wallis, Tessin, Ostschweiz und Zentralschweiz und Partnern wie den Schweizer Weinexporteuren zum vierten Mal die Herbstsaison. **Siehe Seite 5**

RESTAURANT-INDUSTRIE USA

Die Sandwichbars boomen

Der Sandwichmarkt wächst zur Zeit rasant. Branchenexperten erwarten für die kommenden Jahre eine weitere Fortsetzung dieses Trends.

Nicht nur die spezialisierten Sandwich-Ketten sind im boomenden Marktsegment der Backwaren und Sandwichs tätig, sondern auch zahlreiche Cafés und Fastfood-Restaurants haben sich auf dieses «grosse Geschäft mit den kleinen Brötchen» eingestellt. Was vor einigen Jahren noch

undenkbar war, stellt sich langsam ein: Der König Hamburger scheint in den USA seine Vormachtstellung zu verlieren.

Wichtige Gründe für die neue Liebe der US-Bürger zum Sandwich sind, neben Ess-Bequemlichkeit, vor allem Frische- und Gesundheitsdenken. Die Kombination aus Geschwindigkeit, Frische und Qualität hat sich für einige amerikanische Sandwichketten zu einer Erfolgsformel entwickelt. Sandwich ist nicht einfach Sandwich: Über den Erfolg entscheiden die Zutaten und vor allem die Brotsorten. **MJP/HW Siehe Seite 4**

THEMENROUTEN

Feedback für «Luxus»-Route

Entlang der Themenroute «Luxus & Design» wird insgesamt ein positives Zwischenfazit gezogen. Die Routen-Kampagne von ST wird vielfältig genutzt.

Bei der Themenwahl für die Routen sind gemäss Oliver Kerstholt, Mediensprecher bei Schweiz Tourismus (ST), vor allem die einzelnen Märkte ausschlaggebend: «Nach Analyse der Gästebedürfnisse wurden mögliche Themen erarbeitet, die sich anbieten und wo die Schweiz über Stärken verfügt.»

Bei der Ideenfindung stark involviert waren die ST-Vertretungen in Asien, den USA und in Deutschland – zum Thema Gastronomie und Wein auch jene in Belgien.

Die erste Themenroute «Luxus & Design» hat bei den Leistungsträgern ein überwiegend positives Feedback ausgelöst. Nach der zweiten Route, «Gastronomie & Wein», erweitert Schweiz Tourismus das Produkt Themenrouten im nächsten Jahr mit «Kunst & Architektur». Hoteliers unterstützen die Entwicklung weiterer Themenrouten. **KTV/GW Siehe Seite 9**

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

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

Hiltl
Seit 1898

CHECK IN DATA

Miele
Service-Abonnement.

Wichtigste Garantie
auf dem Markt.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Telefon 056 417 24 62

Schwob
GASTROTEXTIL

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

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

Black, sweet and beauty...

ILLYCAFE AG
8800 THALWIL, WIESENGRUNDSTR. 1
TEL. 01 723 10 20 FAX 01 723 10 21
illycafe@illycafe.ch, www.illycafe.ch

ht IN KÜRZE

Gastronomietrends / Das Sandwich stösst den Hamburger vom Fastfood-Thron: Es ist in USA Trend-Gewinner. Ambiente, Brotsorten und Zutaten spielen die Hauptrolle im bereits unkämpften Markt der Sandwich-Restaurants. **Seite 4**

Letland / Ab 2004 gehört das baltische Land zur Europäischen Union. Der EU-Anschluss, so hofft man, wird Letland auch mehr Gäste aller Segmente bringen. Entsprechend wird in den Ausbau der Hotellerie investiert. **Seite 6**

Pauschal- und Tagesgäste / Der heisse Sommer hat den Schweizer Tourismusorten viele neue Tagesgäste gebracht. Um auf dieser Basis den Anteil an Pauschaltouristen zu steigern, verstärken viele Orte ihre inländische Werbung. **Seite 7**

«Sternen Muri» / Der «Sternen Muri» ist zum stadtnahen Business-Landgasthof geworden. Für 1,4 Mio. Franken wurde er zum Seminar- und Event-Gasthof umgebaut. 17 der 44 Doppelzimmer zeigen sich völlig neu. **Seite 11**

Gstaad / Nach über siebzehn Jahren kehrt Franz Faeh in seine Saanenländer Heimat zurück. Nach vier Jahren als Executive Chef im «Palace» in St. Moritz übernimmt der international erfahrene Küchenchef im Gstaader «Park» eine neue Herausforderung. **Seite 13**

Käse / Der Schweizer Käse sollte nach dem Vorbild des «Appenzellers» mit heiler Alpenwelt zelebriert werden. Dies kommt sowohl im Export als auch bei den Touristen an. Aber Schweizer Gäste erwarten auch Gourmetqualität, Innovation und Convenience. **Seite 14**

Deutschland / In Darmstadt betreibt der Südtiroler Wirt Erwin Messmer seine «Almhütte». Und die macht deutschlandweit mit ihren gastronomischen Verrücktheiten Furore. «Es macht Spass», sagt der gewichtige Wirt, «und es lohnt sich.» **Seite 15**

Wein / Pinot Grigio ist eine schwer fassbare Traube – geschmacklich und punkto Popularität. Es gibt Jahre, in denen sie super «in» ist und der Markt nach ihr schreit. Es gibt aber auch Zeitspannen, in denen sich niemand an ihre Existenz zu erinnern scheint. **Seite 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Judith Renner-Bach / Die Direktorin des Schweizer Tourismus-Verbands fordert die Stärkung des Lobbyings. Weitere Anliegen sind die Finanzierung von Schweiz Tourismus und die Zukunft der Logiernächtestatistik. **CF Seite 1**

Qualifikation / Laut Hotel & Gastro Union sind die Restaurateure zu wenig ausgebildet. Dies soll nicht selten zu Streit zwischen Patron und Köchen führen, seien doch die Köche nicht selten besser ausgebildet als die Chefs. **CF Seite 2**

Wallis / Das Wallis nimmt die Austragung des European Masters in Crans-Montana zum Anlass, diese Station als konkurrenzfähige Schweizer Goldfesten Nummer eins zu präsentieren. **CF Seite 3**

Didier Joris / Die Weinernte kommt einen Monat zu früh. Und die Reben haben fast keinen Regen gesehen. Was auch fehlte, waren die feuchten Nächte. Ein Weinexperte äussert sich zum Jahrgang 2003. Wird man diesen Wein rasch wieder vergessen? **CF Seite 5**

FORUM

Ferien sind Gefühlssache

JÜRGEN SCHMID*

Die Schweiz ist bis zu 30 Prozent teurer als ihre Mitbewerber. Wegdiskutieren lässt sich dieses Resultat einer Seco-Studie nicht. Kurzfristig wesentlich ändern auch nicht. Denn nur schon Löhne und Nahrungsmittel in der Schweiz sind jeweils über 30 Prozent teurer als etwa in Österreich oder Italien.



Doch schlecht stehen wir deswegen nicht da. Die Seco-Studie untersuchte keine Leistungen, sondern lediglich die Preise. Jährlich verbringen 18 Millionen Gäste Ferien in der Schweiz. Wäre der Preis das einzige Auswahlkriterium, wäre dem nicht so. Ausschlaggebend muss etwas anderes sein. Unsere Gäste leisten sich Erlebnisse und Emotionen, die sie in dieser Form nur in der Schweiz vorfinden. Sie kommen, um eines der eindrucklichsten Länder der Welt zu sehen, um einzigartige Orte zu besuchen und in reizvollen Hotels zu übernachten. Sie erfüllen sich Traumferien.

Und damit das auch in Zukunft so bleibt, müssen wir den Traum von Ferien in der Schweiz pflegen. Vor, während und nach der Reise eines Gastes. Die Gleichung ist eine einfache: Je teurer ein Produkt, desto wichtiger die emotionale Bindung daran. Träume zu wecken ist die Aufgabe des Marketings. Gutes Marketing löst Gefühle aus. Und sind die Gefühle erst geweckt, findet die Wahl des Ferienortes auf der nicht-rationalen Ebene statt. Auf der Ebene also, wo der Preis in den Hintergrund rückt.

Die Schweiz wird sich als Ferienland nie über den Preis definieren können. Um mit unseren Preisen konkurrenzfähig zu bleiben, müssen wir bei unseren Gästen also das Verlangen nach dem Erlebnis Schweiz wecken, bzw. ihre Erinnerungen an glückliche Ferien in der Schweiz wach halten. Hier wird die strategische Bedeutung des Marketings klar. Marketing ist – neben Gastfreundlichkeit und Top-Dienstleistungen – das Mittel, um auch in Zukunft trotz unvermeidlich hoher Preise Gäste für unser Land zu begeistern. Denn Marketing wird für Produkte im Hochpreis-Segment immer wichtiger sein als für Produkte, die sich rein über den Preis definieren.

Die Mittel, die ins Marketing fließen, sind also gut angelegt. Sie ersparen zwar nicht die Investitionen in die Infrastruktur, aber sie sind die Grundlage dafür, dass der Gast den Wunsch hat, die Infrastruktur überhaupt kennen zu lernen.

* Direktor Schweiz Tourismus

URS VON ALLMEN

«Die Consultants sollen entlasten»

Der Präsident der Schweizer Sektion der FCSI Foodservice Consultants Society International möchte diesen Verband der professionellen Gastronomieberater und -planer in der Schweiz positionieren und zu einem Qualitätslabel aufbauen.

INTERVIEW: MARTIN J. PETRAS

Urs von Allmen, worin sehen Sie die wichtigsten Aufgaben des FCSI-Verbandes?

Wir möchten einerseits hoch qualifizierte Dienstleistungen anbieten und andererseits erfahrene freiberufliche Spezialisten der Bereiche Planung und Konzeptentwicklung unter einem Dach organisieren. Unser weiteres Ziel ist es, die Branche über die Arbeit der Planer, Berater und Konzeptentwickler aufzuklären.

«Der Wert der Planung und Konzeptentwicklung liegt im Resultat.»

Die Branche ist bis jetzt ohne den FCSI ausgekommen. Warum sollte sie diesen Verband jetzt brauchen?

Um auf dem schnellsten Weg zum Spezialisten für Planung und Konzeptentwicklung zu gelangen. Der FCSI-Verband umfasst praktisch alle Spezialisierungsrichtungen der Hotel- und Gastronomiebranche. Das FCSI-Label soll dabei für Qualität und Transparenz bürgen, und nicht zu vergessen den «Return on investment». Die Mitarbeit der Consultants soll dazu beitragen, dass Entwicklung

Zur Person

Urs von Allmen, 65, ist seit zwölf Jahren selbständiger Berater für Organisation, Process Engineering und Qualitäts-Management in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Seit 1999 ist er aktives FCSI-Mitglied. Der Präsident von FCSI Schweiz verfügt über 20 Jahre Berufserfahrung, darunter Stationen wie Hilton International, Court Line Ltd., Resorts und Casinos International und Mövenpick. Er war Geschäftsleitungsmitglied bei Ciga Hotels in Mailand und Costa Cruise Lines in Genua. Als Consultant war Urs von Allmen auch bei Einführungen von Qualitäts-Management-Systemen sowie bei Organisationsfragen für Architekten tätig. MJP

Foto: Martin J. Petras



URS VON ALLMEN

Der Präsident des FCSI Schweiz möchte die Branche über die Arbeit der Planer, Berater und Konzeptentwickler aufklären.

und Wachstum der Betriebe für die Hoteliers und Gastronomen auch finanziell interessant werden. Das ist heute wichtiger denn je.

«Die Professionalität führt doch eher zum Erfolg als Improvisation.»

Glauben Sie, die Hoteliers und Gastronomen sind mit ihrer Erfahrung und ihrem Wissen nicht in der Lage, diese Herausforderung allein zu bewältigen?

Hoteliers und Gastronomen sind und sollen Spezialisten sein. Ich weiss, wie das ist, denn ich habe selber eine langjährige Berufserfahrung in dieser Branche. Ich bin aber überzeugt, dass bei gewissen spezifischen Aufgaben das Management-Wissen allein nicht mehr ausreicht. Es ist hingegen unerlässlich, dass die Berater und Konzeptentwickler von Hoteliers und Gastronomen den entsprechenden Input erhalten, um möglichst konkret

und gezielt Lösungen zu erarbeiten. Die Rolle des Consultants ist es, den Auftraggeber bei Projekten zu entlasten und dafür zu sorgen, dass dabei keine gebastelten Lösungen herauskommen.

Sollten sich auch kleinere und mittlere Betriebe solche Beratung leisten?

Ich glaube, in allen Betriebsgrößen führt Professionalität doch eher zum Erfolg als Improvisation. Dabei müssen aber Aufwand und Projektgrösse im richtigen Verhältnis zueinander stehen.

Wie ist der Erfolg dieser Professionalität messbar?

Der Wert der unabhängigen Planung und Konzeptentwicklung liegt im Resultat. Alle Prozesse sollten direkt messbar sein. Ich denke beispielsweise an Kostenreduktionen und prozentuale Mehrumsatzberechnungen. Messen kann man auch die Gäste- oder Mitarbeiterzufriedenheit.

Was könnte das in konkreten Zahlen bedeuten?

Allein durch transparente Ausschreibungen und Offertenvergleiche liegen bei der Projektrealisierung

Einsparungen von bis zu 20 Prozent durchaus im Bereich des Möglichen.

Dem FCSI gehören neben Consultants auch Zulieferer an. Worin besteht die Synergie?

Es geht darum, dass beide am gleichen Strick ziehen, um das bestmögliche Resultat für den Auftraggeber oder Bauherrn zu erreichen. Die Consultants bringen den Herstellerfirmen weiter wichtige Inputs bei der Produktentwicklung und sind andererseits auf dem höchsten Wissensstand der neusten Geräte und Einrichtungen.

Birgt diese Verbindung nicht die Gefahr, dass Partikularinteressen dominieren?

Die Statuten und besonders der strikte Standeskodex der FCSI-Mitgliedschaft schränken diese Gefahren stark ein. Verstösse könnten zum Ausschluss aus dem FCSI führen.

«Es können auch Honorare auf Basis der Erfolgsbeteiligung vereinbart werden.»

Wie werden die Honorare der Planer und Konzeptberater Ihres Verbandes berechnet?

Bei Planungsaufgaben beträgt das Honorar etwa 7 Prozent des Projektvolumens, Grundlage ist die Honorarordnung des SIA für Ingenieure und Architekten. Bei Konzeptentwicklern werden je nach Anforderungsprofil Tageshonorare von 1500 bis 2500 Franken oder eine Projektpauschale abgemacht. Es können auch Honorare auf Basis der Erfolgsbeteiligung vereinbart werden. Dabei erhält der Konzeptberater neben einem kostendeckenden Ansatz beispielsweise einen prozentualen Anteil am erzielten Mehrumsatz oder an der verbesserten Kostenrechnung des Betriebs.

FCSI

FCSI (Foodservice Consultants Society International) ist ein internationaler Verband für Branchenspezialisten, dem weltweit an die tausend Mitglieder in 40 Ländern angehören. Besonders stark vertreten ist der FCSI in seinem Mutterland USA sowie in Grossbritannien.

Der 1999 gegründete FCSI Schweiz zählt zur Zeit rund 50 Mitglieder. Die Aufnahmekriterien für die Mitgliedschaft sind ein Fachdiplomaabschluss, die FCSI-Basisprüfung sowie spezifisches Fachwissen und mindestens zweijährige praktische Erfahrung in der Projektleitung. Finanziert wird der Verband durch Mitgliederbeiträge und Sponsorengelder. MJP

Der Bundesrat bleibt hart

Beherbergungsstatistik. Der Bundesrat stellt sich gegen Vorstösse im National- und Ständerat, die Beherbergungsstatistik fortzuführen. Das Bundesamt für Statistik (BFS) spare so 1,7 Mio. Franken. Das BFS müsse auch einen Beitrag zu den Sparbemühungen leisten, so der Bundesrat. Für die Beherbergungsstatistik bestehe keine gesetzliche Grundlage. Das BFS werde eine «minimale Ersatzlösung» realisieren. *TRU/sda*

Frankreich investiert

Massnahmenpaket. Frankreich will Tourismus-Hochburg bleiben und dafür in den nächsten Jahren deutlich mehr Geld ausgeben. Das Budget für Werbekampagnen im Ausland wird um 40% erhöht. Mit 76,7 Millionen ausländischen Touristen war Frankreich im 2002 das meistbesuchte Land. Weil Frankreich bei den Marktanteilen aber nur an dritter Stelle liegt, soll die Zugkraft des «Markenzeichens Frankreich» erhöht werden. *KJV/sda*

Erholung des Tourismus

Studie. In den Jahren 2003/04 wird der Tourismus in Westeuropa laut einer Erhebung des Basler Forschungsinstituts Prognos um je 5% zulegen, anschliessend um 3 bis 4%. Die Online-Buchungen sollen von 2% im 2001 auf bis zu 10% im 2006 steigen. Das Marktvolumen des westeuropäischen Tourismus liege heute bei deutlich über 190 (2000: 189) Mrd. Dollar. Billigfluglinien können mit einem Jahreszuwachs von bis zu 20% rechnen. *TRU/sda*

Studie: Tourismus braucht den Hub

Zürich. «Von einer Breitseite getroffen» wäre der Schweizer Tourismus, wenn der Flughafen Zürich zu einem Zubringerflughafen zurückgestuft würde. Zu diesem Schluss kommt eine Studie, die von der Firma BHP im Auftrag des Komitees «Wettoffenes Zürich» verfasst worden ist. Konkret gehen die Autoren davon aus, dass der Wegfall der internationalen Direktverbindungen alleine in den Märkten USA und Japan zu einem Nachfragerückgang von 30 Prozent

führen würde. Laut Studie hätte ein solcher Nachfragerückgang kurzfristig einen Umsatzeinbuße von 560 Mio. Franken zur Folge. Selbst wenn europäische Gäste die entstandene Lücke füllen würden, bliebe gemäss Studie ein Umsatzminus von 280 Mio. Franken pro Jahr bestehen. Die Erklärung der Autoren: Europäische Gäste sind weit weniger spendabel als Gäste aus Übersee. «Auf Grund dieser Resultate muss die Vorstellung revidiert werden, dass eine bis auf die

Zubringerdienste zu anderen Hubs abgespeckte Swiss gleichsam «gratis» zu haben sei», schreibt das Komitee «Wettoffenes Zürich» in einer Pressemitteilung. Die Organisation fordert deshalb eine «längst überfällige nationale Luftverkehrspolitik». Das Komitee «Wettoffenes Zürich» setzt sich für eine bessere internationale Verkehrsanbindung der «Greater Zurich Area» ein. Mitglied ist unter anderem Hans Lerch von der Kuoni Reisen Holding AG. *SST*

«HOTEL-PANEL 2001»

Hotel-Kennzahlen deuten auf Fortschritte der Effizienz

Fortschritte in der Produktivität und bei der Effizienz des Personaleinsatzes gehören zur Bilanz des neu herausgegebenen «Hotel-Panels 2001».

KARL JOSEF VERDING

Mit dem neuen «Hotel-Panel 2001 – Zahlen und Fakten zur Schweizer Hotellerie» sollen verlässliche Zahlen für den zwischenbetrieblichen Vergleich vorgelegt werden. Bereits zum fünften Mal hat das Bundesamt für Statistik (BFS) im Jahr 2001 eine Stichprobe aus der Gesamtheit aller Schweizer Hotelbetriebe gezogen. Im Frühjahr 2002 wurden die ausgewählten Hotels vom BFS angeschrieben bzw. kontaktiert. Die nun vorliegende Auswertung liefert statistisch repräsentative Ergebnisse und erlaubt Hochrechnungen auf die gesamte Schweizer Hotellerie.

70% DES GESAMTERTRAGS DURCH FOOD & BEVERAGE

Demgemäss verfügt der durchschnittliche Hotelbetrieb in der Schweiz über eine Kapazität von rund 38 Betten. Diese waren – gemessen an der Öffnungsdauer des Betriebes – mit 41,4% im 2001 leicht besser belegt als im Vorjahr. Wegen der kürzeren Öffnungsdauer der Betriebe hat jedoch das Total der Logiernächte in der Schweiz um rund 1,0% abgenommen. Dank eines Anstiegs des Übernachtungspreises auf durchschnittlich 85 Franken pro Gast (Logementmoyenne) – die Übernachtungspreise sind im Jahr 2001 gemäss BFS um rund 3,3% angestiegen – vermochten die Hoteliers den Beherbergungsbeitrag pro Bett trotz geringerer Öffnungsdauer um rund 2,4% auf 12 000 Franken zu steigern.

Der Gesamtertrag pro Betrieb liegt für 2001 mit 1,894 Mio. Franken im Mittel leicht höher als im Vorjahr (plus

2,4%). Davon werden nur rund 30% mit Übernachtungen erwirtschaftet. Rund 70% fallen auf den Food & Beverage-Bereich. Die Produktivität – der durchschnittliche Umsatz pro Mitarbeiter und Jahr – konnte leicht gesteigert werden, und zwar auf 117 507 Franken (Vorjahr 114 590 Franken). Der Umsatz pro Tag und Mitarbeiter stieg von 345 auf 352 Franken, was auf eine bessere Effizienz des Personaleinsatzes schliessen lässt. Die Lohnkosten pro Mitarbeiter sind im 2001 gegenüber dem Vorjahr um 2,55% auf 46 095 Franken angestiegen. Gemessen am Umsatz betragen die Lohnkosten 35,9% (plus 2,3%). Diese Entwicklung ist vor allem auf die Anpassung der Minimallohne zurückzuführen.

FINANZ-AUFWAND BELASTETE CASH-FLOW

Dank Einsparungen im Bereich der übrigen direkten Betriebskosten reduzierte sich das Betriebsergebnis I nur um 0,8% auf 25,8%. Infolge höheren Finanz- und Anlageaufwands und gesteigerten Abschreibungsbedarfs ging jedoch der Cash-flow auf 14,5% zurück (minus 10%), und der Reingewinn sank auf 6,1% (minus 24%).

Ein Blick auf die Bilanz des durchschnittlichen Hotelbetriebs im «Hotel-Panel 2001» zeigt, dass das Anlagevermögen im Verlauf von fünf Jahren von 88,2% auf 82,7% abgenommen hat. Im gleichen Zeitraum hat sich auch die Eigenkapitalquote positiv entwickelt – nämlich von rund 5% im Jahr 1997 auf 14,0% des Gesamtvermögens im Jahr 2001.

Träger des «Hotel-Panel»-Projekts sind das BFS, die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) und hotellerieuisse. Mit wissenschaftlich fundierten Methoden wertet das BFS die eingereichten Daten aus und erweitert seine bereits im Rahmen der volkswirtschaftlichen Gesamtrechnung bestehende Wertschöpfungsstatistik mit hotelspezifischen Strukturkennzahlen.

MILESTONE 2003

Die Lust an Innovationen ist ungebrochen

Wieder bewerben sich über 70 Projekte aus allen Tourismusbereichen und allen Landesteilen um den «Milestone Tourismuspreis Schweiz».

PETER KÜHLER*

Wie gross ist das Interesse der Branche am Milestone-Wettbewerb im vierten Jahr der Durchführung? Ist der Teich an innovativen Projekten und Ideen nach drei Jahren leergefischt?

Diese Fragen hatten sich die Veranstalter gestellt, als sie im März via Fachpresse und Internet zur Einreichung von Projekten aufforderten. Als bis Anfang Juni nur wenige Bewerbungen abgegeben wurden, machte sich eine gewisse Unruhe breit. Erst in den letzten Wochen setzte dann eine eigentliche Flut ein. Und so sind es wieder – wie in den Vorjahren – über 70 Projekte geworden. Spätbuchen liegt im Trend.

BEIM MILESTONE GIBT ES NUR GEWINNER

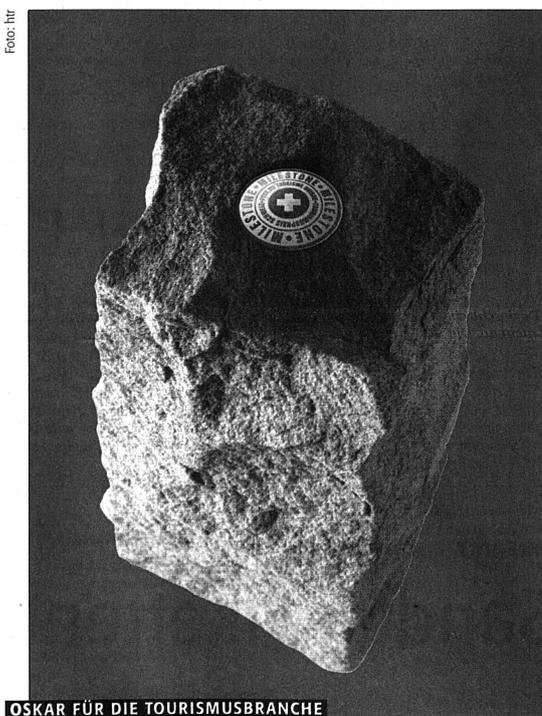
Die Veranstalter – es sind dies die hotel + tourismus revue, das Staatssekretariat für Wirtschaft und der Schweizer Tourismus-Verband – danken allen Bewerbern. Sie danken für die damit verbundene Arbeit, für die Bereitschaft, sich in die Karten sehen zu lassen, und für die Inkaufnahme eines «Leer-Ausgehens».

Es gibt aber nur Gewinner: Denn die ganze Tourismusbranche dokumentiert nach innen und aussen ihre Fähigkeit, Neues und Besseres zu entwickeln. Und das auch in schweren Zeiten. Innovative Tourismus-Unternehmer verbreiten Optimismus und Zuversicht, sie reissen andere Akteure mit.

VIELSEITIGE, MANCHMAL VERBLÜFFENDE KREATIVITÄT

Die eingereichten Projekte spiegeln die vielseitige und manchmal verblüffende Kreativität der Tourismuswirtschaft. Einige Beispiele: Vom Bed & Breakfast in der Baumkrone bis zum Fünf-Sterne-Designhotel; neue Technologien wie das Info-System der Hotels in und um Murten, das Front-Office-Programm der Schweizer Jugendherbergen oder der «Hotel-Optimizer» für Energiemanagement; Mega-Attraktionen wie Mystery Park, Swissarena Luzern und Snowpenair Jungfrau; ökologisch orientierte Projekte wie «Abgasfreie Mobilität im Alpenraum», Langsamtourismus am Mont Blanc oder das «Ecotaxi» in Locarno.

Beachtenswert sind viele kleine und kreative Initiativen wie «das kleinste Dachterrasserestaurant der Welt» in Stein am Rhein, das Alpen-



OSKAR FÜR DIE TOURISMUSBRANCHE

Am 28. Oktober werden Projekte und Personen, die im Tourismus Meilensteine setzen, mit dem «Milestone Tourismuspreis Schweiz» ausgezeichnet.

kurszentrum Gitschenen/UR oder die Kooperation «MonteMare». Bemerkenswerte unternehmerische Erfolgsgeschichten wie Swiss-Image, Hotel Uto Kulm Zürich und RailAway; viele Wander-, Gourmet- und andere Routen, wie zum Beispiel die Königstour im Alpstein oder der Trans Swiss Trail. Auch: neue Bücher (Gstaad für Gourmets), Kulturevents (Thuner Seespiele), Hotelgruppen (Wanderotel), zahlreiche wissenschaftliche Studien (Inszenierungen & Erlebniswelten bei Seilbahnen), Dienstleistungen für Gäste (All-inclusive Arosa, ZurichCard und Gäste Service Braunwald) usw.

Unmöglich, alle und alles hier darzustellen. Am besten: Eintauchen in die Milestone-Homepage www.htr-milestone.ch und durchzappen.

MEHR UND WENIGER AKTIVE DESTINATIONEN

Der Jury besonders aufgefallen in diesem Jahr sind die teilweise hochprofessionell erstellten Strategien, die detaillierten Marketing-Konzepte und Businesspläne sowie die Benutzung des Internets als Kommunikations-

mittel. Erfreulich auch, dass einzelne Orte und Regionen nun jedes Jahr neue Projekte präsentieren und damit ihren Erneuerungswillen bekräftigen. Wünschbar wäre ein besseres Echo aus der Westschweiz und dem Tessin. Dort gibt es ebenso viele bemerkenswerte Projekte und Initiativen – aber nur wenige Bewerbungen für den Milestone.

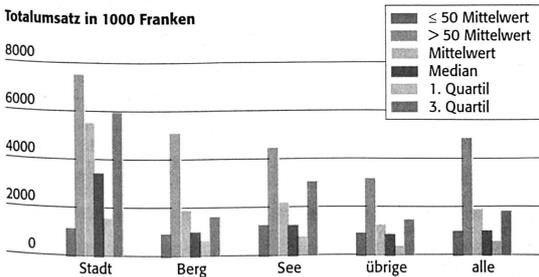
ANFANG OKTOBER STEHEN DIE NOMINIERTEN FEST

Aus den 74 Bewerbungen wird die Jury bis Anfang Oktober die potenziellen Preisträger nominieren und hier wie im Internet publizieren. Zusätzlich werden wieder Meilensteine für ein beispielhaftes Lebenswerk und für eine junge Powerfrau bzw. einen Powermann vergeben.

Am 28. Oktober findet im Hotel Bellevue Palace Bern die Preisverleihung statt. Dies in Gegenwart der eingeladenen Projektverfasser, der Tourismuszene, der Medien und der Behörden.

* Peter Kühler ist Vorsitzender der Milestone-Jury.

Jahresumsätze der Schweizer Hotels 2001



Hotelkategorien
 - Nach Regionen: Stadt, Berg, See, übrige
 - Nach Bettenanzahl: ≤ 50 (Betriebe mit bis zu 50 Betten), > 50 (Betriebe mit mehr als 50 Betten)
 - Mittelwert: Hochgerechneter Durchschnitt aller Betriebe (pro Kategorie)
 - Median: 50% aller Betriebe liegen unter oder über diesem Wert
 - Quartil: 25% aller Hotels liegen unter dem 1. Quartil (unteres Quartil), 25% liegen über dem 3. Quartil (oberes Quartil). Diese Angaben erlauben Grenzwerte im Sinne eines Benchmarks.

GASTRONOMIETRENDS USA

Das grosse Geschäft mit den Brötchen

Der König Hamburger verliert seine Vormachtstellung bei den Fastfood-Restaurants – die Sandwichs bringen seinen bis anhin unbedrängten Thron schwer ins Wanken. Branchenexperten erwarten auch für die Zukunft eine weitere Fortsetzung des Sandwichbar-Trends.

HARALD WEISS

Der amerikanische Brancheninformationsdienst Technomic Information Service meldet, dass den Amerikanern die Lust am Burger vergeht. Zwar werden mit Hamburgern in diesem Jahr noch 47,5 Milliarden Dollar umgesetzt, doch 2001 stieg der Burger-Umsatz nur um magere 2,7 Prozent, wogegen der Sandwich-Umsatz um 8 Prozent zulegen konnte und inzwischen bei 16 Milliarden Dollar angelangt ist.

Auch für die kommenden Jahre erwartet Technomic ähnliche Zuwachs-

raten für die Sandwichbars. Ein Grund dafür ist ein gestiegenes Gesundheitsbewusstsein der Amerikaner.

ESS-BEQUEMLICHKEIT UND GESUNDHEITSDENKEN

Nach einer Untersuchung der Sandwich-Kette Togo's ist den US-Bürgern zwar die Ess-Bequemlichkeit am wichtigsten, gleich danach aber folgen schon die Frische und die Qualität, die unter der Bequemlichkeit nicht leiden dürfen. Rund 61 Prozent der Amerikaner betonen, dass ihnen ein schnelles und unkompliziertes Mittagessen wichtig ist, damit sie Zeit für andere Dinge haben. «Ich habe drei Kinder und einen stressigen Job. Ich will mich gesund ernähren, aber es darf nicht viel Zeit kosten. Das Sandwich kann ich in der linken Hand halten und die rechte Hand ist frei für die Maus», lacht Sally Tucker, eine von Togo's Stammkundinnen.

So ist die Kombination aus Geschwindigkeit, Frische und Qualität auch das Erfolgskonzept von Togo's. Und das schon seit 1971, als der erfinderische Student Michael Cobler in

San Jose, Kalifornien, des Hungerns und des Mensa-Essens überdrüssig war und seinen eigenen Sandwich-shop gründete. Mittlerweile gibt es ungefähr 350 Togo's, die über dreissig verschiedene Sandwichs zubereiten, insgesamt etwa 164 000 Stück an jedem Tag.

DER MARKT STELLT SICH AUF DEN TREND EIN

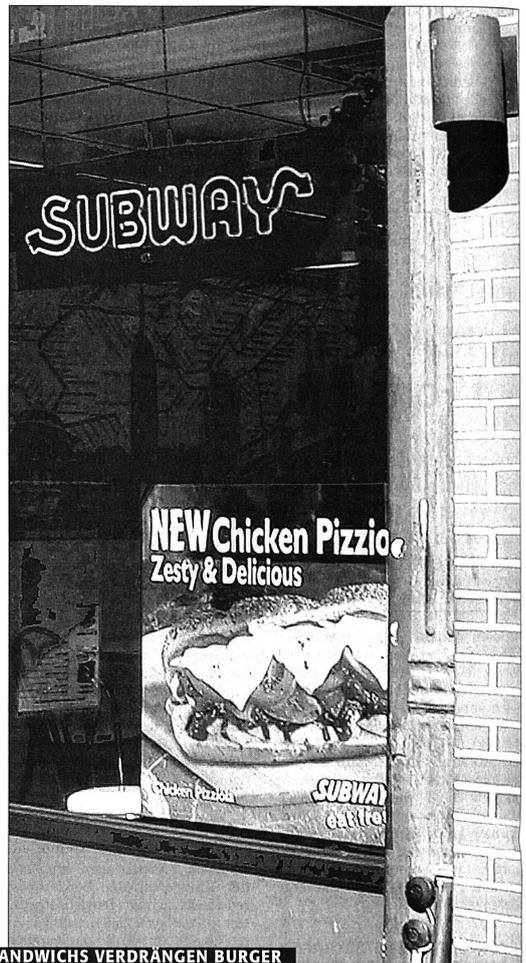
Ausser den grossen, spezialisierten Sandwich-Ketten hat sich in diesem Marktsegment inzwischen auch eine Reihe professioneller Cafés und Fastfood-Restaurants eingestellt. Auch deren Erfolgsgeheimnisse sind die Frische und die «Artenvielfalt». Bei so klangvollen Namen wie «Pan Roasted Salmon», «Cajun Chicken» oder «Herb Backed Turkey» läuft manchen schon das Wasser im Mund zusammen, lange vor dem Hineinbeissen.

Verschiedene Käse- und Fleischsorten gehören zum obligatorischen Standard, der sich dann mit vielen Extras beliebig kombinieren lässt: mit knackigen Salaten, reifen Tomaten, selbst zubereiteter Avocado-creme oder Shrimps. Auch bei der Brotsorte hat der Kunde die Qual der Wahl: von Pumpernickel über hellen oder dunklen Toast bis hin zu Bagels – oder alles in eines der verschiedenen Wraps eingewickelt.

AUCH EXTRAWÜNSCHE WERDEN ERFÜLLT

Das professionelle Personal erfüllt jeden Extrawunsch flink und freundlich. Bei so viel Service greift nur noch der sehr eilige Gast zum ebenfalls erhältlichen fertigen Sandwich im Kühlregal. «Wir sind eine Nation, die ihre Sandwichs liebt, schliesslich sind wir alle damit aufgewachsen», so Amy Spector, Chef von «Nation's Restaurant News». Ob in den riesigen Shopping Malls, rund um die touristischen Anziehungspunkte oder in den kleinen Strassen der Innenstädte, überall gibt es inzwischen kleine Sandwichläden, die vor allem in der Mittagszeit brechend voll sind.

Foto: Taja Keetman



SANDWICHS VERDRÄNGEN BURGER

Schnelles und unkompliziertes Essen: Direkt in der Sandwichbar oder auch zum Mitnehmen.

Zutaten, Brotsorten und Ambiente

Obwohl der Sandwichmarkt derzeit rasant wächst, ist es ein sehr hart umkämpftes Geschäft. Wer meint, schnell auf den Trend aufspringen zu können und sich den nächsten besten Store mietet, um mit ein paar belegten Brötchen erfolgreich zu sein, wird schnell wieder zumachen.

Über den Erfolg entscheiden die Zutaten und vor allem die Brotsorten. Spezielle Brote mit Sonnenblumenkernen, Honig, Zimt oder Rosinen anzubieten, gehört fast schon zur Pflicht, genauso wie die fettfreien, cholesterinarmen oder zuckerfreien Brote. Viele Ketten sind nur deshalb so erfolgreich, weil sie eigene Brote und Salate anbieten können, die es sonst nirgends gibt. Und in den Grossstädten, wo es sich vom Umsatz her lohnt, ba-

cken viele Sandwich-Restaurants sogar ihr Brot selbst, um sich von der Konkurrenz abzuheben. Für einen erfolgreichen Sandwich-Betrieb gehen also erhebliche Investitionen in die Rezepte und die technische Ausrüstung. Folglich drängen derzeit vor allem die grossen Brotbäckereien in diesen Markt.

Ziel ist es, die Kunden vor allem durch das frisch gebackene Brot anzulocken, das keine Konservierungsmittel enthält und nicht vorgebacken ist. Als ein weiterer Erfolgsfaktor gilt das Ambiente des Lokals, denn die meisten Läden bieten dem Kunden eine von Kopf bis Fuss durchgestylte Umgebung, gegen welche jede Burger-Filiale einfach alt und staubig aussieht. HW

AMERIKANISCHE RESTAURANTKETTEN

Sandwichketten und «Quick-casual»

Die Analyse der grössten amerikanischen Restaurantketten zeigt, dass der Bereich Backwaren und Sandwichs die am schnellsten wachsende Verpflegungskategorie darstellt. Auch das «Quick-casual»-Segment befindet sich weiterhin im Wachstum.

MARTIN J. PETRAS

Trotz des schwierigen wirtschaftlichen Umfelds und der wachsenden Sorgen um die internationale politische Lage konnten die grossen amerikanischen Restaurantunternehmen letztes Jahr das Niveau des Jahres 2001 gut behaupten.

Gemäss der jährlich publizierten Studie des amerikanischen Foodservice-Beratungsunternehmens Technomic, betreffend die geschäftliche Entwicklung der führenden hundert Restaurantketten der Vereinigten Staaten, konnten hingegen die Verpflegungs-Branchenführer letztes Jahr die Umsätze von 2001 gesamthaft gesehen um deutliche 4,7 Prozent überbieten.

Die US-Top-Hundert unter den Restaurantketten erzielten 2002 einen Umsatz von 145,8 Milliarden Dollar,

womit die Branchenriesen um 6,6 Milliarden über dem Vorjahr lagen.

Die Analyse zeigt auf, dass der Bereich Backwaren und Sandwichs mit 13,7 Prozent die höchste Wachstumsrate verzeichnen konnte.

BACKWAREN MIT HÖCHSTEM WACHSTUM

Unter den Backwaren- und Sandwichanbietern konnte sich mit einem Umsatzwachstum von 68 Prozent die 1981 gegründete Sandwichkette und Franchise-Company Quiznos Classic Subs mit am besten positionieren.

Weltweit gibt es über 2000 Filialen in 13 Ländern. An zweiter Stelle folgten die Donuts-Anbieter mit 13 Prozent. Innerhalb der Full-Service-Kategorie der US-Top-Hundert konnten sich mit über 8 Prozent ebenfalls die Restaurants im italienischen Stil gut behaupten.

Seit einigen Jahren sind auf dem internationalen Restaurant-Parkett vor allem die «Quick-casual»-Restaurantkonzepte in aller Munde. Die qualitativ hoch stehende und lockere Verpflegung auf die Schnelle kommt besonders in den Grossstädten immer besser an, wo die Geschäftstätigen im-

mer weniger Zeit – und Geld – für ihre Verpflegung zur Verfügung haben.

Das rasante Wachstum der «Quick-casual»-Restaurantketten hat aber leicht an Schwung eingebüsst: Die 15 grössten Anbieter dieser Kategorie konnten 2002 gesamthaft um 12 Prozent zulegen, während es 2001 noch satte 17 Prozent waren.

«QUICK CASUAL» WÄCHST WEITER

Die am schnellsten wachsende Restaurantkette im «Quick-casual»-Segment war die Atlanta Bread Com-

pany, vier weitere konnten ihre letztjährigen Umsätze kräftig steigern: Chipotle, Panera Bread/St. Louis Bread, Baja Fresh Mexican Grill und Corner Bakery.

Abschliessend hält Technomic fest, dass trotz des Wachstums der US-Top-Hundert der Restaurantketten insgesamt die Resultate der einzelnen Unternehmen doch sehr unterschiedlich ausfielen: von 68 Prozent Wachstum bis hin zu Rückgängen von 14 Prozent. Die Grösse allein scheint noch lange kein Garant für Erfolg zu sein, gab es doch in jeder Restaurantkategorie auch Verlierer.

Foto: Taja Keetman



WENIGER ZEIT UND WENIGER GELD

Die Sandwichketten treffen die Essensbedürfnisse der Grossstädter: schnelle und günstige Verpflegung.

Am schnellsten wachsende US-Ketten

Mit Umsätzen über 200 Mio. \$, Rangliste nach Umsatzplus in 2002 vs. 2001

Restaurantkette	2002 Umsatz (Mio. \$)	% Änd. Umsatz	% Änd. Units
1 Quiznos Classic Subs	\$ 615*	68%	39%
2 Chipotle	\$ 225*	55%	31%
3 Panera Bread/St. Louis Bread Co.	\$ 755	43%	30%
4 Baja Fresh Mexican Grill	\$ 249	41%	39%
5 Krispy Kreme	\$ 622	39%	25%
6 Culver's Frozen Yogurt	\$ 280	30%	26%
7 Buffalo Wild Wings Grill & Bar	\$ 285	28%	26%
8 P.F. Chang's China Bistro	\$ 400	28%	21%
9 Carrabba's Italian Grill	\$ 343	24%	19%
10 Starbucks	\$ 2 940	23%	19%
Total	\$ 6 711	32%	35%

* Technomic Estimation

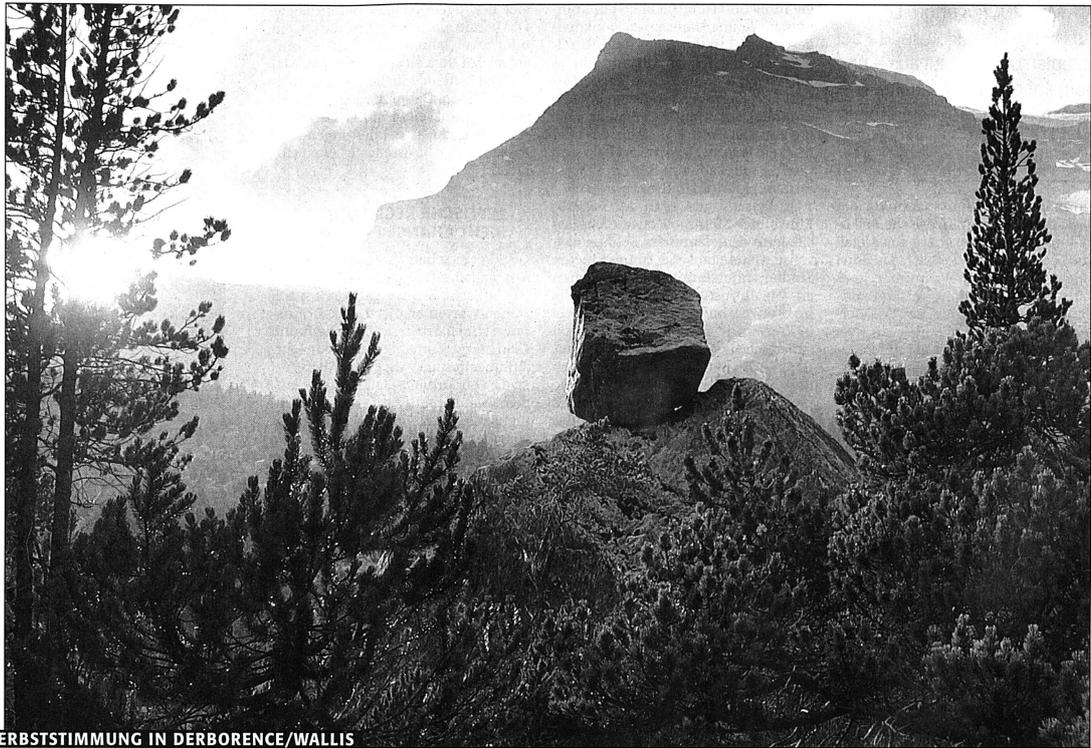
Quelle: Technomic

HERBSTPROGNOSEN

«Jetzt die Ferienguthaben beziehen»

Nach einem eher durchgezogenen Sommerverlauf ist die Herbst-Stimmung bei den Touristikern mehrheitlich gut bis sehr gut, wenn auch aus verschiedenen Überlegungen.

Fotos: Swiss-Image



HERBSTSTIMMUNG IN DERBORENE/WALLIS

Die Landschaft und die speziellen Stimmungen geniessen zu können, ist nicht selten der Auslöser für den Wunsch, ein paar herbstliche Tage in Berggegenden zu verbringen. Die übrig gebliebenen Ferienguthaben machen es in dieser Jahreszeit möglich.

TONI RÜTTI

«Nach dem heissen Sommer verspüren viele Leute das Bedürfnis, noch ein paar Tage in kühleren Regionen zu verbringen, so auch im Berner Oberland», konstatiert Eduardo Zwysig, Marketingverantwortlicher bei Gstaad Saanenland Tourismus. «Zudem wollen viele Berufstätige jetzt ihre restlichen Ferienguthaben beziehen. Dies spiegelt sich vor allem in den kurzfristigen Buchungen wider», so Zwysig.

IM TESSIN DAUERT DIE SAISON LÄNGER

«Ist es im Herbst im Tessin schön, dauert unsere Saison länger als in der übrigen Schweiz. Wenn es anderswo längst herbstlich verhangen ist, begehen sich immer noch viele Gäste auf den Monte Tamaro, den San Salvatore oder den Monte Brè», sagt Michaela Fiscalini, Kommunikationsmanagerin bei Tessin Tourismus. Weil die Süd- schweiz eine ausgesprochene Last-Minute-Destination geworden sei, präsentiere sich der Buchungsstand für den Oktober zwar noch eher schwach. Die Tessiner Hotellerie verspreche sich aber viel von den laufenden Werbekampagnen in Deutschland und in der Deutschschweiz.

PACKAGE FÜR VÉLOFERIEN IM BÜNDNERLAND

Gieri Spescha, PR-Verantwortlicher von Graubünden Ferien, stützt sich bei seiner positiven Herbstprognose auch auf die Bündner

Logiernächtezahlen der Monate Mai bis Juli. «Graubünden konnte allein im Juli als einzige grosse Schweizer Ferienregion zulegen, und zwar um etwa 5 Prozent, während andere im gleichen oder sogar doppelten Umfang Einbussen einstecken mussten»,

so Spescha. Viel verspricht er sich – je nach Wetterentwicklung – von den Themen Wandern und Biken. Gerade im Segment Biken sollten seiner Meinung nach interessante Pauschalarrangements Gäste anziehen.

WALLIS: AUFHOLEN NACH EINBUSSE IM SOMMER

Der Zuwachs, den das Wallis im Sommer 2003 im Segment Schweizer Gäste verzeichnen durfte, könnte womöglich leicht auf die Herbstresultate drücken. Denn es sei denkbar, dass viele potenzielle Schweizer Gäste ihren Bedarf an Wallis-Ferien bereits gedeckt haben, befürchtet Urs Zenhäusern, Direktor Wallis Tourismus. Das heisst aber nicht, dass er den kommenden Wochen pessimistisch entgegenblicke – im Gegenteil. Für Zenhäusern ist es keine Frage, dass das Wallis von der sich in Asien abzeichnenden positiven Trendwende profitieren kann. An Angeboten von Packages, etwa für Weinfeste, fehle es jedenfalls nicht.

DIE «NORMALSITUATION» WIEDER HERBEIFÜHREN

Die Grundaustlastung der Hotelbetten sei ebenso gut wie die bereits eingegangenen Vorbuchungen, sagt Mario Lütolf, Direktor Luzern Tourismus. «Die Verluste, die wir in den Monaten April bis Juni einstecken

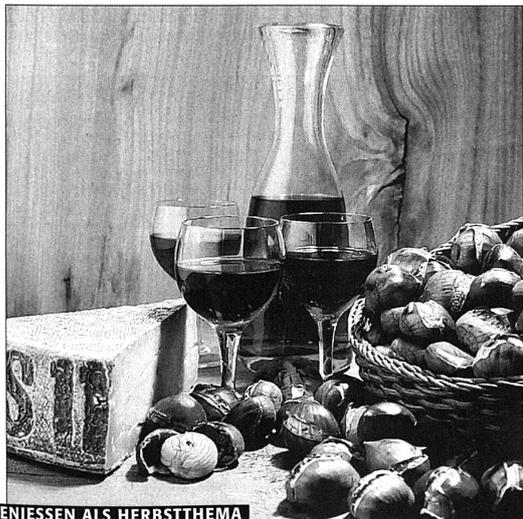
mussten, lassen sich allerdings nicht mehr wettmachen», so Lütolf; Luzern musste in dieser Periode ein Minus von rund 15 Prozent hinnehmen. «Ich gehe davon aus», sagt Lütolf, «dass die kulturellen Luzerner Herbstevents, für die mit entsprechendem Marketingaufwand geworben wird, helfen, wieder die «Normalsituation» herbeizuführen.»

OSTSCHWEIZ: DEN STAMMGÄSTEN SEI DANK

In den touristisch relevanten Ostschweizer Destinationen und in

Liechtenstein prägt ein mehrheitlich guter Buchungsstand die Periode September bis Mitte Oktober. Ab zweiter Hälfte Oktober nimmt das Buchungsvolumen jedoch deutlich ab. «Bei den bereits vorhandenen Buchungen handelt es sich vielfach um Buchungen von Stammgästen», sagt Hanspeter Mazenauer, Marketingverantwortlicher bei Ostschweiz Tourismus.

Optimistisch gibt sich Daniel Egloff, Direktor Basel Tourismus. «Diverse im Zweijahresturnus stattfindende Messen finden in den ungeraden Jahren statt, wie etwa die Gastronomiefachmesse Igeho.»



GENIESSEN ALS HERBSTTHEMA

Im Tessin und anderswo werden marketingmässig die Sinne angesprochen.

«Herbstlich Willkommen» zum Vierten

Schweiz Tourismus (ST) lanciert zum vierten Mal die Herbst-Kampagne. Herausgegeben wurden die 36-seitige Broschüre «Herbstlich Willkommen» und ein Booklet mit Herbst-Tipps. Für die Kampagne werden 1,45 Mio. Franken investiert. Seit August wird die Kampagne auf einer Million Flaschen der Marken Obi und Rittergold der Thurella AG kommuniziert. Railway/Railtour vertreibt die Broschüre an 450 Bahnhöfen und wirbt mit Plakaten. Das Booklet hängt in 1600 Trams in Zürich, Basel, St. Gallen, Bern, Genf und Lausanne und liegt in rund 1850 Postautos und Regionalzentren von Postauto Tourismus auf.

In Deutschland und Frankreich wird geworben mittels Radio, Flyers als Beilagen in Magazinen und mit Reiseportalen im Internet. Die Partner sind Railway/Railtour, Swiss Wine Exporters' Association und der Schweizer Alpen-Club SAC.

Die herbstliche «Gastfreundschaftsinitiative» mit dem Wettbewerb wird nicht mehr durchgeführt. «Offenbar war seit jeher vorgesehen, dass die Lebensdauer dieser Aktion drei Jahre sein soll», so die Aussage von Daniela Bär, der Kommunikationsverantwortlichen bei Schweiz Tourismus. MW

Infos unter www.MySwitzerland.com oder unter Gratis-Tel. 00800 100 200 33

Die htr hat einige Hotels nach Herbstangeboten und Buchungsstand befragt

Hotel	Packages	Buchungsstand für Herbst 2003
Schweizerhof Luzern, 5* (QQ), Luzern	Packages zu «Herbstlich Willkommen», Gwand Fashion und Lucern Blues Festival	Buchungen wie Vorjahr, nur kurzfristiger
Victoria, 3*, Meiringen	Midweek-Special mit Aareschluss sowie Gourmet-Tage im November	Wochenende und September gut gebucht
Edelweiss, 4* (QQ), Sils-Maria	Edelwochenenden (inkl. Massage) und Goldlärchenwoche (inkl. Museum)	Gut. Stand letztes Jahr sollte erreicht werden
Ahorn, 3*, (QQ), Oberwald	Hirschbrunf-Woche plus das Angebot sieben Nächte für den Preis von sechs	Rückgang bis Oktober, danach gut
Park Hotel Delta, 5* (QQ), Ascona	Vierte Nacht gratis, normale Golf- und Wellnessangebote	Bis jetzt schlecht gebucht
Hof Weissbad, 4* (QQ), Weissbad b. Appenzell	2-Tages-Pauschalen für Carte-Blanche-Inhaber sowie Pauschalwochen	Gut, jedoch sehr kurzfristige Buchungen
Ambassador, 4* (QQ), Zürich	Keine Spezial-Angebote, Herbst ist die Hauptsaison	Sieht nicht schlecht aus, wird kurzfristig gebucht
Goldley, 3*, Interlaken	Spezielles Arrangement für Senioren, Mystery-Package und Love-Room-Pauschale	Sehr gut. Besser als Vorjahr, auch dank Mystery-Pack
Ferieneck Hohnegg, Unique (QQ), Saas Fee	Angebot «Wilde Wochenenden», Metzgerei und Bio-Brunch	Generell viel weniger Buchungen als letztes Jahr
Du Lac, 4* (QQ), Lugano-Paradiso	First-Minute-Angebot und verschiedene Packages mit RailAway	Buchungen gegenüber Vorjahr ausser im September rückläufig
Park Hotels Waldhaus, 5* (QQ), Flims Waldhaus	Die Packages aus dem Sommer werden weitergezogen. Keine speziellen Herbstangebote.	Rund 20% tiefer als im Vorjahr, wegen Umbau-Baustellen
Les Sources des Alpes, 5*, Leukerbad	Ein-, Zwei- und Drei-Tages-Packages sowie Wildwochen. Werden jedoch nicht publiziert.	Wie im 2002, der Oktober ist stärker als der September MW

LETLAND

Der EU-Anschluss soll Gäste bringen

Ab Mai 2004 gehört Lettland zur EU. Die Hotellerie der Hauptstadt Riga baut aus – und hofft auf grosse Geschäfte. Was noch fehlt, sind Touristenhotels.

JOACHIM BARMWOLDT

Ein mächtiger Walnussbaum vor der Backsteinfassade, französische Balkone und das Dachgeschoss aus Metall und Glas: So präsentiert sich das Hotel Bergs, welches Miteigentümer Justs Karlsons jetzt mitten in Lettlands Hauptstadt Riga eröffnet hat. Das Vier-Sterne-Haus bietet 38 Suiten (ab etwa 100 Euro pro Nacht), zwei Konferenzräume sowie Restaurant, Bar, Fitness-Center, Sauna und drei Läden. Etwa 9 Millionen Euro investierten die Eigentümer in das Hotel, das aus zwei Gebäuden aus dem 19. Jahrhundert besteht.

HOTELKETTEN HALTEN MARKT FÜR ZU KLEIN

«Laut Gerüchten sollen weitere hochklassige Hotels in Riga gebaut werden. Doch was wirklich fehlt, sind gute Zwei- und Drei-Sterne-Hotels für Touristen», sagt Margarita Platace. Sie arbeitet in Riga als Sales- und Marketing-Direktorin für das moderne Fünf-Sterne-Hotel de Rome mit 88 Zimmern (ab 137 Euro pro Nacht) und das Drei-Sterne-Hotel Konventa Seta. Dieser Name bedeutet übersetzt «Kon-

venthof» und ist tatsächlich ein Komplex aus neun restaurierten, denkmalgeschützten Häusern aus dem Mittelalter. «In der Rigaer Altstadt gibt es noch einige andere Drei-Sterne-Hotels. Sie haben aber jeweils nur etwa 20 Zimmer», sagt Margarita Platace. «Die grossen Hotelketten denken, dass der Markt in Riga zu klein ist. Deshalb sind bislang nur Radisson SAS, Best Western und Maritim in Riga vertreten.»

Insgesamt gibt es in der 747 000-Einwohner-Metropole etwa 2000 klassifizierte Hotelzimmer. Schätzungsweise weitere tausend Zimmer bieten Studentenhôtels und Privatpensionen an. Die Auslastung liegt zum Beispiel im Konventhof im Jahresmittel bei 87 Prozent; je nach Monat schwankt sie jedoch erheblich – so wie in den anderen Häusern auch: Im Mai, August und September treffen in Riga die meisten Gäste ein. Die schwächste Auslastung verzeichnen Rigaer Hotels im Dezember und Januar. «Mit der Ausnahme von Silvester. Dann kommen viele russische Gäste, um zu feiern», sagt Margarita Platace.

«In Riga wird das Geschäft jetzt in Zwei- und Drei-Sterne-Häusern gemacht. Die Spitzenhotels können noch keine grossen Wachstumsraten vorlegen», sagt Bernhard Loew. Der Regionaldirektor der Schlössle-Hotelgruppe leitet in Riga das «Grand Palace», ein Fünf-Sterne-Haus in einem historischen Bankgebäude mit Orangerie, stilvoller Einrichtung und 56 Zimmern (ab 201 Euro pro Nacht). «Die Gäste sind überrascht von der Qualität und dem freundlichen Ser-

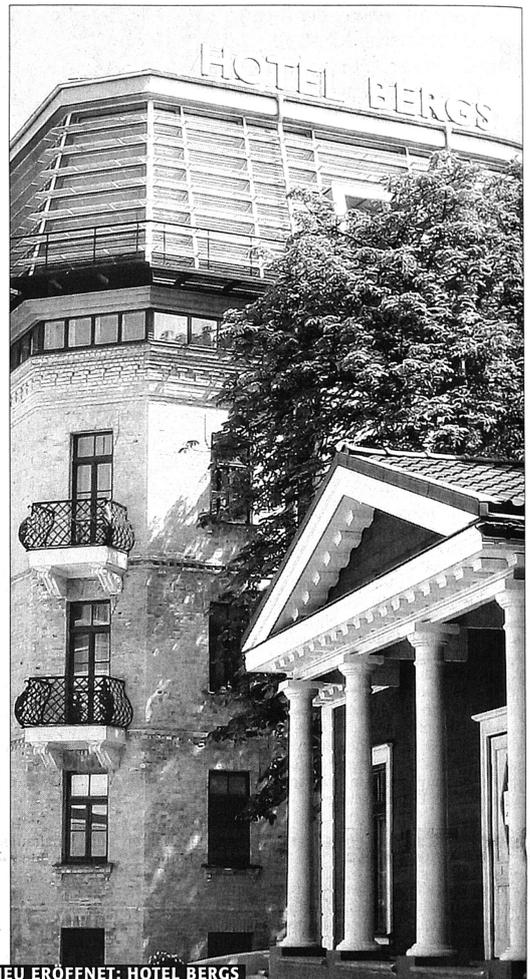
vice der Rigaer Hotels», betont Loew. Das könnte dazu beitragen, dass in ein oder zwei Jahren ein Touristen-Ansturm auf Riga einsetzt. Denn ab Mai 2004 ist Lettland Mitglied der Europäischen Union. Dadurch werden Reisen nach Riga mit seinen mittelalterlichen Kirchen und Gassen, den Jugendstil-Fassaden und Strassencafés noch einfacher.

LETTISCHE REGIERUNG SIEHT CHANCE ERST JETZT

«Wer jetzt baut, hat dann eine gute Ausgangsbasis», sagt Bernhard Loew. Die lettische Regierung begreift nach seinen Worten erst jetzt, dass Tourismus schnell Arbeitsplätze schafft und Geld bringt. Zumal Besucher von Lettland beeindruckt sind: von Rigas Altstadt, von Jurmalas 34 Kilometer langem Sandstrand und vom weiten, menschenleeren Landesinneren mit Hirschen und Elchen. Bernhard Loew, der auch diese Ressource für das Grand Palace Hotel nutzt, erzählt: «Wir haben viele Jagdgäste. In Lettland ist die Jagd gut organisiert.» Nach erfolgreicher Pirsch serviert Loew den Waidmännern ihre Beute frisch zubereitet im Restaurant Seasons. Maximal 36 Gäste können dort speisen und geschickte Jäger betrachten: An den orangefarbenen Wänden hängen Gemälde von heranschleichenden Tigern.

www.hotelbergs.lv
www.derome.lv
www.konventa.lv
www.schlössle-hotels.com

Fotos: Joachim Barmwoldt



NEU ERÖFFNET: HOTEL BERGS

Der Hotelmarkt in Riga ist um ein Haus reicher: Erst kürzlich hat das Hotel Bergs seine Pforten geöffnet. Laut Gerüchten sollen weitere hochklassige Hotels folgen.

Anzeige

granini
Mit allen Sinnen erleben

GRANINI GENUSS DES JAHRES
Cocktail
Caraiba



AMBIENTE FÜR JAGDGÄSTE

Im Restaurant «Seasons» des Fünf-Sterne-Hauses «Grand Palace» erhalten die zahlreichen Jagdgäste ihre Beute frisch zubereitet serviert.

Spuren der Sowjetzeit in der Statistik

Mehr Gäste, mehr Hotels, aber kaum mehr Betten: Dieses verblüffende Ergebnis hat das Statistische Büro von Lettland veröffentlicht.

In dem baltischen Land, das mit 64 589 Quadratkilometern fast so gross wie Bayern ist, verdoppelte sich demnach zwischen 1995 und 2002 die Zahl der Besucher auf 666 218. Die meisten Auslandsgäste kamen laut Statistischem Büro aus Finnland und

Deutschland. In derselben Zeitspanne stieg die Zahl der Beherbergungsbetriebe in Lettland von 209 auf 297. Doch die Zahl der Betten wuchs nur von 18 191 auf 19 093.

Die Erklärung: Ferienheime und Sanatorien aus der Sowjetzeit, die zum Beispiel kaum 20 Kilometer von Riga entfernt am langen weissen Ostseestrand von Jurmala stehen, wurden verkleinert oder geschlossen. JB



ÖKOHOTEL UCLIVA / Der Direktor Alfred Kral hat mit seinem Mitarbeiter-Team eine Werteanalyse vorgenommen. **SEITE 10**



«STERNEN MURI» / Für 1,4 Mio. Franken wurde der traditionelle Landgasthof zum modernen Seminar- und Event-Gasthof. **SEITE 11**

**Tourismus
Hotellerie**

hotel+tourismus revue

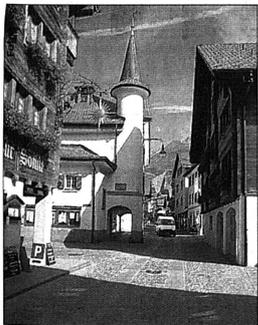
GENERALVERSAMMLUNG

STV tagt in Andermatt

Heute Donnerstag trifft sich der Schweizer Tourismus-Verband (STV) in Andermatt zur Generalversammlung. Thema sind unter anderem die Finanzen.

«Unsere Finanzen werden sicher zu Diskussionen führen», sagte STV-Direktorin Judith Renner-Bach im Vorfeld der Generalversammlung in Andermatt. Ein Blick in den Jahresbericht zeigt weshalb: Die Betriebsrechnung des Verbands schliesst mit einem Minus von rund 54 080 Franken.

Als Ursache für diese prekäre Situation führt Judith Renner-Bach im hr-Interview (siehe Cahier français Seite 1) zwei Punkte an: Zum einen sind die Einnahmen aus den Mitgliederbeiträgen gesunken, weil einzelne Mitglieder fusioniert haben oder aus dem Verband ausgetreten sind. Zum anderen habe der Verband in der Vergangenheit Aufgaben übernommen, ohne die damit verbundenen Kosten genügend zu berücksichtigen. «Wenn wir keine externen Finanzierungsquellen finden, müssen wir uns auf die rentablen Leistungen konzentrieren.»



Andermatt ist heute Kulisse der STV-GV.

Bei den Mitgliederbeiträgen sei der Handlungsspielraum jedoch beschränkt, sagt die STV-Direktorin: «Unsere Mitglieder haben selber zu kämpfen.» Neu sollen aber Mindestbeiträge eingeführt werden; die Generalversammlung entscheidet heute über einen entsprechenden Antrag. Im Vordergrund dieser Massnahme steht laut Judith Renner-Bach indes die Transparenz, nicht die Finanzen: «Wenn jene Mitglieder, die im Moment unter diesen Grenzen liegen, den neuen Mindestbeitrag zahlen würden, brächte uns das bloss 15 000 Franken mehr ein.» **SST/MS**

GÄSTESTRUKTUREN

Pauschalgäste sind begehrter

Der heisse Sommer hat den Schweizer Tourismusorten steigende Frequenzen an Tagesausflüglern gebracht. Umsatzmässig bringen sie den Destinationen aber weit weniger ein als Übernachtungsgäste. Die Orte rühren deshalb verstärkt die Werbetrommel.

ROBERT WILDI

Auf 1,4 Millionen Logiernächte kommen in Interlaken jährlich rund 5 Millionen Tagestouristen. Doch das Verhältnis täuscht über die wahre Bedeutung der beiden Gästegruppen hinweg. «Die Pauschaltouristen geben bis 450 Franken pro Nacht aus», hält Tourismusdirektor Stefan Otz fest. Bei einem Durchschnittswert von 200 Franken spülen sie dem Berner Oberländer Ferienort immer noch 280 Millionen Franken in die Kasse.

Gemäss Otz beträgt die mittlere Aufenthaltsdauer pro Gast 2,1 Nächte. Die Tagestouristen geben deutlich weniger Geld aus. Sie verbinden ihr Kommen mit einem Ausflug in den Mystery Park oder fahren aufs Jungfraujoch oder Schilthorn. Ausser ein bis zwei Mahlzeiten wird nicht speziell konsumiert. Interlaken ist in normalen Jahren wie Luzern ein beliebtes Ziel für Tagesgäste aus aller Welt. Viele Schweiz-Angebote von ausländischen Reiseveranstaltern sehen zumindest einen Kurzbesuch in den beiden Destinationen vor.

70% DER EINKÜNFEN VON ÜBERNACHTUNGSGÄSTEN

Dieses Jahr sind die Frequenzen von Tagesgästen in Luzern und Interlaken ziemlich schwach, da sich die grosse Abhängigkeit von den Fernmärkten USA und Asien als Negativfaktor erwiesen hat. Für den Luzerner Tourismusdirektor Mario Lütolf bleibt das Pauschalgeschäft mit 35 Prozent aller Gäste nach wie vor der wichtigste Faktor für den Erfolg. Obwohl auch die Logiernächte dieses Jahr rückläufig sind, baut er auf dieses Potenzial. «Vor allem ausländische Gäste geben bis 500 Franken pro Übernachtung aus», so Lütolf. Die Bedeutung des Pauschalismus schlägt sich auch in nationalen Statistiken nieder. Im vergangenen Jahr wurden 70 Prozent der gesamten Tourismuseinnahmen in der Schweiz durch den Reiseverkehr mit Übernachtungen generiert.

Das weiss man auch in Davos. Dort beträgt die durchschnittliche Auf-

Foto: Swiss-Image



WENIGER SPENDABEL

Tagesgäste geben deutlich weniger Geld aus als Übernachtungsgäste. Auch Tourismusorte mit einem vergleichsweise hohen Tagesgäste-Anteil versuchen deshalb, potenzielle Besucher mit besonderen Arrangements an die Destination zu binden.

haltsdauer der Pauschaltouristen gemäss Verkehrsdirektor Armin Egger stolze 4,8 Nächte.

Davos und andere grössere Destination in den Berggebieten wie Flims/Laax oder Grindelwald profitieren dank ihrer guten Erreichbarkeit auch von der Gunst der Ausflugsgäste. Schwieriger ist der Kampf um Tagestouristen in abgelegenen Destinationen. Im Engadin oder in Zermatt liegt der Anteil an Gästen, die nicht über Nacht bleiben, auf einem bescheidenen Niveau. «Im Gegensatz zu zentral gelegenen Orten sind wir für Kurzausflüge nicht so beliebt», räumt der Zermatter Verkehrsdirektor Roland Imboden ein. Die Walliser Destination weist im Winter eine durchschnittliche Gästefrequenz von 5,5 Nächten auf. Im Sommer sind es gemäss Imboden nur 2,3 Nächte.

KONGRESSTEILNEHMER HELFEN KOMPENSIEREN

Nach neuen Einnahmequellen müssen diejenigen Destinationen suchen, die weder für Pauschal- noch Tagestouristen zu den Topzielen gehören. Dazu gehören kleine und

mittelgrosse Städte wie beispielsweise St. Gallen. «Wir haben relativ wenige Gäste, die via Reiseveranstalter eine Pauschalreise bei uns buchen», räumt Verkehrsdirektor Alberto Vonaesch ein. Wie in der ganzen Region Bodensee sei auch in St. Gallen der Tagestourismus wichtiger. Vonaesch hätte nichts gegen mehr Übernachtungsgäste einzuwenden: «Diese geben im Durchschnitt 180 Franken pro Nacht aus, während der Tagestourist kaum mehr als 60 Franken liegen lässt.» Er weiss, dass in St. Gallen auch in guten Zeiten nie die Gästezahlen von Luzern oder Zürich erreicht werden können. «Wir setzen daher ganz klar auf die Weiterentwicklung des Kongress-, Tagungs- und Seminarismus», folgert Vonaesch.

Eine etwas andere Strategie verfolgt Luzern. Dort wird seit einigen Jahren versucht, mehr Individualgäste vor allem aus dem Inland und den umliegenden europäischen Staaten zu gewinnen. Das Segment der Geschäftsreisenden wird aber dennoch nicht vernachlässigt. «Wir wollen unsere starke Basis im Pauschalreisegeschäft mit mehr Gästen in den Bereichen Freizeit, Kultur und Business

ergänzen», umschreibt Mario Lütolf die Zielsetzung.

VERSTÄRKTE MARKETING-BEMÜHUNGEN

Ihre Werbeaktivitäten im Inland haben neben Luzern auch die meisten übrigen Schweizer Reiseziele verstärkt. «Wir haben in der Schweiz dieses Jahr eine grosse Kampagne mit massgeschneiderten Pauschalen lanciert», sagt Roland Imboden von Zermatt Tourismus. Um den Anteil an Pauschaltouristen zu steigern, rührt auch St. Gallen/Bodensee Tourismus die Werbetrommel. «Wir versuchen, Tagungsgäste mit zusätzlichen Arrangements an St. Gallen und die Region zu binden», sagt Alberto Vonaesch.

Eigene Reiseaktivitäten in die Zielmärkte erachtet Mario Lütolf als wichtige Marketing-Massnahme. Dort schliesst er Verträge mit Reiseveranstaltern ab, welche die wichtigen Pauschalreisenden nach Luzern bringen. Ebenso wichtig ist für Lütolf der Leistungs-Verkauf und die Promotion in Luzern selbst. Hier wird sowohl auf Tages- wie auch Übernachtungsgäste fokussiert.

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

hoteljob

Ihr Ansprechpartner für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie

hotellerie suisse

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

happy YOU

Verlangen Sie unser Aktionsangebot.

happy systems™

I wett i hott es happy-Bott.

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

gemeinsam

HOTELA

HESSERUnternehmensberatung
für Hotellerie & RestaurationPlanen 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 Pfäffikon SZ
055/410'15'57 - 079/422'37'24
Fax 055/410'41'06**Gsell & Partner**

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Profitieren Sie von
unseren Branchenkenntnissen!**Kauf & Verkauf**von Hotel Liegenschaften.
Absolute Diskretion ist für
uns selbstverständlich.

Herr Urs Gsell persönlich

Pilatustrasse 3a & 5, CH-6003 Luzern
Fon +41 (0)41 220 2000, Fax +41 (0)41 220 2001
www.gsellundpartner.ch-info@gsellundpartner.ch**Ihre Herausforderung**An wunderschöner Aussichtslage über dem rechten
Thunerseeufer zu verkaufen oder zu verpachten**Drei-Sterne-Hotel**

sehr gut im Schuss

- zehn Hotelzimmer, zehn 2 1/2-Zimmer-Appartements
- einziges Restaurant im Dorf
- gemütlicher À-la-carte-Raum, gepflegtes Restaurant
- grosser Saal und Terrassen mit toller Aussicht auf die Berner Bergwelt
- exklusive Hotelbar, Sauna, Dampfbad, Fitnessraum.

Suchen Sie diese Herausforderung
zu einem fairen Preis?Das ist eine sehr attraktive Chance für einen innovativen
Gastronomen mit tollen Ideen.

Wen sprechen wir damit an?

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme
unter Telefon 079 310 20 21.

157834/13781

Zu verkaufen ab Januar 2004
an den Meistbietenden**Hotel-Restaurant Alpenrose
und Kanderhus**Im bekannten Langlauf- und Wandergebiet
von Kandersteg**Hotel-Restaurant Alpenrose**, mit

- 30 Betten in 16 Zimmern
- Restaurant mit ca. 24 Sitzplätzen
- Saal mit ca. 70 Sitzplätzen
- Gartenterrasse
- gut eingerichtete Küche
- Umschwung ca. 1050 m² inkl. Gebäudefläche

Kanderhus, mit

- 30 Betten in einfach eingerichteten Zimmern
- Lingerie, Garage- und Abstellräume
- Umschwung ca. 1050 m² inkl. Gebäudefläche

Auf Wunsch kann eine Verkaufsdokumentation
abgegeben werden.Auskunftserteilung durch / Offerteingaben an:
Generalstab, Abteilung Immobilien Militär
Sektion LiegenschaftenHerr E. Germann
Papiermühlstrasse 14
3003 Bern
Tel. 031 324 37 06

Interessierte melden sich für eine Besichtigung bei:

Herr R. Isler, Kaserne Bären Kandersteg
Tel. 033 675 80 30**Zu übergeben**In der Tessiner Hauptstadt Bellinzona,
an bester Lage, mit guter Kundschaft, in
der Nähe von grossem Parkhaus und
Regierungsgebäuden**Bar**75 Innenplätze und 42 Terrassenplätze.
Gute Aussichten für die Zukunft.
Preis Fr. 400 000.-Anfragen unter Chiffre E 110-7738, an
Publicitas S.A., Postfach 2271, 6501
Bellinzona.

157828/382708

**HOTEL MEILER -
PRAU DA MONIS AG****FLIMS
LAAX
FALERA®**

DIE ALPENARENA

gegenüber den Bergbahnen Films

infolge Nachfolgeregelung **ZU VERKAUFEN**Das Hotel Meiler - Prau da Monis ist ein
gut eingeführtes 3-Sterne-Hotel mit 100 Betten,
Restauration (ca. 180 Plätze),
grosser Sonnenterrasse (ca. 140 Plätze),
Hausbar (ca. 34 Plätze), Stenna Bar/Dancing (ca. 120 Plätze),
Tiefgarage (51 Plätze), Kiosk und Personalhaus (24 Betten).Jahresbetrieb in bester Geschäftslage, sehr guter Zustand,
grosse Stammkundschaft, mit weiteren Ausbaumöglichkeiten.Weitere Informationen siehe Internet
www.meiler-pdm.chAnfragen unter Telefonnummer
0041 (0)81 920 93 93 an Gaudenz Meiler

11169/15778

In typischem Tessiner Dorf, auf Sonnenterrasse
oberhalb des Luganer Sees.Zu verkaufen (einmalige Gelegenheit)
besteingeführtes**3-Sterne-Hotel**(7000 m² inkl. Garten)50 Zimmer mit allem Komfort. Sauna,
Swimmingpool, Fitness, verschiedene
Restaurants, prachtvoller Park mit
vielen mediterranen Pflanzen und
altem Baumbestand. Grosse Liegewiese.
Absolut ruhige Lage. Langjährige,
zufriedene Kundschaft vorhanden.Anfragen unter Chiffre 157783, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern
oder Telefon 079 621 83 72.

157783/29297

**Hotels an sehr guten Lagen
in der Schweiz zu verkaufen**

Seeanstoss, Stadt, Bergegebiet

Informationen unter:
Rosenberg Immobilien
Hotel & Gastro Immobilienobjekte
Tannenbachstrasse 10
CH-8942 Oberrieden
Tel. 01 722 25 34, Fax 01 722 25 04
rosenberg@rosen-immo.com
www.Bill-Immobilien.com

157825/419888

AUS- UND WEITERBILDUNG**IMMOBILIER****Felchlin**
Conditianna

Felchlin - Ihr Partner für Erfolg

Max Felchlin AG, Schwyz

Aktuelle Tageskurse!«Mit allen Sinnen erleben»:
Sensorik-Workshop zur Wiederentdeckung
der Sinne mit Patrick Zbinden,
bekannt von Radio und Fernsehen.
Geschmacks- und Sinnesübungen, um die
am Geschmack beteiligten Sinne bewusster
wahrnehmen und sie gezielt nutzen zu
können.Kursdaten
Montag, 29.9.
Dienstag, 30.9.**Die Krönung Ihres
Desserts-Angebots.**Mit Franz Ziegler
Büches Royales - die attraktiven Kompositionen
und phantasievollen Dekorationen
ziehen alle Blicke auf sich. Aussergewöhnliche
Dekors setzen Ihren Büches
die Krone auf.Kursdaten
Montag, 6.10.
Dienstag, 7.10.**Kreative
Festtags-Kompositionen.**Andreas Heil präsentiert Ihnen
interessante Festtags-Dessertkreationen
mit modernen Dekortechniken. Vom Konfekt
bis zu kleinen Schokoladefiguren -
die erfolgreiche Umsetzung für Ihre Konditorei,
Ihr Café oder Hotel ist nach diesem
Kurs kein Problem.Kursdaten
Montag, 13.10.
Dienstag, 14.10.
Mittwoch, 15.10.**Anmeldungen:**E-Mail: verkauf@felchlin.com www.felchlin.com
Max Felchlin AG, Bahnhofstr. 63, 6431 Schwyz
Telefon 041 819 65 65, Fax 041 819 65 70**Felchlin**
Schweiz**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 Hotélréception 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.gastro Suisse.ch/weiterbildung
Tel. 01/377 55 30 - Fax 01/372 14 92 - E-mail: weiterbildung@gastro Suisse.ch**ANZEIGEN**Zu verkaufen in Zürich gut erhaltene,
moderne**Restaurations-
bestuhlung (45 Stühle)**

Telefon 078 674 02 44

157786/385724

**SILBER-BÖRSE und
Silbermarkt**gesuchte Artikel, kaufen
und verkaufen amSamstag: 27. September 2003
von 8.00 Uhr - 16.00 UhrVilla Heerematt
5742 KÖLLIKENAnmeldung 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 - REICHEAUX - TÖPFE -
KRÜGE - RAHMEN - GESTELLE -
NIPPWARE - KURIOSITÄTEN -
MÜNZEN - BECHER - HOTELSILBER -
DEKORATIONSARTIKEL - ALLES IN
SILBER ODER VERSILBERT ODER
MIT EINEM SILBERANTEILGROSSES PLATZANGEBOT
FÜR MARKTSTÄNDE.

156870/426113

Après 15 ans d'exploitation
nous vendons notre**HOTEL-RESTAURANT**6 chambres, grande salle,
appartement.**Rendement intéressant**Renseignements:
Téléphone 026 660 24 59

157814/427594

**RESTAURANT
À REMETTRE
À MONTREUX**Caves typiques, 170 places
Téléphone 076 399 82 36**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 + tourismus revue, Case postale, 3001 Bern.

157578/427590

SOUTHBOURNE SCHOOL OF
ENGLISH
BOURNEMOUTH ENGLAND**Für Fachleute in
Hotellerie und
Gastronomie**

Tel. 031 950 28 27

www.best-of-english.ch

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch
anwendbares **FRANZÖSISCH**
OCIEL, Negressaune
F-79370 CELLES/BELLE
Telefon: 0033-5-49-279 275
Fax: 0033-5-49-272 179
E-Mail: ccziel@mellecom.fr
http://www.mellecom.fr/cciel

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

145391/362204

Sprachausbildungan hervorragenden Schulen in
**England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien**
Annemarie*Rose Frischknecht, Tel 01/926 39 58
www.sprachausbildung.ch**Über
Internet und
nette Gäste.**Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23,
www.ht.ch

Kletter-Event im Haslital

Klettersteig-Jubiläum. 1993 wurde der Klettersteig Tälli durch den Bergführerverein Haslital zu dessen 100-jährigem Jubiläum erbaut und war der erste seiner Art in der Schweiz. Jetzt organisierten der Bergführerverein Haslital und die Alpen Region Brienz-Meiringen-Haslberg einen Jubiläums-Event mit Begehung des Klettersteigs. Eingeladen waren Gäste aus Politik, Tourismus und Bergführer aus Schweizer Sektionen. *KJV*

Standorte aufwerten

«Attraktionspunkte». Man kennt Bilder wie dieses: Ein schöner Dorfplatz, verkommen zum Parkplatz, wird kaum noch von Fussgängern frequentiert. Die angrenzenden Läden schliessen. Oder: Ein Bergziel bietet ausser einem zur Verpflegungstelle degenerierten Restaurant nur einen Spielplatz im Stil der 60er-Jahre. – Hingegen sei die Entwicklung von «Attraktionspunkten» ein innovatives Konzept zur Aufwertung von Standorten, erklärt ein Team um Thomas

Bieger und Christian Laesser von der Universität St. Gallen. Es will im Tourismus-Management eine Diskussion um ihre Gestaltung lancieren. Mit dem Buch «Attraktionspunkte – Multioptionale Erlebniswelten für wettbewerbsfähige Standorte» sollen «die wesentlichen konzeptionellen Grundlagen» vermittelt werden. *KJV*

Attraktionspunkte – Multioptionale Erlebniswelten für wettbewerbsfähige Standorte. Bern: Haupt Verlag 2003. 152 S., 25 Abb. u. Graf. ISBN 3-258-06505-5. Preis: 29 Franken.

Bedarf an Investitionen

Bergbahnen Saanenland-Simmental. Die BSS AG weist für das Geschäftsjahr 2002/03 einen Gewinn von rund 104 000 Franken (Vorjahr: 13 600 Franken) aus. Trotzdem befindet sich das Unternehmen laut den Verantwortlichen «auf einer Gratwanderung». Die BSS erwirtschaftete 2002/03 einen Betriebsertrag von 10,5 Mio. Franken. Die Rechnung enthält Abschreibungen in der Höhe von 2,8 Mio. Franken, wie das Unternehmen nach der GV vom letzten Samstag mitteilte.

Das gute Ergebnis resultiere aus einer «hervorragenden Wintersaison». Die Bahnfrequenzen konnten um 16 Prozent, der Verkehrsertrag um 17 Prozent gesteigert werden. Zudem gelte ein rigoroses Kostenmanagement. Aber ein wettbewerbsfähiges Angebot erfordere regelmässig hohe Investitionen, sagte VR-Präsident Ueli Emch. Allein schaffe dies die BSS nicht. Die regionale Zusammenarbeit und betriebliche Straffungen seien der Weg zum Erfolg. *KJV/sda*

Rollender Werbeträger

Appenzellerland Tourismus. Die Appenzellerland Tourismus AG und Mazenauer Reisen in Appenzel arbeiten zusammen. Ein neuer Bus von Mazenauer Reisen, äusserlich gestaltet in Zusammenarbeit mit Koller Werbung, fährt als Werbeträger für das Appenzellerland durch die Schweiz und das angrenzende Ausland. Mobile Werbeträger würden immer beliebter, heisst es in der Mitteilung von Appenzellerland Tourismus. *KJV*

STUDIE

Ängste und Ansichten

Eine Studie zeigt: Nicht kurzfristige Gewinnmaximierung, sondern langfristige Existenzsicherung steht für familiengeführte Betriebe im Vordergrund.

Über 8700 Firmen in 26 Ländern – darunter auch 540 Schweizer Unternehmen – haben bei einer Studie mitgemacht, in welcher die Ansichten und Ängste von familiengeführten Unternehmen unter die Lupe genommen wurden (vgl. auch Seite 1).

Auch Schweizer Unternehmer nennen – in Übereinstimmung mit den weltweiten Ergebnissen – als grösste Sorge die Erhaltung des Familienvermögens. Auf Platz zwei folgt – anders als im weltweiten Durchschnitt – die Sorge um die negativen Auswirkungen einer Scheidung. Diese hohe Bedeutung dürfte laut Studie auf das in der Schweiz neu überarbeitete Ehe- und Erbrecht zurückzuführen sein, welches der Ehefrau eine stärkere Position zuspricht als in der Vergangenheit. Auf dem dritten Platz der Alpträume Schweizer Unternehmer liegt eine Frage, welche international nur Platz acht belegt: «Wie sehr würde sich mein Leben verändern, wenn ich das Unternehmen vergrössern würde?» Platz vier belegt die Angst vor negativen Auswirkungen bei Meinungsverschiedenheiten mit dem Geschäftspartner und Platz fünf die Sorge um das Vorgehen, falls die Kinder schwache Leistungen erbringen.

BEZIEHUNGEN ZWISCHEN FAMILIE UND GESCHÄFT

Was die Beziehung zwischen Familie und Unternehmung betrifft, erhielten weltweit die drei folgenden Statements die grösste Zustimmung: 1. Familien- und Unternehmensangelegenheiten sollten klar auseinander gehalten werden (72%). 2. Kinder, die ins Unternehmen eintreten, sollten unten anfangen (68%). 3. Es ist wichtig, dass die Kinder Interesse an den Produkten und Märkten haben (63%). In der Schweiz findet die Notwendigkeit der Trennung von Familien- und Geschäftsangelegenheiten ebenfalls grosse Zustimmung und liegt auf dem ersten Platz. An zweiter Stelle steht jedoch die Feststellung, dass die Eltern sich zurückziehen sollten, wenn die Söhne/Töchter zur Geschäftsübernahme bereit sind (weltweit nimmt diese Frage Platz sieben ein).

Die Verfasser der Studie eruierten zwölf Schlüsselfaktoren, welche Gegenwart und Zukunft von Familienunternehmen beeinflussen: Nachfolgeplanung, Familien-Entlohnung, Kapitalanteile von Familienmitgliedern, Familienmitglieder ausserhalb des Geschäfts, familienfremdes Management, Ruhestand und Nachlassplanung, Förderung von Familienmitgliedern, strategische Planung, Finanzplanung, Vermögenssicherung, Management von Familienkonflikten sowie Familien-Leitbild. *MD*

Informationen: www.grant-thornton.ch

THEMENROUTEN

«Luxus»-Route erhält Feedback

Die erste Themenroute «Luxus & Design» hat bei den Leistungsträgern ein positives Feedback ausgelöst. Nach der zweiten, «Gastronomie & Wein», erweitert Schweiz Tourismus das Produkt Themenrouten im nächsten Jahr mit «Kunst & Architektur».

■ GREGOR WASER

Vor einem Monat hat Schweiz Tourismus mit «Gastronomie & Wein» die zweite Themenroute lanciert. Wie schon bei der ersten Route «Luxus & Design» mag man sich über die Routenwahl und die allfällige Nichtberücksichtigung von Ortschaften, Hotels und Restaurants streiten. Ist Zürich eine gastronomische Einöde? Hat das Tessin designmässig nichts zu bieten? Tatsache ist: Fragt man die Leistungsträger, die in den Broschüren vertreten sind, scheinen die Themenrouten die Gästebedürfnisse sehr gut zu treffen.

THEMENFINDUNG GEMÄSS «STÄRKEN DER SCHWEIZ»

Auf die Berücksichtigung der Ortschaften und die Routenwahl angesprochen, erklärt Oliver Kerstholt, Mediensprecher bei Schweiz Tourismus: «Die Orte werden angeschrieben und über die Kriterien informiert. Als die erste Route vorgestellt wurde, waren die Themen der zweiten und dritten bereits bekannt. Das Tessin hat sich frühzeitig für die zweite Themenroute interessiert.»

Bei der Themenfindung seien nicht zuletzt die einzelnen Märkte ausschlaggebend gewesen: «Nach Analyse der Gästebedürfnisse wurden mögliche Themen erarbeitet, die sich anbieten würden und wo die Schweiz über Stärken verfügt.» Bei der Ideenfindung stark involviert waren die Schweiz-Tourismus-Vertretungen in Asien, den USA und in Deutschland und zum Thema Gastronomie und Wein auch jene in Belgien. Und Kerstholt räumt dabei auch ein, dass man sich bei der Entstehung des Produktes Themenrouten auch am Erfolg der Konkurrenz orientiert habe, etwa an der Romantischen Strasse in Süddeutschland oder den Weinwegen in Frankreich.

POSITIVES FAZIT ENTLANG DER LUXUS & DESIGN-ROUTE

Den Erfolg solcher Themenrouten zu messen, ist nicht einfach. Schliesslich sind die Adressen der einzelnen Hotels in den Broschüren enthalten, und die Reservationen können nicht bei einer zentralen Buchungsstelle gemessen werden. Eine Umfrage entlang der Themenroute Luxus & Design zeigt aber ein positives Fazit auf. Nach Genf und Lausanne ist Montreux dritte Station der Themenroute

Foto: Swiss-Image



ÜBERRASCHUNG AUF DER THEMENROUTE

Zur Themenroute «Luxus & Design» gehört auch das Musée Baud in L'Auberson im Waadtländer Jura. Es zeigt eine Zusammenstellung von Musikautomaten, die faszinieren kann. Hier spielt Pierrot dem Mond ein Morgenständchen.

Luxus & Design. Henk van Beveren, Direktor des Montreux Palace Hotels, begrüsst das neue Marketinginstrument, das der Luxushotellerie nun zur Verfügung steht: «Bisher waren alle Marketingaktivitäten von Schweiz Tourismus auf andere Segmente zugeschnitten.» Am aktuellen und künftigen Erfolg des Produktes Themenrouten zweifelt er jedenfalls nicht. Am nächsten Ort auf der Luxus & Design-Route sagt Eduardo Zwyssig, Marketingleiter von Gstaad Tourismus: «Ich erachte die Themenroute und die Bro-

schüre als sehr gutes PR-Instrument. Aufgrund der Themenroute wurden bei uns drei Journalistenreisen ausgelöst.» Der exakte Gästezuwachs bleibe indes offen, die Leute würden meistens direkt buchen.

ST-KAMPAGNE FÜR EIGENE NEUE ANGEBOTE GENUTZT

Auch am Ende der Themenroute Luxus & Design – oder je nach Betrachtungsweise bzw. nach dem Ort des Themen-Reisebeginns am Anfang

– ist über das neue Marketing-Tool keine Kritik zu hören. Claudio Duschletta vom Kur- und Verkehrsverein St. Moritz zweifelt zwar, ob die Themenroute von so vielen Gästen eins zu eins durchreist werde, aber als Ideen-Input sei die betreffende Broschüre stark.

«Wir haben die Kampagne gleich genutzt, um auf einem eigenen Flyer weitere Angebote zum Thema unseren Gästen vorzulegen», sagt dazu Duschletta. Aber auch er lässt den konkreten Erfolg in Zahlen offen. Dies sei schwer zu messen. Eine Ausnahme stellt dabei Jürg Mettler vom Hotel Misani in St. Moritz dar. Wie er auf Anfrage erklärt, seien dank der Broschüre zwölf Tischbuchungen mit total 32 Gästen eingegangen: «Wir sind in der Broschüre Luxus & Design mit unserem Restaurant Voyage vertreten. Interessant ist, dass alle diese Gäste von den Fünf-Sterne-Häusern zu uns kamen.»

Nach der im August lancierten, zweiten Themenroute «Gastronomie & Wein» ergänzt nun Schweiz Tourismus im Herbst 2004 das Produkt Themenrouten mit einem dritten Thema. Der Arbeitstitel steht: «Art & Architektur».

«Hotels und Erlebnissbereiche wählen»

Auch die Mitglieder der Swiss Deluxe Hotels scheinen die Themenroute Luxus & Design von Schweiz Tourismus zu begrüßen. Geschäftsführer Peter Marti sagt: «Der Gast hat die Möglichkeit, bei der Vielzahl von Vorschlägen im Luxusbereich diejenigen Hotels und Erlebnissbereiche auszuwählen, die ihm am meisten zusagen. Die beteiligten Hotels konnten somit von diesen interessierten Gästen profitieren.»

Und ähnlich tönt es bei Hans E. Koch, dem Direktor der Grand Hotels in Bad Ragaz. Er begrüsst den weiteren Fortschritt der Themenrouten-Idee: «Ich kann die Entwicklung weiterer Themenrouten durch Schweiz Tourismus nur unterstützen. Die Idee, die Schweiz mit Themenrouten zu bewerben, finde ich gut. In Bad Ragaz jedenfalls erlaubt es die Themenroute Luxus & Design, neue Gäste-segmente zu erschliessen.» *GW*

WM füllte die Betten

St. Moritz. Die Ski-WM 2003 brachte St. Moritz 4,8 Prozent mehr Logiernächte. Aber auch einen klaren Imagegewinn, wie die wissenschaftliche Auswertung der Ski-WM 2003 zeigt: St. Moritz und das Engadin werden als «anregender, unterhaltsamer und fortschrittlicher» wahrgenommen. Die Rechnung schloss ausgeglichen, Investitionen von 37,6 Mio. Franken sind in dauerhafte Infrastrukturen im Renggebiet getätigt worden. Die Akzeptanz der WM in der

Bevölkerung ist von 63 Prozent vor der WM auf 80 Prozent nach der WM gestiegen. Das Verkehrskonzept habe sich gut bewährt und die Eingriffe in die Natur seien mit Mass erfolgt.

Nach Aussagen der drei Professoren Thomas Bieger (Uni St. Gallen), Hansruedi Müller (Uni Bern) und Hansruedi Elsasser (Uni Zürich) hat die WM, der bisher grösste und teuerste Sportanlass der Schweiz, die führende Position von St. Moritz im internationalen Tourismus klar gestärkt. CK

Center Parcs verkauft

Pierre et Vacances. Der europäische Marktleader für Ferienresidenzen hat von der britischen Investmentfirma Mid Ocean die restlichen 50 Prozent des Kapitals der Center Parcs in Kontinentaleuropa übernommen. Die Transaktion belief sich auf 270 Mio. Euro. Bereits im März 2001 wurden die ersten 50 Prozent erworben. Das Portfolio umfasst 15 Center Parcs in den Niederlanden, Frankreich, Belgien und Deutschland. HAS

Einbussen für Hilton

Hilton Group. Die britische Hilton Group musste im ersten Semester schlechte Ergebnisse bekannt geben: Der Gewinn vor Steuern und Abschreibungen lag bei 110,5 Mio. Pfund (minus 15%) und der Umsatz belief sich auf 3,97 Mrd. Pfund (plus 55%). Zwar konnte die Hilton Group mit den Casinos ein beachtliches Wachstum erzielen – plus 33,1 Prozent Gewinn auf 101,8 Mio. Pfund und plus 81 Prozent Umsatz auf 3,2 Mrd. Pfund – während der Gewinn im Hotelbusiness um

42,6 Prozent auf 56,1 Mio. Pfund gesunken ist. Der Belegungsquotient sank um 2,9 Punkte und der RevPar (revenue per available room) ging um 4,9 Prozent zurück.

Besonders schlecht abgeschnitten haben die Hotels in Europa, im Nahen Osten und in den USA. Der Gewinn sank beispielsweise in Europa und Afrika um 50,8 Prozent auf 17,4 Mio. Pfund. Den grössten Einbruch verzeichnete Hilton in Deutschland, Frankreich und Schweden. HAS

«Verblüffen Sie die Kunden»

Daniel Zanetti. In seinem Buch «Kundenverblüpfung», gibt der Luzerner Berater kreative Tipps, wie man seine (verblüfften) Kunden nachhaltig an sich binden kann. Das Taschenbuch (Redline Wirtschaft, Verlag Moderne Industrie) enthält Beispiele von Kunden-Verblüpfungs-Ideen, die zur Nachahmung empfohlen sind. Zudem führt das Unternehmen Neumann Zanetti & Partner Kundenverblüpfungseminare durch (www.nzp.ch). CK

LESERBRIEF

Das Personal hat die zentrale Stellung

Leserbrief zum Interview «Sterne sind wichtiger als das Q» (htr 35, Seite 2)

In dem Interview mit Jacqueline Bachmann werden die Hotelklassifikation, das «Q» und die Dienstleistungsbereitschaft zu sehr vermischt. Man sollte hier ganz klar differenzieren: Die Hotelklassifikation gibt nicht Auskunft darüber, wie hoch die Zuverlässigkeit ist, sondern über das Angebot des einzelnen Hotels (Grösse der Zimmer, Anzahl der Restaurants, Freizeitmöglichkeiten usw.). Das «Q» soll ergänzend aussagen: «Wir bieten Qualität.»

Ich gewinne den Eindruck, dass das Personal, als eigentliche zentrale Stellung, immer mehr in den Hintergrund rückt. Jedes Hotel, egal mit wie vielen Sternen und «Qs», welches Personal mit einer profunden Ausbildung, kompetenter Erfahrung und vor allem Herzblut für die Hotellerie unter Vertrag hat, wird kaum Reklamationen – somit treue Stammgäste und positive Mund-zu-Mund-Propaganda – haben.

Das modernste *****-QQQ-Hotel wird vom Gast als schlecht empfunden, wenn er unfreundlich oder gleichgültig behandelt wird. Hingegen wird der Gast jedes Hotel als tipptopp weiterempfehlen, wenn ihn das Personal freundlich, hilfsbereit und verlässlich bedient.

Birgit H. Hilsbos, Hilsbos
Beratung & Organisation, Gränichen

KURZ UND BÜNDIG

«Diamond» für ArabellaSheraton

Die Münchner Managementgesellschaft ArabellaSheraton ist von der American Academy of Hospitality Sciences mit dem Five Star Diamond Award geehrt worden: Für «die besonderen Leistungen des Joint Ventures ArabellaSheraton» und die «Erfüllung höchster Ansprüche und Bedürfnisse der Gäste in den Hotels aller Marken». Im März wurden bereits einige ArabellaSheraton Hotels ausgezeichnet. CK

WERTEANALYSE FÜR DAS ÖKOHOTEL UCLIVA IN WALTEBURG

Stärken und Schwächen ausgelotet

Zum 20. Geburtstag des Ökohotels Ucliva in Walteburg hat Direktor Alfred Kral sich und seinem Team eine Werteanalyse geschenkt: eine fünftägige Auseinandersetzung mit Ethik, Werten und sozialer Verantwortung. Daraus entstanden sind Visionen und Ziele.

CHRISTINE KÜNZLER

«Irgend einmal habe ich bemerkt, dass der Teamgeist nicht mehr so gut ist.» Das habe ihn dann zum Handeln veranlasst, so «Ucliva»-Direktor Alfred Kral. Er entschied sich – dank der Unterstützung eines Gönners – für die Werteanalyse mit Karin Fuchs-Häseli von der Business Art GmbH in Glattfelden. Die Werteanalyse nach Richard Barrett ist ein Instrument, das zum Aufbau und zur Weiterentwicklung einer wertorientierten, ethisch-sozialverantwortlichen Unternehmenskultur verhelfen soll (vergl. htr 28/2002). Unter anderem werden eine gemeinsame Vision und gemeinsame Werte erarbeitet, die zum nachhaltigen Unternehmenserfolg führen sollen.

Das «Ucliva»-Team, das sich aus 20 Mitarbeitenden aus vier Nationen und zum grossen Teil aus Quereinsteigern zusammensetzt, trug den ökologischen Gedanken des Hotels Ucliva von Anbeginn mit. Doch die gemeinsamen Ziele und Visionen fehlten. Seit Juni dieses Jahres erinnert ein gemeinsamer kreierter Totempfehl vor dem Hotel an die Commitments des Teams.

«DER BEZUG ZUR BASIS, ZU DEN ZAHLEN, FEHLTE»

Am ersten Seminartag ging es darum, auf spielerische Art und Weise Richtlinien für den Umgang miteinander zu erarbeiten. Diese Spielregeln sind nun, sichtbar für alle, bei der Reception des Hotels angebracht. «Ich habe schon von diesem ersten Tag sehr viel profitiert», hält Kral fest. «Denn die Werteanalyse hat uns auch Schwächen aufgezeigt.» So habe sich denn im Laufe des Prozesses herausgestellt, dass der Bezug zur Basis, zum

Foto: zvg



GEMEINSAMES WERKEN AM TOTEMPAHL

Die Symbole, die Rachelle Zora Bohler und America Oliveira-Santos mit viel Hingabe in den Totempfehl einritzten, zeigen die Ziele, die sich die Mitarbeitenden des Ökohotels Ucliva gesetzt haben.

Materiellen fehlte. «Niemand wusste beispielsweise, wie viele Logiernächte unser Hotel generiert.» Diese Erkenntnis hat bewirkt, dass den Mitarbeitenden nun regelmässig die «Ucliva»-Zahlen kommuniziert werden.

Am vierten und fünften Tag ging es um die Ziele des Ökohotels. Zuerst im Totempfehl ist die Sonne eingegritzt: Sie steht für Vision, Nachhaltigkeit, Kraft und Energie. Die Rankenblumen symbolisieren die Gäste, die «willkommen sind und wahrgenommen werden» sollen. Der Gast soll im «Ucliva» im Mittelpunkt stehen, das Haus umranken und beleben. Spiegel am Totempfehl erinnern an das gemeinsame Commitment, «selbstkritisch und kommunikativ» zu sein.

«DER PROZESS BRACHT MIR BESTÄTIGUNG»

«Bei der Arbeit am Totempfehl sieht man schnell, welche Mitarbei-

tenden am Stamm bleiben und welche beispielsweise, wie viele Logiernächte unser Hotel generiert.» Diese Erkenntnis hat bewirkt, dass den Mitarbeitenden nun regelmässig die «Ucliva»-Zahlen kommuniziert werden.

Was hat die ganze Werteanalyse gebracht? «Es war ein Experiment. Ich bin aber überzeugt, dass die Investitionen dafür dreifach zurückkommen. Und zwar in Form von zufriedenen Gästen», fasst Kral zusammen. «Mir hat die Werteanalyse gezeigt, wie man die Mitarbeitenden schulen und ihr Potenzial fördern kann – so, dass es sich auf das Unternehmen auswirkt.» Letztlich habe ihm der Prozess die Bestätigung gebracht, «dass ich mit meiner Art der

Mitarbeiterführung auf dem guten und richtigen Weg bin» (vergl. Kasten). Ein Weg, der auf die Hotellerie zugeschnitten sei.



«Ucliva»-Direktor Alfred Kral.

Die Werteanalyse wird gelobt, aber auch kritisiert

Wie haben die Mitarbeitenden das Werteanalyse-Seminar erlebt? Wie wirkt sich das Gelernte auf ihren Arbeitsalltag aus? Drei MitarbeiterInnen des «Ucliva» beziehen Stellung.

Judith Schlöpfer, an der Reception: «Es war zu Beginn eine ungewohnte Situation, mit dem ganzen Team gemeinsam etwas zu tun. Mit der Zeit bekam ich dann aber Zugang zu Mitarbeitenden, mit denen ich vorher nicht viel Kontakt hatte. Den praktischen Teil des Seminars mochte ich sehr. Der Theorieblock war meiner Ansicht nach zu weit gefasst, denn wir haben ja auch

Mitarbeitende, die nicht gut Deutsch sprechen. Durch die ganze Werteanalyse hinterfrage ich mich bewusster, was es heisst, zum «Ucliva»-Team zu gehören. Mitarbeiter und Hotel haben sich jetzt stärker zu einer Einheit formiert. Und wir helfen uns gegenseitig mehr und sehen die Zusammenhänge im «Ucliva» besser.»

Ljubica Kocmanic, Mitarbeiterin Hauswirtschaft: «Diese Arbeit am Totempfehl hat mir sehr gut gefallen. Die ganze Werteanalyse hat uns gut getan. Sie zeigt auf, wie sehr die Mitarbeitenden zusammenhalten.»

Johanna Kehler, Mitarbeiterin Service: «Für mich bot das Seminar nicht viel Neues. Es waren Binsenwahrheiten, die vermittelt worden sind. Dinge, die eigentlich im Arbeitsleben selbstverständlich sind. Ich kann mir aber vorstellen, dass das Seminar für die eine oder andere Person interessant war. Verändert hat sich meiner Ansicht nach nichts. Ich fand das Arbeitsklima im «Ucliva» auch vor der Werteanalyse sehr gut.» CK

Mehr Informationen zu der Werteanalyse nach Richard Barrett unter www.business-art.ch und www.ucliva.ch

Reklame



4 dl davon ausschütten
oder glasweise ausschenken?

(Rechne!)

Acht neue Mitgliedshäuser

Kempinski. Die Hotelgruppe Kempinski Hotels & Resorts hat acht neue Managementverträge für Hotels auf vier Kontinenten unterzeichnet. Die neuen Kempinski-Hotels, welche voraussichtlich alle innerhalb der nächsten zwei Jahre eröffnet werden sollen, befinden sich in Belgien, der Türkei, China, Uruguay, Tansania und Jordanien. Zur Zeit zählen weltweit 33 Fünf-Sterne-Hotels zum Portfolio der ältesten Luxushotel-Gruppe Europas. *MW*

Hotel Gütsch als neuer Campus

Luzern. Das Hotel Gütsch ist als neue Lösung für das Platzproblem der Universität Luzern im Gespräch. Mit dem vorgeschlagenen Konzept soll die über 100-jährige Tradition des Schlosshotels Gütsch zu Ende gehen und im Gebäude die Verwaltung, Institute sowie eine Mensa der Universität untergebracht werden. Der Besitzer Franz Glanzmann will das rund 20 000 Quadratmeter grosse Grundstück verkaufen und unterstützt das Vorhaben. *MW*

Unter den Top Ten

Hotel Beau-Site Zermatt. Mit dem Preis «TUI Umwelt Champion 2003» hat der deutsche Reiseveranstalter TUI zum siebten Mal Ferienhotels ausgezeichnet, die in Sachen Umweltschutz vorbildlich sind. Auf dem zehnten Platz findet man erstmals ein Schweizer Hotel: das von Direktor Franz Schwegler geleitete Hotel Beau-Site und Villa Parkhotel, Zermatt. Es ist unter den Top Ten das einzige Hotel eines Alpenlandes. Die «Umwelt Champion»-Hotels wurden

von den Gästen gewählt: In der Sommersaison 2002 und der Wintersaison 2002/03 beurteilten sie anhand eines Fragebogens die umweltschützerischen Massnahmen der Hotels. «Für die Hoteliers stellt die Auszeichnung eine Motivation mit internationaler Signalwirkung dar», so Roland Schmid, Umweltbeauftragter von TUI Suisse. Die mit dem «TUI Umwelt Champion 2003» ausgezeichneten Hotels werden in den TUI- und Imholz-Katalogen 2004 gekennzeichnet. *TRU*

Marktposition sicherstellen

Zypern. Die Marketingvereinigung The Leading Hotels of the World hat das Luxusresort Thamos Hotel Anassa im Nordwesten Zyperns übernommen. Die Marketingvereinigung verspricht sich davon laut Medienmitteilung die Sicherstellung der guten Marktposition des Resorts. Angelegt sei es wie ein zyprisches Dorf – mit Hochzeitskapelle und Dorfplatz. Auch die Innenausstattung der Zimmer reflektiere das kulturelle Erbe der Insel. *TRU*

Airport-Hotel sucht Investoren

Basel. Der EuroAirport in Basel muss um sein neues Hotel bangen. Die Trinat Projektierungs AG, die die Organisation des Baus leitet, sucht immer noch nach Investoren für das grösste Hotel Basels. Das Projekt sei zweifellos gefährdet, jedoch habe die Projektleitung die Hoffnung noch nicht aufgegeben, schreibt die «Basler Zeitung». Der Betreiber für den geplanten Neubau, die Hotelgruppe «Six Continents», steht schon seit einiger Zeit fest. *MW*

SEMINAR- UND EVENT-GASTHOF STERNEN MURI

Ein stadtnaher Business-Landgasthof



FENG-SHUI IM «STERNEN MURI»

Die Vorgabe für den Innenarchitekten lautete: Weniger ist oft mehr. Statt Aufwändigkeit sollen es Schlichtheit und Feng-Shui richten.

Für 1,4 Mio. Franken hat die Landgasthof Sternen Muri AG ihren Betrieb zum Seminar- und Event-Gasthof Sternen in Muri/Bern umbauen lassen.

TONI RÜTTI

«Wir haben in erster Linie in die mit Feng-Shui- und Farb-Elementen abgestimmten Hotelzimmer und Banketträumlichkeiten investiert», fasst Hoteldirektor Walter Im Obersteg das Umbaukonzept zusammen, das die Handschrift des Berner Innenarchitekten Rudolf Schweizer trägt. 17 der 44 Doppelzimmer präsentieren sich nach einer sechswöchigen Umbau- und Renovationsphase völlig neu. Eines dieser Zimmer wurde behindertengerecht gebaut. Ein weiteres Zimmer wurde als «Honeymoon»-Zimmer konzipiert.

BEI BEDARF AUSBAUBAR ZUR SECHS-BETTEN-SUITE

Drei Zimmer wurden durch Türen so miteinander verbunden, dass bei Bedarf eine Sechs-Betten-Suite zur Verfügung steht. «Generell haben wir den Hauptakzent auf Modernität und Wohlbehagen gelegt. Einige Stichworte dazu sind farblich dezente Stoffe, benutzerfreundliche Badezimmer, behagliche Betten und höher gelegte Zimmerdecken», sagt Im Obersteg.

Seminargästen stehen vier technisch aufgerüstete Konferenzräume mit total 300 Plätzen zur Verfügung.

«EIN ORT DER KOMMUNIKATION»

«Wir haben im Rahmen des Budgets aus unseren einstigen Seminar- und Banketträumlichkeiten einen Ort der Kommunikation geschaffen», sagt Walter Im Obersteg. «Weniger ist mehr, lautete die Vorgabe für die Planung. Dem Haus wurde gewissermassen eine Entschlackungskur verpasst», erklärt Innenarchitekt Schweizer das einerseits auf Schlichtheit und Funktionalität und andererseits auf bunten «Feng-Shui-Farben» beruhende Konzept. Budgetmässig galt es, sich nach der Decke zu strecken. So wurde beispielsweise die Beleuchtung nicht erneuert, sondern vielmehr mit stärkeren Lampen bestückt, um so den Effekt von mehr Helligkeit zu erzielen. Oder in den Zimmern wurde ein Kirschbaum-Parkettboden verlegt, bei dem bloss eine zwei Millimeter dicke Schicht aus Echtholz besteht. Auf Aircondition-Anlagen wurde sowohl aus Platzgründen wie auch aus finanziellen Überlegungen verzichtet.

KEINE BALKEN OHNE TRAGENDE FUNKTION

Die schweren Holzbalken, die zuvor ein urchiges Landgasthofgefühl vermitteln sollten, in Tat und Wahrheit aber bloss aufgehängt waren und kei-

ne tragende Funktion hatten, wurden entfernt. Dies wiederum mache das bauliche Konzept der Zimmer «ehrlicher». Heutigen Sicherheitserkenntnissen entsprechen laut Walter Im Obersteg die Zimmertüren. «Hier tragen wir vor allem den Sicherheitsbedürfnissen der amerikanischen Gäste Rechnung», sagt er. Seminaräste wollen auch in einem Landgasthof nicht auf Internet, Kabel-TV, Minibar, Safe, Kaffee- und Teekoche verzichten. Die Infrastruktur habe dringend auf den neuesten Stand gebracht werden müssen, um in den Segmenten Business, Bankette und Familienfeste noch konkurrenzfähig zu sein, erklärt Im Obersteg.

SCHWERGEWICHT IM BEREICH BUSINESS

80 Prozent der Gäste sind Businessgäste. Die Auslastung liegt bei etwa 70 Prozent. Pro Jahr werden etwa 12 000 Logiernächte generiert. Die Gäste stammen mehrheitlich aus der Schweiz, gefolgt von den USA, Asien (in diesem Segment dominieren die Gruppen) und England. Zwei Drittel des Jahresumsatzes von 3,5 Mio. Franken entfallen auf den Bereich F&B, ein Drittel auf den Bereich Logement. Der Seminar- und Event-Gasthof Sternen ist neu Mitglied der Swiss International Hotels. «Dank den Renovationen und den Umbaumassnahmen entspricht unser Haus nun den von dieser Vereinigung geforderten Kriterien», betont der Direktor des «Sternen».

FRANKREICH

Alles dreht sich um die Gästebedürfnisse

Mit einer Auslastung von 72 Prozent (2002) ist die Hostellerie Bérard (drei Sterne) im Hinterland der Côte d'Azur besser dran als viele andere Hotelbetriebe in Südfrankreich. Grund dafür ist, dass sich der Hotelier laufend den Kundenbedürfnissen anpasst.

besuchen. Inzwischen sind auch die 37 Zimmer renoviert worden. Auch die Gourmet-Küche hat sich von der traditionellen französischen in eine moderne und leichte gewandelt.

Bereits vor 20 Jahren, als noch kaum ein Hotelier an Zusatzaktivitäten dachte, führten Bérards einen Botanikkurs ein. Seit 15 Jahren kann man im Drei-Sterne-Hotel Fahrräder leihen, Aquarell malen und seit neun Jahren Kochkurse mit dem Koch René

Bérard buchen. Die Kursteilnehmer können im grossen Garten die Zutaten gleich selber ernten. Für nächsten Winter ist ein Gewächshaus geplant, um die Kochkurse auch im Winter attraktiv zu machen.

ANREIZ FÜR JUNGE BERUFSLEUTE

Weil es auch in Frankreich schwierig ist, gut ausgebildete junge Mitarbeitende zu finden, hat sich Bérard einen zusätzlichen Anreiz ausgedacht: Er schliesst sein Restaurant zwei Tage in der Woche und ermöglicht so seinen Mitarbeitenden zwei aufeinander folgende Freitage. Um die Hotelgäste dennoch verkostigen zu können, wurde für diese Saison ein kleineres Gartenrestaurant in Betrieb genommen, wo einfache provenzalische Küche serviert wird. Auch damit liegt Bérard im Trend: Selbst grosse Feinschmecker wollen heute ab und zu nur einen Snack essen. Zudem wird so die Durchführung von Seminaren und Incentives möglich, die im Winter für 20 Prozent der Auslastung sorgen.

Um für das laufende Jahr Gäste zu generieren, haben Bérards eine Mailaktion gestartet, mit der man den treuen Kunden erstmals Promotionswochenenden für den Herbst und Winter anbietet. Statt den Veranstal-

tern 20 Prozent Rabatt einzuräumen, wird der Nachlass direkt an die Gäste weitergegeben. Bérards hoffen, damit auch im Tourismusjahr 2003, das sich nicht sehr gut angelassen hat, eine gute Auslastung zu erzielen.

KATJA HASENKAMP

Die ITB in Berlin brachte den Hoteliers Danielle und René Bérard den Einstieg ins Business mit Veranstaltern, nachdem sie das Hotel im Jahr 1969 erworben hatten. Heute machen die Gruppenreisen nur noch 20 Prozent des Umsatzes im Familienbetrieb Hostellerie Bérard in La Cadière d'Azur aus, die restlichen 80 Prozent werden mit Individualgästen erwirtschaftet. Dazwischen liegt eine Phase intensiver Marktbearbeitung in Deutschland, Grossbritannien, Belgien und der Schweiz mit entsprechenden Messe-

Hostellerie Bérard in Zahlen

Zimmer: 37
Restaurant: 100 Plätze
Gartenrestaurant: 40 Plätze
Mitarbeitende: 27. Tochter und Sohn arbeiten ebenfalls im Familienbetrieb.
Herkunft der Hotelgäste: Frankreich, Grossbritannien, Deutschland, Belgien, Schweiz, Niederlande. *HAS*



HOSTELLERIE BÉRARD

Individualgäste bringen 80% vom Geschäft des Hotels im Hinterland der Côte d'Azur. Deutschland, Grossbritannien, Belgien und Schweiz sind Hauptmärkte.

Messturm wird Ramada Tower

Basel. Der Basler Messturm soll künftig «Ramada Tower» heissen; laut «Basler Zeitung» will Ramada so sein langfristiges Engagement in Basel betonen. Ramada heissen die Vier-Sterne-Premium-Hotels der amerikanischen Hotelkette Marriott. Ramada hat nun in Basel die Räumlichkeiten des früheren Sorat-Hotels bezogen. Das internationale Netzwerk der Marriott-Gruppe soll eine permanente Grundauslastung garantieren. TRU

Neuer Gruppenplaner

Steigenberger. Im neuen Gruppenplaner 2004/05 von Steigenberger Hotels & Resorts werden 47 Reiseziele in Deutschland und Österreich präsentiert. Insgesamt stellen sich dabei 23 InterCityHotels, sieben Steigenberger Maxx Hotels, drei Steigenberger Esprit und 26 Steigenberger Hotels vor. Informiert wird unter anderem über die Ausstattungsmerkmale der einzelnen Häuser. Erstmals findet man in diesem für Busreiseveranstalter konzipierten Führer neben den

so genannten «Stop Over»-Raten auch Gruppenangebote zur Saisonöffnung und zum Saisonabschluss. Zusätzlich weist der Katalog auf spezielle Gruppen-Packages für die Feiertage sowie auf touristische Höhepunkte hin. Die Ganzjahresangebote werden ebenfalls angegeben. Der Gruppenplaner 2004/05 ist in einer Gesamtauflage von 7000 Exemplaren in deutscher und englischer Sprache erschienen. TRU
Internet: www.steigenberger.de oder www.intercityhotel.de

Mövenpick expandiert in Dubai

Vier Sterne deluxe. Die Mövenpick Hotels & Resorts übernehmen das in Betrieb stehende Vier-Sterne-deluxe-Haus Hotel Bur Dubai. Es verfügt über 232 Zimmer, darunter 50 Suiten, verteilt auf fünf Stockwerke. Laut Medienmitteilung werden jegliche Annehmlichkeiten geboten, wie Limousinen- oder 24-Stunden-Zimmerservice. Eine Executive Lounge für Geschäftsleute gibt es auf dem Executive Floor. Im 450-Plätze-Ballsaal ist die Bühne hydraulisch drehbar. TRU



ÖSTERREICH

Investieren in Kärnten

Die Hotelinvestoren setzen mehr denn je auf Kärnten und die Kärntner Seen. Bestehende Häuser werden ausgebaut oder es entstehen neue Anlagen. Eine Initialzündung zum Investitionsboom gab die Hypo-Alpe-Adria Bank. Die Landesbank erwarb von Gunther Sachs das Schlosshotel Velden. Die Bank will rund 75 Mio. Euro investieren, wobei die Finanzierung vor allem über den Verkauf von Ferienwohnungen geschehen soll. Das Schlosshotel soll als 90-Betten-Haus der Fünf-Sterne-Kategorie geführt werden. Ein ähnliches Konzept mit dem Verkauf von Appartements will ab 2004 das Hotel Werzer-Astoria verfolgen, allerdings auf Vier-Sterne-Niveau. Das bisherige Hotel soll abgerissen und durch drei Objekte mit 240 Betten ersetzt werden.

Das zur Haselsteiner-Firmengruppe zählende Hotel Schloss Seefeld in Pörtlach am Wörthersee wurde 2001 zu einem Luxushotel internationalen Standards umgebaut. Zur Verfügung stehen heute 71 Zimmer, davon 34 Suiten.

Das ehemalige Hotel Korotan in Sekirn wurde zum Designhotel Aenea umgebaut. 13 Millionen Euro wurden in das Hotel mit Philippe-Starck-Bädern investiert. Geboten werden 15 Suiten auf drei Stockwerken.

Mit den Hotels «Das Salzamt/Palaishotel Landhaushof» und «Sandwirth» haben in Klagenfurt weitere Häuser der gehobeneren Klasse ihre Pforten geöffnet.

AUCH EIN «ALMDORF» IST PROJEKTIERT

Vor dem «Kickoff» steht ein Hotelprojekt am Millstätter See. Private Investoren wollen mit internationalen Partnern am Platz des städtischen Strandbads ein Grossprojekt realisieren. Kernstück ist ein Themenpark, für den «Ravensburger» der Franchisegeber ist. Geplant sind In- und Outdoor-Attraktionen für Familien.

Zwei weitere Hotelgrossprojekte gedeihen abseits der Seen. Am Fusse des Nassfeld wird an dem von der Hypo-Alpe-Adria-Bank finanzierten Jugendhotel «The Cube» gearbeitet. Direkt am Nassfeld beginnt die Südtiroler Hotelgruppe Falkenstein mit dem Bau eines «Almdorfs». FF

MARLIES SEILER

«Ich wurde stets fair behandelt»

Nach 38 Dienstjahren im Berner Hotel «Schweizerhof» ging die 70-jährige Servicefachangestellte Marlies Seiler in Pension. Das fiel ihr gar nicht so leicht, gab es doch in den letzten Jahren kaum einen Tag, an dem sie nicht gerne in der Früh zur Arbeit gegangen wäre.

TONI RÜTTI

1965, als Marlies Seiler im Berner Hotel Schweizerhof als Service-mitarbeiterin eingestellt wurde, wollte sie in der ersten Zeit nur eines: so rasch wie möglich weg vom «Schweizerhof». Sie fühlte sich anfänglich nicht wohl in dem Fünf-Sterne-Haus. «Ich war im

Portrait

Aargauischen auf dem Lande aufgewachsen und Fabrikarbeiterin in der Strohindustrie, bevor ich in Luzern in der Hotelfachschule Montana das Servicefach erlernte», sagt Marlies Seiler. Wies im «Schweizerhof» früher war, ist ihr noch in bester Erinnerung: «Einmal wurde ein Arzt, der seinen Geburtstag feiern wollte, diskret gebeten, den Rollkragenpullover gegen Hemd und Krawatte zu tauschen.» Dass die Atmosphäre mit der Zeit lockerer wurde, passte ihr.

EINEN STAMMPLATZ MIT NAMENSSCHILD

Nicht wenige der Gäste, die sie in Jacky's Brasserie bediente, waren Leute mit Rang und Namen aus Politik, Wirtschaft und Showbusiness. Einige dieser Leute hatten sogar einen mit Namensschild gekennzeichneten Stammplatz. «Hätte man mir vor 38 Jahren gesagt, dass man mir im «Schweizerhof» auch einen Ehrenplatz geben würde, hätte ich es nicht ge-

glaubt», sagt sie heute. Effektiv wurde zu ihrer Pensionierung auch für sie ein Namensschild gestanzt.

Die Gäste nannten sie «Frau Marlies». Ihre Beliebtheit hat sie sich wohl durch ihre freundliche, dienstfertige und diskrete Art verdient. Aber auch durch Fachkompetenz und Menschenkenntnisse. «Ich wusste von dem Gast, der nicht das erste Mal kam, was er gerne mochte. Ich kannte auch seine Eigenheiten», sagt sie. Diese zu respektieren, war für Marlies Seiler eine Selbstverständlichkeit. Respektiert wurden von ihr auch die Gepflogenheiten des Hauses, des jeweiligen Direktors und Besitzers.

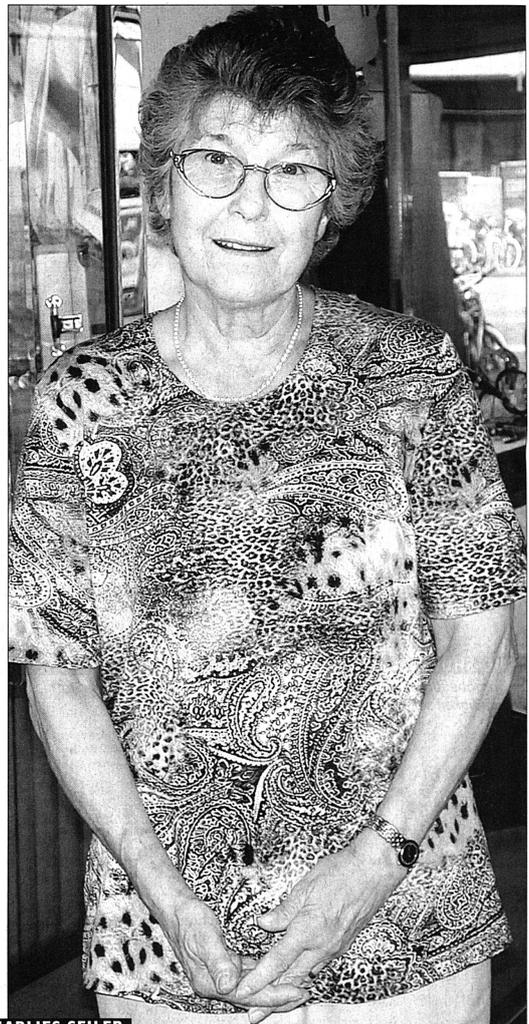
«Die Direktoren- und Besitzerwechsel setzen mir stets zu», gesteht sie. Denkt sie an ihre Lieblingsdirektoren Anne-Marie und Jacky Gauer zurück, kommt in ihr ein wenig Wehmut auf. «Ich habe ihre Kinder gross werden gesehen», sagt sie. Gauer hätten von ihr immer schon einen 100-prozentigen Einsatz erwartet. «Weil ich immer mein Bestes gab, behandelten sie mich stets fair», resümiert sie.

«Ich hätte mich mit meinen eigenen Sorgen jederzeit an die Direktion wenden können. Doch davon habe ich kaum jemals Gebrauch gemacht», sagt Marlies Seiler, die vom Wesenszug her lieber gebe als nehme. Im Verlaufe der Zeit habe sie vielen Kolleginnen und Kollegen mit Rat und Tat beigegeben. Noch heute bekomme sie manchmal ein herzliches Merci dafür. «Meinen Ratschlag, durchzuhalten und niemals aufzugeben, haben viele jüngere Leute beherzigt. Umgekehrt konnte ich auch viel von ihnen lernen und profitieren», sagt sie.

ZWEI HAUSHALTE UND IMMER FRÜHDIENST

Marlies Seiler liebte den Frühdienst. Morgen für Morgen erschien sie noch zu nachtschlafener Stunde, um für die Frühaufsteher unter den Gästen parat zu sein. Dabei besorgt sie seit Jahren zwei Haushalte – ihren eigenen und den ihres Lebenspartners Julius Lehner, mit dem sie so manches erleben dürfte. «Komisch, ich habe gar nicht das Gefühl, pensioniert zu sein. Ich meine eher, ich hätte bloss ein paar Tage frei», zieht Marlies Seiler Bilanz.

Photo: Toni Rütli

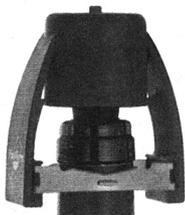


MARLIES SEILER

Stünde sie nochmals vor der Berufswahl, würde sie wieder das Servicefach wählen: «Man lernt in diesem Beruf so viele interessante Menschen kennen.»

Anzeige

Ausschenken natürlich!



VinoVerre®
Der Zweitkorken
(mit System)
www.vinoverre.ch

® eingetragene und patentierte Marke von Cash+Carry Anghelm Wine Department

Zur Person

Name: Marlies Seiler.
Geboren: 3. Juli 1933 in Aarau.
Wohnort: Bern.
Zivilstand: ledig, seit Jahren mit Lebenspartner Julius Lehner zusammen.
Beruf: Rentnerin. Bis zu ihrer Pensionierung: Servicefachangestellte.
Hobbys: Wandern, klassische Musik, Zeitungen lesen und seit der Pensionierung fernsehen. Mitglied der Berner Wanderwege.
Ferien: «Ich bin kein Ferienmensch, am liebsten bin ich zu Hause.» TRU

Was sagen Sie zu ...

... **Wandel der Zeit?** Der war in mancherlei Hinsicht nötig und tut grundsätzlich gut. Vieles war früher zu «steif», vor allem die Umgangsformen in der Gesellschaft.
... **jungen Berufskollegen?** Ich bewundere viele für ihren beruflichen Vorwärtstrend. Schade ist aber auch, dass viele in diesem schönsten aller Berufe nicht mehr sehen als ein Sprungbrett in der Berufslaufbahn.
... **Anforderungen:** Der Druck, dem man heute im Beruf ausgesetzt ist, ist eindeutig zu gross. Darunter zu leiden haben gerade junge Leute. Von ihnen

wird erwartet, dass sie schon fast alles können, wenn sie ins Berufsleben einsteigen. Ich kann ihnen nur raten, ins Ausland zu gehen, Sprachen zu lernen und nie aufzuhören, sich weiterzubilden. Ich hatte diese Möglichkeiten weniger.

... **Führungsstil von heute?** Die Art, wie man heute führt, finde ich unvergleichbar besser als der hierarchische Führungsstil von einst. Gut ist, dass die Mitarbeiterschulung etwas Selbstständliches geworden ist. Seinerzeit musste jeder selber schauen, wie er sich das Fachwissen erwarb. TRU



KÄSE / Schweizer Gäste erwarten neben «heiler Alpenwelt» auch Gourmetqualität, Innovation und Convenience. SEITE 14



KONZEPT / Die «Almhütte» in Darmstadt sorgt mit ihren gastronomischen Verrücktheiten landesweit für Furore. SEITE 15

**Gastronomie
& Technik**

hotel+tourismus revue

BON APPÉTIT GROUP

1. Halbjahr unter den Erwartungen

Sowohl bezüglich Umsatz als auch in Sachen Gewinn liegen die Ergebnisse der Bon appétit Group für das erste Semester 2003 unter den Erwartungen.

Der konsolidierte Umsatz ging in der Berichtsperiode um 3,7 Prozent auf 1498,6 Mio. Franken zurück. Der Reingewinn der Bon appétit Group schrumpfte um mehr als die Hälfte auf noch 3 Mio. Franken (Vorjahr 6,7 Mio.). Das Betriebsergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT) verringerte sich gegenüber dem 1. Halbjahr 2002 um 28,1 Prozent auf 14,3 Mio. Franken.

Wie Bon appétit am Dienstag bekannt gab, ging der Umsatz in der Gastro-Division um 2,8 Prozent auf 517,9 Mio. Franken zurück. Der Geschäftsgang sei von der negativen Tourismusentwicklung beeinflusst worden.

Für das zweite Halbjahr 2003 erwartet die Geschäftsleitung erste Erfolge der Umsetzung der im Frühjahr kommunizierten neuen Strategie. Diese Erfolge sollen sich auch in den Geschäftsergebnissen niederschlagen. Schwerpunkte der neuen Strategie sind der Ausbau der Verkaufspositionen im Cash+Carry-Geschäft, die Restrukturierung der Hoves, der Aufbau eines nationalen Lebensmittelhandels unter Usego sowie die Repositionierung von Pick Pay als Markenartikeldiscounter. DST

GRAND HOTEL PARK, GSTAAD

Wo die Küchentür offen bleibt

Nach über siebzehn Jahren kehrte Franz Faeh in seine Saanenländer Heimat zurück. Zuletzt vier Jahre als Executive Chef im «Palace» in St. Moritz tätig, übernahm der international erfahrene Küchenchef im Gstaader «Park» eine neue Herausforderung.

MARTIN J. PETRAS

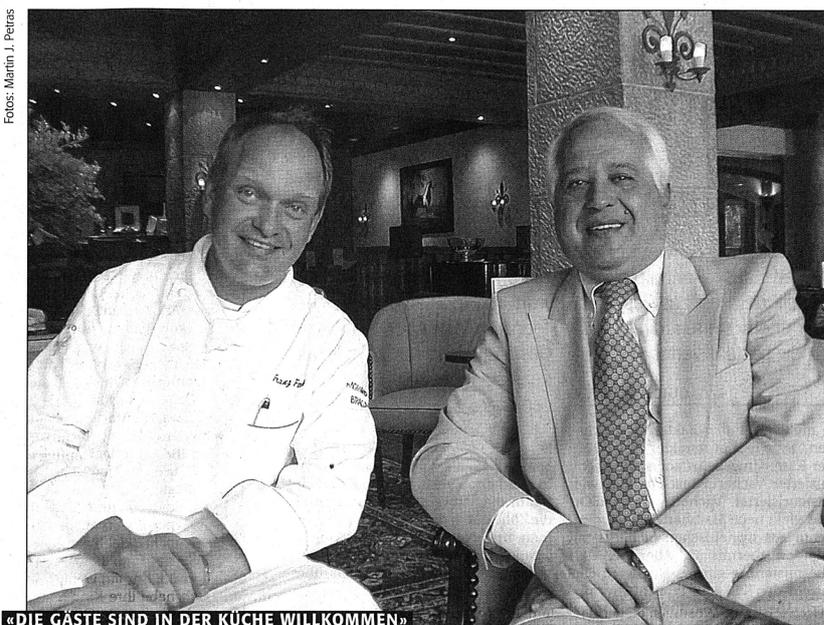
Auf dem Weg ins Restaurant kommen die Gäste des Grand Hotel Park an der Hotelküche vorbei. Das Besondere daran: Die Küchentür bleibt immer offen. «Unsere Gäste sind jederzeit in der Küche willkommen», erklärt der neue «Park»-Direktor Gianni Biggi, «so erwirbt man sich Vertrauen.» Dass die Hotelgastronomie einen besonderen Stellenwert genießt, gehört unverkennbar zur neuen Philosophie des Gstaader Luxushotels. Mit dem simplen «der Gast ist König» umschreibt es Biggi, der, nach 18 Jahren im Hotel Palace sowie Erfahrungen in den Restaurants Rialto und Olden sehr gut die Bedürfnisse der anspruchsvollen Gstaader Klientel kennt.

Dieses «Back to the roots» zum Urwert der Schweizer Hotellerie kulinarisch umzusetzen, ist seit letztem April die neue Aufgabe von Executive Chef Franz Faeh. Doch für Faeh ist es mehr als das: Es ist auch eine Heimkehr.

DIE HEIMKEHR DES «KÜCHENSTIFTES»

Zuletzt vier Jahre als Executive Chef im «Badrutt's Palace» in St. Moritz tätig, wurde Franz Faeh von Gianni Biggi in die Saanenländer Heimat zurückgeholt, um hier die «Park»-Hotelgastronomie neu zu positionieren.

«Es ist, als wäre ich nie fort gewesen», sagt Franz Faeh, «nach über 17 Jahren stelle ich in Gstaad grosse Veränderungen fest, das Dorf hat einen viel höheren Standard als damals.» Als einziger Einheimischer unter den Gstaader Küchenchefs freut er sich, jetzt auch ehemalige Schulkollegen als Gäste begrüßen zu können. Für viele war es aber auch eine Umstellung: «Der Stift kam zurück», lacht der international erfahrene Faeh, der sich während Jahren als Executive



«DIE GÄSTE SIND IN DER KÜCHE WILLKOMMEN»

Küchenchef Franz Faeh und «Park»-Direktor Gianni Biggi legen grossen Wert auf ihre Hotelgastronomie.

Chef in mehreren renommierten asiatischen Hotels profilieren konnte. Einige seien zu Anfang skeptisch gewesen, fährt er fort, und er sei «ein Spinner», ein Traumhaus wie das «Palace» in St. Moritz zu verlassen, sagten ihm andere. «Ich habe diesen Entschluss nicht bereut», ergänzt Franz Faeh.

Mit den ersten Monaten seiner neuen beruflichen Herausforderung ist der «Park»-Küchenchef zufrieden: «Wir sind zwar noch nicht dort, wo wir sein möchten, aber wir sind auf dem richtigen Weg.» Das Ziel sei es, mit dem kulinarischen Angebot die Hotelgäste rundum zufrieden zu stellen und verstärkt auch die Einheimischen wie auch die Chalet-Besitzer in die «Park»-Restaurants zu locken.

Dabei setzt Faeh, neben frischen – auch regionalen – Qualitätsprodukten vor allem auf direkten Kontakt zu den Gästen im Restaurant, um so deren Vorlieben zu erfahren. Und laut Faeh ist der Küchenchef auch ein

Verkäufer: «Wenn ich beispielsweise tagesfrischen Fisch habe, versuche ich diesen direkt am Tisch zu empfehlen.»

Die Gastronomie durch die offene Küchentür hinaus zu den Gästen zu tragen, ist ein weiteres Ziel von Gianni Biggi und Franz Faeh für die kommende Wintersaison. So sollen vor den Augen der Gäste in der Bar und Lobby beispielsweise Sushi frisch produziert, Austern geöffnet oder Crêpes zubereitet werden. Serviert wird auch der traditionelle «High tea».

WEITERE INVESTITIONEN WERDEN FOLGEN

Neue Gesichter gab es im «Park» diesen Sommer im Service auf der «Panoramaterasse» und in den Restaurants «Le Greenhouse», im «Le Grand Restaurant» sowie im «Le Grill». Dort wird Executive Chef Franz Faeh vom neuen Maitre d'Hôtel, Pietro Bigai, unterstützt. An der Hotelbar wirkt als

Chef de Bar der guten alten Schule Sergio Mancini. Seine letzte Kreation ist der Cocktail «Alinghi» (Vodka, Cointreau, Blue Curaçao und Lime Juice).

Nach der begonnenen Neuausrichtung der Hotelgastronomie wird im Grand Hotel Park weiter für die Zukunft geplant: Erste Investitionen in den Zimmern seien ja bereits auf diese Sommersaison hin durchgeführt worden, so «Park»-Direktor Gianni Biggi. Am neuen Personalhaus mit 80 Betten für die «Park»-Mitarbeiter wird bereits gebaut. Und nach dieser Sommersaison werde gemeinsam mit der neuen «Park»-Besitzerin Donna Bertarelli entschieden, fährt Biggi fort, welche weiteren Investitionen getätigt werden müssen, um das Haus für die kommenden Jahre richtig zu positionieren. Laut Biggi kommt neben der vorgesehenen Modernisierung der rückwärtigen Infrastruktur auch ein bedeutender Ausbau im Wellnessbereich in Frage.

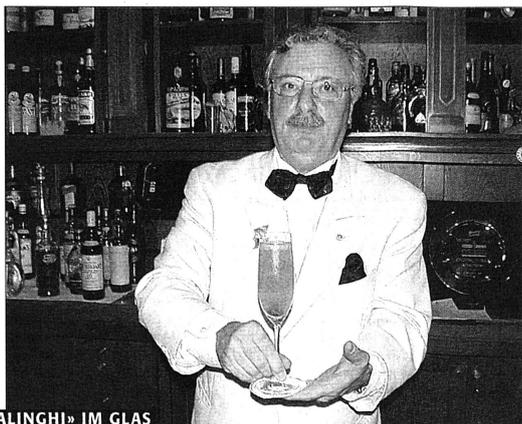
KURZ UND BÜNDIG

Berner Weinmesse in den Startpflöcken

Vom 10. bis 19. Oktober findet in der Festhalle der BEAbern expo die 33. Berner Weinmesse statt. Im Vorfeld wurden 52 der von den Ausstellern eingereichten Weine von der Jury zu Diplomeurteilen erkoren. Folgende fünf Weine dürfen sich Spitzenweine der Berner Weinmesse 2003 nennen: Yvorne Rouge «La Saga» AOC 2001 von Obrist SA, Vevey; Cà del Pazzo Sant'Antimo DOC 1998, Tenuta Caparzo, Toscana; Primitivo DOC 2001, Domiziano, Apulien; Alzania DO 2000, Bodegas Alzania, Navarra, Spanien; Black Label Wolf Blass 1998, Australien. DST

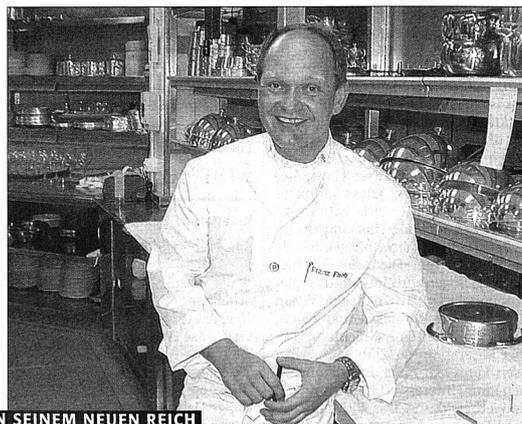
Mövenpick Weinland kooperiert mit Mondavi

Mövenpick Weinland und Robert Mondavi Europe haben in Deutschland eine enge Zusammenarbeit vereinbart. Mit dieser strategischen Allianz erweitert Mövenpick Wein die seit über dreissig Jahren geführte Partnerschaft mit Robert Mondavi Europe, teilte Mövenpick am Dienstag via Pressemitteilung mit. Der bisherige Aussendienst von Robert Mondavi Europe werde durch zwei Mövenpick-Weinland-Mitarbeiter verstärkt, so dass die Verkaufspräsenz verdoppelt werde. DST



«ALINGHI» IM GLAS

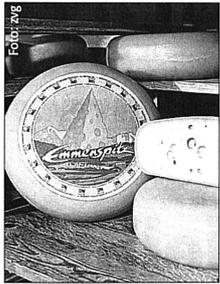
Chef de Bar Sergio Mancini präsentiert seine Cocktail-Kreation «Alinghi» (Vodka, Cointreau, Blue Curaçao und Lime Juice).



IN SEINEM NEUEN REICH

Der neue «Park»-Küchenchef Franz Faeh am Pass: «Ich habe diesen Schritt nicht bereut.»

Innovation aus dem Emmental



Emmenspitz. Mit der neuen Käse-Kreation Emmenspitz wollen deren Produzenten und Vermarkter neue Märkte in Europa und Übersee erobern. Dieser aus Rohmilch hergestellte Käse basiert auf dem Gedanken der regionalen Spezialität und wird in der Käseerei Tiefenbach in Trubschachen hergestellt. Damit wollen die Initianten den schweizerischen Anteil der weltweiten Emmentaler-Produktion stärken. Der Emmenspitz gehört zu den Halbhartkäsen mit einer trockenen Rin-

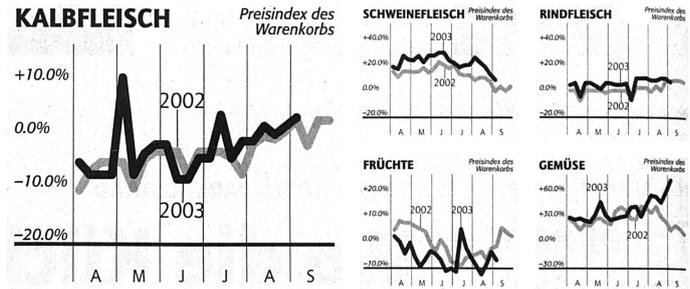
de, und er kann gut geschnitten werden. Von der Gastronomie kann er sowohl in der warmen Küche als auch auf Käseplatten eingesetzt werden. Mit seinem Gewicht von nur 4 bis 5 kg, dem weichen und würzigen Teig und dem kräftigen Aroma unterscheidet er sich klar vom grossen Emmentaler.

Auf der Etikette ist der Emmenspitz als Matterhorn in die touristisch interessante Hügel- und Bergwelt eingebaut. DST

www.emmenspitz.ch

PRODINDEX 8. 9. BIS 13. 9. 2003

Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodego



HERSTELLPROZESS

Rohmilch und Alpkräuter

Zwei Drittel der Schweizer Käse werden aus Rohmilch hergestellt, der Rest aus Pastmilch oder «thermisiert», d.h. unvollständig pasteurisierter Milch.

GUIDO BÖHLER

Je mehr Rohmilch-Bakterien überleben, desto mehr Charakter entwickelt der Käse: Umgekehrt schmeckt thermisierter Vacherin fast so mild wie pasteurisierter. Vacherin Mont d'Or und viele neue Halbhartkäse werden heute aus hygienischen Sicherheitsgründen thermisiert. Aber bei der Thermisierung gibt es Nuancen: Oft mischt der Käser 50 Prozent thermisierte Abendmilch zu 50 Prozent roher Morgenmilch. Solcher Vacherin liegt näher beim Vacherin «artisanal» aus reiner Rohmilch. Oder Appenzeller wird «weniger hoch» thermisiert und schmeckt daher würziger.

Reine Rohmilchkäse sind Emmentaler, Greyerzer, Sbrinz und Tête de Moine. Auch Weichkäse aus Rohmilch kommen hierzulande nun auf, wie etwa der Försterkäse von Diriwächter & Schmid in Krummenau/SG. Wählen zwischen «Rohmilch» und «pasteurisiert» kann man beim Tilsiter und Raclettekäse.

WÜRZIGER UND GESÜNDER DANK ALPKRÄUTERN

Schweizer Hart- und Halbhartkäse haben auch dank langer Reifung mehr Charakter. Und einen weiteren exklusiven Vorteil besitzt Alpkäse: Die Kräuter hoch gelegener Weiden beeinflussen das Milchfett. Alpmilch enthält gemäss der eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft FAM doppelt so viele gesunde Fettsäuren wie Talmilch und mehr Geschmack. Der Käse wird besonders würzig, wenn die Kühe frische Alpkräuter fressen.

Alpkäse ist geschätzt: Er muss von einem Sömmerungsbetrieb stammen, welcher in der Schweiz meistens auf 1500 bis 2300 m ü.M. liegt – im Gegensatz zu Bergkäse, der ganzjährig und schon auf 800 m ü.M. hergestellt wird. Alpkäse besitzt zwar nur 3 Prozent Marktanteil und wird meistens als Rarität direkt vermarktet, aber er erlebte keinen Preiszerfall wie der Emmentaler. Der Gstaader Käser Hanspeter Reust ist überzeugt, dass «Alpkäse Zukunft hat, weil er eine kaum imitierbare Schweizer Exklusivität ist».

Reust will mit dem Alpkäse auch die Region aufwerten. «Die Landwirtschaft soll einen Bogen zum Tourismus schlagen», appelliert Reust, der seine Vision mit einem Grossprojekt konkretisiert: Er plant in Gstaad eine «Milchfarm» mit einer Käseerei, wo das Publikum selbst käsen kann. An einer Beteiligung ist auch Emmi interessiert und erhofft davon Werbewirkung. Das 40-Millionen-Projekt umfasst ferner ein neues Wellness-Hotel mit Molkenbad und einen Park mit Kühen, Ziegen und Schafen.

SCHWEIZER KÄSE

Vorwärts-Strategien gefragt

Wir sollten den Schweizer Käse nach dem Vorbild des «Appenzellers» mit heiler Alpenwelt zelebrieren. Dies kommt sowohl im Export als auch bei den Touristen an. Aber Schweizer Gäste erwarten auch Gourmetqualität, Innovation und Convenience.

GUIDO BÖHLER

In vier Jahren gelangen alle Käse zollfrei in die Schweiz, bis dahin werden die Zölle durch die bilateralen Abkommen mit der EU abgebaut. Welche Chancen hat das Käseland Schweiz im verschärften Wettbewerb? Darüber diskutierten kürzlich Vertreter von Bund, Verbänden, Handel und Industrie an einer Tagung des Fachverbandes SVIAL (Agrar-, Lebensmittel- und Umwelt-Ing. ETH, www.svial.ch). Fazit: Im Ausland industriell hergestellter Käse wird zwar billiger, handkehrum profitieren Schweizer Exporteure vom leichteren Zugang zu einem grossen Markt. Um dort erfolgreich zu sein, sind gute Strategien gefragt sowie ein klares Profil, bestehend aus Herkunft, traditioneller Herstellweise und Top-Qualität. Auch fettreduzierte, Bio- und Convenience-Käse haben Chancen.

SCHUTZ VOR IMITATIONEN DANK AOC

Roland Sahli, Geschäftsleiter der Käseorganisation Schweiz KOS, ist überzeugt, dass die EU-Märkte unsere Zukunft sind. «Der traditionelle Schweizer Käse wird auch im Jahr 2010 zwei Drittel des Exportes ausmachen.» Dazu müssen aber die Werbekonzepte stimmen: «Die Vermarktung der Alpenwelt ist für traditionelle Produkte eine gute Strategie», so Sahli: «Ausländische Konsumenten denken bei Schweizer Käse an traditionelle Herstellung und eine saubere, intakte Umwelt. Aber weitere Botschaften über Rohstoffe, gewerbliche Herstellung oder Reifungszeit werden nur von Kennern wahrgenommen.»

Viele Franzosen glauben, Emmentaler sei ursprünglich ein französisches Produkt. Kein Wunder: Frank-

Foto: Guido Böhler



KÄSE IN DER GASTRONOMIE

Um den Käse vor den Gästen zu «zelebrieren», ist Fachkompetenz nötig. Je vielfältiger das Angebot, desto attraktiver für den Gast.

reich produziert 48 Prozent des Emmentalers in Europa, die Schweiz nur 8 Prozent. Erfolgreiche Produkte finden Nachahmer, dies will die geschützte Ursprungsbezeichnung GUB, sprich AOC, verhindern. Greyerzer, Sbrinz, L'Etivaz und andere AOC-Käse besitzen einen Anteil von rund 16 Prozent auf Stufe Produktion. Kommen weitere dazu wie «Emmentaler

Switzerland» oder «Berner Alpkäse», steigt er auf rund 40 Prozent.

AOC ist ein Wettbewerbsvorteil und schützt vor Imitationen – bislang allerdings nur innerhalb der Schweiz. Die Milch muss aus einer definierten Region stammen, dort verpackt, und der Käse ebenfalls dort affinieren werden. Während fast 90 Prozent der Schweizer Weine im Besitz einer AOC sind, wird

diese für andere Produkte exklusiv bleiben. Man rechnet beim Bund damit, dass nur rund dreissig Produkte die AOC-Voraussetzungen erfüllen.

KÄSE ALS TOURISTENATTRAKTION

Unsere Käsespezialitäten kommen am besten im bedienten Verkauf zur Geltung, wie an der Theke oder in der Gastronomie. Um den Käse vor den Gästen zu «zelebrieren», ist Fachkompetenz nötig, die beim Servicepersonal oft fehlt. Tageskurse zu Einkauf und Schnitt-Technik bietet die KOS-Käseschule an (Telefon 031 359 57 79). Sahli appelliert an die Gastwirte, «eine grössere Vielfalt anzubieten». Auch Matthias Kunz, Leiter Sparte Käse International bei Emmi, findet, «in Tourismusregionen sollten unsere Käse den Auftritt des Ferienlandes Schweiz mitprägen». Und der Gstaader Käser Hanspeter Reust stiftet konkrete Ideen: «Gastronomen sollen mit dem Dorfkäser zusammenspannen. Dieser kann einen Brunch auf der Alp oder ein Schaukäsen organisieren.»

KÄSE DES JAHRES: TOMME MIT BASILIKUM

Der Käsekonsum steigt zwar, aber auch die Importe nehmen zu. Um die hiesige Qualität und Innovationskraft zu fördern, veranstaltet der Käseereien-Verband Fromater jedes Jahr den Wettbewerb «Swiss Cheese Award». Nebst der internationalen Jury beteiligten sich dieses Jahr auch Konsumenten als Käsester. Aus vierzehn Neuheiten galt es den innovativsten und beliebtesten Käse zu erküren. Über tausend Besucher an der «Gastronomie für einheimische Spezialitäten» in Bulle FR degustierten und wählten den «Waadtländer Tomme mit Basilikum» zum Käse des Jahres.

Neun der neunzehn Goldmedaillen gingen in die Ostschweiz, fünf davon wieder ins Toggenburg. Neben den bekannten Sorten wie Emmentaler und Greyerzer finden sich immer mehr regionale Spezialitäten. In den offenen Kategorien, wo Kreativität zählt, glänzte ebenfalls das Toggenburg. Als innovativ gelten auch neue Kombinationen und sogar abgekupferte Ideen aus dem Ausland, wie die Reifung mit Blauschimmel.

Prämierte kreative Käse des Swiss Cheese Award 2003

Kategorie*	Produktname, Gewinner (G), Diplom (D) und Hersteller
Innovation und Publikums-Favorit	G: Tomme vaudoise au basilique, Conod Daniel, Baulmes VD D: Selun, Käseerei Stofel, Unterwasser SG D: Bachtelstei, Bieri Paul, Hinwil ZH
Schafkäse	G: Stanser Schaf Reblochon, Josef Barmettler, Stans NW
Ziegenkäse	G: Chèvre affinée, Käseerei Stofel AG, Unterwasser SG
Weichkäse Weisschimmel	G: Baronne de Jolimont, Ecole de fromagerie, Moudon VD
Weichkäse Blauschimmel	G: Krümmenswiler Blaukäse, Diriwächter & Schmid, Krummenau SG
Weichkäse Schmiere-gereift	G: Försterkäse, Diriwächter & Schmid, Krummenau SG
Frischkäse	G: Gaumenfreude, Jakob Beer, Oberwil b. Büren BE
Übrige Halbhartkäse	G: Werdenberger Rahmkäse, Ruedi + Bernhard Gehri, Sax SG
Übrige Halbhartkäse mit aromatischen Zusätzen	G: Bärlauch (Toggenburger), Roland Gemperle, Jonschwil SG
Übrige Hartkäse	G: Schwyzler, Herbert Annen, Steinen SZ

* nur offene Kategorien aufgeführt. Vollständige Liste: www.cheese-awards.ch

Ist Käse naturrein?

Schweizer Topqualitäts-Käse wird vor allem handwerklich und naturrein hergestellt. Darauf baut auch die Werbung auf. In der Tat zeichnet die Schweizer Käsebranche freiwillig auf Zusatzstoffe – ein solcher Branchenkodex kam kürzlich zustande (davon ausgenommen sind Frisch- und Schmelzkäse). Schweizer Käse soll ein unverfälschtes Naturprodukt bleiben, aber dazu gehört auch der Verzicht auf Gentech-Lab, das in der Schweiz zugelassen ist. GB

SÜDTIROLER IN DARMSTADT

Verrückte Ideen können sich auszahlen

Im Darmstädter Stadtteil Eberstadt betreibt der Südtiroler Wirt Erwin Messmer seine «Almhütte». Und die macht deutschlandweit mit ihren gastronomischen Verrücktheiten Furore. «Es macht Spass», sagt der gewichtige Wirt, «und es lohnt sich.»

GEORG UBENAUF

Die Sprache bereits verrät die Südtiroler Herkunft von Erwin Messmer. Und unumwunden meint der 46-Jährige denn auch: «Verrückt san die Tiroler immer schon g'wesen.» Im Vorort Eberstadt der Universitäts- und Museen-Stadt Darmstadt betreibt er seit geraumer Zeit die von ihm in «Almhütte» umbenannte Restauration. «300 Sitzplätze, da muss man sich schon einiges einfallen lassen», sagt er und genießt das Medienecho, das ihm inzwischen deutschlandweit zuteil wird.

KANDIERTE FLEISCH-FRESSENDE PFLANZEN

Denn Messmer veranstaltet ein- bis zweimal pro Jahr ganz ausgefallene Events. Kulinarisch meist, aber er hat auch schon im Mai mit einer modernen Schneekanone eines Freundes einen riesigen Schneeberg vor sein Lokal blasen lassen. Damit machte er Werbung für seine neue Après-Ski-Bar und für die Reisen eines Car-Unternehmens zur Skihalle im westdeutschen Neuss, die immer in seiner Après-Ski-Bar enden.

Mehr Aufmerksamkeit allerdings hat der ideenreiche Wirt mit Klapperschlangen-Essen, «Haifischparty», Büffelsteaktag aus Gambia und einem Insektenmenu auf sich gezogen. Als Nächstes plant er ein Blumenessen, bei dem es nicht nur Kaktusstüppchen und Geraniensalat geben soll, an dem auch fleischfressende Pflanzen leicht kandiert und mit Zucchini Blüten offeriert werden sollen. «Seit langem» ist er deswegen mit einem Blumenzüchter in Holland im Gespräch. Denn der muss nicht nur die essbare Blumenpracht züchten und liefern, er muss auch garantieren, dass alles für das Blumenessen unge-spritzt nach Darmstadt kommt.

KLAPPERSCHLANGE UND «HAIFISCHALARM»

Fernsehsender und schreibende Journalisten zählen inzwischen zur Stammkundschaft, wenn Messmer einen seiner verrückten Tage ansetzt. Meist nur einen Tag lang, je nach Angebot auch zwei Tage, bietet er die aussergewöhnlichen Gerichte an. Die Klapperschlange hat ihn 75 Euro pro

Kilo gekostet, 375 Euro war ihm das ausgefallene Stück wert. Paniert und frittiert kam es in fünf Zentimeter langen Stücken auf den Teller, «Tiroler Art», wie Messmer lächelnd dazu erklärte. Dazu gab es Erdnuss-Sauce und Reis. Für seinen «Haifischalarm» hatte Messmer zwei Hundshaie und einen Schwertfisch aus Norwegen geordert.

Nicht nur wurde alles Essbare (etwa 90 Kilo) bis auf die letzte Gräte vertilgt, anschliessend rief Messmer auch zur Versteigerung der Haifischzähne auf. In heissem Wasser – wegen der Hygienevorschriften – steril gekocht, durften sie am Abend mit heimgenommen werden.

INSEKTEN: VON DER VORSPEISE BIS ZUM DESSERT

Zum «Gambiatag» mit Büffel und Krokodilfleisch an zwei Tagen im März 2001 musste der umtriebige Wirt sogar auf Vorbestellung seiner 300 Sitzplätze bestehen. Und das war auch nötig, so gross war das Interesse, z.B. an Krokodilfilet auf Lychees. Noch begehrt war im Juni 2003 sein Angebot «Insektentage in der Almhütte». Sogar die ange-sehene und sonst eher zurückhaltende «Frankfurter Allgemeine Zeitung» bescheinigte ihm, «mit Heuschrecken und Maden aus der Krise» zu wollen. «Wüstenheuschrecken auf Mangoschaum» titelten andere Zeitungen.

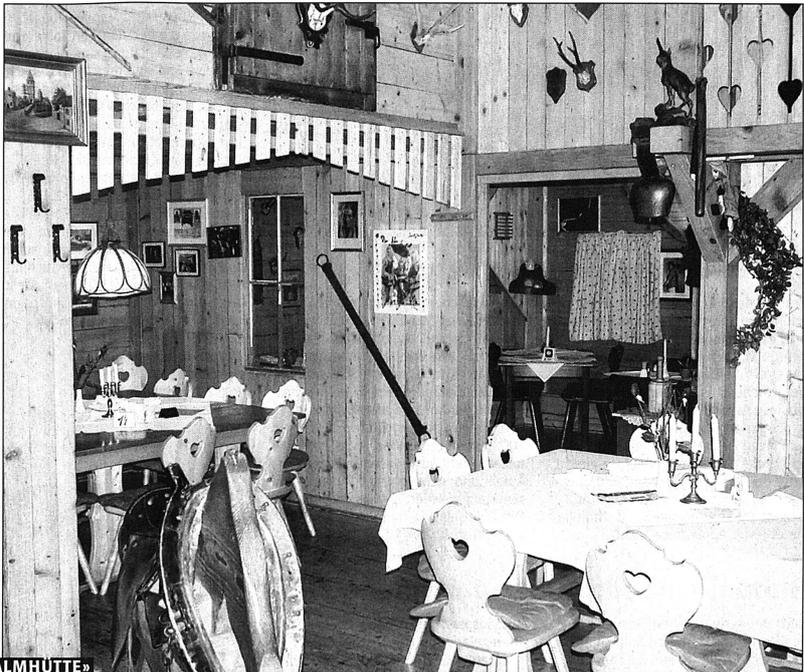
Messmer hatte eine Anregung des indonesischen Botschafters aufgegriffen und bot zur Vorspeise «Cremesuppe mit Riesenmehlwürmern», als Hauptgerichte «sechs gebackene Maulwurfsheuschrecken in Chili-Lycheesauce», «Insektensalat in Aspik», «sechs gebackene Wüstenheuschrecken auf Mangoschaum» oder «50 Gramm gebackene Riesenmehlwürmer auf süss-saurer Honigsauce» – alles für 9 Euro pro Portion. Zum Dessert entweder «einen Mehlwurm in Williamsbirne» oder «gebackene Heuschrecke auf Caramelsauce».

AUCH BODENSTÄNDIGE TIROLER KÜCHE

Die Zubereitung von derlei Ausgefallenem ist für Messmer und sein vierköpfiges Küchenteam «nicht das Problem», wie er sagt. Die Beschaffung seiner exotischen Zutaten ist schon eher kompliziert. Gerade «im Jammer-tal der Gastronomie muss man sich mit Events um neue Gäste bemühen», formuliert der Südtiroler sein Credo. Und: «Es macht nicht nur Spass, es lohnt sich auch.»

Ausserhalb seiner Verrücktheiten aber serviert Messmer eher boden-ständige Südtiroler und Österreicher Küche. Wild- und Knödelspezialitäten stehen ebenso oben in der Gästegunst wie Schlutzer, Strudel oder Palatschinken. «Einfach, aber einfach gut», urteilte denn auch schnell die örtliche Presse.

Foto: zvg



«ALMHÜTTE»

300 Sitzplätze umfasst das an der Grenze zum Kitsch ausgestattete Lokal des umtriebigen Tirolers Erwin Messmer in einem Vorort von Darmstadt.

Anzeige

Schweins Hals
frisch
Stück zu ca. 2 kg
9⁹⁰ kg

Steinpilze halbe
tiefgekühlt
Karton zu 1 kg
18⁹⁰ kg

BACARDI
70 cl
37,5% Vol.
19¹⁰

Mozzarella für Pizza 45% F.I.T.
geschreddert
6⁹⁰ kg

SAIS FRITURE 100
3⁹⁹ 1l

Box zu 54 Waschgängen
9⁴⁵

Aktionen gültig vom 15.9. bis 20.9.2003
Alle Angebote exklusive MwSt



APRÈS-SKI-BAR

Hier enden jeweils die Reisen eines Car-Unternehmens zur Skihalle im westdeutschen Neuss.

Holen bringt's!

prodega CASH+CARRY

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



Thurella – obi Swiss Apple Juice

Egal, ob der Schweiss bei der Arbeit oder beim Sport rinnt, wichtig ist, dass man ausreichend Flüssigkeit zu sich nimmt. Möglichst mit vielen Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Der Durstlöcher par excellence, der all diese Anforderungen aufs Mal erfüllt und erst noch ohne Zucker und weitere künstliche Zusatzstoffe auskommt, ist Apfelsaft – Swiss Apple Juice. Er gleicht den Energiehaushalt schnell und optimal aus, bringt neuen Schwung und steigert die Leistungsfähigkeit. Thurella bietet Swiss Apple Juice, das Getränk

aus natürlichem Apfelsaft mit etwas Sprudel, jetzt neu in einer trendigen 250-ml-Karton-Dose an. Die schlanke schwarze Dose mit dem knackigen roten Apfel und weissem Schweizer Kreuz als Garant für ein einheimisches Produkt wird ohne Schadstoffe und Chemikalien hergestellt und ist zu 100 Prozent recycelbar. Swiss Apple Juice besteht aus erlesenen Thurgauer Äpfeln und ist mit weniger Kohlensäure angereichert als der klassische Obi-Apfelsaft von Thurella. www.thurella.ch

Buitoni – Rondello con porcini

Nach dem erfolgreichen Einstieg in den Herbst mit dem Rondello chasseur (Rehfleisch-Füllung) lanciert Buitoni einen weiteren saisonalen Artikel: Rondello con porcini, eine gefüllte Pasta mit dem bekannten Buitoni-Teig und einer würzigen Füllung aus Steinpilzen und Champignons. Das kräftige Steinpilz-Aroma prägt den Charakter dieser Pasta. Die Einsatzmöglichkeiten

sind äusserst vielfältig: ob als Vorspeise, als vegetarischer Hauptgang, z.B. als Alternative zu einem Wildgericht, oder aber als «Pasta in brodo», in einer Suppe. Rondello con porcini wird ab Ende September 2003 für einige Monate im Angebot sein. **Nestlé FoodServices**
9404 Rorschach
Hotline 071 844 85 30

Miniatures – «die kleinste Toblerone der Welt»

Kraft Foods Schweiz AG lanciert «die kleinste Toblerone der Welt». Die Toblerone Miniatures sind assortierte Pralinen mit drei Zacken und dem feinen Honig- und Mandel-Nougat, ganz wie die traditionellen Toblerone-Tafeln. Die Miniatures sind einzeln verpackt und sind mit einem Gewicht von 6 Gramm eine echte Alternative zu den klassischen Napolitains. Dadurch eignet sich diese Neuheit ausgezeichnet zum Kaffee oder als kleines Dankeschön an der Hotel-réception. Für die Gastronomie wird das Produkt im praktischen 2,4-kg-Beutel à 400 Miniatures hergestellt und ist ab September im Gastronomie-grosshandel erhältlich. Wie alle anderen Toblerone-Produkte werden auch die Miniatures in der Schweiz hergestellt. Toblerone zählt zu den bekanntesten und beliebtesten Markenprodukten der Schweiz.

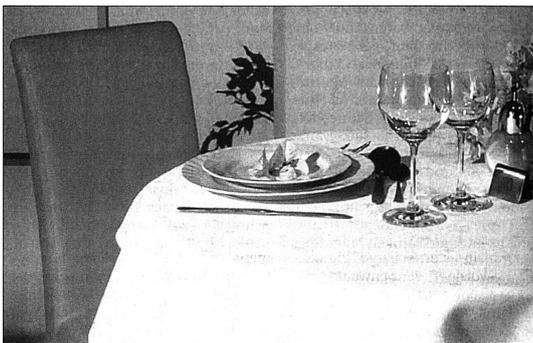
Kraft Foods Schweiz AG
Postfach 1531
8032 Zürich
Telefon 01 387 82 11



Thomy – mit dem Label «Hausgemacht»

Seit 1980 ist der Konsum von Salat in der Schweiz um über 30 Prozent gestiegen. Entsprechend stieg auch der Konsum an Salatsaucen: Im Jahr 2002 gingen gegen 8 Millionen Liter über den Ladentisch. Damit gehört Salat definitiv als regelmässiger Bestandteil auf den Speisezetteln zu heute. Aufgrund der grossen Nachfrage bringt Thomy nun frischen Wind ins Regal der Salatsaucen. Die Produktpalette wurde einer grundlegenden Auffrischung unterzogen. Als Zielsetzung diente dabei der Qualitätsstandard hausgemachter Saucen mit ihrem unverwechselbar authentischen

Geschmack. Das Resultat präsentiert sich in Saucen mit einer cremigen und sämigen Konsistenz. Die Zusammensetzung und der Geschmack sorgen für maximalen Salatgenuss. Im neuen Sortiment von Thomy findet sich die richtige Sauce für jeden Geschmack. Die vier «Classics» werden in Flaschen zu 7 dl und die fünf «Spécialités» in Flaschen zu 4,5 dl angeboten. **Nestlé Suisse SA**
Postfach 352
1800 Vevey
Telefon 021 924 51 24
Fax 021 924 54 38



Zollner – gediegene Eleganz ist «in»

Mit drei exquisiten Dessins präsentiert Zollner seine neue Damasttischwäsche in Gastronomie-Vollzwirn-Strapazierqualität. (Bis zum 24. Oktober 2003 gilt dafür ein reduzierter Einführungspreis.) Damasttischwäsche wirkt immer distiguiert und wertvoll. Besonders, wenn sie gediegene, attraktive Dessins trägt. Deswegen ist sie in der Gastronomie und Hotellerie heute genauso «angesagt» wie eh und je. Wer Wert auf gehobenes Ambiente legt, trifft damit die richtige Wahl. Und wenn er sich dann für ein Angebot wie die neue Damasttischwäsche aus dem Zollner-Programm entscheidet, kann er eigent-

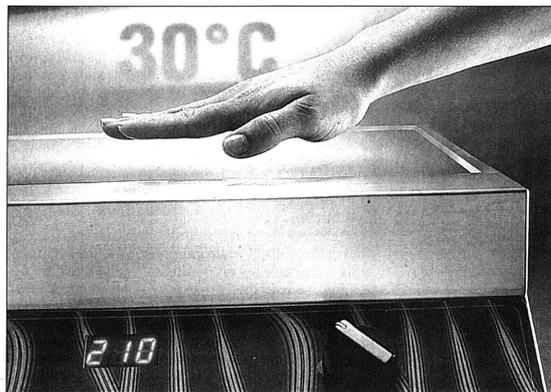
lich nichts mehr falsch machen. Denn mit ihren dezenten Rauten- und Lilien-mustern oder dem fein strukturierten Crash-Design wirken die neuen Stoffe ausgesprochen elegant und ästhetisch. Es gibt sie als Tischdecken, Deck- und Mundservietten sowie als Meterware. Die Dessins heissen Lübeck, Lilimin und Kiel. Als Farbvarianten werden edles Weiss, Champagner, Messing, Helligold, Goldgelb, Orangeblau, Kornblau und Koralle angeboten. **Zollner Weberei-Wäschefabrik**
84131 Vilsbiburg
info@zollner.org
www.zollner-textil.de

Hugentobler – Markteinführung des Induktions-Griddles

An der BEA in Bern stellte die Hugentobler AG die Weltneuheit der Induktionstechnik erstmals vor – mit über-

zeugender Resonanz: 20 Geräte wurden noch während der Ausstellung verkauft. Mit der neuartigen und patentierten

RTCS-Technologie (Realtime Temperature Control System) wird die Temperatur direkt und kabellos an der Griddle-Oberfläche gemessen. Die Temperatur ist auf dem gesamten Bratfeld gleich hoch und bleibt selbst bei starker Belegung konstant. Schon bei einem Temperaturabfall von nur 0,5°C – z. B. beim Auflegen des Bratgutes – wird die Soll-Temperatur sofort wiederhergestellt. Das heisst, es gibt keinen Wasser- und Eiweissaustritt, das Fleisch bleibt traumhaft saftig! Zu jeder Zeit wird nur die augenblicklich nötige Energie eingesetzt und zudem kann der Indu-Griddle mit seiner rekord-schnellen Aufheizzeit von knapp vier Minuten zwischendurch auch getrost mal ausgeschaltet werden. Interessierte können den Induktions-Griddle unverbindlich für zwei Wochen ausprobieren. **Hugentobler AG**
Kochsysteme HG 3000
3322 Schönbühl
Telefon 031 858 17 17
www.hugentobler.ch



Volvo S40 – Kompaktmodell mit hohem Anspruch

Die Volvo Car Corporation veröffentlicht die ersten Fotos des Volvo S40, der neuen Limousine im Kompaktsegment. Mit einem völlig neuen Innendesign, Sicherheitsausstattungen auf höchstem Niveau sowie unterschiedlich leistungsstarken Fünfzylindermotoren und Allradantrieb ist das Einstiegsmodell von Volvo bestens für eine erfolgreiche Zukunft ausgestattet. Der neue Volvo S40 wird auf der Frankfurter Automobilmesse im September 2003 zum ersten Mal präsentiert. Der Volvo S40 ist das erste neue Modell von Volvo Cars nach dem grossen Erfolg des Volvo XC90, des Wagens, der das SUV-Segment neu definierte. Der neue Volvo S40 ist der Nachfolger des 1995 eingeführten S40 und gleichzeitig das Einstiegsmodell in die S-Reihe von Volvo. Dort stehen ihm die grösseren Modelle Volvo S60 und Volvo S80 zur Seite. Auf den ersten Blick ist der neue Volvo S40 unverkennbar ein Volvo – die moderne Weiterführung der Volvo-

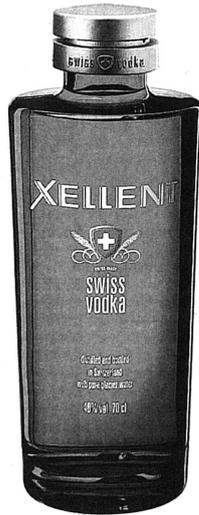
typischen Designsprache lässt daran keinen Zweifel. Im Innern hat allerdings eine Revolution stattgefunden. Die schlanke Mittelkonsole – die erste in

ihrer Art in der Automobilwelt – vermittelt den Eindruck von Exklusivität, Einfachheit und Raum. www.volvocars.ch



Diwisa – Xellent Swiss Vodka

Ein hochwertiges Destillationsverfahren, ein eigenständiges Flaschendesign und eine unverwechselbare Geschmacksnote prägen den neuen Xellent Swiss Vodka. Um den hohen Ansprüchen an einen Schweizer Vodka gerecht zu werden, verwendet Diwisa 100 Prozent Schweizer Rohmaterialien. Bei Xellent stammt das Wasser vom Titlisgletscher im Herzen der Zentralschweiz. Aus 3000 Metern Höhe sickert es durch den Berg und wird im hinteren Engeltal quellfrisch gefasst. Der Roggen, der wegen seines ausgewogenen Verhältnisses zwischen Geschmack, Süsse und Reinheit ideal ist für die Herstellung von Vodka, stammt aus dem Luzerner Hinterland, wo er auf kleinen Parzellen angebaut wird. In der Mühle «Naf Zentner», nur hundert Meter vom Hauptsitz der Diwisa entfernt, wird der Roggen gemahlen und frisch in die Distillerie transportiert. Das Resultat ist ein Vodka, der typische Schweizer Qualitäten hat. **Diwisa Distillerie Willisau SA**
6130 Willisau
Telefon 041 972 72 72
www.xellent.ch



PINOT GRIGIO

Geschmacklich zahlreiche Variationen

Pinot Grigio ist eine schwer fassbare Traube – geschmacklich und auch punkto Popularität. Es gibt Jahre, in denen sie super «in» ist und der Markt ununterbrochen nach ihr schreit. Es gibt aber auch Zeitspannen, in denen sich niemand an ihre Existenz zu erinnern scheint.

CHANDRA KURT

Die neuesten Importzahlen aus den USA machen klar, wie schnell ein Boom abflauen kann. Noch vor ein paar Jahren schrie die ganze Ost- und Westküste nach dem süffigen Pinot Grigio. Nicht nur die Bestellungen stiegen, sondern auch die Anbaufläche in den USA und Italien. Denn angetrieben davon, dass die Zuwachsraten des Pinot-Grigio-Imports in die USA vor zwei Jahren bei 60 Prozent lag, verdoppelte sich die Pinot-Grigio-Rebfläche im Norden Italiens mehr oder weniger von 6000 auf 10000 Hektaren. Ein Jahr später rutschte die Importstatistik auf 25 Prozent ab und scheint sich dieses Jahr bei 15 Prozent einzupendeln.

AUF DER GANZEN WELT HEIMISCHE TRAUBE

Nichtsdestotrotz gehört Pinot Grigio zu den Global Players im Traubenangebot. Allein schon die Variation des Traubennamens macht klar, dass diese Sorte auf allen Erdteilen heimisch ist. Je nachdem, wo sie angepflanzt wird, heisst sie Tokay-Pinot Gris, Pinot Beurot und Auvernat Gris in Frankreich, Ruländer und Grauburgunder in Österreich und Deutschland, Malvoisie in der Schweiz, Pinot Grigio in Italien und Szürbebarat in Ungarn. Selber ist sie eine Mutation einer anderen Traube und zwar des Pinot Noirs.

Neben der Namensvariation spielt die Traube auch geschmacklich auf ei-

ner breiten Klaviatur. Pinot Grigio kann nicht einfach einem Stil zugeordnet werden. Er kann sich neutral oder parfümiert, trocken oder süsslich, holzbetont oder ohne Holznote, leichtfüssig bis körperreich sowie spannend bis langweilig präsentieren. Kurz: Es ist eine Sorte, die die Extreme liebt. Wird sie einfach und als Massenwein vinifiziert, gehört Pinot Grigio in die Kategorie der langweiligsten und aussageschwächsten Sorten. Wird sie jedoch etwas später geerntet und in die Obhut eines geschickten Weinhändlers gegeben, können aus ihr echte Konkurrenten zu Top-Chardonnays, Rieslings, Viognern und Sauvignon Blancs gekeltert werden. Pinot Grigio kann neutral wie ein Soave und reich wie ein Sauterne schmecken.

ALS «DURSTLÖSCHER» ANGEBOTEN

Auch wenn im Elsass die schönsten und körperreichsten Pinot Gris gefüllt werden, ist es nicht ihnen allein zu verdanken, dass diese Traube weltweit so bekannt ist. Schuld an der Popularität sind die italienischen Pinot Gris, die in jeder Bar im Offenausschank ihre Rolle als unkomplizierte Durstlöcher perfekt erfüllen – auch wenn es sich dabei nicht um die Topweine handelt. Oftmals handelt es sich sogar beim als Pinot Grigio ausgetragenen Wein um die weniger attraktive Sorte Pinot Bianco.

IN OREGON: VERBREITETER ALS CHARDONNAY

In der Neuen Welt wird nach wie vor mehr importiert als selber produziert. Punkto Produktion sind im Moment Neuseeland und Oregon federführend. In Oregon ist man sogar der Meinung, dass sich diese Sorte besser mit dem Klima verträgt als Chardonnay. Als Folge davon wird rund um Portland jetzt mehr Pinot Gris als von der weltweit bekanntesten Sorte angepflanzt.

Fotos: zsg



TOKAY PINOT GRIS

Auch im Elsass ist die Pinot-Gris-Traube beliebt – hier unter der Bezeichnung «Tokay Pinot Gris», wie zum Beispiel in der Grand-Crus-Lage Kanzlerberg der Weinbaugemeinde Bergheim.

Kulinarisch sind die Vermählungsmöglichkeiten natürlich vielfältig wie der Charakter der Traube. Schlanke Pi-

not Gris passen zum Apéro, zu Fischgerichten, Gemüsevariationen oder auch Krustentieren. Fette und üppige

Weine mit spürbarem Restzucker ergänzen Terrine, Muschelgerichte, reifen Käse oder gar weisses Fleisch.

DEGUSTATIONS-NOTIZEN

Zu Apéro oder Fischgerichten passend

Die htr hat eine Auswahl an klassischen Pinot Grigios zusammengestellt, die preislich bei plus minus 15 Franken liegen.

CHANDRA KURT

• Pinot Gris 2002, Landolt, Klosterberger
Charakter: Strohgelb mit Rosaschimmer. Süsslicher Auftakt mit reifen Quitten- und Apfelaromen. Im Gaumen viel reife Früchte und eine knackige Säure. Süffiges, leicht mineralisches Finale. Lebhafter, leichtfüssiger Apérowein, der auch zu Gemüsegerichten und Salatvariationen passt.
Preis: 14.80 Franken
Bezugsquelle: Landolt Weine, Zürich, Tel. 01 283 26 26

• Pinot Grigio 2001, Gialdi, Ramolo
Charakter: Helles Strohgelb. Süsslich schmelziger Auftakt mit reifer Frucht und einem anregenden Honigton. Im Gaumen süffig, knackig und mineralisch. Leichtfüssiger, fruchtbetonter Abgang. Ein unkomplizierter, eher herber Pinot Grigio mit einem rustikalen Flair. Passt zum Apéro, zu Gemüsegerichten sowie zu Süsswasserfisch.
Preis: 15.90 Franken
Bezugsquelle: Zweifel Weinkellerei, Zürich, Tel. 01 344 23 23

• Pinot Grigio 2002, Vigneti Le Monde, Friuli
Charakter: Blasses Gelb. Kräftig aromatischer Auftakt, der sehr erfris-

schend wirkt. Im Gaumen sehr sauber und elegant, wobei eine markante Säurenote auftritt. Trocken und saftig im Abgang. Ein lebhafter, frischer

Wein, der durch seine unkomplizierte Art Spass macht. Passt zu Apéro, Gemüseplatte, Teigwaren mit Meeresfisch und Muscheln.

Preis: 9.80 Franken
Bezugsquelle: Weinkellerei Aarau, Aarau, Tel. 062 838 00 30

• Pinot Grigio 2001, Esperto, Delle Venezie

Charakter: Blasses Gelb. Frischer, blumiger Auftakt mit herbem Fruchton. Im Gaumen trocken, mineralisch und dezent nussig. Kernig, trockener Abgang. Ein eleganter Italiener und Klassiker seiner Art. Passt zu Fischgerichten, Krustentieren und zum Apéro.

Preis: 13.50 Franken
Bezugsquelle: Silvino, Uster, Tel. 01 242 04 02

• Pinot Grigio 2001, Söll, Kellerei Kalltern

Charakter: Blasses Gelb. Trockener, dezent blumiger Auftakt, der einen schlanken Wein ankündigt. Im Gaumen knackig, herb und trocken. Fliesst unbekümmert den Hals hinunter und wirkt dabei erfrischt herb. Dezent nussiger Nachgeschmack. Passt zu weissem Fleisch, kalter Platte und Muschelgerichten.

Preis: 13.90 Franken
Bezugsquelle: Zweifel Weinkellerei, Zürich, Tel. 01 344 23 23

• Pinot Grigio 2002, Alois Lageder

Charakter: Blasses Geld. Trocken,

knackiger Auftakt mit einer dezenten Zitrusnote. Im Gaumen spritzig, süffig und knackig. Man denkt an Limetten, grüne Peperoni und Granny-Smith-Äpfel. Ausbalanciert und erfrischt. Ein klassischer Pinot Grigio, der zum Apéro oder Fischgerichten passt.

Preis: 12.50 Franken
Bezugsquelle: Bindella Weinhandlung, Zürich, Tel. 01 276 62 62

• Pinot Grigio 2002, Albino Armani

Charakter: Helles Strohgelb mit dezentem Rosaschimmer. Im Gaumen süsslich herb, wobei ein schlanker Wein angekündigt wird. Spritzig und knackig im Gaumen, obschon die pflichtige Frucht reif wirkt. Leichtfüssiger Abgang. Ein unbekümmerter Pinot Grigio, der als perfekter Durstlöcher eingesetzt werden kann. Passt zum Apéro, einer Paella oder Tapas.

Preis: 13.80 Franken
Bezugsquelle: Landolt Weine, Zürich, Tel. 01 283 26 26

• Pinot Grigio 2001, Tiefenbrunner

Charakter: Blasses Gelb. Trockener, leicht herber Auftakt mit mineralisch-nussigen Aromen. Im Gaumen schöner Schmelz und viel reife Apfelnoten. Man denkt zudem an trockene Heublumen und Melasse. Rustikaler Abgang. Ein traditioneller Wein mit Schliff, der zu Fischgerichten und weissem Fleisch passt.

Preis: 12.50 Franken
Bezugsquelle: Silvino, Uster, Tel. 01 242 04 02



REIFE TRAUBEN

Die «Vendanges Tardives» stammen auch von der Rebsorte Tokay Pinot Gris, die überreif geerntet wird, und zwar generell eine Woche nach der offiziellen Lese.

Skaten in der Bodenseeregion

75 km ausgeschildert. Die Bodenseeregion verfügt neu über signalisierte Routen für Inline-Skater. Getragen wird das Projekt zur Hauptsache von der Thurgauer Kantonalbank (TKB). Der «TKB Lake Trail» führt entlang dem Bodensee, der «TKB Apple Trail» durch das so genannte «Mostindien». Ausgeschildert wurden 75 Kilometer. 60 Prozent verlaufen parallel zur Radwegsinalisation, die restlichen über schwach befahrene Nebenstrassen. TRU

«Indian summer» in Bern

Foodpromotion. Im Allegro Grand Casino Kursaal Bern findet bis zum 5. Oktober der «Indian summer» mit Spezialitäten aus dem Norden Amerikas statt. Die «Semaines» mit kanadischen Spezialitäten und Weinen aus dem Okanagan Valley oder der Niagara-on-the-Lake-Region wurden im Beisein des kanadischen Botschafters eröffnet. Im Bild das kanadische Botschafterpaar Jean-Paul und Florence Hubert mit «Allegro»-Direktor Patrick Scherrer (v.l.n.r.). MJP



Foto: Martin J. Petras

187 Austern in drei Minuten

Weltrekord. Bei einem Austern-Festival in Hillsborough (Nordirland) hat der Norweger Rune Naeri mit dem Verschlagen von 187 Austern in drei Minuten einen neuen Weltrekord aufgestellt. Der bisherige Rekord im Austern-Essen hatte beim Verzehr von 97 der Meermuscheln in drei Minuten gelegen. «Ich fühle mich wunderbar», sagte Naeri nach dem Rekord, den er mit mehreren Gläsern dunklen Guinness-Biers begoss. DST/da

ZITAT DER WOCHE

«Wir sollten mehr in den Geist der Mitarbeitenden investieren als in deren Motivation.»

Alfred Kral, Direktor des Okhotels Ucliva in Waltersburg. Siehe Seite 10

PEOPLE

Peter Gähler wird ab 1. Januar 2004 den Landgasthof Schloss Böttstein führen. Das heutige Pächtererehepaar, **Erich** und **Marion Rüetschli**, wird nach zehn Jahren als Schlosswirtepaar den Betrieb Ende Jahr abgeben. Peter Gähler ist bereits Besitzer des Hotels Zurzachhof in Zurzach und Pächter des Gastronomiebereichs im Zentrum Tägerhard in Wetzikon. DST

Sam de Boo (rechts) löst **Peter Leys** (links) als Managing Director der Münchener Firma JohnsonDiversey ab. Der Niederländer de Boo war



bisher in verschiedenen Funktionen in Europa und Asien für JohnsonDiversey tätig, zuletzt als Marketingdirektor in den Niederlanden. DST

Ute K. Führer verlässt nach über sechs Jahren die Firma LTI Tours in Kriens. Sie hat eine neue Herausforderung in einer tourismusfremden Branche gefunden. Als Nachfolger übernimmt **Martin Klopfer** (36) die Verantwortung der Seminar- und Kongressabteilung von LTI Tours. TRU

Carmen Thaddey ist neu Personalberaterin bei Adecco Hotel & Event, Zürich. Zuvor arbeitete sie als Verantwortliche für Bankett & Seminar im Art Deco Hotel Montana in Luzern und als Anlässleiterin beim Culinarium Events & Catering in Zürich. Sie hat die Schweizerische Hotelfachschule Luzern absolviert. TRU

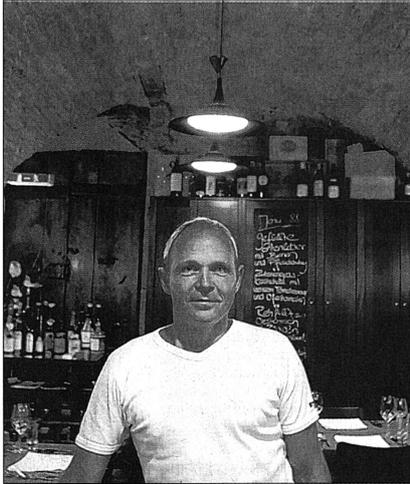
Werner Kunz, Geschäftsführer der Niesenbahn AG (Bahn und Gastronomie), will sich nach dreijähriger Tätigkeit beruflich neu orientieren. Er verlässt das Unternehmen im Frühjahr 2004. Die Neubesetzung ist noch nicht erfolgt. TRU

Gian Rico und **Sylvia Blumenthal** geben die Leitung des Hotels Le Vieux Manoir in Murten-Meyriez ab. Der Verwaltungsrat betont, die Trennung erfolge im gegenseitigen Einverständnis. Für die Saison 2004 werde eine neue Lösung zur Führung des Hotels gesucht. TRU



Fotos: zvg

Preise für Gastronomie und Tourismus. Anlässlich der Pfefferzeichen-Gala hat die Edition Salz & Pfeffer AG vier Preise für Verdienste um Gastronomie und Tourismus vergeben. Der Daniel-Eggli-Preis für einen rundum gut geführten Gastrobetrieb wurde an Daniela und Markus Segmüller vom Restaurant & Bar Carlton Elite in Zürich (links) verliehen. Der Salz & Pfeffer-Preis für hervorragende Leistungen in Küche und Service ging an Beat Blum vom Restaurant Wein und Sein in Bern (rechts). Der Mutmacherpreis für mutige Ideen und deren Umsetzung ging an Erich von Däniken und seinen Mystery-Park in Interlaken. Hanspeter Danuser, Kurdirektor in St. Moritz, erhielt den Tourismuspreis für hervorragende Leistungen im Tourismus. DST



GLOSSE

Wa(h)lfang

HANSPETER GSELL*

Fröhlich winken sie von Plakaten und versprechen bessere Zeiten. Ihre populistischen Worthülsen flattern in Form von Beilagen aus der Zeitung auf meinen Frühstückstisch. Verkrampt wirkende Gesichter auf hastig geknipsten Bildern buhlen um meine Gunst. Ich gebe es gerne zu: Parlamentswahlen bringen mich regelmässig in Bedrängnis. Da ich den politischen Parteien an sich zutiefst misstrauere, kommt eine Wahl nach Partezugehörigkeit nicht in Frage: Deren vollmundig leeren Versprechungen sind kaum mehr als schlechte Makulatur.



In der Annahme, dass nur genussfreudige Parlamentarier die Anliegen unserer Branche effizient vertreten können, habe ich mich entschlossen, die Kandidaten auf ihre Genussfähigkeit zu überprüfen. So sind Bewerber, die in Interviews die Frage nach ihrem Lieblingsgetränk mit «Wasser oder Ovi» beantworten, für mich nicht wählbar. Schwärmen sie dann noch in der Rubrik «Ihr Lieblingsessen» vom Hackbraten ihrer Schwiegermutter oder von Onkel Bens Risotto, sind sie gastropolitisch nicht tragbar. Sollten solche lukullischen Tiefflieger zudem von ihrem Ikebana-Kurs in der Toscana erzählen oder ein Veltrekking in Patagonien planen, sind sie auch für helvetische Touristiker ein Nonvalleur. Liebe Parlamentarier! Wenn Sie wirklich meine Stimme wollen, dann nur mit den folgenden Worten: «Ich verbringe meine Ferien immer in der Schweiz und bevorzuge dabei die Q-Hotels von hotellerieuisse. Ich esse gerne regelmässig in den wunderbaren Restaurants und trinke in der Regel mässig wunderbaren Wein dazu.»

* 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.

FERIENREGION HEIDLAND

Fotoshooting mit «Heidi»

Auf der Alp Palfries fand ein Fotoshooting für den neuen Heidländ-Prospekt statt, welcher im 2004 erscheinen soll. Das Casting ging dieser Tage in die zweite Runde. Für die Endauswahl durften noch zwei Mädchen und zwei Knaben posieren. Auslöser zur Lancierung einer Angebotsoffensive der Ferienregion Heidländ war eine Studie der Luzerner Tourismusfachschule. Die angehenden Touristiker hatten in der Region Heidländ festgestellt, dass man kaum auf Angebote treffe, die im Zusammenhang mit der Romanfigur «Heidi» von Johanna Spyri stünden. Die Studierenden sprachen von einem eigentlichen «Heidi-Defizit». «Mit der daraufhin entwickelten Angebotsoffensive und dem im Entstehen begriffenen Prospekt wollen wir diesem Defizit begegnen», so Sabina Gantenben, bei der Ferienregion Heidländ verantwortlich für Marketing und Verkauf. TRU

Foto: Daniel Kalberer



HEIDI UND DER GEISSENPIETER

Die beiden Kinder Nicole Kurath und Till Fried beim Casting auf der Alp Palfries für den Prospekt der Angebotsoffensive der Ferienregion Heidländ.

IMPRESSUM

htz hotel + tourismus revue Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
 Gegründet 1892
Herausgeber: Schweizer Hoteller-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern
Leitung Medien: Christian Hodler
Redaktion: Chefredaktion: Marietta Dedual (MD), Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH), Hotellerie und Tourismus: Christine Kündler (CK), Toni Rätti (TRU), Sonja Stalder (SST), Dr. Karl Josef Verding (KV), Gastronomie/Technik: Martin J. Petras (MJP), Daniel Stampfli (DST), Cahier français: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM), Milestone: Dr. Peter Kähler (PK), Produktion: Roland Gerber (RG), Gilbert Perrot (GPE), Layout: Roland Gerber (RG), Karin Gugger (KG), Gilbert Perrot (GPE), Brigitte Spring (BS), Korrektorat: Paul Le Grand, Korrespondenten: Katja Hassenkamp (HAS), Paris; Gerhard Lob (GL), Tessin; Herbert Pürtscher (HP), Wien; Maria Pitz-Villems (MPV), München; Franziska Richard (FR), Basel; Georg Ubenau (GU), Frankfurt; Gregor Waser (GW), Zürich; Robert Wildi (ROW), Zürich.

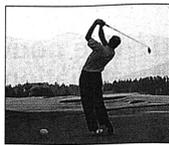
Verlag: Buchler Grafico AG, Druckzentrum Bern.
Auflage: 11'200 Ex. WEMF-beuglbigt 2002, 22'000 Ex. Vertriebsauflage
Verkaufspreise: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.-, ISSN: 1424-0440

Offizielles Organ für:
 - Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
 - Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX)
 - Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)
 - Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter
 - Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)
 - Swiss Partner für den Bustourismus
 - Verband Schweizer Badekurorte (VSB)
 - Schweizer Kurhäuser (VSK)
 - Swiss International Hotels (SIH)
 - Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de 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@swshotels.ch
 Abonnemente:
 Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: abo@swshotels.ch
 Stellensuche:
 Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserte@swshotels.ch
 Geschäftsanzeigen:
 Tel. 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserte@swshotels.ch
 Internet: www.swshotels.ch
 Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



RESTAURATION / Un cuisinier sur deux abandonne son métier quatre ans seulement après sa formation. PAGE 2



GOLF / Valais Tourisme entend positionner le canton du Valais en tant que destination golfique numéro 1 en Suisse. PAGE 3

Cahier français

hotel+tourismus revue

HÔTELLERIE SUISSE

Une légère amélioration en 2001

La situation économique de l'hôtellerie suisse s'est quelque peu améliorée en 2001, comme le montre le dernier «panel d'hôtels».

Si la situation de l'hôtellerie suisse est restée difficile, divers indicateurs, relevés par le «panel d'hôtels» pour l'année 2001 - panel élaboré par hotelleriesuisse, l'Office fédéral de la statistique et la Société suisse de crédit hôtelier - montrent que la situation économique s'est légèrement améliorée.

Certes, la marge brute d'autofinancement moyenne, calculée en pour cent du chiffre d'affaires, a reculé de 16,1 à 14,5% en raison de charges financières et immobilières plus élevées que précédemment et d'un besoin d'amortissement accru. Le bénéfice net (toujours calculé en % du chiffre d'affaires) a, pour sa part, régressé de 8% à 6,1%.

AUGMENTATION DE LA PRODUCTIVITÉ

Le panel, obtenu sur la base des résultats des 185 entreprises sur 498 qui ont répondu à l'enquête, a toutefois aussi montré que la productivité, soit le chiffre d'affaires moyen par collaborateur et par an, a légèrement progressé, passant de 114 590 francs à 117 507 francs. Le chiffre d'affaires par jour et par collaborateur s'est aussi accru de 345 à 352 francs. Ce dernier résultat permet de penser que l'efficacité de l'emploi du personnel s'est améliorée.

On note aussi que l'adaptation des salaires minimums intervenus en 2001 a pu être en partie compensée par des économies dans d'autres domaines d'exploitation. On relève également que le produit global par établissement a augmenté de 2,4% à 1,894 million de francs. Quant à l'endettement à long terme (en % du total du passif), il a reculé de 70,5 à 68,4%.

PRÈS DE NEUF MILLIARDS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

Le panel a par ailleurs fait apparaître que l'hôtellerie suisse a enregistré en 2001 un chiffre d'affaires global de 8,6 milliards de francs, soit un peu plus d'un milliard de francs par rapport à 1997. Dans le même temps, relèvent les auteurs du panel, les charges du personnel ont augmenté de quelque 600 millions de francs pour atteindre 3,6 milliards. MH

JUDITH RENNER-BACH

«Il faut renforcer le lobbying»

La Fédération suisse du tourisme (FST) tient, jeudi, son assemblée générale à Andermatt (UR). Une occasion pour sa directrice, Judith Renner-Bach, qui est en fonction depuis un an, de jeter un regard sur les préoccupations et l'avenir de l'association.

INTERVIEW: MIROSLAW HALABA

■ **Quels sont les principaux enseignements que vous tirez de votre première année d'activité à la tête de la FST?**

J'ai constaté que l'association était bien acceptée par ses membres et que ses prestations étaient appréciées. Son positionnement n'est toutefois pas très clair. J'entends dire que le lobbying touristique n'est pas assez important. J'ai remarqué, d'autre part, que la coordination entre les partenaires n'est pas aussi facile à établir que je l'avais pensé. Chaque association a son profil et veut jouer un rôle dans la politique touristique nationale. Il est donc difficile de trouver un consensus vraiment fort. C'est dommage, car les parlementaires regrettent de ne pas entendre une seule voix.

«Nous devons revoir le prix de nos prestations.»

■ **Après ces douze premiers mois d'activité, où voyez-vous le grand défi du tourisme suisse pour ces prochaines années?**

La Suisse a un produit touristique très fort, mais nous devons veiller à ce que les rapports qualité/prix soient meilleurs. L'économie touristique doit par ailleurs être l'acteur des changements structurels dictés par la concurrence internationale.

■ **Que peut faire la FST pour affronter ce défi?**

Il faut renforcer le lobbying en travaillant ensemble. Certes, nous avons, tous des intérêts différents, mais, dans l'ensemble, nous tendons tous vers les mêmes buts. A la FST, je suis seule à gérer les dossiers politiques. Mais je suis sûre que si les grandes associations, qui disposent d'un service politique plus grand que le nôtre, apportaient

Photo: Mirosław Halaba



JUDITH RENNER-BACH

La FST est bien acceptée par ses membres et ses prestations sont appréciées, a constaté sa directrice.

leur contribution à l'action commune, nous pourrions atteindre cet objectif.

■ **Il y a un an, vous aviez l'intention de revoir les structures de la FST. Avez-vous déjà pu avancer dans ce domaine?**

Nous avons commencé à discuter cette question, mais la situation financière de la FST nous a passablement occupé, car c'est le premier problème que nous devons résoudre.

■ **Quelle est l'origine de ces problèmes financiers?**

Plusieurs facteurs ont conduit à des diminutions de recettes. Des membres ont fusionné, certains se sont redimensionnés, d'autres, qui étaient moins liés au tourisme, nous ont quitté. Nous avons par ailleurs accepté des tâches sans vraiment tenir compte des coûts réels.

■ **Que pouvez-vous faire pour améliorer cette situation?**

Je pense que nous devons revoir le financement de nos prestations afin qu'elles couvrent nos coûts. Si nous ne trouvons pas de financement extérieur, nous devons nous concentrer

uniquement sur les prestations qui sont rentables. Nous essaierons, bien entendu, aussi d'augmenter notre chiffre d'affaires et de réduire nos coûts. Sur le plan des cotisations, la marge de manœuvre est réduite, car nos membres ont aussi des difficultés. Nous devons cependant introduire des cotisations minimales et définir des critères d'échelonnement basé sur l'importance de chaque membre.

■ **Est-il encore possible d'augmenter le nombre de membres?**

Oui, je pense qu'il y a là un potentiel de croissance. Tous les cantons ne sont pas encore membres. Nous devrions aussi en trouver parmi les clients de nos prestations ou dans des secteurs qui dépendent du tourisme, comme les entreprises de consultation ou celles qui vendent des produits typiquement suisses, les couteaux, par exemple.

■ **La FST a-t-elle encore assez de moyens pour mener sa tâche à bien?**

Notre problème est que nous n'avons pas de réserves. Si un projet d'intérêt général vient à se présenter, nous ne pouvons pas le lancer sans

avoir obtenu les fonds nécessaires à sa mise en route. D'autre part, le fait d'être seule pour les dossiers politiques nous limite dans notre activité. La défense des intérêts du tourisme nécessite trois personnes au moins: une pour la communication, une pour les dossiers politiques et une pour la représentation et les contacts.

«Je suis seule à gérer les dossiers politiques.»

■ **Vous êtes candidate au Conseil national. Si vous êtes élue, quels seront vos principaux chevaux de bataille?**

Au vu du programme de la prochaine législature, je pense que ce sera notamment le financement de Suisse Tourisme. J'entends cependant me pencher aussi sur la question des conditions-cadres pour les PME, celle de la cherté de la Suisse, ainsi que celle de l'équilibre entre la protection de l'environnement et les intérêts touristiques.

■ **Quels seront les principaux dossiers qui occuperont la FST durant les douze prochains mois?**

Sur le plan politique, outre le financement de Suisse Tourisme, il y aura le maintien de la statistique d'hébergement, la nouvelle politique régionale, ainsi que la politique des transports. Sur le plan touristique, je citerais principalement le développement du label de qualité. Sur le plan interne, nous devons notamment examiner les coûts de nos prestations et nous pencher sur la révision des statuts et du règlement des cotisations.

J. Renner-Bach

Première femme à diriger une organisation touristique nationale, Judith Renner-Bach, 50 ans, est à la tête de la Fédération suisse du tourisme (FST) depuis un an. Auparavant, elle avait mené, durant six ans, les destinées de l'Office de la formation professionnelle du canton de Berne. Elle est aussi engagée sur le plan politique. Vice-présidente de l'Union démocratique du centre (UDC) du canton de Berne, Judith Renner-Bach est candidate pour ce parti à une élection au Conseil national. 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!

Voilette Cuisine Servire Bagets Ambiance

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

hoteljob

LE SPECIALISTE DU PLACEMENT

hotellerie 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

Micros Fidelio

Hôtel Cailler, Genève

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

CHECK IN DATA

Association en voie de dissolution

Le Noirmont (JU). Fondée en 1998, l'Association nationale des gîtes et chambres d'hôtes de Suisse devrait être dissoute d'ici la fin de l'année.

S'exprimant dans une lettre d'information – la première publiée par l'association –, ses responsables ont en effet indiqué qu'ils avaient constaté, après quelques années d'expérience, que «la forme associative était peu demandée», d'où cette proposition de dissolution. L'association compte quelque quatre-vingt membres.

L'activité lancée par l'association ne s'arrêtera pas pour autant, puisque ses responsables se concentreront «sur la promotion des chambres d'hôtes à travers les éditions Gîtes de Suisse».

L'an passé, celles-ci avaient publié un guide national des chambres d'hôtes. Trilingue, ce document comporte 817 adresses et a été tiré à 11 500 exemplaires.

A l'heure actuelle, quelque 9500 exemplaires ont été écoulés, a indiqué Isabelle Ferrari,

l'une des représentantes de l'association.

Une nouvelle édition, l'édition 2004-2005, est en préparation. «Corrigée et augmentée», elle sortira au printemps prochain. «Nous espérons y faire figurer un millier d'adresses», a expliqué Isabelle Ferrari.

Un guide «des chambres d'hôtes de charme» est aussi en phase d'élaboration. Il devrait être publié en automne 2004. Le potentiel d'objets à prendre en considération dans cette catégorie est de 150 à 200. **MH**

Une nouvelle affiliation pour le «Palafitte»

Neuchâtel. La chaîne «Châteaux & Hôtels de France», qui regroupe 526 «châteaux, hôtels et restaurants», ainsi que 153 tables remarquables», a accueilli cette année 32 nouveaux membres. Parmi eux, l'Hôtel Palafitte de Neuchâtel. Il s'agit du seul établissement à ne pas se trouver dans l'Hexagone. **LM**

www.chateauxhotels.com

Backpackers «classés»

Vaud. Le Riviera Lodge de Vevey et le Hiking Sheep de Leysin, deux établissements de la chaîne Backpackers, figurent désormais au répertoire de «Patrimoine suisse» au titre de lieu d'hébergement ayant une valeur historique.

Datant de 1836, le bâtiment qui abrite le Riviera Lodge, au bas de la place du Marché, a été entièrement rénové en 1997 par la commune de Vevey pour accueillir un Backpacker ainsi qu'un centre pour les jeunes. Le Hiking Sheep de Leysin a quant

à lui à son origine un sanatorium, adjacent au Grand Hôtel.

S'il ne juge pas ce classement comme déterminant pour la bonne marche de l'établissement, François Commend, le directeur du Riviera Lodge, ne s'en montre pas moins satisfait. «L'accueil est affaire de détails et, pour une partie de notre clientèle, ce ne peut être qu'un élément d'attrait supplémentaire que de figurer désormais sur la liste de «Patrimoine suisse», reconnaît François Commend. **JJE**

DSR

Concept de restauration pour les PME

Spécialiste de la restauration collective, le DSR, à Morges, vient de lancer un concept destiné aux petites et moyennes entreprises (PME).

MIROSLAW HALABA

Les petites et moyennes entreprises romandes ont depuis quelques mois la possibilité de proposer des repas de midi à leur personnel. En effet, le DSR a développé un concept de restauration, qu'il qualifie d'«inédit», destiné aux sociétés qui occupent quarante à soixante personnes et qui n'ont pas suffisamment de place pour disposer d'une cuisine et de locaux de stockage.



L'investissement en matériel est relativement peu important pour les entreprises intéressées au concept.

Répondant au nom de «Flexi-Self», ce concept prévoit la livraison quotidienne de repas chauds confectionnés dans un des restaurants DSR situé à proximité de l'entreprise cliente.

Celle-ci ne devra faire l'acquisition que des buffets de service (chauds et froids), ainsi que du matériel d'exploitation.

Sur demande, elle pourra bénéficier de services d'une personne polyvalente qui se chargera de la mise en place des buffets de service, de la réception des repas, du service du déjeuner et du nettoyage des locaux et du matériel utilisé. Le DSR estime à 40 000 francs l'investissement pour un effectif de cinquante personnes.

La société de la Loterie romande est la première entreprise à utiliser ce service. «La demande est de quarante repas pour jour, soit la taille idéale pour ce concept», a indiqué Andrew Gordon, directeur du marketing.

Pour les responsables du DSR, ce concept a de bonnes chances de développement en Suisse romande. Le nombre de PME est élevé et le DSR dispose dans cette partie du pays de quelque deux cents restaurants en mesure de satisfaire la demande.

Le DSR espère séduire «une dizaine» d'entreprises d'ici fin 2004, a encore déclaré Andrew Gordon.

PROFESSION

Un cuisinier sur deux abandonne son métier au bout de quatre ans

Selon le syndicat Hotel & Gastro Union, les restaurateurs ne sont pas assez bien formés pour gérer leur personnel. C'est une source de conflit entre patrons et cuisiniers car ces derniers ont parfois suivi une formation plus longue que celle suivie par leur employeur.

VÉRONIQUE TANERG

«Devenir cuisinier, c'était un rêve d'enfant. A sept ans, j'avais déjà décidé d'être chef», s'enthousiasme Serge Crettenand, patron du Café Gourmand, à Genève. Et pourtant, après cinq ans d'exploitation, la mort dans l'âme, ce passionné de cuisine cherche à vendre son restaurant: «J'ai des problèmes de santé, de diabète, et cela n'est pas compatible avec cette profession. Le travail est beaucoup trop irrégulier. Tenez par exemple, aujourd'hui (le 7 août), à midi, alors qu'il faisait très chaud et que les Genevois étaient encore en vacances, j'ai vu arriver 60 clients en l'espace d'un quart d'heure alors que notre moyenne tourne autour de 35. Nous avons même dû refaire des plats du jour pendant le service. Il s'agissait de quelque chose de spécial, une fricassée au citron, réalisée sur la base d'une recette du XVIIIe siècle. Quel stress: nous ne sommes que deux en cuisine et deux en salle pour faire face à cette demande. Lorsque l'on a 22 ans, comme mon chef, Eric Lefebvre, ça va... Mais, pour moi, c'est trop.»

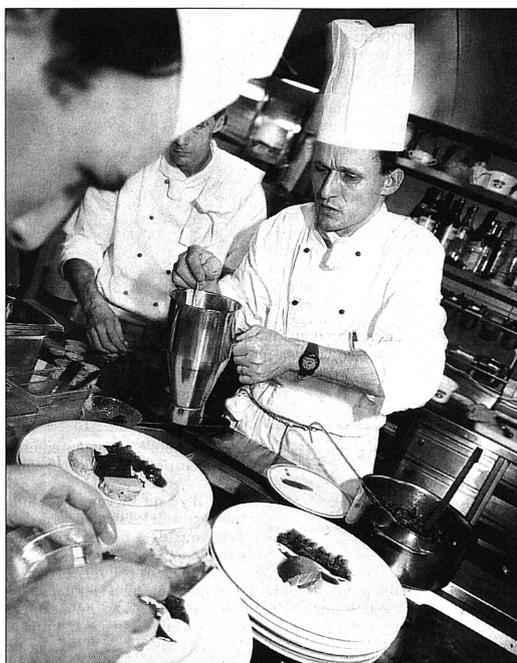
FORMATION TROP BRÈVE POUR LES RESTAURATEURS

Ce phénomène de lassitude face à un métier exigeant, ils sont nombreux à le ressentir. Du coup, le syndicat Hotel & Gastro Union tire la sonnette d'alarme: un cuisinier sur deux a abandonné le métier quatre ans après son apprentissage. Et ça ne va pas mieux pour les petits patrons. Ils sont nombreux à avoir abandonné leur métier: un restaurant sur quatre a changé de directeur l'an dernier.

Le salaire reste une source d'insatisfaction dans la restauration

Le salaire reste une source d'insatisfaction dans la restauration. A Genève, un cuisinier qui sort de l'apprentissage touche un salaire de 3600 francs brut. Au bout de cinq ans d'expérience, son salaire passe à 3900 francs, plus un 13e salaire. Avec un diplôme fédéral, la rétribution passe à 5500 francs. Pour Laurent Terlinchamp, président de la Société des cafetiers et restaurateurs de Genève, «les conventions collectives

Photo: HIR



LE TRAVAIL EN CUISINE

«La gestion d'une cuisine n'a rien à voir avec celle d'un restaurant», estime Laurent Terlinchamp, président de la Société des cafetiers et des restaurateurs de Genève.

Selon Creditreform, 1851 restaurateurs ont vendu leur affaire l'an dernier dans toute la Suisse. Autant d'éléments chiffrés qui révèlent bien le malaise dans la branche. Comment expliquer cette désaffection pour la restauration? Il y a tout d'abord les horaires, abondants et décalés, qui nuisent à la vie privée des cuisiniers, le stress des coups de feu et les salaires (voir l'encadré ci-dessous).

Mais Hotel & Gastro Union invoque aussi un facteur peu connu pour expliquer le malaise des cuisiniers: la formation. Selon Eric Dubuis, secrétaire syndical romand, certains

cuisiniers font un apprentissage, puis un brevet fédéral et suivent ensuite une école hôtelière, ce qui représente cinq à six ans de formation tandis que les restaurateurs, qui ne sont pas forcément du sérail, peuvent s'installer après avoir suivi le cours des cafetiers qui dure trois ou quatre mois.

On imagine aisément l'ambiance dans une cuisine lorsqu'un chef cuisinier rabroue son patron, parce qu'il n'a pas du tout envie de recevoir des ordres d'un cadre qu'il estime moins qualifié que lui! Cette différence de formation peut assurément être source de conflits. Toutefois, Christian Sant-

sch, responsable de la formation d'hôtellerie suisse, affirme n'avoir jamais entendu parler de ce problème. Il relève que la plupart des cuisiniers évolue, ils deviennent chefs, puis rachètent un établissement. Dans ce cas, ce type de problème ne se pose pas.

Pour Laurent Terlinchamp, président de la Société des cafetiers et restaurateurs de Genève, comparer la formation des cuisiniers avec celle de leurs employeurs n'a aucun sens. Et de détailler: «La gestion d'une cuisine n'a rien à voir avec celle d'un restaurant. Un patron doit être capable d'établir des plans financiers et d'aller réclamer des crédits aux banques. C'est très différent de la gestion des stocks.»

RÉINTRODUIRE UN CERTIFICAT DE CAPACITÉ

Pourtant, le président de Gastro-ric, Ernst Bachmann, le contredit lorsqu'il réclame la réintroduction d'un certificat de capacité, parce qu'il estime qu'aujourd'hui beaucoup trop de restaurateurs possèdent des connaissances insuffisantes pour gérer un établissement. Et sur ce point, les représentants patronaux et syndicaux sont d'accord. «Gastro-suisse organise des formations, ainsi que des cours de formation continue de très haute qualité pour les employeurs. L'association patronale devrait faire en sorte que ces possibilités soient utilisées par les chefs d'entreprise et les directeurs de la branche», relève Eric Dubuis, secrétaire syndical d'Hotel & Gastro Union. «Ceci aurait plus de sens que de réclamer des baisses de salaire qui sont néfastes à l'ensemble de l'hôtellerie et la restauration», conclut-il.

«Les reproches ne sont pas fondés»

Le salaire reste une source d'insatisfaction peut-on lire dans l'encadré ci-contre. Confrontée régulièrement à ce reproche, hotellerie-suisse a publié en juin un fascicule intitulé «La vérité sur les conditions de travail dans l'hôtellerie». On peut notamment y lire ce qui suit: «En comparant les reproches exprimés avec la réglementation effective de la CCNT et les conditions de travail réelles, les conditions de travail dans l'hôtellerie sont tout à fait correctes. Force est donc de reconnaître que les reproches formulés ne sont pas fondés. En outre, dans l'hôtellerie, les collaborateurs obtiennent, dans de nombreux cas, la nourriture, le logement ainsi que d'autres prestations à un prix très avantageux. Seules les économies pour la nourriture se chiffrent en moyenne à plus de 300 francs par mois.» **LM**

vail est apprécié et que leur patron les estime.»

Pourtant, certains restaurateurs préfèrent payer peu leurs employés, quitte à en changer souvent. De l'avis de nombreux professionnels, il apparaît cependant que les restaurateurs qui appliquent cette stratégie sous-estiment largement le coût réel du changement fréquent de collaborateurs. **VT**

3e Semaine médiévale de Fribourg

Fribourg. Du 6 au 14 septembre, la vieille ville de Fribourg accueille pour la troisième fois sa Semaine médiévale. Quelque 18 000 personnes devraient prendre part aux diverses manifestations prévues au programme. «Nous aimerions devenir une fête nationale, voire internationale», a déclaré au quotidien «La Liberté», Nicolas Zapf, le responsable du sponsoring et des relations publiques de la manifestation et directeur de Fribourg Tourisme. **MH**



Une semaine appelée à devenir nationale, voire internationale.

Des congrès pour Vienne

Autriche. Vienne vient de décrocher trois congrès pour 2005 et 2007 qui généreront 36 000 nuitées et 11 millions d'euros de produit intérieur brut. En juin 2005, elle accueillera les 3000 participants du congrès annuel de la Société européenne de neurologie et, la même année, les 1500 participants de la 45e Bourse internationale des marchandises. En juin 2007, ce sera au tour des 4000 spécialistes du Congrès européen d'ophtalmologie. **MH**

Peut-être fermée l'été

Rougemont (VD). Lors d'une soirée de présentation des mesures préconisées dans son rapport sur l'état des remontées mécaniques des Alpes vaudoises (le rapport Furger, dont tout le monde attend les conclusions définitives), Peter Furger a annoncé comme une mesure possible de rentabilisation et de viabilité la fermeture estivale de la télécabine Rougemont-Videmanette. «Ce qui n'est pas rentable doit être supprimé», a-t-il indiqué. Car, selon son rapport, le

canton participera au financement, mais seulement pour les installations prévues. Et si les communes devaient passer outre ses recommandations, elles devraient en assumer les conséquences. Pour Rougemont, cela revient à assurer seule le manque à gagner de l'exploitation estivale de la télécabine. Ce qui implique une augmentation du taux d'imposition communal, alors que cette année, par exemple, les «via ferrata» du sommet ont connu grand succès. **JJE**

AUTRICHE

Lancement de l'hiver

Une grande manifestation, qui aura lieu du 17 au 19 octobre à Vienne, marquera le lancement de la saison hivernale autrichienne.

Durant trois jours, soit les 17, 18 et 19 octobre, les Viennois auront l'occasion de tâter aux plaisirs des sports d'hiver. L'Office national autrichien du tourisme et ses partenaires ont choisi la place de l'Hôtel-de-Ville à Vienne pour lancer officiellement la saison d'hiver 2003/2004. Concours et démonstrations sur neige artificielle permettront au public de jeter un coup d'œil sur la palette des activités qu'offrent les vacances d'hiver.

Le premier jour s'adressera aux écoliers viennois. Le deuxième sera animé par des personnalités médiatiques qui se mesureront lors de diverses joutes de saut à ski, de ski de fond, de patinage et d'autres sports de glisse. Durant la journée, des spécialistes du snowboard feront une démonstration de leurs talents.



Comme en 2002, le lancement aura lieu au cœur de Vienne.

Le troisième jour, enfin, sera celui des familles. Tests de matériel de sport, animations, présentations d'offres wellness et touristiques leur seront proposés. Le tout se déroulera sous les caméras de la télévision nationale autrichienne qui retransmettra quelques-uns des moments forts de cette manifestation. Pour les organisateurs, le jeu en vaut la chandelle. Ils en veulent pour preuve les retombées de l'édition 2002. Celle-ci avait accueilli 95 000 visiteurs, 250 reportages médiatiques avaient été recensés, ainsi que 86 millions de contacts. L'effet publicitaire de ce lancement a été estimé à 0,9 million d'euros.

Côté helvétique, on note que Suisse Tourisme lancera la saison hivernale le 6 novembre. Peu d'informations sont actuellement disponibles sur cette manifestation. On sait tout au plus que deux volets, l'un en Suisse alémanique, l'autre en Suisse romande - dans le canton de Vaud, probablement - sont prévus. **MH**

VALAIS

L'atout fraîcheur des golfs alpins

Le Valais a choisi la plate-forme de l'European Masters de golf de Crans-Montana pour se présenter comme la première destination golfique de Suisse.

■ **GENEVIÈVE ZUBER**

Président du tout jeune pool de promotion baptisé «Golf Valais-Wallis», Eddy Peter se frotte les mains. Vingt-cinq médias suisses et étrangers, d'Italie, d'Irlande et d'Angleterre notamment, ont assisté à la conférence de presse de lancement de la destination golf Valais (présentée en détail dans le No 24 de l'hotel + tourisme revue). C'est la première fois qu'une région de Suisse se profile comme une destination golfique sur le marché touristique, emboitant ainsi le pas à de nombreux produits dont le succès va croissant, au Portugal, en Espagne ou au Maroc.

NEUF GOLFS DANS UN MOUCHOIR DE POCHE

Mais quels atouts marketing mettre en avant dans ce marché déjà bien occupé? Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme, estime que le Valais a tout pour être compétitif. En effet, le golfeur type est un nomade, friand d'expériences variées sur des terrains présentant différents types de difficulté. «En Valais, il trouve une offre unique puisque nos huit terrains de golf, bientôt neuf avec l'ouverture prochaine d'un neuf trous près de Zermatt, sont tous atteignables en une heure de route au maximum.»

Urs Zenhäusern précise que cette offre dans un mouchoir de poche, très variée, se situe dans des paysages

Photo: Valais Tourisme



CRANS-MONTANA

Urs Zenhäusern, le directeur de Valais Tourisme, estime que l'offre golfique valaisanne a de beaux jours devant elle avec le réchauffement du climat: «Chez nous, en été, les conditions sont agréables en altitude, alors qu'à Marbella, il fait 45 degrés...»

alpins internationalement reconnus pour leur beauté, et surtout, qu'elle a de beaux jours devant elle avec le réchauffement annoncé du climat: «en Valais, vous pouvez jouer en altitude, à Crans-Montana, à Verbier, à Riederalp, et aux Sources du Rhône dans la vallée de Conches. En été, les conditions y sont agréables, alors qu'à Marbella, il fait 45 degrés...»

D'autre part, les trois golfs de plaine, Sion, Sierre et La Souste étant aisément praticables dix mois par an, les touristes peuvent pratiquer ski et

golf dans la même journée, et les entre-saisons touristiques peuvent ainsi être convenablement exploitées.

A LA CONQUÊTE DU MARCHÉ

Composé de Valais Tourisme, de l'Association valaisanne de golf et des huit destinations régionales disposant d'un parcours de golf, le pool «Golf Valais-Wallis» dispose dans un premier temps de 30 000 francs annuels (3000 francs par membre), un budget

qualifié de faible, mais qui devrait s'étoffer, espèrent ses responsables. Ce pot commun a déjà permis au pool d'éditer un prospectus présentant les différents greens valaisans et des forfaits hôtel-golf, ainsi qu'une revue annuelle dont l'édition 2004 paraîtra en principe en décembre. Dans son plan marketing, le pool a également prévu un stand lors de l'importante foire «Word of Golf» de Zurich, qui se déroulera en janvier 2004. A moyen terme, le pool espère aussi pouvoir mettre sur pied un «golf-pass».

EUROPEAN MASTERS DE CRANS-MONTANA

L'opération marketing de l'année

Deux cent cinquante journalistes, près de 15 millions de francs de valeur ajoutée: pour Crans-Montana, les retombées de l'Open de golf sont énormes.

■ **GENEVIÈVE ZUBER**

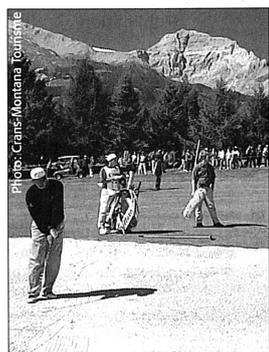
La destination «Golf Valais-Wallis» (voir ci-dessus) dispose d'une précieuse locomotive: la station de Crans-Montana, et plus particulièrement, l'European Masters. Début septembre, cette compétition, la plus importante d'Europe continentale, draine un public de 50 000 personnes. Une aubaine pour le Haut-Plateau qui prolonge ainsi sa saison estivale, en beauté qu'il plus est.

Selon l'université de Lausanne, la valeur ajoutée de cette manifestation

représente entre 12 et 15 millions de francs. Walter Loser, le directeur de Crans-Montana Tourisme, explique que toute l'économie en profite, des commerces aux restaurants en passant par les hôtels. Pendant les cinq jours de l'Open, les quatre et les cinq étoiles de Crans ont affiché complet. C'est surtout cette catégorie d'établissements en effet que recherche la clientèle de golf, un événement qui démontre que le Haut-Plateau est insuffisamment doté en lits de luxe.

UNE MÉDIATISATION CROISSANTE

«Les sponsors de l'Open ont leurs invités, 8000 à 10 000 personnes, partenaires et clients qu'ils entendent choyer, précise Walter Loser. En marge des compétitions, ils organisent de nombreuses réceptions et banquets



L'Open de golf est la manifestation touristique la plus importante de l'année sur le Haut-Plateau.

ainsi que des excursions.» Pendant l'Open, la majorité des hôtes, des clients à haute valeur ajoutée, viennent de Suisse alémanique.

Les retombées sont également juteuses en terme d'image. Le golf étant LE sport qui monte aux quatre coins de la planète, l'Open bénéficie d'une médiatisation croissante. Ainsi, pas moins de 250 journalistes venus de nombreux pays étrangers ont suivi cette année l'European Masters

Lors de cette édition, ils étaient ainsi près de deux fois plus nombreux qu'en 2000. La présence de têtes d'affiche à cette compétition, le numéro deux mondial Ernie Els pour ne citer que lui, ainsi que des «people» comme Cindy Crawford expliquent également l'aura grandissante de l'Open. Pour Crans-Montana, c'est de loin la manifestation la plus importante de l'année sur le plan touristique.



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

Plaisir de lire et de conduire

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



hotel+tourismus revue

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

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



Hotel & Gastgewerbe

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

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



Café-Bistro/Cafetier

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

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



gv::swiss

Le magazine économique suisse pour la restauration collective.

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

Abonnement combiné

hotel+tourismus revue / Hotel & Gastgewerbe

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

Abonnement combiné

hotel+tourismus revue / gv::swiss

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

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

Coupon «gagnez & profitez»

Oui, je commande au prix spécial:

Abo no _____ Publication _____ Prix _____

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



Renvoyez de suite la carte:
hotelleriesuisse, Service des abonnements,
Mombijoustrasse 130, Case postale, 3001 Berne
Vous participerez ainsi automatiquement au tirage au sort d'un smart city-coupé & pure d'une valeur de Fr. 13'490.-.
Appelez-nous (031 370 42 22)
ou envoyez-nous un e-mail (abo@swiss-hotels.ch)



Détacher ici ✂

Prénom: _____

Nom: _____

Entreprise: _____

Fonction: _____

Rue/no: _____

NPA/lieu: _____

Téléphone (la journée): _____

E-mail: _____

Je participe uniquement au tirage au sort.

Conditions de participation:

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

VINS VAUDOIS

Un nouveau concours de dégustation

L'Office des vins vaudois (OVV) chapeautera dès octobre le prochain, et nouveau, championnat vaudois de dégustation: le Verre d'or.

«Le Jean-Louis, c'est un peu la Coupe. Le Verre d'or, ce sera le championnat». Directeur de l'OVV, Robert Crüll avait l'image footballistique à l'heure de présenter la nouvelle aventure imaginée par un cercle de dégustateurs passionnés et cordonnée par son office: Le Verre d'or.

L'idée: profiter des nombreux concours de dégustation qui se déroulent aux quatre coins du canton, en collecter les résultats, établir un classement pour enfin couronner le meilleur dégustateur, Vaudois ou non. Et accessoirement, revitaliser le «Jean-Louis» dont l'image s'essouffie et qui interviendra à la fin de la saison régulière avec ses trois concours habituels (appellations, millésimes blancs et rouges) lors du Comptoir suisse de Lausanne, en septembre 2004.

REMISE DES PRIX EN NOVEMBRE 2004

Avec ceux-ci, neuf autres concours feront partie de ce championnat, le premier en octobre à Cossonay, puis tous les mois jusqu'en juin. Sept résultats seront pris en compte pour déterminer un trophée encore à créer qui devrait être remis en novembre 2004, un classement particulier étant établi pour les participants de moins de trente ans.

De quoi donc entretenir l'intérêt autour des vins vaudois, relève Robert Crüll qui estime le potentiel de participants à plus de 5000 (le «Jean-Louis» en compte environ 3000), alors que la «Papille d'or» valaisanne, un autre championnat mais d'un modèle différent, n'en recense que quelques petites centaines. *JJE*

Règlement et calendrier s'obtiennent à l'OVV, tél: 021 729 61 61 et bientôt aussi sur le site www.ovv.ch

MÉLI-MÉLO

Les Suisses boivent moins de vin blanc

Les chiffres publiés par l'Office fédéral de l'agriculture le confirment: les Suisses boivent moins et, surtout, moins de vin blanc. Durant l'année viticole 2002-2003, la consommation totale a baissé de 3,8 millions de litres, pour s'inscrire à 285,7 millions de litres. Le vin blanc suisse accuse une diminution de 5,3 millions (sur 57,3) et le vin rouge indigène, de 2 millions (sur 57,7). Désormais, les Suisses boivent plus de rouge indigène que de blanc indigène. Pour les producteurs de celui-ci, sur deux ans, la perte serait de 60 millions de francs, selon les chiffres de l'Observatoire du marché suisse du vin, communiqués ce week-end à Vinea. *PT*

NOTA BENE

Prochaine page «Bon à boire»

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2es jeudis de chaque mois. La prochaine parution est donc agendée au jeudi 9 octobre 2003. *MH*

VENDEGES PRÉCOCES

Un millésime 2003 qui inquiète les vigneron et les œnologues

Des vendanges avec un mois d'avance, des raisins qui n'ont pas connu la pluie. Et que disent les œnologues qui auront la délicate mission de vinifier cette matière première? En marge de Vinea, visite à Chamoson, chez Didier Joris, un expert qui ne mâche pas ses mots.

PIERRE THOMAS

Sorti de Changins, où il a aussi enseigné, Didier Joris vinifie depuis 1976. Le dernier été caniculaire avant 2003... Mais, surtout, il a pu réaliser son rêve: devenir petit propriétaire-encaveur. L'adjectif prend tout son sens en 2003: «L'an passé, j'ai fait 16000 bouteilles de syrah. Cette année, si j'arrive à 3000...» Première conséquence de cette année d'exception, les rendements seront minuscules. A condition d'avoir taillé court, coupé du raisin en vert et de n'avoir pas arrosé... Mais tous les vigneron n'ont pas été si loins. Moralité, à chaque étape, les paramètres vont varier d'une cave à l'autre. D'où un premier axiome: 2003 sera un millésime très disparate.

DU JAMAIS VU EN CAVE

Dans sa cave où la syrah macère à froid dans des bacs - «Regardez-moi ça, un jus noir de chez noir, qui sent le sureau et le cassis», s'exclame le vigneron - Didier Joris a déjà deux vins, le chardonnay et le merlot, qui ont réalisé, le 5 septembre, leurs deux fermentations, l'alcoolique et la malolactique.

Photo: Pierre Thomas



DIDIER JORIS

Samedi passé, à Vinea à Sierre, Didier Joris faisait déguster ses vins au stand du «Très Valais», le dessus du panier des vigneron du Vieux-Pays.

Du jamais vu, en Suisse, de mémoire d'œnologue! Certes, ces vins, en barriques neuves, doivent encore vivre

leur élevage, mais ils sont «terminés». Au point qu'à la demande de Georges Wenger, le restaurateur du Noirmont

(JU), Didier Joris fera servir une barrique de merlot «de l'année» à la Saint-Martin. Redevenu œnologue, et patron d'un laboratoire d'analyses, le Valaisan constate: «Ce sera un millésime sans sucre, sans SO2 et sans malo». D'où un deuxième axiome: seuls les bons vinificateurs le réussiront.

Car dès la vendange rentrée, les pièges seront en cave. La réduction des sucres signifie que la fermentation alcoolique sera ultra-rapide. «Le vigneron ne pourra pas se loupier: 2003 exigera une hygiène en cave parfaite et un suivi de tous les instants», avertit Joris. Le SO2, un antioxydant irremplaçable dans la vinification, perd de son efficacité dans une année si chaude. Dangereux, dès lors, de procéder à de longs cuvages. Joris rappelle un précédent: «En 1976, dans le Beaujolais, les vins sont repartis en fructolactique, une maladie du vin qu'on nomme la tourne.»

DU VINAIGRE EN DÉCEMBRE?

L'autre piège, c'est l'acidité très basse, notamment du malique: «Le soleil l'a mangée». Le risque, c'est que la fermentation malolactique s'enchaîne derrière la fermentation alcoolique.

«Ceux qui n'auront pas réussi à bloquer la malo risquent de se retrouver avec du vinaigre en décembre», selon l'œnologue. Ce sera trop tard pour réagir: il aurait fallu vendanger plus tôt. Didier Joris a commencé peu après la mi-août: «J'ai privilégié l'acidité, car grâce au petit rendement, les sucres et les arômes s'étaient déjà fixés dans le raisin». C'est là le défi lancé au vigneron, chaque année: une erreur à la vigne ne se rattrape pas en cave.

Quelle sera la qualité au final? Attendons pour voir!

Mais quelle sera la qualité de ces vins 2003 supposés d'anthologie, par analogie à la canicule de cet été? «Ce sera un millésime putassier. Il y aura du fruit, des arômes et de l'alcool, voire des tanins, mais pas d'acidité. Ce ne sera donc pas un millésime de grande garde», pronostique l'œnologue et expert valaisan Didier Joris. Tout le contraire de 2002, où la maturation a été très lente, «avec des acidités magnifiques». Et pourtant, «on a méprisé 2002 et on monte en épingle

2003. Mais des 2002, on en boira encore longtemps, tandis que les 2003 seront rapidement oubliés», assène le vigneron-encaveur de Chamoson. Le constat est pour le moins classique: un millésime ne peut être jugé qu'avec du recul!

Le consommateur se dit aussi que 2003 devrait être parfait pour les vins doux... «En Valais, il ne sera peut-être même pas possible d'envisager des vendanges tardives. Il manque de l'acidité et de la pourriture noble, favorisée

par des nuits humides. Rappelons-nous 1994, la grande année des surmaturés: un été froid et pluvieux puis un automne rayonnant à partir de la mi-octobre. Si l'on me dit que 2003 peut faire aussi bien que 1994, alors, cela veut dire que je n'y comprends rien», relève encore Didier Joris qui ne mâche pas ses mots.

Les amateurs de vendanges tardives se «contenteront» des 2001, superbes, actuellement, à la sortie de barriques. *PT*

Vinea d'or à Sierre

Vinea, le week-end passé, a remporté un grand succès à Sierre. Le point fort du vendredi a été le Mondial du Pinot Noir. Trois vins ont obtenu un «Grand Vinea d'or», titre attribué pour la première fois. Parmi eux, l'œil-de-perdrix du Domaine de la Grillette, à Cressier (NE). Un tiers des 866 vins jugés étaient étrangers à la Suisse. Dans les pinots indigènes, le seul domaine suisse à avoir remporté deux médailles d'or a été la Cave du Village à Echichens (VD). *PT*

VINS VALAISANS

Le verdict de Gilles Pudlowski

Le célèbre critique gastronomique français considère le Valais comme l'un des grands vignobles du monde. Mais la communication ne suit pas!

GENEVIÈVE ZUBER

Lorsqu'il s'agit de pleurer sur leur gouille de fendant - un problème qui touche notamment Provens -, les Valaisans sont très forts. Pourtant, l'essentiel est ailleurs. Au cours de ces dernières décennies, ils se sont mis à produire des vins de très grande qualité. De passage en Valais, Gilles Pudlowski, des guides «Pudlo», un des pontes de la critique gastronomique en France et grand reporter de l'hebdomadaire français «Le Point» ne cache pas sa perplexité.

«On sait battre sa coulpe ici, je sens bien que je suis en pays catholique», remarque Gilles Pudlowski. «Pourtant si le Valais savait communiquer, vendre et exporter ses vins, on apprendrait enfin que c'est l'un des plus grands vignobles du monde!» Et Pudlo de se demander si la confidentialité des vins valaisans ne tient pas aussi, peut-être, à une question de prix et au fait que la Suisse n'est pas dans l'Europe.

Vendre, exporter, se faire reconnaître en France - pour mieux convaincre la Suisse alémanique -, d'accord! Mais le canton a beau être le plus gros producteur du pays, son vignoble se limite à 5200 hectares. A-t-il, de ce fait, la masse de production critique pour s'imposer réellement? Gilles Pudlowski pense que oui: «Prenez l'appellation Château-Grillet dans les Côtes du Rhône, deux hectares et demi seulement, mais une distribu-



Gilles Pudlowski: selon lui, le vignoble valaisan serait à classer au patrimoine mondial de l'Unesco.

tion intelligente qui fait qu'on n'a pas ce sentiment de pénurie, comme avec les grands vins du Valais.»

LE SÉRIEUX SUISSE N'EST PAS UN MYTHE

Les coups de cœur de Pudlo? L'Humagne, le Cornalin, «un nom qui me fait rêver», l'Amigne, la Petite Arvine, la Syrah, «un cépage qui réussit au Valais, avec son parfum de violette, sa chaleur, long en bouche... C'est aussi beau qu'un grand Bourgogne». A côté de ces crus «exceptionnels», il se dit frappé par la qualité de la production valaisanne et précise n'avoir jamais bu de mauvais vins de cette région qu'il qualifie de modèle. «Quand on voit le travail à fournir pour cultiver ces vignes en terrasse, on comprend que le vin soit bon. Il faut le sérieux suisse pour le faire», conclut Gilles Pudlowski.

Un mois de septembre très pictural

Pays de Fribourg. Des côtés médiévaux servant d'ateliers de peinture en plein air, des cours et des concours de peinture au titre d'animation touristique-culturelle, des expositions de tableaux dans des lieux d'accueil ou des foires, tel est le programme des diverses manifestations picturales organisées par La CitéDelle, espace de création événementielle et culturelle créée par Isabella Droz Orzali, ancienne directrice de l'Office du tourisme d'Estavayer-le-Lac.

En ce mois de septembre 2003, sur le principe du mécénat, des peintres professionnels suisses et étrangers sont invités à peindre sur le motif des œuvres figuratives, immortalisant des villes pittoresques par excellence.

Ces artistes participent aux Journées médiévales de Fribourg et aux Picturales de la Gruyère, notamment dans la cité comtale et à Grandvillard, où l'Hôtel du Vanil Noir abrite une exposition jusqu'au 30 septembre. Mais c'est le 6e

Septembre pictural d'Estavayer-le-Lac qui, d'ici au 14 septembre, constitue l'élément-phare, de ce programme: des peintres français, italiens, romain et suisses œuvrent dans la Cité à la Rose et un concours populaire de peinture clôturera la manifestation dimanche prochain.

Les œuvres réalisées seront exposées durant le prochain Comptoir broyard qui se tiendra du 14 au 23 novembre à Payerne, dans le cadre des «Picturales de la Broye».

Journées du Patrimoine. Les cantons romands placeront les Journées européennes du patrimoine, qui ont été fréquentées l'an passé par plus de 40 000 personnes, sous le signe du verre et du vitrail.

Ce point fort de l'agenda touristique-culturel romand, les 13 et 14 septembre, permettra de rencontrer des maîtres-verriers, des souffleurs de verre, des fabricants de perles de verres et des spécialistes de l'histoire de l'art. Le pôle d'attraction de ces Journées eu-

ropéennes du Patrimoine sera le Musée suisse du vitrail et le Centre suisse d'information qui le joute au cœur du château de Romont (FR).

Selon la brochure commune de cette année, chaque canton contribuera, sur ce thème, à cette vaste opération européenne qui se déroulera dans 47 pays grâce à quelque 30 000 monuments à visiter. L'an dernier, près de 20 millions de personnes avaient participé aux manifestations organisées dans toute l'Europe. JS



Le Musée suisse du vitrail de Romont sera à l'honneur les 13 et 14 septembre.

LES GENS

Genève Tourisme a engagé le 1er août **Katia Toporkova** au poste de responsable de marchés pour la Russie, les pays de l'Est, la Grèce et la Turquie. Diplômée de l'Université de langues



étrangères de Moscou, elle a succédé à ce poste à **Igor Zatravkine**. Avant son engagement à Genève Tourisme, Katia Toporkova a notamment travaillé pendant huit ans en tant que guide-interprète en Suisse romande. Elle a également collaboré avec plusieurs cliniques de Genève et de Lausanne en qualité d'interprète. LM

Giorgio Brandani a pris, au début août, la direction de Fun Planet, le complexe de loisirs situé à Villeneuve (VD). Il succède ainsi à **Christian Barscud**. Après l'Hermitage et les Chamois aux Diablerets, pendant trois ans, il avait dirigé ces huit dernières années le secteur hébergement de l'Hôtel Excelsior (Clinique Biotonus) à Territet-Montreux. Fun Planet est l'un des principaux centres de loisirs du Chablais vaudois. Il est notamment membre de l'association «Léman sans frontières». JJE

Laurence Herren, au département marketing de Sierre-Annivers Tourismes depuis un peu plus d'une année, a succédé à **Frédéric Salamin** au poste de responsable marketing, a annoncé en début de semaine, **Vincent Bornet**, le directeur de Sierre-Annivers Tourismes. LM

MÉLI-MÉLO

50e anniversaire d'Ollon-Villars

La société SMO mettra sur pied les 20 et 21 septembre la course de côte internationale d'Ollon-Villars. Celle-ci, désormais réservée à quelque 230 voitures de collection, avait attiré dans les années soixante quelques-uns des plus grands noms du sport automobile mondial et avait grandement contribué à faire connaître Villars à l'extérieur des frontières helvétiques. La présente édition marquera le 50e anniversaire de cette épreuve qui, de tout temps, a été un formidable vecteur touristique pour la station. Villars Tourisme et plusieurs hôtels ont d'ailleurs apporté leur soutien à l'édition de cette année qui accueillera notamment la Ferrari 212E au volant de laquelle Peter Schetty remporta la course en 1969. L'ancien pilote de F1 Marc Surer devrait quant à lui être présent au volant d'une Ensign. LM

MILESTONE

L'envie d'innover est bien réelle

L'innovation touristique est une réalité bien tangible en Suisse. On en veut en tout cas pour preuve le fait que ce sont à nouveau plus de 70 «projets remarquables» qui ont fait acte de candidature cette année au Milestone, le Prix du tourisme suisse.

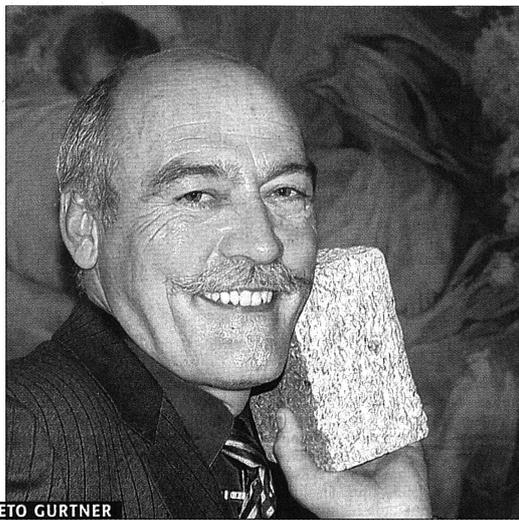
■ LAURENT MISSBAUER

Le nombre important de participants au Milestone est venu démentir l'hypothèse que le Prix du tourisme suisse, organisé pour la quatrième année consécutive par notre hebdomadaire avec le soutien de la Fédération suisse du tourisme et le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco), susciterait moins d'intérêt au fil des années au sein de la branche touristique.

Peter Kühler, président du jury du Milestone et ancien rédacteur en chef de notre hebdomadaire, ne cache pas que les candidatures sont arrivées lentement. Mais, reflétant une tendance qui se vérifie depuis longtemps dans le tourisme avec les réservations «Last minute», les projets candidats au Milestone sont finalement arrivés en grand nombre juste avant le dernier délai de participation.

«Que tous les candidats soient remerciés», a relevé Peter Kühler. «Il n'est en effet pas facile de participer à

Photo: Laurent Missbauer



RETO GURTNER

Le patron de la Weisse Arena avait remporté le Milestone 2002 avec son «Riders Palace», un hôtel spécialement conçu pour accueillir une clientèle de snowboarders.

un concours où il n'y a qu'un seul grand gagnant. Je tiens néanmoins à préciser que toute la branche touristique est d'ores et déjà gagnante. En montrant à l'extérieur qu'elle fait preuve d'innovation, elle témoigne en effet de créativité et d'une grande

confiance en l'avenir.» En attendant la remise des prix du 28 octobre à Berne, le site www.htr-milestone.ch présente tous les candidats susceptibles de succéder à Reto Gurtner, le grand vainqueur de l'année passée avec son «Riders Palace».



Photo: Edouard Baumgartner

Trophée Ruinart: les finalistes romands. Lundi passé, à l'Hôtel Mirador, au Mont-Pèlerin (VD), se sont déroulés les éliminatoires du Trophée Ruinart, le «championnat de Suisse des sommeliers». Pour la Suisse romande, **Nathalie Borne**, du Montreux-Palace, **Jérôme Aké Bèda**, du Mirador (les deux sur notre photo) et **Mathieu Zimmermann**, du Grand Hôtel Bellevue de Gstaad, se sont qualifiés pour la finale. Elle aura lieu le 6 octobre à l'Hôtel Savoy Baur en Ville de Zurich. Les deux premiers sont bien connus des gastronomes romands: avant d'officialiser au Jaan à Montreux, **Nathalie Borne** avait succédé à **Christophe Menozzi**, chez **Georges Wenger**, au Noirmont (JU), tandis que **Jérôme Aké Bèda** était chez **Denis Martin**, à Vevey, avant de rejoindre le Trianon du Mirador. Le concours romand était placé sous l'œil de **Paolo Basso**, vainqueur du trophée suisse en 1997 et vice-champion du monde en 2000, au Japon. PT

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'automne sous de bons auspices. La saison automnale devrait s'annoncer sous de bons auspices, notamment au Tessin qui a effectué différentes promotions en Allemagne et en Suisse allemande. Les réservations pour octobre sont encore faibles, mais le phénomène du «last minute» touche aussi le Tessin, estime **Michaela Fiscalini**, la responsable de la communication de Ticino Turismo. Page 5

Une évaluation salubre. Pour célébrer dignement ses 20 ans, l'«Öko-Hotel Ucliva», à Waltenburg (GR), s'est offert un test d'évaluation. Celui-ci a notamment permis de déceler les forces et les faiblesses de cet établissement familial construit «dans le respect des principes écologiques» et classé dans la catégorie «Uniques». «A un moment donné, j'ai pris conscience du fait que l'état d'esprit n'était plus aussi bon que par le passé», a relevé **Alfred Kral**, le directeur de l'Hôtel Ucliva, afin d'expliquer ce qui l'a conduit à commander un test d'évaluation auprès de la société Business Art à Glattfelden. «Dès le premier jour de l'évaluation, nous avons constaté, par exemple, que nos employés ignoraient les nuitées générées par l'hôtel. Désormais, nous les communiquons à intervalles réguliers.» Page 10

Le marché du fromage dans l'attente d'une stratégie cohérente. Dans quatre ans, les fromages suisses seront directement concurrencés par les fromages étrangers qui seront exemptés de taxes douanières. Pour affronter cette nouvelle concurrence, il sera indispensable de disposer d'une stratégie commerciale cohérente, estiment des spécialistes du secteur. Ceux-ci préconisent, entre autres, de suivre l'exemple du canton d'Appenzell qui a réussi à doter ses fromages d'une véritable image de marque. Page 14

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue

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

Editeur: société suisse des hôteliers
Montbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Responsable des médias:
Christian Hodler.

Rédaction:
Rédactrice en chef: Manetta Diebold (MD)
Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint:
Miroslaw Halaba (MH)

Rédacteur: Laurent Missbauer (LM).

Correspondants: Jean-Jacques Estévez (JJE), Véronique Danielli Emery Mayor (DEM), Václav Jiráček (VJ), Frédéric Vétroz, Véronique Lanerg (VL), Genève: Pierre Thomas (PT), Lausanne

Editeur:

Chiffre d'édition: Iris Stöbel

Abonnements: Nadine Blum, Anna Lisa Casali

Annances: Matthias Beyerle, Marc Moser.

Publicité: Iris Stöbel (Chef de vente a.), Roger Stemmer, Brigitte Weber.

Administration: Marc Moser.

Impression:

Bühler Grafik AG, Druckzentrum Berne.

Tirage: 11 209 Ex. contrôlés RMP 2002, 22'000 Ex. imprimés

Prix de vente: (TVA inclue)

Vente au numéro Fr. 4.30, Abonnement 1 an Fr. 145.-

ISSN: 1424-0440

Contacts:

Adresse: Montbijoustrasse 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

Annances:

Tél: 031 370 42 43, Fax 031 370 42 23.

E-Mail: inserate@swiss-hotels.ch

Internet: www.swiss-hotels.ch

stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue



Gastgeberin – Freundlichkeit – Teamplayerin

Diese Begriffe sind uns sehr wichtig – Ihnen auch?

Für unseren im Auftrag der UBS geführten Betrieb Culinarium Flur in Zürich-Altstetten suchen wir per **1. Dezember 2003** eine

Betriebsleitung (m/w) 100%

Ihr anspruchsvolles Aufgabengebiet als Betriebsleitung umfasst die Betriebsführung des Selbstbedienungsrestaurants (1200 Mittagessen), des à-la-carte-Restaurants «Le Bistro», des Grillhauses (während der Sommersaison) sowie zwei dezentral angegliederte Cafeterias. Zusammen mit Ihrem Kader stellen Sie die Qualität auf hohem Niveau sicher und überzeugen als Gastgeber-Persönlichkeit.

Sie verfügen über fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe, sind ein Organisations- und Verkaufstalent und verstehen es, ein Team von ca. 45 Mitarbeitenden täglich zu begeistern. Sie haben schon einen grösseren Betrieb geführt und verfügen vorzugsweise über Erfahrung in der Gemeinschafts- oder Markengastronomie. Wir erwarten von Ihnen überdurchschnittlichen Einsatz, Begeisterungsfähigkeit und den Willen, auch hochgesteckte Ziele zu erreichen. Zudem verfügen Sie über gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse und die Anwendung der gängigen PC-Programme (Word, Excel) fällt Ihnen leicht.

Als fortschrittliches Unternehmen bieten wir Ihnen 5 Wochen Ferien, 13 Monatslohn, Bonusbeteiligung sowie interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre **vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto!**

Culinarium AG, Isabelle Schütz
Signastrasse 9, Postfach, 8032 Zürich
e-mail: isabelle.schuetz@culinarium-ag.ch
www.sv-group.com/svjobs/

Culinarium AG – ein Unternehmen der SV-Group

157844/150550

Auf zu neuen Ufern

Unser junges, motiviertes Team sucht einen

Chef de Service

Sie sind jung, haben Erfahrung in Teamführung, sind dynamisch, flexibel und können organisieren. Es erwarten Sie ein attraktiver Arbeitsplatz auf dem See, ein gebobener Service, internationale Gäste und Events, die regelmässig stattfinden. Eintritt per 1. Oktober 2003 oder nach Vereinbarung. Unsere Geschäftsführerin Caroline Riester freut sich über Ihre Bewerbung per Post oder Mail auf caroline.riester@fbmgroup.ch

157881

acqua Seerestaurant

Mythenquai 61 | 8002 Zürich | Telefon 01 201 51 61 | www.acqua.ch



HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere



RAMADA.-TREFF

Für das zur Ramada-Treff-Gruppe gehörende Hotel Ramada Plaza Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Hoteldirektor/in

Das Hotel verfügt über 230 Zimmer, grosszügige Konferenz- und Sitzungsmöglichkeiten, eine sehr gepflegte Gastronomie sowie einen Spannungsbereich und ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Wir suchen eine Führungspersönlichkeit ab 35 Jahren mit einem Top-Leistungsausweis in der Stadt- oder Geschäftshotellerie in Betrieben mit vergleichbarer Grösse. Sie bringen einen Hotelfachschulabschluss mit und sind frontorientiert sowie verkaufstark. Idealerweise sind Sie Basler oder sind seit längerem in der Stadt oder Region Basel verwurzelt. Ihre natürliche Autorität und Ihr analytisches Denken, gepaart mit entsprechender Ausdauer und Durchsetzungsvermögen sowie ein sehr hoher Qualitätsanspruch und ein grosses Mass an Verantwortungsbewusstsein ermöglichen es Ihnen, die in Sie gesetzten Erwartungen immer wieder aufs Neue zu übertreffen.

Neben den zentralen Aufgaben des «daily business», bei dem Sie für den ganzen operativen Bereich mit «Reporting» an die Gruppenleitung verantwortlich sind, übernehmen Sie auch repräsentative Pflichten.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an Esther Sardagna oder Julia Schulze. Sie geben Ihnen bei einem persönlichen Gespräch gern detailliertere Informationen über diese Herausforderung. Volle Diskretion sichern wir Ihnen zu.

157885

Streitgasse 20, 4010 Basel
Telefon 061 264 60 40, Fax 061 264 60 51
E-Mail: basel.hotelevent@adecco.ch

Making people successful



HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere



Franchise-nehmer/in

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

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per Mitte 2004 eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit für die geplante Eröffnung in

Bümpliz BE

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

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

157886

Marktgasse 32, 3000 Bern 7
Telefon 031 310 10 10, Fax 031 310 10 11
E-Mail: bern.hotelevent@adecco.ch

Making people successful

avec.
BAHNHOF UND VIEL MEHR

INHALT: Deutsche Schweiz 3-13 / Svizzera italiana 14 / International 14 / Stellengesuche 14

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

ANZEIGENSCHLUSS: Montag, 12 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le lundi à 12 h

Eine Stelle in Sekundenschnelle

www.gastronet.ch

by **JOBS AND MORE**

Die Zukunft mit Ihnen
in Gastronomie und Hotellerie

Schweizergasse 8, 8001 Zürich
Fon 01 225 80 90

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



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



HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Stellenangebote
auf Seite 3.

Offres d'emploi
en page 3.



Making people successful



KARTAUSE
ITTINGEN

Die Kartause Ittingen – ein ehemaliges Kloster – ist ein Baudenkmal von nationaler Bedeutung. Der Weiterführung der klösterlichen Werte verpflichtet, betreibt die Kartause Ittingen heute einen Gastwirtschaftsbetrieb mit zwei Hotels (65 Zimmern), Restaurant und Banketträumen, welcher zu den führenden Tagungs- und Schulungszentren der Schweiz gehört. Neben dem Gastwirtschaftsbetrieb führt die Kartause Ittingen einen Gutsbetrieb mit Weinbau und Käserei und einen Heim- und Werkbetrieb für Menschen mit einer Behinderung. Sie beherbergt das Kunstmuseum des Kantons Thurgau, das Ittinger Museum sowie das evangelische Begegnungs- und Bildungszentrum «Tecum».

Auf Anfang 2004 oder nach Vereinbarung suchen wir als Betriebsleiter einen

Hoteldirektor

Sie führen den Gastwirtschaftsbetrieb, bestehend aus Seminarzentrum, Hotels und Restauration. Zusammen mit den Ihnen unterstellten 80 Mitarbeitenden lassen Sie den Aufenthalt in der Kartause für die Gäste zum Erlebnis werden. Sie sind kommunikativ, offen, initiativ und von der Einzigartigkeit der Kartause begeistert. Als Teamplayer finden Sie deshalb auch Verständnis für unsere anderen Betriebe, mit denen Sie eng zusammenarbeiten. Die für diese Herausforderung notwendigen Fach- und Führungskennnisse haben Sie sich in vergleichbaren Positionen erworben.

Einen ersten Überblick über die Kartause Ittingen können Sie sich unter www.kartause.ch verschaffen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse senden: Kurt Schmid, Procurator, Stiftung Kartause Ittingen, 8532 Warth.



157802/115622

3777, Saanenmöser - CH
Tel: +41 33 744 69 69 - Fax: +41 33 744 68 68
zloft@bluewin.ch

zloft

z'Loft house sucht eine(n)

BETRIEBSLEITER(IN)

Profil: Der / die Anwärter (in) muss diplomiert sein. Jung und dynamisch mit Erfahrung im Gastgewerbe. Ein Ehepaar wäre ideal. Der/die Betriebsleiter(in) führt das Guesthouse in Saanenmöser (Mittelstation Hornberg) ganz selbstständig, mit der Unterstützung der Eigentümer. Gehalt und eventuelle Beteiligungen stehen zur Diskussion.

Kurzlebenslauf w.m. bis 18. September an:

Frick/Liess, CP 3470, 1211 Genf 3
webseit: www.zloft.ch

157876/417958



Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich

Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00

Bankette: 01 360 56 60

Internet: www.hotel-krone.ch

E-Mail: info@hotel-krone.ch



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

Gouvernante

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

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



155753/40614

HOTEL CHEMIHUETTLI AXALP BE

Möchten Sie gerne Ihr eigener Chef sein?

Auf die kommende WINTERSAISON suchen wir ein erfahrenes und aufgestelltes

Fräulein

zur selbständigen Führung des Alphüttli Rest./Bar dazu eine Terrasse zu guten Konditionen!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihren Anruf um Ihnen mehr darüber zu erzählen!

Heidy u. Ruedi Rubi, Tel. 033 952 10 10
www.chemihuettli.ch
info@chemihuettli.ch

157873/394684

GENERAL MANAGER FOR MOSIMANN'S LONDON

New position for prestigious well-established company based in London with outlets abroad is searching for a General Manager from the 01st January 2004.

The candidate has to have extensive experience working as a Director of Food & Beverage with in 5* establishments within a minimum annual revenue of 5 Million Pounds.

It is essential that the candidate has good knowledge of the London market and has either worked there previously or is currently employed in London.

Working experience in Asia preferred but not essential.

He/ she must be fluent in English. Should have good knowledge of German and French but this is not essential.

As this is a new position we are expecting the candidate to drive this project to the highest of standards and to move the company forward to steady growth but with quality driven expectations.

The applicant will be reporting directly to the owner of the company. It will be expected that he/she will oversee the company in general and manage all departments including the Finance/Accounts department.

Ideally we are searching for a candidate between 28-42 years of age. He/she must be flexible with ideas, extremely organised, computer literate, have good managerial skills, hard working, have a professional approach towards guests and members of staff. It is essential that the candidate feels comfortable working with different cultures and nationalities. Clean driving licence is required for this position.

Please forwarded your application to the Human Resources Department per Email to maria.macaloney@mosimann.com

All applications will be handled in a confidential manner.

157900/384111

Als einer der ältesten Golfclubs an schönster Lage auf dem Dietschberg in Luzern suchen wir ein

Wirtepaar

Als Gastgeber und selbständiger Pächter verwöhnen Sie unsere Clubmitglieder in sämtlichen kulinarischen Belangen während der Spielsaison (März/April bis November). Sie führen selbständig unseren Gastrobetrieb und sind verantwortlich für sämtliche Events im clubeigenen Restaurant.

Anforderungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch evtl. Hotelfachschule
- einige Erfahrung im selbständigen Führen eines Gastrobetriebes
- flexibel und belastbar
- gute Umgangsformen
- freundliche und gepflegte Erscheinung

Wir bieten:

- eines der schönsten gelegenen und neu renovierten Restaurants der Schweiz
- neue Gastküche
- ca. 70 Sitzplätze, grosse Terrasse
- selbständiges Arbeiten
- Winterpause

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung welche Sie bitte an folgende Adresse senden.

Pia Maria Kündig
c/o balthasar + co
Lawendweg 2
6261 Hochdorf

157800



www.hotelparsenn.ch

Für unser renommiertes *** Hotel mit 75 Betten und einem A-la-carte-Restaurant, suchen wir in Saisonzelle

Küchenchef

Sie sind eine starke Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Führungsqualitäten. Wir bieten einem jungen passionierten Koch das Sprungbrett vom Souschef zum Küchenchef. Es wartet auf Sie eine modern eingerichtete Küche und die Möglichkeit Ihr Kochtalent zu entfalten. Sie führen ein kleines Team von 4 Köchen und 2 Hilfsmitarbeitern.

Eintritt per 1. Dezember 2003 bis Mitte April 2004.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen sich:

Hans und Martina Fopp, Hotel Parsenn,
7200 Davos-Dorf, Telefon 081 4163232,
Fax 081 4163867
E-Mail: hotel.parsenn@bluewin.ch

157842/9040

Ihr Stellenmarkt
Schweiz

Be the First
to Know

www.hotelstaff.com

Personalienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

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

Gastro Express



Stellen suchen

Stellen anbieten

Kostenlos

www.gastro-express.ch

Gastro
help
Stellenvermittlung

GUTE JOBS FÜR HOTEL & GASTRO



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

New Challenge

Personalberatung & Vermittlung

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

Gabriela Weber
Telefon 01/201 24 66

Seestrasse 160, 8002 Zürich
E-Mail: newchallenge@bluewin.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

hochberg
suisse

Hoteljob
Mönchstrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern

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

Adecco
HOTEL & EVENT
www.adecco.ch

Kader & Karriere

Einloggen!
4433 offene Stellen,
2932 tolle Kandidaten
per Mausclick.
www.adecco.ch



Chef de réception M/W

Für ein renommiertes Vier-Sterne-Hotel in Zürich suchen wir eine führungsstarke Persönlichkeit mit einem professionellen, selbstsicheren Auftreten. Sie haben bereits als Chef de réception gearbeitet, Fidello ist für Sie ein Kinderspiel, und Sie sprechen fließend Deutsch und Englisch. Bringen Sie ausserdem analytisches Denkvermögen mit und möchten Sie gern die Aufgaben des Yield Managements und die einfache Buchhaltung übernehmen? Dann sind Sie hier genau richtig. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Zürich, Carmen Thaddey 01 297 79 79

Front Office-Manager

Für ein modernes Vier-Sterne-Hotel in Basel suchen wir eine selbstständige, belastbare und dynamische Führungspersönlichkeit, die freundlich und kompetent zusammen mit ihrem Team die anspruchsvollen, internationalen Gäste betreut und auch für die optimale Auslastung des Hauses verantwortlich ist. Sie haben bereits Berufserfahrung in der Businesshotellerie gesammelt, bringen fundierte Fidello- und GDS-Kenntnisse mit und kommunizieren fließend in Deutsch, Englisch und Französisch (Wort und Schrift). Detailliertere Informationen über diese Stelle gebe ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.

Basel, Julia Schulze 061 264 60 40

Verkaufsleiter-Assistentin

Für die Ramada-Treff-Gruppe mit neun Hotels in der Schweiz suchen wir eine flexible, 20 bis 25 Jahre alte Persönlichkeit mit deutscher Muttersprache. Sie überzeugen mit sehr guten EDV-Kenntnissen (SIZ-Abschluss), schneller Auffassungsgabe, rhetorischer Gewandtheit und Argumentationssicherheit. Voraussetzung ist ein KV-Abschluss in der Hotellerie (HHS SHV). Sie betreuen das Online-Reservationsystem und sind für die Kunden Ansprechpartnerin bei Fragen zum Verkauf. Allgemeine Administration, das Betreuen spezieller Projekte und die Unterstützung der Verkaufsleitung an Veranstaltungen sind Ihre Hauptarbeitsgebiete. Ihr Arbeitsort ist Engelberg; Sie werden aber auch kürzere Einsätze in der ganzen Schweiz machen. Interessiert an dieser längerfristigen Stelle? Dann freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Luzern, Rosmarie Scherrer 041 419 77 66

Chef de partie / Anfangs-Sous chef

Schichtdienst

Für ein einzigartiges Seminarzentrum im Zürcher Knaueramt suchen wir einen jungen, erfahrenen, fröhlichen und kreativen Chef de partie, der den Schritt zum Sous chef machen möchte. Wenn Kochen für Sie nicht einfach nur ein Job ist, wenn Sie Freude und Interesse an der Bio- und Vollwertküche haben, und wenn bei Ihnen Teamwork an erster Stelle steht, dann sind Sie die richtige Person. Melden Sie sich noch heute bei mir. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79

Jungkoch/Alleinkoch M/W

Für einen kleineren Restaurationsbetrieb im Aargau suchen wir eine junge und dynamische Persönlichkeit, die eigene Kochideen in die Tat umsetzen möchte. Bei der Neueröffnung dieses Betriebs haben Sie als Alleinkoch die Gelegenheit genau das zu tun. Sind Sie zudem flexibel, motiviert, mobil und nicht zuletzt einsatzfreudig und bereit, alle in der Küche anfallenden Arbeiten selbstständig zu erledigen? Dann freue ich mich, wenn Sie mich heute noch anrufen.

Zürich, Martin Meyer 01 297 79 79

Commis Pâtissier/Pâtissier M/W

Für ein renommiertes Vier-Sterne-Hotel/Restaurant am Zürichsee mit 15 GaultMillau-Punkten suchen wir einen jungen, kreativen und ideenreichen Koch oder Konditor/Confiseur, der bereits Erfahrung als Pâtissier mitbringt. In dieser interessanten Position haben Sie die Chance, eigene Ideen umzusetzen und den Pâtissierposten selbstständig zu führen. Ein tolles, junges Team wird Sie dabei tatkräftig unterstützen. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Sandra Furrer 01 297 79 79

Servicefachangestellte/r

Pflichter mit viel Flair fürs Besondere. Sie haben vorzugsweise einen Abschluss als Servicefachangestellte/r, das Zelebrieren klassischer Spezialitäten macht Ihnen Freude, und Sie bringen auch eine gesunde Portion Neugier auf alles Neue mit. Es erwarten Sie – neben dem traumhaften Weinkeller – ein zum Verweilen einladender Gastronomiebereich sowie die unverwechselbare Oase des Gartenrestaurants, und ein junges, eingespieltes Team. Interessiert an dieser Stelle mit sehr angenehmen Arbeitsbedingungen und freien Sonn- und Feiertagen? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Bern, Dominique Wild 031 310 10 10

Wintersaison 03/04

Für die kommende Wintersaison (ab Dezember) suchen wir für unterschiedlichste Betriebe im ganzen Berner Oberland (Lenk, Grindelwald, Gstaad, Adelboden, Interlaken, Saanen usw.) motivierte Gastronomieprofis! Sie haben Ihre Ausbildung als Koch, Servicefachangestellte/r, Hotelfachassistentin gemacht oder haben eine Weiterbildung an einer Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen und suchen nun eine nicht alltägliche Stelle. Eine tolle Stelle in einem attraktiven Gastronomiebetrieb und daneben traumhafte Landschaften, Skipisten, Après-Ski – wir haben sie! Interessiert? Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Bern, Dominique Wild 031 310 10 10

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

Sireligasse 20, 4010 Basel
Telefon 061 264 60 40
basel.hotelevent@adecco.ch

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

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

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

Poststrasse 15, 9001 St. Gallen
Telefon 071 228 33 43
sgallen.hotelevent@adecco.ch

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

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

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

Viale S. Franscini 30, 6901 Lugano
Telefono 091 910 20 30
lugano.hotelevent@adecco.ch

Making people
successful in a changing world



LENZERHEIDE/VALBELLA

International und abwechslungsreich...

Wir betreiben das vollumfänglich renovierte *** Hotel Lenzerhorn im Zentrum von Lenzerheide. Im rund 30 Zimmer umfassenden Hotel befinden sich zwei Restaurationsbereiche mit ca. je 70 Plätzen und eine Bar. Die Ausrichtung der Restaurants ist für das «Giardino» im höheren italienischen und französischen Bereich und für das Kuchikästli im Bereich «Frische Pasta» bzw. dem Namen des Restaurants entsprechend. Für unseren Betrieb suchen wir einen führungsstarken, teamfähigen, qualitativ ausgewiesenen, kostenorientierten und kreativen

Küchenchef

In dieser Funktion ergänzen Sie als Leiter des Bereiches Küche und Einkauf das bestehende Betriebsführungsteam. Sie sind gegenüber dem Verwaltungsrat verantwortlich für die Einhaltung der Vorgaben bezüglich Margeneinhaltung bzw. Abstimmung der Menukarten mit dem Ziel eines optimal zu gestaltenden Einkaufes, Qualität der Küche, kreative und flexible Gestaltung der Gerichte und Menukarten sowie Führung und Ausbildung des Küchenpersonales

Sie verfügen über eine loyale und angenehme Persönlichkeit, eine der Position entsprechende Ausbildung und die dazugehörige Erfahrung, das notwendige Organisationstalent und sind interessiert an einer langfristigen Zusammenarbeit.

Geme erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse. Wir garantieren Ihnen vollumfängliche Diskretion und würden uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen in der Lenzerheide sehr freuen.

Hotel Lenzerhorn, Rosette AG, Aldo Bossi, Betriebsleiter

157858



Ein in der Region beliebter und erfolgreicher Landgasthof mit viel Tradition und 20 charmanten Zimmern. Die gehobene Restauration, ist auf verschiedene gemütliche und heimelige "Stübli" verteilt und verfügt insgesamt über 140 Sitzplätze. Ein modern eingerichteter Seminarraum vervollständigt das attraktive Angebot unseres Hauses.

Wir suchen per Mitte September oder nach Vereinbarung

Betriebsassistentin - Gastgeberin

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit und verfügen über Erfahrung im Reservations- und Rezeptionsbereich. Gute Sprach- und EDV-Kenntnisse zählen zu Ihren Stärken. Sie verstehen es in dieser verantwortungsvollen Kaderposition unseren Gästen das Gefühl von Herzlichkeit, Wohlbehagen und Professionalität zu vermitteln. Sie sind kontaktfreudig, verkaufsorientiert, haben eine natürliche und positive Ausstrahlung. Sie führen unser Mitarbeiter-Team kompetent und motivierend.

Fühlen Sie sich herausgefordert und sind interessiert? Dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen.

Franz Marggi freut sich auf ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Sonne
Dorfplatz 3
CH-3150 Schwarzenburg
☎ +41 (0)31 731 21 21
E-Mail: info@sonne-schwarzenburg.ch
Webpage: www.sonne-schwarzenburg.ch

157863



In eines unserer ****Mövenpick Hotels in der Schweiz suchen wir nach Vereinbarung einen

Technischen Leiter

Als flexibler Generalist (Elektrotechniker, Elektriker oder Mechaniker) betreuen Sie mit Ihrem Team die gesamten technischen Anlagen des Hotels, inklusiv Multimedialechnik und Telefonanlage. Sie koordinieren die Umsetzung von Projekten und Umbauten und überwachen den präventiven Unterhalt und die technische Sicherheit im Haus.

Sie sind handwerklich begabt, technisch versiert und kennen sich auch in der EDV aus? Teamgeist und ein gewisses Improvisationsvermögen sind für Sie selbstverständlich sowie die Eigenschaft, ein kleines Team zu führen.

Sind Sie interessiert in einem lebhaften Umfeld zu arbeiten und sich täglich neuen Herausforderungen zu stellen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Mövenpick Hotels & Resorts Management AG
Christine Balcar, Corporate Human Resources
Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil
Tel. 01 712 25 06, Fax 01 712 25 05
christine.balcar@moevenpick.com

157831



Join the Starbucks Spirit

Sind Sie auf der Suche nach einer Kaderstelle in einem international tätigen Unternehmen?

Starbucks, die weltweit führende Marke im Bereich Spezialitätenkaffee, sucht

Store Manager

(Dame oder Herr)

für neue und bestehende Filialen (Coffeehouses) in verschiedenen Regionen der Schweiz. Starbucks sind trendige Coffeehouses, in welchen man seinen Kaffee, Espresso, Cappuccino oder Macchiato in gemütlicher, warmer Atmosphäre geniessen kann.

Als Store Manager übernehmen Sie die Gesamtverantwortung für Ihren Store. Dank Ihrer Führungserfahrung und Ihrer Erfahrung in der Gastronomie verstehen Sie es, ein Team zu motivieren und zu fördern. Sie sind eine leistungs- und verkaufsorientierte Persönlichkeit, verfügen über einen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis und können sich in Englisch problemlos verständigen.

Auch wenn Sie (noch) nicht alle diese Anforderungen erfüllen, bietet Ihnen Starbucks interessante Karrieremöglichkeiten: Wenn Sie als

Barista, Shift Supervisor oder Assistant Manager

bei uns anfangen, geniessen Sie eine intensive Ausbildung. Bei Eignung, Interesse und Engagement Ihrerseits steht einer weiteren Karriere bei Starbucks nichts im Weg.

Wenn Sie sich für eine Stelle bei Starbucks interessieren, bitten wir Sie, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zukommen zu lassen. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Swiss-Star Ltd.
Caterina Leuzinger
human resources manager
Industriestrasse 27, 8604 Volketswil
Tel. 01 / 947 18 47
E-mail: caterina.leuzinger@swiss-star.com

Swiss-Star Ltd.
An Authorized Licensee of
Starbucks Coffee International, Inc.

157836



Nach Übereinkunft suchen wir

Küchenchef

Folgende Trümpfe können Sie auspielen:
Sie stützen den Souschef
Sie motivieren das Team
Sie bringen Ideen und Menüs
Sie nehmen die Küche sehr ernst
Sie kontrollieren richtig
Sie stehen gerne am Herd
Sie kennen alle Tricks

Wir trümpfen:
sicherer Arbeitsplatz, 5 Wochen Ferien
gute Sozialleistungen und Versicherungen
funktionierendes Team, wo Sie sich einbringen können

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Krone Sarnen
Markus Degen, Vize-Direktor
Brüningstrasse 30
6060 Sarnen
Telefon 041 660 09 09
Fax 041 660 09 10
Hotelkrone@bluewin.ch

157845/0404



PARKHOTEL BELLEVUE

**** Parkhotel Bellevue & Spa
(Ferien- und Wellnesshotel mit 53 Zimmern und
einzigartiger Wellness-Anlage auf mehr als 1300 m²)

Im Herzen des Berner Oberlandes liegt unser neuzeitlich geführtes ****-Wellness- und Ferienhotel, wo wir unsere Feriengäste in ungezwungener Atmosphäre und nach allen Regeln der Gastfreundschaft verwöhnen. Als rechte Hand der Direktion suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef de Réception/Direktionsassistentin

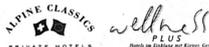
Das Tätigkeitsgebiet umfasst die Führung der Réception, allgemeine Administration, Mitarbeiterwesen und Entlastung und Vertretung der Direktion bei deren Abwesenheit.

Wir stellen eine kontaktfreudige und gewandte Persönlichkeit vor, die bereits über Réceptions-Führungserfahrungen verfügt, kaufmännisch und sprachlich (D als Muttersprache, F und E) versiert ist und daher für den Sprung zur Chef de Réception/Direktionsassistentin bereit ist.

Wir bieten eine vielfältige und interessante Tätigkeit in einem angenehmen Arbeitsklima, grosse Selbstständigkeit, einen modernen, funktionellen Arbeitsplatz in einem gepflegten Hotel und eine den Anforderungen entsprechende Jahresentlohnung.

Kontaktieren Sie uns, wenn Sie weitere Fragen haben. Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen:

**** Parkhotel Bellevue & Spa
Andreas Richard
3715 Adelboden
www.parkhotel-bellevue.ch
info@parkhotel-bellevue.ch
Tel. 033 673 80 00
Fax 033 673 80 01



157796/205

Wir suchen einen

Chef de Bar

Unser Swing Swing präsentiert sich wochentags als ruhige Apérobar und wandelt sich am Wochenende zum Treffpunkt der Region mit DJ.

Als kreativer Barfachmann verstehen Sie es, unsere Kunden mit coolen Drinks zu verwöhnen. Sie betreuen unseren Memberclub und organisieren Parties. Selbst in hektischen Situationen bewahren Sie die Ruhe und den Überblick. Auch motivieren Sie Ihr Team und treiben es zu Höchstleistungen an. Als Gastgeber begeistern und überraschen Sie unsere Kunden immer wieder auf's Neue.

Sie bringen bereits Barkenntnisse und Führungserfahrung mit (idealerweise auf dem Platz Zürich), sind flexibel und machen die Nacht zum Tage? Dann wartet eine aussergewöhnliche und interessante Aufgabe auf Sie. Wir freuen uns bereits jetzt, Sie bald kennen zu lernen.

Mövenpick Hotel Regensdorf AG
Frau Brigitte Studer
Zentrum
8105 Regensdorf, Schweiz
Tel. ++41 1 8715870, Fax ++41 1 8715885
E-Mail: brigitte.studer@moevenpick.com

157847

Küchenchef (in)

Sind Sie stolz darauf, dass ihre Produkte nach unseren gemeinsamen Rezepturen im Hause produziert werden? Haben Sie Freude an einem abwechslungsreichen, fordernden und kre-aktiven Angebot? Gehört Lehrlingsausbildung, ein Team und zielorientierter Führungsstil zu ihrem Alltag? Ist eine sehr hohe Warenrendite, eine stark EDV ausgerichtete Organisation mit Wissensmanagement eine Herausforderung für Sie? Sind Sie noch am Lesen? Dann nur noch eine letzte Frage - Sind Sie trotz all diesen Nebensächlichkeiten auch ein leidenschaftlicher Koch, der gerne in gepflegter Atmosphäre bei den Gästen seine Streicheleinheiten abholt?

Interessiert? Dann rufen Sie uns und verlangen Sie ausführliche Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie. Eintritt auf Vereinbarung.

Gaststuben Muggenbühl, Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich
Marianne Faes, Inhaberin 01 482 11 45

157889

Adelboden - Berner Oberland



Wir, ein junges und kleines Team mit viel Witz, suchen ab Dezember 2003 Sie als unseren neuen

ANFANGS-KÜCHENCHEF

Haben Sie viel Freude am Beruf, sind Sie motiviert, engagiert und bereit Verantwortung zu übernehmen?

Zusätzlich als Verstärkung

HAUSBURSCHEN

sowie

SERVICEFACH-ANGESTELLTE (w)

Unser Restaurant ist mitten im Schneebereich Adelboden-Lenk, dank...! Rufen Sie doch an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Wildstrubel
Kreuzgasse 8, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07, Fax 033 673 21 11
www.restaurant-wildstrubel.ch

157843/302



Zur Unterstützung unserer 25-köpfigen Küchenbrigade suchen wir per 1. November 2003 einen

Jungkoch

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Lehre und möchten nun Ihre Fähigkeiten an einem vielseitigen Arbeitsort anwenden. Sie sind flexibel und somit dort einsetzbar, wo wir einen kompetenten und motivierten Mitarbeiter benötigen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Bahnhof Restaurants Basel
Herr Nicolas Ott
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
ott@bahnhofrestaurants.ch

157861/0941

AG

ACTIVE GASTRO ENG

Ihr Schlüssel zum Erfolg

www.activegastro.ch

surfen Sie doch einfach mal rein
Active Gastro Eng GmbH,
ein Name, den Sie sich merken sollten!

157839/25768

Hotel ☆☆☆

NATIONAL

Davos

Für unser Erstklasshotel mit Stil & Charme suchen wir für kommende Wintersaison 2003/04 mit anschliessendem Sommer, ab 1. Dezember 2003 noch zusätzlich folgende freundliche und erfahrene Mitarbeiter:

Küche: **Chef Saucier**
(mit Erfahrung in guten Häusern)
Demi-chef de partie

Etage: **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

157861/45730

Wellness- & Spa-Hotel

ERMITAGE GOLF
 3778 Gstaad-Schönried

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser ****Wellness- & Spa-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen-/Frei-/Erlebnis-/Solbad 35°C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung «Vitalität»), Beach-Volley-Platz und Squash.

Für die kommende Saison von Mitte Dezember bis Ende Oktober suchen wir Sie als:

Etage

- **Gouvernante**

mit mehrjähriger Berufserfahrung zur Führung von ca. 25 Mitarbeitenden auf der Etage, am Buffet und im Office. Eintritt ca. Mitte Oktober erwünscht.

Küche

- **Chef de Partie**
- **Commis de Cuisine**

Als Teil unserer Ermitage-Familie bieten wir Ihnen eine Jahresstelle, ein grosses Freizeitangebot, komfortable Unterkunft, Weiterbildungsmöglichkeiten und ein gut funktionierendes, junges Team.

Wellness- & Spa-Hotel ERMITAGE-GOLF
 CH-3778 Gstaad-Schönried
www.ermitagegolf.ch
 Tel.: +41 (0) 33 748 60 60
 Fax: +41 (0) 33 748 60 67
stefan.walliser@ermitagegolf.ch

GSTAAD SCHÖNRIED



Top-Kaderstellen zu vergeben!

Vizedirektor / F & B
 Für ein grosses Ferien- und Seminarhotel in den Bündner Bergen. Eine sehr spannende Aufgabe für einen Bewerber mit Hotelfachschulabschluss und F&B-Leistungsausweis. Sie übernehmen den gesamten F&B-Bereich, sind innovativ in der Angebotsgestaltung, Einkauf/Controlling etc. und als Stellvertretung der Direktion auch an der Front präsent. Eintritt per sofort.

Geschäftsführer/in
 Für heisses Szene-Restaurant mit innovativem Speisenangebot und Barbetrieb in Zürich. Extrovertierte Gastgeberpersönlichkeit mit fundierter Aus- und Weiterbildung in der Gastronomie, gepaart mit unternehmerischem Denken und Handeln, umrahmt von einem charmanten und attraktiven Erscheinungsbild. Sie kennen vorzugsweise die Zürcher Szene und verstehen es mit Ihrem Team die breite Gästepalette tagtäglich auf höchster Ebene zu verwöhnen (auch während div. Events und Parties).

Chef de Réception (D/H)
 > ****Hotel im Berner Oberland, Jahresstelle für eine jüngere vife Persönlichkeit mit Berufs- und Führungserfahrung, sehr gute Sprachkenntnisse D/F/E sowie Hogatex-Kenntnisse.
 > Renommiertes ****Hotel Raum Bieler-/Neuenburgersee, dynamische Bewerberin mit Erfahrung als Chef de Réception oder Stv., F/D/E sehr gut.

Küchenchef
 > ***Hotel Raum Innerschweiz, jüngerer polyvalenter Kadermann mit Erfahrung im Bankettbereich sowie mit fundierter Führungs- und Lehrlingserfahrung.
 > Raum Neuenburgersee ****Hotel, talentierter Küchenchef oder Sous-Chef mit Erfahrung in der gastronomisch hochstehenden à-la-carte Küche sowie mit kompetenter Betreuung des Seminar-/Bankettbereichs, D/F Bedingung.

Alle unsere weiteren Stellenangebote finden Sie unter:
www.horega.ch

HoReGa Select AG Kaderberatung
 Stänzlergasse 7 4051 Basel
 Tel. 061 281 95 91/Fax 061 281 75 45
info@horega.ch / www.horega.ch
 157859/208191


PARKHOTEL BELLEVUE

**** Parkhotel Bellevue (Ferien- und Wellnesshotel mit 53 Zimmern) sucht zur Ergänzung des Teams innovative, motivierte MitarbeiterInnen in Saison- oder Jahresstelle.

Sous Chef de cuisine
Chef de partie

Die Küche ist das Herzstück unseres Hauses, auf welche wir auch in der Halbpension grösste Sorgfalt verwenden. Unser Küchen-Team überrascht unsere Hotelgäste – im Sinne einer frischen, spontanen Cuisine du marché – täglich mit einem abwechslungsreichen, raffinierten Angebot.

Servicefach-MitarbeiterIn
 Qualifizierte Fachkraft für gepflegten Halbpensionsservice mit A-la-carte-Charakter

Zimmerfrau und Officemitarbeiter
 (Ehepaar)

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**** Parkhotel Bellevue & Spa, Andreas Richard
 3715 Adelboden
 Internet: www.parkhotel-bellevue.ch
info@parkhotel-bellevue.ch
 Tel. 033 673 80 00
 Fax 033 673 80 01
 157797/205

HOTEL ELITE GARNI
 ZERMATT ***
COUNTRY BAR

Wir suchen junge, engagierte Mitarbeiterinnen:

Für unsere ***Hotel Elite Garni, ab 25. 11. 2003 oder nach Übereinkunft

1 Réceptionistin/Hotelsekretärin

Für unser Country-Bar, ab 1. 12. 2003 oder nach Übereinkunft

1 Anfangs-Barserviertochter

Sind Sie sprachenkundig, lieben selbständiges Arbeiten sowie den Kontakt mit internationalen Gästen?

Dann sind Sie bei uns richtig und wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Direktion Familie Grand-Julen
 Hotel Elite und Country Bar
 CH-3920 Zermatt
 Tel. 0041(0)27 967 31 74
 157738/39020


Arosa

Für die kommende Wintersaison suchen wir in Hotelbetrieb mit 35 Betten

Alleinkoch
 (Halbpension Abendessen)

Sind Sie kreativ, flexibel und motiviert zur selbständigen Führung der Küche?

Wir freuen uns auf Ihren Besuch oder Ihre Bewerbung.

Hotel Belri
 CH-7050 Arosa
 Telefon 081 378 72 80
 E-Mail: belri@bluewin.ch
 157739/1171

Pizzeria al Giardino
 Zürcherstrasse 2
 9552 Bronschhofen
 Tel. 071 911 34 40

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine/n junge/n zuverlässige/n

Kellner oder Serviertochter
 Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.
 157837/384435

Trend Hotel
 Eichwatt

Qualität heisst heute auch wieder flexible Einsatzbereitschaft, Motivation, Unternehmereinstellung, Disziplin und Wille. Helfen Sie uns, qualitätsorientiert zu bleiben?

Saucier & Junior-Sous chef
Chef Gardemanger im Frühdienst
Servicefachmitarbeiterin A la carte
Servicefachmitarbeiterin im Frühdienst
 (Sa/So frei)

Bar- und Servicefachmitarbeiterin für die BuenaVistaLounge
 (selbständiges arbeiten)

Receptionistin mit Fidelioerfahrung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Kontakt:
 Roger Gloor
 Trendhotel AG
 8105 Zürich-Regensdorf, 01 / 870 88 88
email@gloor@trend-hotel.ch
 15782/88805

Chef de Partie w/m Ein neu eröffnetes, innovatives Restaurant sucht für seine achtköpfige Brigade Unterstützung.

Aufgabe: Sie sind gelernter Koch und haben schon einige Jahre an Ihrer Karriere gearbeitet, vielleicht haben Sie sogar schon die Verantwortung für ein kleineres Team getragen.

Arbeitsort: Zürich West

Angebot: Ein einmaliges Umfeld, modernste Küche, attraktives Salär und die Möglichkeit, den Küchenchef bei seiner Abwesenheit zu vertreten. **Géraldine McLellan** freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme; 01 225 40 30 oder via E-Mail an: geraldine.mclellan@kellyservices.ch

Chef/in de Bar Eine wunderschöne, moderne Bar sucht sein neues Gesicht. Sie haben fundierte Barerfahrungen und sind belastbar, Ihre Gäste stehen bei Ihnen im Mittelpunkt.

Aufgabe: Es fehlt eine fachkundige Person mit Power und Freude am Job. Sie tragen die Verantwortung für den nächtlichen Ablauf, die Bestellungen sowie für die zwei Barmitarbeiter.

Arbeitsort: Stadt Zürich

Angebot: Ein junges, gestyltes Umfeld und eine anspruchsvolle Getränkekarte erwartet Sie. Die Anstellungsbedingungen und Verdienstmöglichkeiten sind sehr attraktiv. Mehr Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie bei **Victoria Castangia**, 01 225 40 30

Gouvernante Unser Mandant besitzt ein Bijou mit vier Sternen, das im neuen Jahr Eröffnung feiert.

Aufgabe: Es fehlt noch ein Teamplayer mit einem ausgeprägten Qualitätsdenken und Hygienebewusstsein. Sie erarbeiten die Abläufe und sind Ihren Mitarbeitern tagtäglich ein Vorbild.

Arbeitsort: Region Zürich

Angebot: Eine interessante Tätigkeit in einer entwicklungsstarken Position mit guter Entlohnung erwarten Sie bei Ihrem neuen Arbeitgeber. Für telefonische Vorabklärungen steht Ihnen **Géraldine McLellan** sehr gerne zur Verfügung. 01 225 40 30, geraldine.mclellan@kellyservices.ch

Assistant Housekeeper w/m Für ein etabliertes Businesshotel suchen wir ab sofort eine motivierte Fachperson.

Aufgabe: Mit bereits ersten Führungserfahrungen und erfolgreicher Tätigkeit in der gehobenen Hotellerie übernehmen Sie die Verantwortung für bis zu 20 Mitarbeitern.

Arbeitsort: Zürich Nord

Angebot: Personalzimmer verfügbar. Attraktiver Lohn und Schichtarbeitszeiten. Sind Sie neugierig? Nehmen Sie mit mir in der von Ihnen gewünschten Form Kontakt auf. **Victoria Castangia** unter der Nummer 01 225 40 30 oder per E-Mail: victoria.castangia@kellyservices.ch

Servicefachangestellte/r Ein wunderschönes Stadtrestaurant sucht tatkräftige Unterstützung. Sie haben fundierte Serviceerfahrungen und grosse Freude am Gastgeber sein.

Aufgabe: Als Teamplayer freuen Sie sich tagtäglich darauf, Ihre Gäste mit innovativen Gerichten und gutem Rat zu verwöhnen.

Arbeitsort: Stadt Zürich

Angebot: Die Anstellungsbedingungen und Verdienstmöglichkeiten sind sehr attraktiv. Mehr Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie bei **Victoria Castangia**, 01 225 40 30

Chef de partie w/m Kochen ist Ihre Leidenschaft!

Aufgabe: Sie haben die Prüfung zum Koch mit Erfolg abgeschlossen und verfügen über erste Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Arbeitsort: Region Zürich

Angebot: Ein renommiertes Punkterestaurant sucht Sie als motiviertes und flexibles Brigadenmitglied. **Géraldine McLellan** freut sich auf Ihre telefonische Kontaktaufnahme. 01 225 40 30, oder ein E-Mail: geraldine.mclellan@kellyservices.ch

Wintersaison in Davos! Ein neuerkorener Star am Davoser Hotelhimmel sucht zwei Teamplayer für die kommende Saison. Die Anstellung kann auch bis Ende Sommer 04 verlängert werden.

2. Chef de Service Gepflegter Service, ausgezeichnete Küche und ein junges Team sind die Standbeine. Ihr Charme, Erfahrung und Ausdauer helfen Ihnen im täglichen Umgang mit Ihrem Team um den Aufenthalt Ihrer Gäste unvergesslich zu gestalten.

Gouvernante Sie tragen die Verantwortung für das gesamte Housekeeping, inklusive dem Wellness-Bereich und den Portiers. Ihre ersten gesammelten Führungserfahrungen können Sie in einem dynamischen Team unter Beweis stellen. **Géraldine McLellan** freut sich auf Ihre telefonische Kontaktaufnahme. 01 225 40 30, oder ein E-Mail: geraldine.mclellan@kellyservices.ch

Temporäre Einsätze! Für verschiedenste Anlässe in der ganzen Region Zürich suchen wir immer wieder aufgestellte und motivierte Mitarbeiter in den Service, Bankettbereich und in die Küche. **Victoria Castangia** freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme; 01 225 40 30 oder via E-Mail an: victoria.castangia@kellyservices.ch
 157891/411756

KELLY MEHR ALS EIN JOB! Get online: www.kellyservices.ch 0800 109 109

CATERING

Löwenstrasse 29
 8023 Zürich-City
 Tel. 01 225 40 30

Schaffhauserstrasse 358
 8050 Zürich-Oerlikon
 Tel. 01 319 66 69

Marktgasse 6/8
 3011 Bern
 Tel. 031 313 26 26

Rue du Simplon 48
 1800 Vevey
 Tel. 021 925 40 60

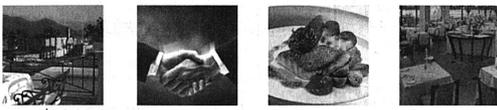
Place Cornavin 10
 1211 Genf
 Tel. 022 906 92 92



Marché de l'emploi

Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com
Committed to quality and individuality



EDEN | ROC

**EIN GUTES TEAM VERSPRECHEN ALLE,
ABER NICHT MIT SEESICHT**



Nr. 1 | WIRD MAN NICHT ZUFÄLLIG

DAS BESTE FERIENHOTEL DER SCHWEIZ 2002/03 & 2004 (Bewertung des Wirtschafts-Magazin BILANZ)

Mit unserem Team begeistern wir unsere internationalen Gäste mit spritzig verpacktem Glamour und modernem Schick. **Möchten Sie wissen wie?**

Ab 1. November (oder nach Vereinbarung) sind folgende Stellen zu besetzen:

EMPFANG

**Concièrge
Réceptionist/in/Ablösung Night Auditor**

KÜCHE

**Chef Entremétier
Commis de cuisine
Commis Pâtissier**

In einem persönlichen Gespräch erfahren Sie mehr über unser EDEN ROC. Mit Interesse sehen wir Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen entgegen.

157895



Claudia Bischofberger – Leiterin Human Resources
Via Albarelle 16, CH – 6612 Ascona
Tel. +41 091 785 7171 • Fax +41 091 785 71 43
www.edenroc.ch • info@edenroc.ch

A member of
The Leading Small Hotels
of the World

GANZJÄHRIG GEÖFFNET



EDEN AU LAC
ZÜRICH

Unser einzigartiges *****Hotel liegt unmittelbar neben dem Stadtzentrum am Zürichsee. An 365 Tagen im Jahr verwöhnen wir Gäste aus aller Welt. Ihnen stehen 53 Zimmer und Suiten, ein A-la-carte-Restaurant, die gediegene Hotelbar sowie weitere Räumlichkeiten für diverse Anlässe zur Verfügung.

Auf den Herbst hin werden wir die Bereiche Réception und Concièrgerie zu einem Dienstleistungszentrum zusammenfassen.

Als polyvalenter

GUEST RELATION- UND FRONT OFFICE PROFI

unterstützen Sie uns dabei mit Kopf und Herz.

Angesprochen sind aufgeschlossene und kontaktfreudige Menschen mit Stil und sicherem Auftreten.

Zuoberst im Pflichtenheft stehen der persönliche Kontakt zu unseren anspruchsvollen Gästen, die Pflege des speziellen Charmes unseres traditionsreichen Hauses und die Sicherung der Qualität sämtlicher Dienstleistungen.

Sie sind bestrebt, unseren Gästen den Aufenthalt in unserem Haus und in Zürich so angenehm wie möglich zu gestalten. Dabei kommen Ihnen Ihre umfassenden Fremdsprachenkenntnisse zugute. Vorteilhafterweise sind Sie mit dem kulturellen und kulinarischen Angebot der Stadt Zürich vertraut.

Sie arbeiten effizient, verfügen über ein stilsicheres Deutsch und erledigen auch fremdsprachige Korrespondenz mühelos. Fundierte EDV-Kenntnisse (Office, Fidelity) werden vorausgesetzt.

In einem hierarchisch flach organisierten Team übernehmen Sie Verantwortung und behalten auch in hektischen Situationen den Überblick.

Flexiblen und initiativen Berufsleuten bieten wir eine nicht alltägliche Herausforderung in einem renommierten Stadthotel.

Bei Bedarf steht Ihnen eine Unterkunft in der Nähe Ihres neuen Arbeitsortes zur Verfügung.

Wir sind sehr gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

HOTEL EDEN AU LAC
Thomas Jann
Utoquai 45
8023 Zürich
www.edenaulac.ch

15771340185



Swiss Deluxe Hotels

Click to 35 five-star hotels and resorts in Switzerland

DEUTSCHE SCHWEIZ



Für unseren Landgasthof Schönegg in Wädenswil suchen wir einen

Koch/Entremetier (w/m)

Sie besitzen Berufserfahrung und schätzen eine vielseitige und anspruchsvolle Herausforderung? Unsere saisonale Küche mit eigenem Kräutergarten bietet Ihnen Gelegenheit Ihre Kenntnisse und Kreativität in einem jungen Team einzubringen. Ein moderner Betrieb in herrlicher Lage über dem Zürichsee erwartet Sie.

Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Unterlagen.
Werner Mettler, Geschäftsführer und Uli Liedtke, Küchenchef freuen sich, Sie persönlich kennen zu lernen.

Restaurant Vinothek Schönegg, Schöneggstrasse, 8820 Wädenswil
Tel. 01 789 89 60, werner.mettler@remimag.ch

157882



ACTIVE GASTRO ENG

Sie sind unser V.I.P.

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
ein Name, den Sie sich merken sollten!



Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Für unsere Jugendherberge Pontresina suchen wir für die Wintersaison 03/04, Dezember bis März, ein

Zimmermädchen

für die Reinigung unseres Hauses und die Mithilfe im einfachen Abend-Service.

Sie sind aufgestellt, flexibel und bringen bereits Erfahrung im Gastgewerbe mit. Idealerweise verfügen Sie über Deutsch- oder Italienischkenntnisse.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann melden Sie sich bitte bei:

Jugendherberge Pontresina, Familie St. & L. Weyrich-Grass, Langlaufzentrum, 7504 Pontresina, Tel. 081 842 72 24

157853/47238



**Erlebnis- und Seminarhotel
Stoos

**DAS AUTOFREIE SONNENPLATEAU
AM VIERWALDSTÄTTERSEE**

Die kommende Wintersaison 2003/2004 steht bevor und unser Team wünscht sich qualifizierte Kollegen mit Begeisterung und bestem Know-how ab dem 10. Dezember 2003

**Chef Saucier – Sous Chef
Chefs de partie
Saucier – Entremetier – Gardemanger
(Pâtissier)
Chefs de rang
für Pension und à la carte**

Senden Sie uns bitte Ihr Dossier umgehend zu. Für den Beginn ab 1. Oktober 2003 sind bereits Dispositionen angedacht.

SPORT- UND SEMINARHOTEL STOOS
CH-6433 STOOS – SZ
PHONE 0041-41 817 44 44 • FAX 0041-41 317 44 45
info@hotel-stoos.ch

157862/54207

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 Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 350.-, während 1 Jahr für Fr. 600.- (exkl. MwSt.).

CHERCHEZ-VOUS DES TRAVAILLEURS QUALIFIÉS?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous 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
7484	Küchenchef	48	CH	Dez.	D/E/F/I	ZH/AG	
7485	Jungkochin	23	CH	Dez.	D/F	BS/BL	
7489	Chef pâtissier	56	CH	Nov.	D/E	Zürich	
7493	Küchenchef	35	IT	C	Nov.	D/F/I	GR/TI
7494	Koch	33	DE	L	sofort	D/E/I	TI
7495	Küchenchef	55	DE	C	n.Ver.	D/E/F/I	Basel+Umgeb.
7504	Commis de cuisine/w	20	DE	B-EG	Nov.	D/E	Rapperswil/Tagesbetr.
7506	Chef de partie	32	FR	B-EG	n.Ver.	D/E/F	
7507	Küchenhilfe/w	25	NG	E	sofort	D/E	Bern
7508	Koch	28	UA	B-EG	sofort	E	Bern+Umgeb.
7510	Koch	21	CH	Nov.	D		
7513	Chef de partie	31	DE	L	Nov.	D/E	LU/ZH
7515	Hilfskoch/w	31	CH	sofort	D/F/I	Spital/Rest./Kantine	
7516	Küch./Sous-chef	43	FR	L-EG	n.Ver.	D/E/F	3-4* Hotels
7524	Alleinkoch	52	CH	n. Ver.	D/E/I	Bern/BE-Oberl.	
7532	Hilfskoch	32	PT	L-EG	sofort	D/F	
7534	Koch	19	IT	C	sofort	D/I	
7536	Jungkoch	19	CH	sofort	D/E	AG/ZH/SO/BS	
7540	Hilfskoch	31	PT	C	sofort	D/F/I	TG/ZH/SG/LU/TI
7545	Koch	22	CH	Okt.	D/E	Ost-CH/3-4* Hotel	

1	2	3	4	5	6	7	8
7530	Servicearbeiterin	40	PT	L-EG	Dez.	D/E/F/I	West-CH/TI/GR
7531	Chef de service	46	DE	C	Dez.	D/E/F	VD/BE
7537	Bardame/Service	44	CH/FR	Okt.	D/E/F/I	GR/VS	
7538	Sefa/Bardame	43	CH	sofort	D/E/F	ZH	
7546	Rest./leiterin	32	CH	sofort	D	SO/BE	
7549	Buffet	48	CH	Dez.	D	GR/SO/BL/BS	
7550	Sefa/Réception/w	20	CH	Okt.	D/E/F	Luzern	
7552	Chef de rang	35	IT	L	Nov.	D/E/F/I	BE-Oberland/Luzern

1	2	3	4	5	6	7	8
7498	Zimmerfrau	19	PT	L-EG	Nov.	E/I	ZH/LU/GR, zus.m. 7499
7499	Officehilfe	20	PT	L-EG	Nov.	E/I	ZH/LU/GR, zus.m. 7499
7514	Gouvernante	23	CH	n.Ver.	D		Zürich
7518	Portier	57	CH	n.Ver.	D/E/F		LU/ZH
7520	Höfa	20	CH	Okt.	D/E		Zentral-CH
7521	Gouvernante/Höfa	21	CH	sofort	D		BE/ZH/BS
7523	Höfa/Gouvernante	29	CH	sofort	D/E		Zürich+Umgeb.
7526	Gouvernante	36	CH	sofort	D/F/I		ZH/AG* Hotel
7542	Zimmerfrau/Allround/w	30	PT	B-EG	n.Ver.		BE/FR/NE
7543	Hilfsgouvernante	43	CH	sofort	D/E/F		50%-St.Montreux/Vevay
7544	Küchengehilfe	33	CH	Okt.	D/F		LU/SZ/SG/SO
7548	Hausw.angest./w	26	RO	B-EG	sofort	D	Zürich

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
7486	F&B Assistent	26	CH	Dez.	D/E/F	Engadin/BE	
7488	Sales Manager	31	TH	B-EG	n.Ver.	D/E/F	Zürich+Umgeb.
7500	Geschäftsführer	47	FR	C	sofort	D/E/F/I	ZH/Basel
7503	Res./mitarbeiter	25	DE	B-EG	sofort	D/E	ZH/BS/4-5* Hotel
7505	Réceptionsprakt./w	23	CH	Dez.	D/E	Deutsch-CH	
7512	Adm./Back-Office/w	23	CH	Okt.	D/E/F/I	Region ZH	
7517	Réceptionist	26	FR	L-EG	sofort	D/E/F	BS/BL
7525	Chef de réception	28	CH	Nov.	D/E/F/I	BE-Oberl./3-4* Hotel	
7529	Wellnessmanager	58	FR	B-EG	sofort	D/E/F/I	Luzern
7533	Geschäftsführerin	41	CH	n. Ver.	D/E/I	Deutsch-CH	
7539	Réceptionist	24	CH	n. Ver.	D/F		
7541	Réceptionist	26	ES	L-EG	sofort	D/E	AG/ZH
7547	Réceptionsprakt./w	20	CH	n. Ver.	D/E/F/I	VS/GR/BE/3-5* Hotel	
7551	Anfangsreceptionist	54	CH	n. Ver.	D/E/F	Zentral-CH	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
7482	Zimmerfrau	38	IN	C	sofort	D	Bern+Umgeb.
7490	Gouvernante	35	CH	sofort	D/E/F	SO/AG/BS/ZH	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
7483	Chef de Service	28	CH	Nov.	D/E/F	Bern	
7492	Maitre d'hôtel	35	ES	C	n. Ver.	D/E/F/I	Neuchâtel
7497	Barman	27	CH	sofort	D/E	TG/SG/ZH	
7501	Servicearbeiterin	42	CH	n. Ver.	D/I	BL/Liestal	
7509	Sefa	49	CH	Okt.	D/F/I	SO/Bern/Thun/Olten	
7511	Kellner	59	IT	C	Nov.	D/F/I	Bern
7522	Barman	33	CH	sofort	D/E/F	AG/LU/BE	
7527	Chef de rang/w	24	DE	L-EG	Nov.	D/E/F	
7528	Sefa	25	CH	Okt.	D/F	Interlaken+Umgeb.	

- 1 REFERENZNUMMER - NUMÉRO DES CANDIDATS
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes / Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement / région préférée (souhait)

SUCHEN SIE EINE STELLE UND SIND VOM 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. _____

Hiernit 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 Bern

Weisse Arena Gastro AG

Als eines der grössten Tourismusunternehmen im Alpenraum betreiben wir 15 Gastrobetriebe am Berg und im Tal. Jeder Betrieb mit individuellem Konzept und Angebot. Für die Wintersaison ab November / Dezember 2003 suchen wir Sie.

Für unsere Gäste, Mitarbeiter und Partner schaffen wir Erinnerungen an ein nachhaltiges Bergerlebnis, das wir immer wieder neu erfahren möchten.

Als eines der grössten Tourismusunternehmen im Alpenraum betreiben wir 15 Gastrobetriebe am Berg und im Tal. Jeder Betrieb mit individuellem Konzept und Angebot. Für die Wintersaison ab November / Dezember 2003 suchen wir Sie.

Berghaus Nagens & Restaurant Station Plau

3 Selbstbedienungsrestaurants, Schneebar, Hausbar, Gästezimmer und Touristenlager mit 130 Betten

Koch/Köchin
Hilfsköche
Kassierinnen

Kontakt: Weisse Arena Gastro AG, Dieter Kramer,
Berghaus Nagens, 7032 Laax
Tel 079 611 01 28, e-mail: dkramer@weissearena.ch

Gletscherrestaurant Vorab & Crap Mountain Hostel

2 Selbstbedienungsrestaurants, bedientes Restaurant, Schneebar, Hostel mit 120 Betten

Sous Chef
Koch/Köchin
Hilfskoch/-köchin

Kontakt: Crap Mountain Hostel, Rainer Anders, 7032 Laax
Tel 081 927 73 33, e-mail: randers@weissearena.ch

Hotel Signina**** & Restaurant Piazza

An der Talstation der Bahnen in Laax, 83 Zimmer, Tenniscenter, Wellness, Hotelbar, à la carte Restaurant mit Vintothek & Muhrack-Bar

Service & Küche
Commis de Rang (M/F)

Chef de Partie (Gardemanger, Tournant)
Pâtissier
Commis de Cuisine

Kontakt: Hotel Signina, Walter Röxeis, 7032 Laax
Tel 081 927 90 10, e-mail: wroxeis@weissearena.ch

Reception und Zentralreservation aller Hotelbetriebe mit über 900 Betten

Mitarbeiterin Zentralreservation/Receptionistin
Receptionist/in mit Erfahrung

Kontakt: Hotel Signina, Monika Ingold, 7032 Laax
Tel 081 927 90 09, e-mail: mingold@weissearena.ch

Bergrestaurant Tegia Larnags & Das Elephant

Bediente Restaurants mit-Terrasse im Schneegebiet Tegia Larnags: 10 Min vom Tal; Das Elephant: 2400 m.ü.M.

Chef de Rang mit Ausbildung und Erfahrung
Barman / Barfrau mit Erfahrung
Chef de Partie

Kontakt: Tegia Larnags, Marianne Bauer, 7032 Laax
Tel 081 927 99 10, e-mail: mbauer@weissearena.ch

Alpenhotel Flims

all inclusive Betrieb in Flims Dorf, 42 Zimmer, Frühstücksbuffet und 4-Gang-Abendessen, Hotelbar, Sauna, Fitness

Küchenchef
Receptionist/in mit Erfahrung

Kontakt: Weisse Arena Gastro AG, Dieter Kramer, Alpenhotel, 7032 Laax
Tel 079 611 01 28, e-mail: dkramer@weissearena.ch

Bereit für eine aussergewöhnliche Arbeitsstelle? Erleben Sie die fantastische Alpenarena in Ihrer Freizeit mit dem Gratis Bergbahnabonnement. Auf Wunsch Unterkunft in einem Personalzimmer.

Ihre komplette Bewerbung senden Sie bitte an die jeweilige Kontaktadresse oder an Weisse Arena Gastro AG, Christina Darms, Personalbüro, 7032 Laax,

Tel 081 927 70 14, cdarms@weissearena.ch

Weitere Infos zu allen Betrieben auf www.alpenarena.ch

FLIMS
LAAX
FALERA

DIE ALPENARENA

15788



Die Sulcus Hospitality (Schweiz) AG bietet in der Schweiz, Deutschland und Österreich professionelle, qualitativ hochstehende Dienstleistungen und innovative Gesamtlösungen für die Hotellerie und Gastronomie an.

Zur Verstärkung unseres jungen dynamischen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung engagierte Persönlichkeiten als

-Support Consultant

Committed to Excellence in Hospitality – Als vorausdenkende, unternehmerisch eingestellte Persönlichkeit unterstützt der Support Consultant die anspruchsvollen Kunden mit einem effizienten Produktsupport via Telefon oder vor Ort. Er/Sie führt HW/SW Installationen durch und schult die Kunden mit seiner/ihrer motivierenden und gewinnenden Art. Er/Sie analysiert und löst Probleme selbständig und unterstützt die verschiedenen Benutzer mit Geduld und Einfühlungsvermögen.

Diese anspruchsvolle Funktion setzt gute Kenntnisse in der Computer Technologie voraus. Sie bringen eine kaufmännische oder technische Grundausbildung mit und verfügen über 1-2 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie. Ihre Erfahrung in der Kundenbetreuung, macht Sie zum idealen Kandidaten für die Aufgabe als Support Consultant.

Es erwarten Sie vielseitige und herausfordernde Aufgaben in einem erfolgreichen und modernen Unternehmen. Die Anstellungsbedingungen sind Ihren Leistungen entsprechend attraktiv. Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (CV mit Foto und Zeugnissen) oder Ihren Anruf freut sich Herr Beat Kuhn (041 766 68 68). Absolute Diskretion ist gewährleistet.

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG
Blegistrasse 11a
6340 Baar
041 766 68 68
welcom@sulcusag.ch

157846



RESTAURANT HOTEL
CHRUEG
WOLLERAU
AM ZÜRICHSEE

Natur, See und Berge ... alles in der Nähe
Wo gibt es das? Im „Chruég“ in Wollerau
(15 Min von Zürich)

Wir suchen nach Vereinbarung einen zukunftsorientierten

Jungkoch

der etwas erleben will.

Bauern und Produzenten aus der Region sind unsere Freunde. Mit solider Klassik, den Düften dieser Welt, neuen Techniken und viel Kreativität zaubern wir schon ein bisschen Zukunft aus der Küche. 16 GM-Punkte

Bist du neugierig? Inspiriere dich auf www.chruég.ch,
schreibe, maille oder rufe an
Fredy Christandl, Küchencoach
Tel +41 1 787 63 53 oder 079 445 52 54
fredy.christandl@chruég.ch

Restaurant Hotel Chruég
Bellevueweg 3, 8832 Wollerau

Sonntag/Montag geschlossen
Tel +41 1 787 63 63 Fax +41 1 787 63 64
chruég@chruég.ch www.chruég.ch

157830/109088

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
Réceptionist/in (D/F/E)
Nachtportier (D/F)

Küche
Sous-Chef
Chef Pâtissier

Restaurant «La Malvoisie»
Chef de rang (D/F/E)
Commis de rang (D/F)

Wellness
Masseur (D/F/E)
Physiotherapeut (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

157492/20033

HOTEL RESTAURANT BAR



Klein und fein, gepflegt und unkompliziert.
Erstklassige Küche und sensationelle Weine.
26 stilvolle und bestens ausgestattete Zimmer.
Grosse Terrasse mit herrlicher Aussicht...und die gemütliche SEEHOFBAR...

So zeigt sich das HOTEL RESTAURANT SEEHOF, in traumhafter Umgebung auf 1500 m Höhe, direkt am See.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir noch Mitarbeiter für die folgende Wintersaison:

Stellvertretender Chef de Service w/m
Chef de rang, Commis de rang
Buffetmitarbeiter w/m

Chef de Bar

Office-/Hausbursche

Commis de cuisine

Eintritt: 1. Dezember 2003

Haben Sie bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie gesammelt?
Ist Dienstleistung und Teamwork für Sie kein Fremdwort?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Elke Baumeister, Direktion
HOTEL SEEHOF
CH-7077 Valbella-Lenzerheide

Telefon 0041 (0) 81 384 35 35
www.seehof-valbella.ch/direktion@seehof-valbella.ch

157833/60304



COLLINA
CAFÉ RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für die Wintersaison ab anfangs Dezember 2003
suchen wir folgende Mitarbeiter

Chef Saucier/Sous Chef m/w
Chef de partie/Entremetier m/w
Servicefachangestellte m/w

Persönlich geführtes Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide mit gepflegter À-la-carte-Restaurations. 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

Lenzerheide
Valbella
SPORTS UNLIMITED

www.hotelcollina.ch

157875/19470



Wintersaison 2003/04 mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im HeidiLand

Unser lebhafter und anspruchsvoller Hotel- und Restaurantbetrieb liegt mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol. Mit Ihnen gemeinsam freuen wir uns heute schon auf die neue Herausforderung der kommenden Wintersaison.

Unterstützen Sie uns mit Ihrem fachlichen Können als:

Koch, Jungkoch (CH, A, D)
Servicefachangestellte (CH, A, D)
Küchen-Zimmerhilfe (EU-Bürger)
Buffet-Zimmerhilfe-Lingerie (EU-Bürger)

Sind Sie ein Freund von Bergen, Sonne und auch Schnee und arbeiten gerne in einem jungen, dynamischen Team? Dann verwöhnen wir doch unsere Gäste in der kommenden Wintersaison gemeinsam.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Melli, 7323 Wangs-Pizol
Telefon 081 723 21 66 Fax 081 723 40 66
www.hotel-furt.ch / E-Mail: hotel.furt@spin.ch

157191/94323

Hotel - Restaurant Kreuz

CH-3715 Adelboden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir in Saison oder Jahresstelle per 28. November 2003 junge, freundliche

Servicefachangestellte m/w
sowie

Koch m/w

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

Familie Bernhard Rosser - Frieden
Dorfstrasse 26
3715 Adelboden
www.kreuz-adelboden.ch

Telefon 0041 33 673 21 21

157856



Top of Zurich!
Das sind wir!

Unser vielseitiger, innovativer, einzigartiger und zukunftsorientierter Seminar-, Bankett- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Stelle als

ANFANGS-CHEF DE SERVICE für Bankett und à la carte

Sind Sie eine dynamische, flexible und selbständige Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste immer wieder aufs neue zu verwöhnen? Wenn Sie ein Organisations-talent mit Führungsqualitäten sind, in hektischen Situationen die Nerven nicht verlieren und gerne aktiv mitarbeiten und damit zum gemeinsamen Erfolg beitragen, dann sind Sie bei uns goldrichtig!

Ebenfalls wollen wir unser Team erweitern mit

SERVICEMITARBEITERN (M/W)

Wenn Sie gerne Gäste verwöhnen, selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und in hektischen Situationen die Nerven nicht verlieren sowie ein gutes Arbeitsklima schätzen, dann rufen Sie noch heute **Anja Beivi 01/457 66 66** an. Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen!

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C. Für Deutsche und Österreicher die noch nie in der Schweiz gearbeitet haben, kann eine Bewilligung besorgt werden; allenfalls auch Saisonbewilligung

Hotel-Restaurant UTO KULM 8143 Uetliberg
Telefon: 01 457 66 66 Fax: 01 457 66 99
Internet: www.uetliberg.ch e-mail: utokulm@uetliberg.ch



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park, direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeiter

Zur Verstärkung unseres Réceptionsteams suchen wir per 1. Oktober 2003 oder nach Vereinbarung eine freundliche

Réceptionistin

Sie suchen eine neue Herausforderung mit einem anspruchsvollen und vielseitigen Tätigkeitsgebiet. Sie sind mindestens 25 Jahre alt und wenn Sie es schätzen in einer prachtvollen Umgebung in der Nähe von Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld zu arbeiten, dann lesen Sie bitte weiter.

Das Aufgabengebiet dieser Stelle beinhaltet den Empfang, die Betreuung während des Aufenthaltes und die Verabschiedung unserer Patienten, das Erstellen der Patientenrechnungen bei Abreise, Verbuchung von medizinischen Leistungen (Misa+, moderne Spitalsoftware) sowie diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Microsoft Word/Excel). Unterstützung der Telefonistin bei der Bedienung der Telefonzentrale (DeTeWe) und Personensuchanlage (Ascom).

Ein moderner und heller Arbeitsplatz im Schlossteil erwartet Sie. Internes Personalrestaurant, grosszügige Anstellungsbedingungen, schöne Dienstwohnungen ca. 5 Gehminuten von der Klinik entfernt. Die Weiterbildung und das Sportangebot für unsere Mitarbeiter wird gefördert und unterstützt.

Die besten Voraussetzungen sind eine Hotelfachausbildung oder eine kaufmännische Grundausbildung, einige Jahre Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion, gute Fremdsprachkenntnisse, gepflegte Erscheinung, angenehme Umgangsformen, Bereitschaft für eine längere Zusammenarbeit wäre von Vorteil.

Wenn Sie diese Stelle interessiert, Sie die Anforderungen erfüllen und Sie gerne mit uns in Kontakt treten möchten, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich auch telefonisch zur Verfügung und danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Fländrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG, Tel. 0041 52 742 11 11
fvs@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch



157887



hotelleriesuisse ist der Wirtschaftsverband für die qualitätsorientierte Schweizer Hotellerie mit rund 3000 Mitgliedern und 100 Mitarbeitern den am Hauptsitz in Bern.

hotelleriesuisse ist die Herausgeberin der wöchentlich erscheinenden zweisprachigen **hotel+tourismus revue htr**, der Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit mit dem grössten Stellenanzeiger der Branche.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Sie als

Anzeigenleiterin

oder als

Anzeigenleiter

Sie sind verantwortlich für den Inserateverkauf (Print und Online) sowie die Beziehungspflege bei Direktkunden und Agenturen.

Ihre Hauptaufgaben:

- Führen des Aussen- und Innendienst-Teams
- Umsatz- und Ertragsverantwortung
- Kundenpflege und Akquisition (80% Reisetätigkeit)
- Beobachten und Bearbeiten des Marktes
- Erarbeiten der Tarifpolitik und des Anzeigenbudgets

Unsere Anforderungen:

- Erfahrung im Anzeigenverkauf, vorzugsweise in einem Fachverlag
- Nachweisbare Verkaufserfolge, abschlussreiche, Führungserfahrung
- Verhandlungssicher in Deutsch und Französisch
- PC-Grundkenntnisse (Word, Excel, E-Mail)
- Erfahrung in der Hotel-/Gastrobranche von Vorteil

hotelleriesuisse bietet eine spannende Herausforderung für eine jüngere, kommunikative und verhandlungsstarke Persönlichkeit, attraktive Anstellungsbedingungen und viel Raum für Eigeninitiative. Arbeitsort ist Ihr Home-Office (dazu 1 x wöchentlich am Hauptsitz in Bern).

Interessiert? Frau Barbara Rothenbühler, Human Resources, freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44
htr@swishotels.ch, www.swishotels.ch

157901



Winter 2003/04 oder auch länger

Für unser neues Ferienhotel im Herzen von Lenzerheide/Valbella suchen wir noch folgende Persönlichkeiten mit Ambitionen:

Küche:

CHEF DE PARTIE/JUNGKOCHE

mit Flair für Organisation und Planung (Italienische Küche)

Hier können Sie Ihre kreativen Kochkünste unter Beweis stellen.

Restaurant's Kuchikästli und Giardino:

CHEF DE SERVICE

Sind Sie eine dynamische, flexible und selbstständige Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste immer wieder aufs Neue zu verwöhnen?

Wenn Sie ein Organisationstalent mit Führungsqualitäten sind, in hektischen Situationen die Nerven nicht verlieren und gerne aktiv mitarbeiten, dann sind Sie bei uns goldrichtig.

Ebenfalls wollen wir unser Team erweitern mit:

SERVICEMITARBEITERN m/w

Für fröhliche und charmante Persönlichkeiten mit guten Deutschkenntnissen

Wir freuen uns auf euren schnellen Anruf, damit wir euch bei einem Vorstellungsgespräch näher kennen lernen können.

Aldo Bossi Hotel Lenzerhorn 7078 Lenzerheide
mehr infos unter 081/385 86 87 oder info@lenzerhorn.ch

157871/9993

HOTEL MONTPELIER VERBIER (15 GM) & Restaurant «LE HAMEAU» Verbier (12 GM)

cherchent pour la saison d'hiver 2003 (10.12.2003 - 15.4.2004)

Réception: Secrétaire de réception F/D/E & Fidelo
Stagiaire de réception F/D

Cuisine: Commis de cuisine
Stagiaire de cuisine
Casserolier-garçon de maison/
aide de cuisine

Restaurant: Chef de Service (responsable du Restaurant «Le Hameau»
Serveuse/serveur
Stagiaire de service

Etage/Loge: Portier/surveillant de nuit
Portier d'étages/remplaçant portier de nuit
Femme de chambres/Lingère

Wellness: Surveillant/e de piscine (poste à 50%)

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier & Restaurant «Le Hameau» Verbier
Jürg Bruppacher
1936 Verbier/VS
Fax 027 771 46 89

157740/243906



BADEHOTEL BRISTOL LEUKERBAD

Das Hotel Bristol wurde im Jahr 2001 komplett renoviert und bietet folgende Infrastruktur: 85 Zimmer, Restaurant, Bar mit Piano-Livemusik, grosser Wellnessbereich mit Hallenthalbad, 2 Aussenthermalbäder, Biosauna, Fitnessraum, Therapieabteilung und Schönheitszentrum

Das besondere am Badehotel Bristol ist die persönliche und herzliche Betreuung unserer Gäste durch unsere Mitarbeiter. Unsere zukünftigen Kollegen sollten fröhliche und loyale Menschen sein, die gerne in einem unkomplizierten, freundschaftlichen Arbeitsklima arbeiten und die Ferienhotellerie mögen.

Zur Verstärkung unserer Mannschaft suchen wir:

Maitre d'hôtel /Jahresstelle

Sprachkenntnisse D/F/I und Erfahrung in gleicher Position

- «Die Zufriedenheit unserer Gäste steht an oberster Stelle»
- Sie strahlen Ruhe aus, sind diskret, zuvorkommend und freundlich
- Sie sorgen für ein gutes Arbeitsklima zwischen Küche und Service
- Sie können Mitarbeiter motivieren und haben Organisationstalent

Chef de rang / Chef de partie

- «Die Zufriedenheit unserer Gäste steht an oberster Stelle»
- Sie haben Berufserfahrung in gleicher Position in der gehobenen Gastronomie, sind flexibel, freundlich und motiviert

Rezeptionsmitarbeiter (m/w)

Sprachkenntnisse D/F/I und Fidielikenntnisse

- Frontorientierte Persönlichkeit mit Berufserfahrung
- «Die Zufriedenheit unserer Gäste steht an oberster Stelle»
- Sie sind humorvoll, zuvorkommend, loyal und arbeiten gerne in allen Bereichen der Rezeption und Reservierung

Im Hotel Bristol erwartet Sie eine motivierte, offene, humorvolle und dynamische Mannschaft. Leukerbad bietet ein attraktives Skigebiet sowie die höchstgelegene Thermalbadestation Europas.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild:



Hotel Bristol, Direktion,
Rathausstr. 51,
CH - 3954 Leukerbad
Tel: 027 472 75 00
Fax: 027 472 75 52

www.bristolleukerbad.ch - bristolleuk@bluewin.ch

157891/20257



Suchen Sie die «etwas aussergewöhnliche» Arbeitsstelle? Bei uns finden Sie diese!

Für unser Bergrestaurant, mitten im Skigebiet von Obersaxen auf 1719 m.ü.M., suchen wir für die Wintersaison 03/04 noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

- Aufgestellte(r) Mitarbeiter(in) für unsere Schneebank/Kiosk
- Kassierer/in für unser Selbstbedienungsrestaurant
- Hilfskoch/Küchenhilfe
- Servicemitarbeiterin

Es erwarten Sie angenehme Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb und das Bergbahnen-Skibonnetement erhalten Sie kostenlos! Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an die folgende Adresse:

Bergrestaurant Walf, S. + G. Stegmaier
CH-7134 Obersaxen/IG
Tel. 0041/81 933 16 95
Fax 0041/81 936 10 25
E-Mail: bergrestwalf@gmx.ch
Home: http://gelbesiten.bergrestwalf.ch



157892/937988



Wir auf der Engstligenalp bei Adelboden (BO) liegen auf fast 2000 m ü. M. und sind schneesicher, ein Paradies für Freerider, Skifahrer und Snowboarder. Das Berghotel bietet 200 Schlafplätze, eine Selbstbedienung, ein bedientes Restaurant sowie eine Schneebear. Um unsere Gäste nächsten Winter zufriedenzustellen, benötigen wir noch folgende MitarbeiterInnen:

- **ServicemitarbeiterInnen** (gelernt und angelernt)
- **Koch**
- **Schneebarmitarbeiterin und Mithilfe im Service**
- **Zimmermädchen und Lingerie**

Wir können Ihnen Winter- und Sommer-Saison-Stellen, eine junge, unkomplizierte und familiäre Atmosphäre, Unterkunft im Berghotel, Skiabonnement für die ganze Saison und Region Adelboden anbieten. Haben wir Sie «gundrig» gemacht? Super! Dann melden Sie sich doch einfach bei uns!

Sonja Wyss und Thomas Rosenthal, Betriebsleiter
Per e-mail: berghotel.engstligenalp@bluewin.ch
Per Telefon: +41-33 673 22 91
Per Post: Berghotel Engstligenalp AG
CH-3715 Adelboden/B.O. 1577894/7589



Für unser tolles, gastfreundliches ****Stern-Hotel mit starker Gastronomie suchen wir per sofort oder nach Überreinkunft folgende junge, motivierte, aufgestellte Mitarbeiter:

Jungkoch (m/w)
Hilfskoch (m)
Réceptionspraktikant/in (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Gerne gibt Ihnen Frau Fässler nähere Auskunft.

Hotel Postillon
CH-6374 Buochs
Tel. 041 6205454
Fax 041 6202334
www.postillon.com
info@postillon.ch

157902/138240



mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 2003/2004 (ca. Anfang Dezember 2003 bis ca. Mitte April 2004) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service:
Servicefachangestellte/Kellner à-la-carte-kundig

Küche:
Sous-chef/Saucier
Chef de Partie
Commis de Cuisine
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Bar:
Barmaid
Tanz-Bar mit Live-Musik, selbstständige Arbeit

Hauswirtschaft:
Hotelfachassistentin
Tourant für Etage, Buffet und Service sowie Ablöse der Gouvernante

Kinderland:
Praktikantin/Kinderbetreuerin zur Unterstützung der Leiterin
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn Thomas Vogt persönlich.



Hotel VALBELLA INN
CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36 www.valbellainn.ch
Telefax 081 384 40 04 hotel@valbellainn.ch
Familie Th. und R. Vogt, Direktion

157702661



Für unser pulsierendes ****Business Stadthotel mit 56 Zimmer und 104 Betten suchen wir zur Ergänzung unseres Teams auf den 1. Dezember eine

Hotereceptionistin oder Hotelreceptionist

welche unseren Gästen mit Ausstrahlung und Einstellung einen herzlichen Empfang bereitet. Eine junge Dame oder einen jungen Herrn, welche mit schneller Auffassungsgabe auch die hektischen Momente im Betrieb mit Bravour meistern und mit konstruktiven Vorschlägen wesentlich dazu beitragen, dass der Speer bei den Gästen nachhaltig in Erinnerung bleibt.

Falls Sie diese Herausforderung reizt, Kenntnisse der Hotelsoftware Fidelio vorhanden sind und Englisch- und etwas Französisch keine Fremdsprachen für Sie sind, winkt Ihnen bei uns eine sehr interessante, abwechslungsreiche und selbstständige Zukunft. Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an: Urs Hämmerle, HOTEL SPEER, untere Bahnhofstrasse 5, 8640 Rapperswil 157841



Für unser ****Sporthotel mit 65 Betten, Seminar- und Bankträumlichkeiten und Restaurant suchen wir nach Vereinbarung freundliche, fachkundige und teamorientierte Mitarbeiter:

Sous Chef
Chef de partie

für unsere gehobene À-la-carte-Hotel- und Bankettküche

Servicefachangestellte

für Restauration und Halbpensionsgäste

Bardame/Barman

in unserer Sporthotel-Bar

Receptionspraktikantin

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Arbeitsstelle in der wunderschönen Region von Lenk im Berner Oberland.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Sporthotel Betelberg, CH-3775 Lenk
E-Mail: reception@sporthotelbetelberg.ch
Tel. +41-33-736 33 33

157880/391380

Seminar- und Bildungszentrum Antoniushaus Mattli
6443 Morschach

Zur Verstärkung unseres Rezeptionsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

RezeptionsmitarbeiterIn 80%

Sie haben schon Erfahrung an der Rezeption oder einem ähnlichen Arbeitsplatz gesammelt und suchen nun ein neues Aufgabenfeld? Wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten und Ihnen ein vielfältiges Aufgabenfeld sowie der tägliche Gästekontakt Freude macht, wird Sie diese Stelle bestimmt interessieren.

Nebst einer guten Mischung aus administrativer und frontbezogener Arbeit bieten wir Ihnen auch sehr interessante Arbeitszeiten.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an folgende Adresse:

Seminar- und Bildungszentrum Antoniushaus Mattli
Ralph Muheim
Geschäftsführer
6443 Morschach

Telefon 041.820.22.26
Fax 041.820.11.84
Email: gl@antoniushaus.ch

157880/315877



Gute Aussichten für Ihre Zukunft...

Wir haben die Schwerpunkte auf eine ausgezeichnete Küche (Gourmet-Rest. 16 Gault & Millau-Punkte), einen exzellenten Service und ein Qualitätsmanagement (QI) eingestellt. Darum möchten wir Ihre positive Ausstrahlung und Motivation in unseren Betrieb ab Herbst 2003 einbringen lassen, und zwar

in der Kaderposition (auch als Jahresstelle möglich)
RÉCEPTIONISTIN / SEKRETÄRIN (D, F, E)

in der Küche
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

im Service
CHEF DE RANG/BAR
RESTAURANTFACHMANN/-FRAU (D, F, E)
BARFACHFRAU
(für unsere kleine Hausbar)

im Housekeeping
ZIMMERMÄDCHEN
WELLNESS-MASSEUR/IN

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (auch per E-Mail möglich) senden wir Ihnen gerne die Anforderungsprofile und alle Infos über die Arbeitsplätze sowie Freizeitmöglichkeiten und Weiterbildung zu. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

157466/39233



Familie Sepp & Rose Julen · CH-3920 Zermatt
Tel 0041(0)27/966 26 60 · Fax 0041(0)27/966 26 65
E-Mail: info@hotel-mirabeau.ch
www.hotel-mirabeau.ch



Wir, die jungen Gastgeber des Hotels Chasa Belvoir, haben uns ein hohes Ziel gesetzt...

Da wir dieses Ziel nur mit einem starken und kompetenten Team erreichen können und leider einige unserer Teammitglieder bald weiterziehen werden, um neue Erfahrungen zu sammeln, suchen wir Mitarbeiter, die unsere Gäste und uns beweisen, dass man Professionalität mit Freundlichkeit und Arbeit mit Spass verbinden kann.

Koch m/w
(Saucier/Entremetier)
(Gardmanger/Pâtissier)

Sie zeigen Engagement und Ehrgeiz und verarbeiten mit Herz und Verstand Frischprodukte.

Lounge-Bar m/w

Sie nehmen die Herausforderung an, unsere neue Hotel-Lounge-Bar mit Ihrer Persönlichkeit und Ihrem Engagement zu dem Treffpunkt in unserem Hotel zu machen.

Service m/w

Zufriedene Gäste sind Ihr schönster Erfolg. Sie schaffen durch die Freude an Ihrer Arbeit, zusammen mit unserem Team, eine professionelle und herzlich-gastliche Atmosphäre.

Für erste Informationen stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

Hotel Chasa Belvoir
Frau C. Mittelstätt & Herr M. Kinzel – persönlich
CH-7550 Bad Scuol
Tel. 0041 (0)81 866 25 00 / www.belvoir.ch

157877/273449

H · O · T · E · L · S · A · R · A · T · Z ·

Neue Akteure gesucht ...

Das Vier-Stern-Hotel Saratz, situiert an schönster Lage im malerischen Pontresina – ein Haus voller Überraschungen und Gegensätze – verbindet modernes Lebensgefühl mit traditioneller Engadiner Hotelkultur. 92 Zimmer, zwei Restaurants, Hotelbar, Hallenbad, Swimmingpool mit Café, Wellnessbereich, Spielparadies und 35 000 m² Parklandschaft bieten unseren Gästen das Wesentliche im Überfluss.

Sie möchten in einem vorwärtstrebenden Team voll mitarbeiten und lieben ein lebhaftes und junges Arbeitsumfeld? Dann können Sie bei uns schon bald eine wichtige Rolle besetzen! Für die kommende Wintersaison suchen wir:

Rooms Division ManagerIn als Profi im Reservations- und Réceptionsbereich mit Führungserfahrung und Organisationstalent (Kontrollspanne: Rund 26 Mitarbeiter)

Sous-Chef / Saucier mit Führungserfahrung, Freude am Beruf und Loyalität
Chef de Partie für unser kreatives Küchenteam mit A-la-carte-Service
Demi/Chef de Partie
Pâtissier

Hausdame oder Chef Housekeeping für die Führung unseres 13- bis 15-köpfigen Housekeeping-Teams

Ich freue mich auf Ihre aussagekräftigen, schriftlichen Unterlagen mit Foto!
Hotel Saratz, Andrea Kessler, Chefin Human Resources

Hotel Saratz · CH-7504 Pontresina
Tel 081 839 4000 · Fax 081 839 4040
info@saratz.ch · www.saratz.ch



157864/21707



157880/315877



Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch / Cuoco / Cozinheiro

mit abgeschlossener Berufslehre.

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem motivierten jungen Team suchen, sehr gute Deutsch- und Italienischkenntnisse haben (Muttersprache Italienisch oder Portugiesisch von Vorteil) und eine natürliche, selbstsichere Persönlichkeit sind, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz mit Induktionstechnologie, gute Anstellungsbedingungen und einen Arbeitsplatz in der Nähe des Zürcher Hauptbahnhofs.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Commercio Commihalle AG
 Urs Heer
 Stampfenbachstrasse 8
 8001 Zürich
 Tel: 01 250 59 60 ab 10.00 Uhr
<http://www.commercio.ch>
info@commercio.ch

157867/245941



Für unser lebhaftes

Bergrestaurant Saanerslochgrat (1942m)
 in Saanenmöser

suchen wir für die Wintersaison 2003/04 initiative, freundliche und bewegliche MitarbeiterInnen

- Koch
- Küchenhilfe
- Kassier/in
- Office- und Buffetpersonal
- Aushilfe/Allrounder/in (Teilzeit)

Sie
 - lieben den Kontakt mit den Gästen
 - sind einsatzfreudig und arbeiten gerne in einem kleinen Team
 - sind bereit, flexibel zu arbeiten (auch Samstag/Sonntag)

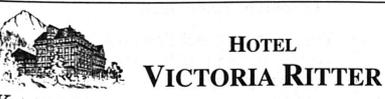
Wir bieten
 - zeitgerechte Anstellungsbedingungen: Festangestellte im Monatslohn, Teilzeitangestellte im Stundenlohn
 - eine interessante, abwechslungsreiche Arbeitsstelle
 - gratis Saisonabonnement «BSS AG»

Wenn Sie sich durch unser Inserat angesprochen fühlen, senden Sie uns noch heute Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Bergbahnen Saanenland-Simmental AG
 Ref.: Bergrestaurant Saanerslochgrat
 Bahnhofplatz 3777 Saanenmöser

157906/275735

BSS
 Bergbahnen Saanenland-Simmental AG
 Saanenmöser Zweisimmen St. Stephan
 Bahnhofplatz - CH-3777 Saanenmöser - Tel. +41(0)33 748 87 37 - Fax +41(0)33 748 87 33
www.snowparadise.ch



HOTEL VICTORIA RITTER

KANDERSTEG - BERNER OBERLAND

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab ca. Mitte Dezember 2003 folgende Mitarbeiter/-innen:

Receptionist/-in (D/E/F)

evtl. auch Praktikant/-in oder Anfänger/-in

Servicemitarbeiter/-in

für unser à-la-carte Restaurant (D/E) sowie auch für unseren Hotelpiscesaal

Commis de cuisine

Chef de partie

Chef Tournant

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Victoria Ritter
 Herr C. Platzer, 3718 Kandersteg
 Telefon 033 / 675.8000 Fax 033 / 675.8100
e-mail:info@hotel-victoria.ch
www.hotel-victoria.ch



Berner Oberland

157869

LAUDINELLA

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

Die Laudinella St. Moritz ist mit 300 Betten und 7 Sälen das grösste Hotel unique im Engadin. Wichtiger Bestandteil des Angebots sind die vielfältigen kulturellen Veranstaltungen und Kursprogramme. Der gastronomische Bereich ist vollständig neu gestaltet: das Thai-Restaurant SIAMWIND, das Zeit-Take away, das Buffet-Restaurant Stüva, das gemütliche Fondue/Raclette Carnotzet, die Holzofen-Pizzeria Caruso und die Keller-Bar.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Empfangssekretär/in

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

Servicefachangestellte/r

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

Commis Pâtissier

(Saisonstelle)

Commis de cuisine

(Saisonstelle)

Masseur

(Saisonstelle)
 D/E mit Erfahrung

Zimmermädchen

(Saisonstelle)
 mit Erfahrung

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Laudinella
 Agnese Bronzini, 7500 St. Moritz
 Telefon +41 081 836 06 04, E-Mail: staff@laudinella.ch

157665/33855

Berggasthaus Gobel
 Am Rinderberg (1500 m ü. Meer)
 CH-3770 Zweisimmen

Für das Berggasthaus mit Restaurant, Sonnenterrasse, suchen wir für kurze Wintersaison ab 20. Dezember

Koch/Köchin

Erfahrung und Freude am Beruf

Jungkoch

ServicemitarbeiterIn

Küchen- und Officehilfe

männlich

Hausangestellte

für Zimmer, Lingerie und Buffet

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeiten, Kost und Logis im Hause und Gratis-Skiabo.

Bewerbungsunterlagen bitte an:
 Fam. Hans Wagner
 (tel. erreichbar 032 631 21 74)

157883/156302



BÄREN OSTERMÜNDIGEN

Der Landgasthof, der dem Bundeshaus am nächsten liegt, ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende neue Arbeitskolleginnen oder Arbeitskollegen:

Chef saucier
 und
Chef de partie

Wir bieten Ihnen in unserem modern geführten Betrieb eine kollegiale Atmosphäre und eine interessante Tätigkeit.

Gerne würden wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich zeigen und Sie näher über Ihre neue Aufgabe informieren. Melden Sie sich bei unserem Küchenchef, Patrick Schmitt.

BÄREN OSTERMÜNDIGEN

Bernstr. 25, Postfach 1044
 3072 Ostermündigen
 Tel.: 031 939 10 10

157832



Da unsere Mitarbeiterin ein Studium beginnen wird, suchen wir für unseren jungen dynamischen Hotelbetrieb per Anfang November oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

BetriebsassistentIn

(SchweizerIn, D, F, E, w. m. Romanisch)

Haben Sie Freude an einer vielfältigen Aufgabe im Administrations-/Rezeptionsbereich, an Buchhaltung und als AllrounderIn im Betrieb. Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung mit Erfahrung in der Hotellerie oder einen Hotelfachschulabschluss haben und den direkten 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

15749/167164

Bergrestaurant Somtgant
 7460 Savognin/GR

Wir suchen noch als Ergänzung für unseren lebhaften Tagesbetrieb mitten im Ski-gebiet ab Mitte Dezember

aufgestellte/r
Service-
mitarbeiter/in

Bewerbung unter

Tel: 033 822 34 31

oder

beat.trummer@somtgant.ch

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

15771/32719



Der Gastfreundschaft verpflichtet

Das stilvoll renovierte Waldhotel Bellevue**** ist ein Juwel an einzigartiger Aussichtsfläche in Davos. Wir bieten unseren Gästen in persönlicher und ruhiger Atmosphäre 53 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, eine exzellente Küche und einen Wellness-Pavillon mit Solebad.

Für unser junges Team suchen wir für die kommende Wintersaison 2003/04 (Ende November - Mitte April) Verstärkung:

Restauration: **Stv. Chef de Service**
 mit Berufs- und erster Führungserfahrung, sprachgewandt D, E, F

Servicefachmitarbeiter/in

mit abgeschlossener Berufslehre

Küche: **Chef de partie Gardemanger**

Chef de partie Tournant

kreative Berufsfachleute

Etage: **Stv. Gouvernante / Hofa**

sprachgewandt D, E

Zimmermädchen (Voll- und Teilzeit)

mit Deutschkenntnissen und Berufserfahrung

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in einem kollegialen Arbeitsklima zu arbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung. Wir freuen uns auf Sie!

WALDHOTEL BELLEVUE
 Barbara und Michael Thomann-Koch, Gastgeber
 Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
 Telefon +41 (0)81 415 37 47, Telefax +41 (0)81 415 37 99
info@waldhotel-bellevue.ch, www.waldhotel-bellevue.ch

Bestes Ferienhotel in Davos
 gemäss Bilanz-Rating 2003
 in der Kategorie 4*/5*-Hotels



157896/9199

ZERMATT

Restaurant Le Mazot

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison in unser à-la-carte- und Grill-Restaurant (gehobener Standard, nur abends offen) noch folgende motivierte Mitarbeiter

Chef de Partie
Bardame D/E/F
Serviceangestellte D/E/F

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Roger Muther, Antoinette Moser
 CH-3920 Zermatt
 Tel. 0041 27 966 06 06
 Fax 0041 27 966 06 07
le.mazot@reconline.ch
www.lemazotzermatt.ch

157855/39195



soziale dienste zürich
zentrum karl der grosse

Das Zentrum Karl der Grosse fördert Kulturprojekte und bietet Raum, Infrastruktur und Support für aktive Zürcherinnen und Zürcher. Das Restaurant Karl ist Teil des Zentrums und Treffpunkt für Gastfreundschaft und feines Essen - offen von Montag bis Freitag von 8.30 Uhr bis 22.30 Uhr und am Samstag von 10 Uhr bis 18 Uhr.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 100%
mit Verantwortung

Sie stehen selber am Herd, sind verantwortlich für ein attraktives kulinarisches Angebot und sorgen für Abwechslung und Innovation. Sie garantieren die Einhaltung des Hygienekonzepts, organisieren Einkauf und Lagerhaltung und arbeiten mit dem kleinen Küchenteam (2 Personen) an steter Weiterentwicklung.

Sie sind von ihrem Beruf begeistert, 25 - 45 Jahre alt und fähig, auch in einer kleinen Küche frisch zu produzieren und zu regenerieren. Sie arbeiten teamorientiert und können Ihre Meinung klar und offen ausdrücken. Sie sind bereit zu Schichtarbeit und können auch einmal kurzfristig einspringen. Sie sprechen und schreiben routiniert Deutsch.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und spannende Aufgabe und einen schönen Arbeitsplatz in einem kleinen, mehrsprachigen Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bitte bis zum 16. September an: Fredi Murbach, Leitung Karl der Grosse, Kirchgasse 14, 8001 Zürich

157790

Hotel Duc de Rohan

Für unser 14-Punkte-Gault-Millau-Restaurant sowie für unser trendiges Restaurant Pinot noir suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung motivierte und initiative Mitarbeiter/innen:

Chef Entremetier

in unser kreatives Küchenteam
Sonntag frei!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto an folgende Adresse:

DUC DE ROHAN
BETRIEBS AG
Herrn Jürg Stauffer
Masanserstrasse 44
7000 Chur
Telefon: 081 252 10 22

157794/7803

Gastfreundschaft - mit Vergnügen !

HOTEL PARNASS ZERMATT

Für die Wintersaison 2003 / 2004
suchen wir zur Ergänzung unseres Teams:

2 Servicefachmitarbeiterinnen
sprachkundig, mit freundlicher Ausstrahlung
und

1 Zimmermädchen / Lingère

Wir sind ein gepflegtes 3 Sterne Hotel mit 50 Betten
(Halbpension, ohne à la carte Restaurant)
und bieten ein angenehmes Betriebsklima
und moderne Arbeitsbedingungen.
Attraktive Freizeitgestaltungsmöglichkeiten.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:
Theresia Noll, Postfach 189, 3920 Zermatt
parnass@zermatt.ch - www.zermatt.ch/parnass



157899/9306

HOTEL ALBEINA Klosters

Renommiertes 4-Sterne-Ferienhotel
ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf
ca. **Mitte Dezember 2003** noch verantwortungsbewusste
und motivierte

Réceptionistin
mit Erfahrung, D, E, F
Service-Mitarbeiterin
Chef de partie
Commis de cuisine
Buffettochter
Zimmermädchen
gute Deutschkenntnis

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

157886/97971

FURRER ART HOTELS

Art Furrer Resort**** mit Restaurant Tonne
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/innen
für die kommende Wintersaison

Servicefachangestellte (m/w)
Barmaid
Réceptionistin (D/F/E)

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: jmtheler@rhone.ch Weitere Infos finden Sie
unter www.artfurrer.ch

ART FURRER RESORT****
z. H. v. Jean-Marc Theler
3987 Riederalp

157852/28703



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Das Seehotel Waldstätterhof liegt in Brunnen, direkt
am Vierwaldstättersee und gehört zu den führenden
Seminarhotels der Schweiz. Das gesamte Unternehmen
ist nach ISO 9001:2000 zertifiziert und hat als erstes
Hotel die begehrte Urkunde SQS 9004 für den ganzen
Betrieb erhalten.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb
sind auch unsere Stellen. Wir suchen ab Oktober
oder nach Vereinbarung

Chef de Service

mit Erfahrung im à-la-carte- und Bankett-Service

Servicefachmitarbeiter/-in

versiert und erfahren im gepflegten à-la-carte-Service

Demi-Chef de Partie

qualitätsbewusst, initiativ und selbständig

Commis de cuisine

gutes Fachwissen, teamfähig

Interessiert? Zögern Sie nicht - wir freuen uns über Ihren
Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Seehotel Waldstätterhof
Esther Epp - Personalleiterin - 6440 Brunnen

Telefon 041 825 06 06 - www.waldstaetterhof.ch

15778803/7



Für die Wintersaison 2003/2004 suchen wir motivierte und
aufgestellte Mitarbeiter. In unserem lebhaften 3*-Haus mit
gepflegtem A-la-carte-Restaurant und Halbpensions-
Gästen sind folgende Stellen neu zu besetzen:

- > **Küchenchef/in**
- > **Chef de partie**
- > **Commis de cuisine**
- > **Küchenhilfe**
- > **Bar-Verantwortliche/r und**
- > **Bar-Praktikant/in**
- > **Servicefach-Angestellte/r und**
- > **Service-Praktikant/in**
- > **Kinderanimator/in mit Ablösung**
- > **Réception**
- > **Etagen-Mitarbeiter/-in**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle
im wunderschönen Ski- und Wanderparadies Ybrig.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf ein Kennenlernen!

Posthotel Oberberg, Urs Brotschi, 8843 Oberberg SZ.

Tel. 055 414 11 72 Fax 055 414 25 87
www.posthotel-oberberg.ch info@posthotel-oberberg.ch

157872/27081

PARK HOTEL DU SAUVAGE

In unserem erlebnisreichen Seminar- und Ferienhotel mit
diversen Räumlichkeiten und Sälen im Jugendstil sowie
Hotelbar und Wintergarten haben wir ab Nov. / Dez.
2003 die folgenden Positionen zu besetzen:

CHEF DE SERVICE m/w

Als Gastgeber und Führungspersönlichkeit schätzen Sie
flexible Arbeitszeiten und sind sprachgewandt. Sie ver-
wöhnen unserer Gäste, organisieren, packen selber an;
schulen und fördern unsere Servicemitarbeiter.

BARMAID

für die lebhaftes Hotelbar D, E

JUNGKOCH

auch angelernt mit entspr. Erfahrung
selbständig und flexibel, D-Kenntnisse

In Saison- oder Jahresstelle. Wir freuen uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns an.



Parkhotel du Sauvage

3860 Meiringen
Marlene & Stefan Rössli, Dir.
Tel. +41 33 971 41 41, Fax: +41 33 971 43 00
personal@sauvage.ch www.sauvage.ch

157874/2163



Hotel - Restaurant - Pizzeria

SONNE

direkt am Klosterplatz - 8840 Einsiedeln
Telefon 055 412 28 21
Telefax 055 412 41 45
E-Mail: info@hotel-sonne.ch

Wir sind bekannt für unsere feinen, knusprigen Holzofenpizza.
Dies möchten wir mit Ihnen erhalten und ausbauen.

Zur Verstärkung unseres Teams und zur Entlastung von Carlo
suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen selbstän-
digen, fleissigen

Pizzaiolo

Holzofen

der auch in hektischen Zeiten Ruhe und Übersicht behält. Falls
Sie eine professionelle Einstellung besitzen und vielleicht noch
einen «Schuss» Kreativität mitbringen, sind Sie genau der rich-
tige Mann für uns...

Besuchen Sie uns auf www.hotel-sonne.ch

Gastgeber Mario Bolting freut sich auf Ihre Bewerbung.

157870/1000

Adelboden

arena hotel steinmattli ****
CH-3715 Adelboden



Tel. +41 33 673 39 39
Fax +41 33 673 38 39
E-Mail: info@arena-steinmattli.ch
www.arena-steinmattli.ch

Wir sind ein modernes 4*-Ferienhotel mit lockerer
Atmosphäre, 56 komfortablen Zimmern im Herzen von
Adelboden.

Eintritt zur Wintersaison (Dezember):

Küche: **Küchenchef**
in kleine Brigade

Etage: **Etagen-Gouvernante**
HOFA

Restaurant: **Saal-Oberkellner/in**
Barmaid
Servicemitarbeiter/in

Wir würden uns über Ihre Unterlagen freuen.

Arena Hotel Steinmattli
Rudolf + Anita Hauri
3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39
www.arena-steinmattli.ch

157722/02040

LOGO? ist schon fast fertig und

Mitte November geht's loos!

Wir suchen motivierte Mitarbeiter/Innen
für Küche und Service.

KOCH/JUNGKOCH/HILFSKOCH m/w
SERVICEFACH-MITARBEITER/INNEN

Wir bieten Dir eine Stelle in einem jungen
dynamischen Umfeld und die Chance
in unserem Team dabei zu sein.

Wir freuen uns auf Deinen Anruf:
Thomas Solèr: 079 279 08 61
Dario Marxer: 076 511 43 66

ZUM HIRSCHEN KÜSSNACHT AM RIGI
ZUNFTSTUBE LOUNGE HOTEL BISTRO

157879



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per
sofort in das beim Sportzentrum Wallisellen
gelegene attraktive Restaurant Spöde

selbständigen Koch/Köchin

Wenn Sie in einem dynamischen Team für das
Wohl unserer Gäste sorgen wollen und auch in
hektischen Zeiten den Kopf nicht verlieren, dann
sind Sie unsere Verstärkung.

Für Fragen stehen Ihnen Frau und Herr Ketterer
(Tel. 01/ 830 00 88) gerne zur Verfügung.

Rest. Spöde, Zielackerstr. 26, 8304 Wallisellen

157898

GOLDEN TULIP
SEEHOTEL MEIERHOF

Unser junges und dynamisches Team hat Grosses vor.

Und Sie?

Damit unsere anspruchsvollen Gäste rund um die Uhr bestens betreut sind, suchen wir per 1. November 2003 eine integre und vertrauenswürdige Persönlichkeit als

Night Auditor.

Wenn Sie über EDV-Erfahrung (Fidelio v.V.) und gute Sprachkenntnisse in D/E, evtl. Sp, verfügen, sind Sie unser Mann!

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, selbständige und ausbaufähige Aufgabe.

Interessiert

Dann senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an
Monika Fencz

Golden Tulip Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
mail@seehotel-meierhof.ch
www.seehotel-meierhof.ch

157893/15792

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-/HAUSBARMITARBEITERIN (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 Wältter, Seestrasse 6, 6353 Weggis (041 390 17 38)

157767/04870

Die Gastronomiebetriebe der Bergbahnen Disentis 3000 suchen auf die Saison 2003/04 einen/eine

Koch / Köchin

Sie bringen die entsprechende Ausbildung oder Erfahrung mit, vorzugsweise in der Berggastronomie und können skifahren. Sie sind bereit, selbständig und zuverlässig zu arbeiten, haben ein Flair für den Umgang mit den Gästen und verfügen über die für einen saisonalen Betrieb notwendige Flexibilität.

Wir bieten Ihnen eine spannende Arbeit und zeitgemässe Entlohnungs- und Anstellungsbedingungen in einem kleinen und motivierten Team.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Wenn Sie zusätzliche telefonische Auskünfte wünschen, verlangen Sie bitte Herrn Kreiliger.

Tel. 081 920 30 40
Bergbahnen Disentis 3000
Via Auletta 2
7180 Disentis
www.disentis3000.ch

157848



HOTEL CHALET ROYAL ***
et
HOTEL MAGRAPPE ***
1993 Veysonnaz, Valais central

www.veysonnaz.com/hotels

Avec restaurant à la carte, brasserie-pizzeria, recherche pour la saison d'hiver:

- Chef(fe) de service
- Chef(fe) de rang
- Commis
- Réceptionniste (français, allemand, anglais ou hollandais)
- Chef de partie

Faire offre à la Direction par écrit avec CV complet et copie de certificats.

157850/307818



Sind Sie naturverbunden und sportbegeistert? Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz am Fusse des Sântis. Für unser ****Familien- und Sporthotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiter:

Réceptionist/in bzw. Front-Mitarbeiter/in

Sie wissen, wie man die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste erfolgreich umsetzen kann und überzeugen durch Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein. Mit Ihrer Passion für Dienstleistung und Verkauf helfen Sie aktiv mit, unsere Erfolgsziele zu verwirklichen. Fideliokenntnisse von Vorteil.

Hotelfachassistentin

Sie sind ein fleissiges Heintzelmännchen, das sich für die Sauberkeit im und rund um das Hotel zuverlässig und hilfsbereit kümmert. Die korrekte Wäschepflege und die sorgfältige Handhabung der Maschinen und Arbeitsmaterialien ist Ihnen ein Anliegen.

Jungköch/in

Direkt dem Küchenchef unterstellt, sind Sie hauptsächlich für den Entremetier- und Saucierposten verantwortlich. Sie können Ihr fachliches Wissen einsetzen und weiter ausbauen.

Fühlen Sie sich angesprochen und bringen Sie die entsprechenden Voraussetzungen mit, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel Sântis
Sonja Hild-Moser, Direktorin
9657 Unterwasser
Telefon: 071 998 50 20 Fax: 071 998 50 21
E-Mail: saentis@beutler-hotels.ch
www.beutler-hotels.ch

157732/2958



LE GRAND CHALET
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah...

...sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für die Ergänzung unseres vielgelobten Teams suchen wir für die Wintersaison **von Mitte Dezember bis Ende März 2004** ausgewiesene Fachleute mit Begeisterungsfähigkeit, Flexibilität, hoher Motivation und Freude an der gehobenen Gastronomie in gepflegtem Rahmen.

Chef de Partie

Pâtissier

Zimmermädchen

Hotel LE GRAND CHALET, 3780 Gstaad
Franz und Josette Rosskogler
Tel. 033 748 76 76, Fax 033 748 76 77

157756/270978



HOTEL LE CHALET D'ADRIEN
1936 VERBIER
TEL. 027 771 62 00
FAX 027 771 62 24

CERCHE POUR SAISON HIVER 2003-2004

CHEF BARMAN
CHEFS DE PARTIE
COMMIS CUISINE
CUISINIER-ECONOME
GRILLARDIN
PLONGEUR

Faire offre avec Curriculum Vitae et certificats.

Pour tout renseignement appeler numéro téléphone: 079 202 84 81.

157884/417142



Hotel Bern
Zeughausgasse 9, CH-3011 Bern

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

Chef pâtissier
Commis pâtissier

Sind Sie «schwungvoll, kreativ und herzlich», dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Küchen-Teams!

Emil Bolli, eidg. dipl. Küchenchef, freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

PS: Virtuell heissen wir Sie heute schon ganz ♥-lich willkommen: www.hotelbern.ch

HOTEL BERN, Herr Peter Schiltknecht
Zeughausgasse 9, 3011 Bern

157793/4693

Hotel Continental
Zeughausgasse 27, CH-3011 Bern



seminar- und businesshotel
CONTINENTAL
BIENNE

Wir suchen auf Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/in
für den Frühstücksservice

Sie sind kein «Morgenmuffel»

- Geregelte Arbeitszeiten von 5.30-13.30 Uhr
- 5-Tage-Woche
- Marktgerechte Entlohnung
- Jahresbewilligung für EU-Bürger vorhanden
- Zimmer im Hotel zur Verfügung.

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

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbung an Hotel Continental, Adrian Zumofen, Aarbergstrasse 29, 2503 Biel
E-Mail: info@continental-bienne.ch
Internet: www.continental-bienne.ch

157868/4901

resho

réseau de soins hospitaliers
St-Loup Orbe La Vallée

Regroupant trois hôpitaux, le reshO s'organise en fonction de ses missions: soins aigus, réadaptation et hébergement médico-social. Il s'engage à appliquer ses valeurs, en particulier la compétence et le professionnalisme, à travers un esprit de service, d'accueil et de communication.

Pour l'ensemble des 3 sites du reshO, nous recherchons

un chef des services logistiques - h/f

Il s'agit d'un nouveau poste, rattaché au directeur général, qui englobe la responsabilité de la restauration, du service de maison (housekeeping), des achats, du service des bâtiments et de la sécurité.

Activités principales

- Lien entre les services et la direction générale, coordination avec les autres services
- Organisation et supervision des services
- Suivi des projets, des ressources humaines et financières

Compétences - exigences requises

- Diplôme d'école hôtelière de niveau HES - ou équivalent
- Plusieurs années d'expérience dans la restauration, de préférence collective
- Expérience dans la gestion des collaborateurs, de la planification, de l'organisation et des achats
- Bonne connaissance du secteur technique/ infrastructure, expérience de conduite de travaux importants.

Date d'entrée: 1^{er} janvier 2004 ou à convenir

Pour toute information M. Staines, directeur général est à votre disposition 021 866 55 52 ou sur le site www.resho.ch

Vous êtes intéressé/e. Nous vous assurons déjà de toute notre confidentialité.

Merci d'envoyer votre dossier complet jusqu'au 30 septembre.

reshO - Hôpital St-Loup
Direction générale M. A. Staines
1318 Pompaples (Suisse)

157848/118591



Per completare la brigata del nostro Albergo per la prossima stagione cerchiamo:

- **CAPO RICEVIMENTO**
con ottime conoscenze professionali ed esperienze in alberghi analoghi.
- **TOURNANT - FRONT OFFICE**
(portineria/ricevimento) con buona conoscenza delle lingue e dei sistemi informatici.
- **BARMAN/BARMAID**
- **CHEF DE RANG**
- **ASSISTENTE GOVERNANTE ai PIANI**
- **CAMERIERE ai PIANI**
- **PORTIERI ai PIANI**
- **PORTIERI di NOTTE**
- **AUSILIARI CAFFETERIA-OFFICE**

Richiediamo esperienza nel settore, motivazione e spirito di collaborazione.

I candidati con i requisiti richiesti, sono pregati di inviare le offerte complete di C. V. e fotografia a:

Direzione GRAND HOTEL EDEN
Riva Paradiso 1, 6902 Paradiso
E-Mail: personale@edenlugano.ch

157813/21938

Per nuovo ristorante in **Sesto Calende (VA)** cercasi:

Chef di cucina/Cuoco
Giovane sommelière
Cameriera

Telefonare dopo le ore 19.00 al no.

+41 79 464 50 58

157894/427785

R U S T I C O



R I S T O R A N T E

Authentic Italian Restaurant
Beautiful Ski Resort
Rocky Mountains
Telluride, Colorado, USA

Visas Available
For QUALIFIED English Speaking

**Maitre d'Hotel/
Restaurant Manager**

Email or Fax CV & references

Email: rustico@rmi.net

Fax: 001-970-728-8348

Tel: 001-970-728-8283

Rustico Ristorante
PO Box 3380
Telluride, CO 81435 USA

U.S.A.

157658

**Saisonjobs
und Lebensjob.**

htr

Abonnieren und inserieren:

Telefon 031 370 42 22,

Telefax 031 370 42 23, www.htr.ch



Sea you ...

warum nicht schon bald an Bord eines unserer 26
Flussschiffe, welche auf den schönsten Wasserstrassen
Europas, Russlands und der Ukraine unterwegs sind?
Besuchen Sie uns doch einfach unter:

vikingstaff.com

Viking Catering AG | Bruno Hauser

Schäferweg 18 | CH-4057 Basel | Telefon +41 61 / 638 60 60

www.vikingstaff.com



157782

IMAGE

gastro S www.gastro-s.ch

gastro S Haus Howald
XL-Zentrum / Bahnhofstrasse 8
5080 Laufenburg
Tel. +41 82 869 40 40 / Fax +41 82 869 40 44
E-Mail: jobs@gastro-s.ch

STELLENGESUCHE

Schweizer Gastronom (36-j) mit lang-jähriger Erfahrung sucht neuen
Wirkungskreis
Deutsche Schweiz in Bar/Dancing/
Diskotheken. Auch Saison.
Zuschriften unter Chiffre 157801,
hotel + tourismus revue, PF, 3001 Bern.
157801/427781

Qualifizierter Schweizer Gastronom
sucht neue Herausforderung als
Chef de Service
in der Umgebung von Zürich.
Interessenten melden sich unter Chiffre
157799 an *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.
157799/280232

**Eidg. dipl.
Tourismusfachmann**
(28) mit FH-Abschluss u. kaufm. Background, Erfahrung im Informations-, Produktmngt., Verkauf und Beratung, Projekte, praxiserprobt, teamorientiert, kommunikativ sucht neuen Wirkungskreis. D/F/E/Sp/(Holl.), sehr gute EDV-Kenntnisse. Gesucht wird im Bereich öffentlicher Verkehr, tourist. o.ä. Organisationen, Event-, Produktmngt., Marketing, Allrounder. Tel. 078 796 75 77
157890/427782

Männer und Frauen aus Polen suchen
Arbeit
für ein paar Monate im Jahr.
Tel. 079 437 05 02
157819/427419

www.adsjob.com
UNBESCHRÄNKTE VERMITTLUNGEN
ab Fr. 450.-
Tel. 081 382 21 03 / 079 411 81 07, Fax 081 382 21 23

DOMINO GASTRO
Wir 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
134330/401648

www.Arosu.com
Stellenbörse von Arosa
157660

STELLENBÖRSE *Gastro help*
DER GUTE JOB FÜR HOTEL - GASTRO - TOURISMUS

JAHRESSTELLEN

Betriebsassistentin 3*-Hotel Arosa	n.v.
Geschäftsführer Stv. (w) Familienhotel Graubünden	n.v.
Küchenschef/in ital./médit. Küche Oberengadin / Familienhotel Skigebiet Kt. SZ /	
Restaurationsbetrieb am Zürichsee	n.v.
Hofa (attrakt. Arbeitszeiten) gepflegtes Hotel-Restaurant Nähe Zürich	n.v.
Bankteller-Assistentin Kongresshotel am Zürichsee	sofort
Chef de Service 4*-Sporthotel Berner Oberland	sofort
Chef de rang 16 GaultMillauPkte Restaurant Ostschweiz	sofort

WINTERSAISONSTELLEN

Chef de partie und Commis de cuisine gehobene Gastronomie Zermatt und Lenzerheide
Sous-Chef/in-Saucier gutbürgerliche Küche Lenzerheide
Réceptionist/in DFE mit Erf. 4*-Hotel Zermatt
Barmaid/-man Hotelbar Wengen/BeO
Chef de rang und Demi-Chef de rang DFE
Erstklasshotel Zermatt
Servicefachangestellte D/E Speiseservice Riederalp/VS und Wengen/BeO

SAISON- evtl. JAHRESSTELLEN

Chef de partie gehobene Gastronomie, Graubünden
Chef Pâtissier/ère Luxushotel Zermatt für 4*-Hotel im Oberengadin

- Chef Entremetier
- Sous-Chef/in-Saucier
- Chauffeur
- F&B Praktikant (m)
- Barmitarbeiter/in
- Commis de rang (m) für HP

Barmaid 4*-Hotelbar Bündner Oberland
Chef de Service Erstklasshotel Zermatt
Servicefachangestellte/r Familienhotel Disentis/GR

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

Bahnhofplatz 10
8853 Lachen
Tel. 055 462 35 25
Fax 055 462 35 27
www.gastrohelp.net
info@gastrohelp.net
157865/411927

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Leitung SHV-Medien / Responsable des médias SSH (ad interim): Christian Hodler
Verlagsleitung / Chef d'édition: Iris Strebel
Anzeigenverkauf/Vente des annonces: Marc Moser, Matthias Beyeler
E-Mail: media@swissshotels.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.67 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Kaderangebote / annonces cadres Fr. 1.57 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Tourismus / Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.46 (exkl. MwSt. / sans TVA)
- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.43 (exkl. MwSt. / TVA incluse)
- Zuschlag Aufschaltung Internet Fr. 25.- pro Woche/Anzeige

Termine:

- Ausgab	Nr. 38/2003	Nr. 39/2003	Nr. 40/2003	Nr. 41/2003
- Erscheint	18. 9., 2003	25. 9., 2003	2. 10., 2003	9. 10., 2003
- Anzeigenschluss	15. 9., 12.00	22. 9., 12.00	29. 9., 12.00	6. 10., 12.00
- Wiederholungen	15. 9., 12.00	22. 9., 12.00	29. 9., 12.00	6. 10., 12.00

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.